



► Finca Collado Merlot 2011
11 €
www.fincacollado.com

El terruño mineral del Valle de Salinas Finca Collado

La cata
Luis Moreno Buj



► Las evidencias del cultivo de la vid en el término de Salinas, en la comarca alicantina de Les Valls del Vinalopó, vienen de antiguo, como lo atestiguan las pepitas de *Vitis vinifera* encontradas en el yacimiento ibérico de El Puntal, que data del siglo IV a.C.. Una tierra en la que la romanización introdujo la explotación agrícola a gran escala, se roturaron los campos y se parcelaron a lo largo de los caminos. La estructura de las casas solariegas de aquella época ha permanecido hasta nuestros días, con una parte principal habitada por los propietarios anexa a las dependencias de los trabajadores y sus familias, junto con las instalaciones agrícolas, cuadras, almazaras, lagares y bodegas. En este paraje próximo a unas antiguas salinas, se encuentra la Fin-

ca Collado, 100 hectáreas adquiridas por **Francisco Castelló** hace más de 30 años para recuperar su tradición vitícola. Ahora hay 10 hectáreas de vid, en las que se ha plantado cada varietal en función de la diversa mineralidad del subsuelo. El terreno calcáreo da finura a las Chardonnay y Monastrell, mientras que el hierro da color a los vinos de Merlot, y a la Cabernet Sauvignon se la obliga a profundizar sus raíces en fondo arenoso en busca de agua y nutrientes. Esta circunstancia da carácter a los vinos que elabora el enólogo **Joan Guàrdia**. El blanco es uno de sus vinos más particulares, hecho a partes iguales de Chardonnay y Moscatel de grano menudo. Fermentan por separado en depósitos de acero, para después pasar a barricas bordelesas nuevas de roble francés, donde el vino permanece tres meses con trabajo de sus

lías. De aroma intenso, amoscotelado, con recuerdos cítricos, florales y a fruta de hueso. En el paladar es seco, fresco, untuoso, donde los sabores salinos y suaves amargos realzan la personalidad mineral que refleja el vino. Entre los tintos encontramos el Finca Collado Merlot, que fermenta con sus hollejos durante tres semanas en barricas abiertas de 225 litros y en fudre de roble francés de 5.000 litros, donde permanece 14 meses. El de 2011 es de color rojo cereza, con ribete que aún presenta tonos azulados. Aroma de buena intensidad, a fruta roja madura, guindas en licor, especiados y suaves tostados. En boca se muestra con cuerpo, equilibrado, sabroso, con taninos dulces, sin astringencia. Unos meses más de botella le sentarán muy bien a este vino que presume todavía del ímpetu de la juventud.

ENTRE TU & YO
UTIEL
REQUENA
EL VINO PERFECTO

Sevilla, 12, 46300
UTIEL - VALENCIA - ESPAÑA
Tel. 96 217 10 62 - 96 217 41 52
Fax 96 217 21 85
comunicacion@utielrequena.org
facebook: Vinos Utiel - Requena
twitter: @utielrequena
www.utielrequena.org

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



ACTUM COLECCIÓN Blanco
BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL (DOP Valencia)

Carácter fresco y frutal

► A partir de una selección de uvas de las variedades Macabeo y Chardonnay cultivadas en la finca El Renegado de Caudete de las Fuentes, la familia De las Heras produce en sus instalaciones un blanco de carácter fresco y frutal de muy buena relación calidad-precio. Se trata de un vino de aspecto brillante, con aromas florales y de fruta tropical y un paso por boca vivo, pleno, fresco, armonioso y de agradable persistencia.

Precio aproximado: 4,75 euros



LES ALCUSSES
CELLER DEL ROURE (DOP Valencia)

Sorbos de sinceridad

► Les Alcusses es un vino sincero. Con una base principal de Monastrell y pequeños porcentajes de otras castas, Pablo Calatayud produce un tinto sin aristas, redondo, elegante, cálido, frutal, sedoso, persistente y goloso. Considerado como «hermano pequeño» del Maduresa, este vino con casi medio año de crianza en barrica de roble ofrece en cada copa mucho más de lo invertido en cada botella.

Precio aproximado: 8,00 euros



DV SAUVIGNON BLANC
DOMINIO DE LA VEGA (DOP Utiel-Requena)

Selección especial

► Dentro de sus colecciones de vinos y cavas, Dominio de la Vega cuenta con algunos caldos de magnífica factura como este DV Sauvignon Blanc, un blanco que, pese a su nombre, incluye pequeños porcentajes de otros variedades para acentuar su personalidad. Tras la fermentación el vino descansa tres meses en barricas nuevas de roble francés de 500 litros.

Precio aproximado: 7,30 euros



Tribulaciones de un bebedor de blancos

Al dente
Caius Apicius

■ «Han proliferado de tal manera las bodegas en Rueda, que la competencia se produce, en general, en el precio. Malo. La mayoría de los taberneros optará por el que más beneficio le aporte, que será, normalmente, el que menos satisfacción proporcione al consumidor final.»

Yo, qué quieren ustedes, soy bebedor de vino blanco. Y si hay un momento del día en el que me apetece especialmente un blanco es la deliciosa hora del aperitivo, tanto el que precede a la comida del mediodía como el más sosegado anterior a la cena.

Me encanta, cuando el tiempo nos lo permite a los vecinos de Madrid, acercarme a eso de las dos de la tarde a una terraza, sentarme a la sombra y pedir un vino blanco, servido en sus condiciones ideales de temperatura y acompañado de algún picoteo breve. Cuando me lo preguntan, expreso mi deseo de beber un blanco concreto. Mi paleta es amplísima: puede ir desde una copa de champaña o cava, que no son más que vinos blancos con burbujas, a un chardonnay (hay barras en Madrid donde sirven por copas chardonnay borgoñón), aunque lo que suelo solicitar es una copa de albariño.

Puede pasar que el amable camarero de turno me diga que sí, que bueno, y regrese en dos o tres minutos para anunciarme, más o menos compungido, que lo siente muchísimo (si fuera francés estaría desolado), pero que el albariño se sirve por botellas, no por copas. E, inevitablemente, me informa-

rá de que copa a copa sólo venden vino de Rueda.

No tengo nada contra estos vinos vallisoletanos. Ni mucho menos. Pero el problema es que los Rueda que se sirven en la mayoría de las barras y terrazas madrileñas tienen como máxima cualidad su precio: los mesoneros los eligen de la gama más barata que, qué le vamos a hacer, no es la de mayor calidad.

Es comprensible: se le saca más provecho a un vino de entre tres y cuatro euros la botella (e incluso menos) que a otro que está por encima de los diez euros. Cada botella da seis copas, y la primera se amortiza con muchas menos que la segunda, porque la diferencia de precios entre copa y copa no suele ser mayor de un euro.

El vino de Rueda está ligado en mis recuerdos a viajes por la Nacional VI, camino de Galicia, cuando la autopista sólo llegaba a Adanero y el resto del camino era una auténtica «gymkana». Solía hacer una escala «técnica» en el Bar Leonés, en Rueda, donde me tomaba un bocadillo de lomo a la plancha que recuerdo espectacular y que acompañaba con una copa de vino local.

Un bocadillo... y un vino. Uno, porque el

de Rueda, entonces, era un vino de alta graduación, un vino generoso, de unos 16 grados. Para que me entiendan, en la línea del Jerez, más oscuro (dorado) que un fino, con otros aromas, pero con similar cantidad de alcohol.

Así era el vino de Rueda hasta que **Paco Hurtado de Amézaga**, de Marqués de Riscal, supo ver el potencial que esa uva tenía para producir vinos de categoría, vinos de los que se llamaban «de mesa». A partir de ahí, comenzó la imparable escalada de esos vinos vallisoletanos.

Hay Ruedas magníficos; pero cuestan lo que valen. Han proliferado de tal manera las bodegas en esa zona, que la competencia se produce, en general, en el precio. Malo. La mayoría de los taberneros optará por el que más beneficio le aporte, que será, normalmente, el que menos satisfacción proporcione al consumidor final.

Así, la Denominación de Origen va perdiendo prestigio, y el amante de los vinos blancos empieza a desarrollar una cierta prevención ante esos vinos: primero, porque no responden a sus exigencias; y segundo, porque a nadie le gusta que le impongan lo que tiene que beber.

Dejando aparte a los bares llamados «de vinos» o, pomposamente y en lo que **Quevedo** —que amaba el madrileño vino de San Martín (un blanco, por cierto)— llamaría «culto latiniparla», «enotecas», la oferta en la mayoría de los bares madrileños, en este terreno, tiende a ser monográfica... salvo que uno vaya con dos o tres amigos y merezca la pena abrir una botella: con suerte, habrá algo más que Rueda.

Nada nuevo, sin embargo. En los tiempos en los que la gente pedía en la taberna «un vino», sin especificar más, en las de Madrid se servía Valdepeñas «de pellejo», es decir, sin embotellar ni etiquetar; de la contraetiqueta de la correspondiente IPG no había oído hablar nadie: faltaban años y años. La gente calificaba los bebederos en función de la calidad de ese vino manchego.

¿Vamos a pasar de ese progreso que significa llegar a una barra y poder pedir un vino de procedencia determinada (un Rueda, un albariño, un Ribeiro) al tiempo en el que, como mucho, se especificaba «un blanco» o «un tinto»? ¿Vamos a tener que dividir las barras y terrazas de Madrid entre las que dan al cliente el derecho a decidir y las que imponen lo que les conviene? Sería un paso atrás lamentable. Pero lo estamos viviendo, aunque algunos ya nos neguemos a comulgar con ruedas de molino.