

Gourmet



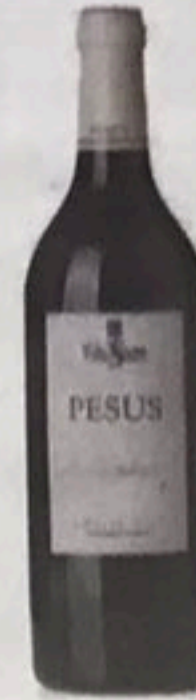
Viña El Pisón
Puntos: 98.
Precio: 220-240 euros. **Añada:** 2014. **Variedad:** tempranillo. **Bodega:** Artadi. Dirección: Laguardia (Álava). Tel: 945 600 119. **Web:** artadi.com



Vega Sicilia Reserva Especial
Puntos: 97+.
Precio: 280 €. **Añadas:** 2003-2004-2006. **Variedades:** tempranillo y c. sauvignon. **Bodega:** Vega Sicilia. **Web:** vega-sicilia.com



Aalto PS
Puntos: 97.
Precio: 70-80 euros. **Añada:** 2014. **Variedad:** tempranillo. **Bodega:** Aalto. Quintanilla de Arriba (Valladolid). Tel: 983 036 949. **Web:** aalto.es



Pesus
Puntos: 97.
Precio: 300 €. **Añada:** 2012. **Variedad principal:** tempranillo. **Bodega:** Viña Sastre. La Horra (Burgos). Tel: 947 542 108. **Web:** vinasastre.com



Mans de Samsó
Puntos: 96+.
Precio: 55 €. **Añada:** 2014. **Variedad:** cariñena. **Bodega:** Vinyes d'en Gabriel. Tel: 609 989 345. **Web:** vinyes-dengabriel.com

Vinos Los grandes de España

Una cata de diez tintos de altos vuelos, con precios comprendidos entre los 40 y los 300 euros

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Un momento para catar vinos tintos de altos precios y, por supuesto, altos vuelos. Sea el final de enero un camino cuesta arriba ya completado y que permite vislumbrar nuevos horizontes. Una cata a ciegas (botellas tapadas) de veintidós vinos con precios en el mercado de entre 40 y 300 euros, más otros tantos ya probados aunque fuera de esa cata. Siempre hemos considerado que no es necesario elaborar una Guía de Vinos para escribir que un vino que cuesta 80 o 100 euros es muy bueno. Se da por supuesto. Sin embargo, sí es conveniente un examen del panorama vinícola nacional actual y futuro. Y una vez realizado el examen, la mejor nota es para **Viña El Pisón** (Bodegas Artadi), de Rioja Alavesa. Dicho de otra forma, a nuestro entender es actualmente el mejor vino tinto de España.

Viña El Pisón ha obtenido la puntuación más alta de la selección

Los diez escogidos que les incluimos con su ficha y fotografía de la botella cumplen con la condición de haber formado parte de la cata y obtenido las mejores notas. Entre ellos, un nombre brilla con mucha fuerza pese al escaso conocimiento que de él puedan tener incluso los grandes aficionados al mundo del vino en España: **Mans de Samsó** (bodega Vinyes d'en Gabriel), un vino de Montsant elaborado a partir de la uva cariñena y que además mostró cierta necesidad de más tiempo en botella para desarrollar sus mejores virtudes. Aun así, ya es una genialidad. Esa necesidad de botella también se notó en el propio **Viña El Pisón** y en **Aalto PS**, **Pesus**, **Alabaster** y **El Nido**. Junto a ellos, completan el podio **Vega Sicilia Reserva Especial**, **Finca Helena**, **Cosme Palacio 1894** y **Galia**. Fuera de estos diez seleccionados, aunque siempre dentro de cualquier lista de los grandes de España, se de-



La muestra ofrece una instantánea del panorama vinícola nacional

ben tener en cuenta unas cuantas bodegas que se enclavan en Rioja: **Contador** (Contador, Carmen y La Viña de Andrés Romeo), **Eguren** (La Nieta y Amancio), **Finca Allende** (Aurus y Calvario), **Muga** (Torre Muga y Prado Enea), **Remírez de Ganuza** (Trasnocho) y **Rioja Alta** (Gran Reserva 890 y 904), entre otras.

Y además...

Asimismo, hay que tener presentes, en Cataluña, el **Reserva Real**, de Bodegas Torres, y **Clos Erasmus**, propiedad de Daphne Glorian y con Esther Nin como enóloga. Por supuesto, también las elaboraciones bajo el dictado de **Álvaro Palacios** (L'Ermita y Finca Dofi), **Rene Barbier** (Clos Mogador y Espectacle) y **Raúl Bobet** (Bodegas Ferrer Bobet y Castell D'Encus). La Comunidad de Castilla y León también existe, con denominaciones de origen como **Bierzo**, **Ribera del Duero** y **Toro**. Como son los maravillosos **La Faraona**, **Pingus** (aunque no responde este tinto a lo deseado en su añada 2013) y **Thermantia**. A los que se suman otros menos conocidos, entre los que nos encontramos con ejemplos como **Jacobus**, **Tinus** y **Amaya Arzuaga**.

Son, todos los citados, vinos que se suelen mover, desde nuestra perspectiva, entre los 95-96 puntos como mínimo. Y alguno de ellos con un precio que ya ha superado los mil euros por botella. ¿Merece la pena pagar ese dinero? Cualquier respuesta es buena.



Abadía de San Quirce Finca Helena
Puntos: 96.
Precio: 58 €. **Añada:** 2011. **Variedad:** tempranillo. **Bodega:** Imperiales. Tel: 947 544 070. **Web:** bodega-simperiales.com



Alabaster
Puntos: 96.
Precio: 125-130 €. **Añada:** 2014. **Variedad:** tinta de toro. **Bodega:** Teso La Monja. Valdefinjas (Zamora). Tel: 902 334 080. **Web:** eguren.com



Cosme Palacio 1894
Puntos: 96.
Precio: 40 €. **Añada:** 2012. **Variedad:** tempranillo. **Bodega:** Palacio. Tel. 91 500 60 00. **Web:** grubodegaspalacio.es



El Nido
Puntos: 96.
Precio: 130 €. **Añada:** 2014. **Variedades:** c. sauvignon y monastrell. **Bodega:** El Nido. Jumilla (Murcia). Tel: 968 435 022. **Web:** gilfamily.es



Galia
Puntos: 96.
Precio: 35 €. **Añada:** 2012. **Variedad:** tinto fino y farnacha. **Bodega:** El Regajal. Aranjuez (Madrid). Tel: 91 307 89 03. **Web:** elregajal.es