



► Acontia 6 2016

9 €

www.acontia.es

Tradición, modernidad y roble español Acontia 6, Bodegas Liba y Deleite

LA CATA
Luis Moreno Buj



► Los enólogos no dudan en asegurar que las barricas de roble de los bosques franceses son las que aportan los matices más elegantes a los vinos que han de tener una larga crianza por el tamaño fino de sus poros, lo que produce una lenta micro oxigenación que hace que el vino madure y tiene lugar un suave intercambio de compuestos. Se podría generalizar diciendo que este tipo de madera respeta más los aromas varietales, a la vez que aporta aromas más sutiles que recuerdan la vainilla, frutos secos, especias y balsámicos. Para crianzas cortas se prefiere el roble blanco americano, ya que el mayor tamaño de su poro permite un contacto con el oxígeno mucho más efectivo. La transmisión de aromas y sabores al vino también es más perceptible, con notas exóticas a coco, café, cacao y tabaco. Después entran en juego muchas variables como la

edad de los árboles, el secado o el tostado. Muchas bodegas emplean ambos tipos para dar mayor complejidad. Otras, en cambio, apuestan por diferentes tipos de roble, como la bodeguera **Mayte Geijo**, de Bodegas Liba y Deleite, quien comenzó a distribuir en el mercado nacional en 2006 los vinos que elaboraba para exportación y para su restaurante familiar, el famoso Cervantes, en Valladolid, hoy desaparecido, pero que hace 20 años llegó a lucir estrella Michelin. En esa época se decidió a utilizar de manera exclusiva barricas de roble español de los bosques del valle de Azkoa, en Navarra, que hace la tonelería Intona. Eligieron este tipo de madera por el sabor y textura diferente que aporta a los vinos. Según Geijo, «el roble albar español, *Quercus petraea*, desarrolla especiales aromas a torrefactos, como los del café y el pan recién horneado, que tanto nos gustan, más agradables que los de robles de otras procedencias». Por su experiencia en restauración conoce bien los gustos del consumidor, por lo que su filosofía es

no hacer vinos «top», sino que sean asequibles, para disfrutar, que tengan personalidad, pero que se entiendan y sean agradables y fáciles de beber. Como novedad, acaban de presentar el nuevo Acontia Ribera del Duero con 6 meses en barrica, hecho en colaboración con la consultoría enológica de **Pablo Ossorio**, quien ha practicado un cambio significativo en el perfil del vino. Hay mayor selección de uva entre los viñedos más viejos de los pagos de la población burgalesa de Fuentelcésped, que labran con acémilas, mientras que en bodega emplean las más recientes técnicas de variación de temperatura y vacío, para extraer los aromas frutales de la Tempranillo sin astringencias. Es de color rojo cereza, abierto de capa y ribete amoratado. Aroma de frutillos rojos y negros, sobre una base de tostados, especiados y mentolados que lo hacen atractivo. Fácil entrada de boca, cuerpo ligero, ágil, suaves taninos, sabroso, goloso, frutillos ácidos, equilibrado, con agradable amargor que invita a seguir bebiendo y a no guardarlo en la bodega.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo



AL DENTE

Caius Apicius

SOLDADITO MARINERO
BODEGA EL ANGOSTO (DOP Valencia)



Moscatel «al cuadrado»

► Soldadito Marinero es la última propuesta de Bodega El Angosto en materia de blancos. En este caso se han decantado por un Moscatel «al cuadrado», ya que su coupage se compone de las dos variedades de Moscatel más expresivas, el de Alejandría y el de Grano Menudo. Es un vino de características frescas y afrutadas, con aromas florales propios de la variedad. En boca tiene una entrada seca que va tornándose en dulzura influida por las cualidades de esta uva mediterránea.

Precio aproximado: 5,00 euros

VEGA MEDIEN Brut Nature
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE (CR Cava)



Valenciano de Requena

► Vega Medien presume de valencianía en todos los continentes donde se comercializa. Elaborado en Requena a partir de uvas de Macabeo (80%) y Chardonnay (20%) vendimiadas en su punto óptimo, es un cava fresco y frutal, con perfumes nítidos de fruta blanca y notas tropicales. Los quince meses de crianza en rima le aportan un toque de sofisticación que se traduce en unos elegantes aromas de bollería. En boca es denso y largo, con el carbónico bien integrado e interesante acidez.

Precio aproximado: 4,50 euros

MARI LUNA Tinto
SIERRA NORTE (DOP Valencia)

Para beber sin complejos



► Mari Luna es, básicamente, un buen vino. Equilibrado, con cierta estructura, fresco, con buena presencia de la fruta y unas suaves notas tostadas que le aportan elegancia. Se elabora con Bobal, Tempranillo y Monastrell. Descansa seis meses en barrica de roble francés. Es un tinto para beber sin complejos en cualquier momento, bien si disfrutamos de la plácida lectura junto a una copa de vino como si lo tomamos en comidas y cenas.

Precio aproximado: 7,25 euros

Seguro que a ustedes les ha pasado más de una vez: han abierto una botella de vino blanco procedente de su «fondo de bodega» y se han encontrado con una cosa que no era, para nada, lo que ustedes esperaban: un vino de color ambarino, dorado, intenso en nariz, con recuerdos de miel muy presentes también en la boca.

Estoy por asegurar que la mayoría de las veces han desechado ustedes ese vino; en el mejor de los casos, lo habrán destinado a la cocina. Yo jamás les recomendaré que usen en sus guisos un vino estropeado; pero es que éste del que hablamos no está precisamente estropeado: digamos que ha sufrido una evolución que lo ha llevado a otros mundos. O a otras épocas.

Muchos de ustedes dirán que está abocado. No es exacto. Aunque un vino abocado resulte dulce en boca, ese azúcar no tiene nada que ver con el que detectamos en estos vinos de oro. Otros lo tildarán de oxidado. Tampoco es exacto. Un vino oxidado se convierte en vinagre; quiero decir que el alcohol etílico pasa, con contacto con oxígeno, a ser ácido acético.

Si un vino les sale «picado», su destino es el fregadero. Lo mismo si sale con olor «a corcho», expresión que usamos para entendernos, pero que tampoco es fiel a la realidad: a lo que huelen esos vinos es a ciertos hongos que los arruinan completamente, y de cuya enumeración hago gracia a ustedes.

Uno sabe de vinos lo que sabe, que viene siendo lo justo; pero tiene amigos que saben todo lo que hay que saber. De manera que acudí a amigos expertos y les expliqué mis experiencias. Como me temía, la respuesta estuvo en los polifenoles, y más concretamente en las flavonas. Les diré que entre los polifenoles están las sustancias que dan su color a los vinos tintos (la práctica totalidad de las uvas tienen la pulpa blanca). Por ahí anda también el tan traído y llevado resveratrol.

Flavona viene del latín flavus. Y flavus significa amarillo. Esas sustancias están en el hollejo de los vinos blancos, de cuyo color son responsables. Es muy posible que, con el tiempo, sus moléculas se oxiden y nos lleven a uno de esos vinos que miramos con desconfianza porque sabemos que no deberían ser así, de acuerdo con nuestro conocimiento y experiencia.

Pero no todo es tan plano. Hace unos cuantos años, en el castillo de Salvaterra, con unas vistas magníficas sobre el Miño, estábamos haciendo una cata de añadas de vinos blancos de las Rías Baixas. El primero que se sirvió, con

quince años a sus espaldas, llamó nuestra atención. Yo tenía al lado a **Bartolomé Sánchez**, otra de esas personas que saben todo del vino. Al ver aquel vino, tan distinto en color, aromas y gusto de un albariño convencional, nos miramos. Lo probamos. Seguimos dubitativos.

Y, de repente, nos vino la iluminación: ninguno de los dos beberíamos ese vino con unas ostras por mucho que en el XIX se usase el Sauternes para acompañarlas; tampoco una centolla, ni un rodaballo... Pero ¿y un queso de fuerte personalidad, un azul poderoso, un muy curado queso ovejuno...? Nos pareció que podría funcionar; a la primera oportunidad, hicimos la prueba. Y funcionaba, ya lo creo que funcionaba.

Con la llegada de los albariños mantenidos en contacto con sus lías y evolucionados en acero, no en madera, que se entien-

de peor con ellos, es más fácil que acabe produciéndose ese efecto en las flavonas. Me ocurrió el otro día en casa con uno de esos albariños, tampoco piensen que anciano: color oro, punto amielado en boca...

Verán ustedes: ese vino me hizo sentir transportado al Siglo de Oro. Tenemos más noticias sobre la procedencia de los vinos favoritos de nuestros clásicos que de cómo eran esos vinos. Y tengo para mí que debían parecerse mucho a éstos. Proba-



«Uno sabe de vinos lo que sabe, que viene siendo lo justo; pero tiene amigos que saben todo lo que hay que saber. De manera que acudí a amigos expertos y les expliqué mis experiencias. Como me temía, la respuesta estuvo en los polifenoles, y más concretamente en las flavonas.»

blemente, más alcohólicos; pienso que un



«dorado» de Rueda podía ser del gusto de **Quevedo**. O el recién llegado Pedro Ximénez, otro blanco (entonces) poderoso.

Como lo sería uno de estos blancos evolucionados, a juzgar por alguna referencia al color oro viejo de aquellos vinos, entre los que destacaba el blanco de Toro y el no menos blanco de San Martín de Valdeiglesias.

No son más que elucubraciones mías, y espero que se las tomen ustedes como tales; pero me gusta pensar que, cuando cae en mi copa un vino que la mayoría de la gente rechazaría, estoy compartiendo sensaciones con don Francisco de Quevedo, por el que levanto mi copa y, tanto tiempo después, miro, como él, los muros de la patria mía.