

# Días entre vinos

Cuando me plantearon colaborar en este especial de feria me puse a pensar qué incluir. Vinos de la Provincia de Albacete, de Castilla-La Mancha, o cualquiera que osara asomarse a mi copa. Tal planteamiento me ha llevado a la conclusión más amplia. Así es que ni corto ni perezoso me puse a abrir los vinos que nos han ido llegando y que por motivos de tiempo me ha sido imposible catar. De Navarra, Rioja, Priorato, Granada, Somontano, Alicante, y otras novedades de Castilla-La Mancha. Algún champán francés y un cava de la zona de Requena. Aquellos Petit verdot que debía haber catado y que nos fue imposible. Este *poupurrí* lo intentamos catar para este especial, pues es evidente que no quedarán ni gota de los vinos que abriremos ya que la Feria de Albacete es bien conocida y llegarán amigos suficientes como para devorar estos vinos de enorme calado nacional o internacional.

Como es normal, empezaremos por los blancos, que lejos de caer en la tentación de los tradicionales, traemos a estas páginas vinos asombrosos de sabores, incluso a veces desconocidos para este catador, y más concretamente os diré GENTE DE ALBACETE, que dejando de un lado los consejos que me han llevado a beber vinos blancos, ahora abro el abanico y soy capaz de probar sin menospreciar vinos blancos que han traspasado casi un lustro, sorprendiéndonos por su calidad.

Tampoco seguiré un guión lógico con respecto a los vinos. Los iremos catando conforme los vaya del armario refrigerador. Creo que

tenemos la suficiente soltura como para no dejarnos influir por la edad, vidueño o lugar de producción.

Así las cosas, el primero que caté fue uno que nos dejó sorprendidos por sus aromas y sabores. Granadino de crianza, este **BLANCO CAS NOBLES 2005** de la bodega Barranco Oscuro (93/100), es de un color sorprendentemente amarillo pajizo, que nos recordaba el olor a palomitas de maíz. En boca de fruta blanca, mantequilla finísima, con miel de peso. Os lo recomendaría por su peculiaridad e increíble carisma.

A continuación fue, para mi desgracia (porque hubiera preferido guardarlo durante unos años), el vino que la semana pasada os dije que era uno de los 10 mejores blancos de España, el Cerro **BERCIAL BLANCO SELECCIÓN 2007** (95/100). De aromas a Sauvignon Blanc y boca de vignier maduro. Le acompaña en esa sinfonía una impecable garnacha blanca y, como no, la simpacabeo. Complejo y enorme.

La envidia es muy mala y la fortuna me llevó a empuñar por el cuello de la botella un vino que guardaba como oro en paño. Un nuevo vignier de corte borgoñón, capaz de alimentar las páginas de las guías de vinos, **FINCA LOS NEVADOS VIOGNER 2007** Fermentado en Barrica (91/100). Nariz elegante que irá integrando la madera, la fruta blanca de hueso con una suculenta mandarina y sensaciones de pomelo. Como si de magia se tratara el siguiente era de la misma bodega un **SOUVIGNON BLANCO CON CHARDONNAY DEL 2007**(85/100), que caté en "premier" allá por marzo en Barcelona y que me supuso el acercamiento

nupcial hacia dicha bodega Finca los Nevados.

La siguiente fue una muestra llegada de Landete, para ser más exactos un **CHARDONNAY 2007** que Manolo y Rosalía, con su **ALTOLANDÓN** (93/100). Ahora sí, lo glorifican para la posterioridad, acercando lo más fino de ese vidueño para gloria de nuestras pupilas.

De un estilo francés a un champán francés. "¡Vive la France!". **EL CUVÉE HUGUES DE COULMET DE PIERRE MONCUT**. Sabe a fruta blanca y flores. Huele también a pan tostado. Personal y muy largo.

Dejamos atrás el municipio de Le Mesnil-sur-Oger con casi el 90% de la superficie plantada de Chardonnay, y nos trasladamos, dejando igualmente los blancos, a Extremadura, donde empezaremos a dar un repaso a los tintos. Pues bien, de esa región extremeña y más concretamente de Trujillo probamos el vino **HABLA Nº 3 2005** (90/100), genio y figura, donde suscita emoción su escarpate para dar paso a una embriagadora syrah, algo cerrada al principio, pero es frutal y floral, con un punto de cáscara de naranja e increíble mineralidad.

De Navarra nos llegó **MAGANA, MERLOT 2005** (90/100). Casta que ha dado fama al vino Petrus, o mejor dicho Petrus a dado fama a la variedad, a la denominación Pomerol y al mismísimo Saint-Émilion. Sin embargo éste de la Bodega Viña Magaña, es capaz de también deleitarnos y ofrecernos con este vino exclusivo, lo que se puede llegar a conseguir en aquellas tierras. Estructura y finura aunque todavía muy presente la madera. Un apunte más. Un Petrus fácilmente nos puede llegar a costar 950 Euros, mientras que **MAGANA Merlot**, unos 25.

Tomamos aire y cogemos sol, pues sus aromas nos acercan al mediterráneo. **BERYNA SELECCIÓN 2005** (91/100). Fruta madura, higos, pedernal. Asombroso y de Villena.

La temperatura nos puede y recogemos los frutos de Villafranca del Bierzo, donde la mención nos inunda con endrinas y flores, pues estamos ante la bodega que comparte Álvaro Palacios en la D.O. Bierzo y catando el vino **PÉTALOS DEL BIERZO 2006** (87/100).

La siguiente botella nos lleva a la D.O. Toro, **QUINTA QUIETUD, 2000**, vino que ha permanecido largo tiempo en botella pero que se ha conservado como pocos. Le dejamos que se exprese en la copa, previa decantación y su elocuencia es capaz de perdurar y desarrollarse magistralmente. De aromas cerrados pasa de cueros y tinta china, ahora a frutillos maduros, ahora a especiados, más tarde redondea con cedro y balsámicos para adomar con guindas en licor, pacharán. Enorme. 97/100.

Repuesto de esta "quietud quinta", le hago los honores a casi todos los vinos tintos de la Bodega Finca los Nevados.

Como anteriormente, el azar me lleva a coger el Tempranillo-Petit Verdot, que lo separo para catarlo posteriormente con otros petit verdot que me enviaron. Le paso el testigo a la **CABERNET-GARNACHA 2004** (89/100) y la encontramos pulido en boca, aterciopelado, con un beber como pocos y sabores frutos rojos, aceituna negra y exultante regaliz fruto de la garnacha. Pasamos al redescubrimien-

to de la variedad **MORAVIA DE FINCA LOS NEVADOS (I+D)**, con sus puntas de acidez, pero que aplaudo y animo para que no se pierdan estas variedades de nuestros antepasados. Seguimos con **FINCA LOS NEVADOS SYRAH 2004** (90/100), donde los aromas a fruta, tostados y chocolates estallan en la copa, dando paso a una boca placentera y sabrosa.

Concluyo esta primera sesión con dos vinos: un **FINCA REMESAL, 2004** (87/100) de merlot y syrah, donde aprieta las tuercas el enólogo Paco Granada, y aunque la viña se encuentra a 700 m. sobre el nivel del mar, el tabaco de pipa se encuentra con la fruta roja y el membrillo, resultado de una minuciosa elaboración.

Y para finalizar, esta primera sesión un P.F. 2005, (95/100) de bodegas Ponce, un bobal ejemplar y único de pie franco. Es frutal y mineral, envolvente y sedoso. Único y exclusivo de las que se elaboran apenas 800 botellas y sólo se conservan 16 en todo el mundo. Ahora 15.

## Y ahora entre copas...

Ahora bien, nosotros, los de GENTE DE ALBACETE, hemos puesto en el tapete los vinos, los catamos. Transmitimos el embrujo y la pasión que derrocha el vino, su grandeza. Pero, ¿dónde conseguir estos vinos u otros que nos aconsejen?

Está claro que Albacete es una plaza difícil, pero se puede conseguir gran cantidad de vinos en tiendas especializadas como por ejemplo: Bolsa de los Licores (Cutanda); La Alacena Manchega (enfrente del Teatro Circo); Mantequerías La Tienda (C/Concepción); Envero Delicatessen (C/García Más, por detrás de la Plaza de Toros) La Bodega (C/Pérez Pastor 75) El Rincon del Groumet (por el mercado de Villacerrada). El abanico se amplía si nombramos alguna gran superficie o supermercado, pero éstos tienen sus propios mecanismos propagandísticos.

También vamos a nombrar en este especial algunos establecimientos que, dedicados a la hostelería, sobresalen por el servicio de vinos.

Respecto a tapperías:

- Tapería Restaurante la Mezquita (C/ Feria, 109), donde es claro y evidente la sabiduría del nuevo maître Alfonso Ávila, sorprendiendo gratamente la inclusión y variedad de vinos en la carta y fuera de ella. Pero todavía más si tenemos en cuenta que los vinos los podemos tomar por copas sin

necesidad de tener que pedir una botella entera, o dos, o tres .... Blancos, Rosados, Tintos, cavas, champán. Increíble la oferta de vinos de Castilla La Mancha. Y fuera de la región se mueve igualmente como pez en el agua.

Restaurantes:

- Las Rejas (Dionisio Guardiola): Año tras año Rodolfo se empeña en demostrarnos que el vino no tiene fronteras, que perdura y que es único e inigualable. Deciros que posiblemente es uno de los únicos que posee una oferta vertical, en esta ciudad, de más de 3 cosechas por marca. Vinos tradicionales, de culto o actuales, siempre nos sorprenderá.
- Restaurantes, o tascas por relación-calidad-precio.
- La Tasca (C/Simón Abril). Una carta de vinos escueta pero coqueta, donde Ricardo nos enseña que el buen vino no está reñido con el precio. Desde un Salia de Finca Sandoval, hasta un dulce tinto de Syrah Finca Minateda.
- De nuevo cuño.
- Restaurante Casa Basilio (C/Gaona). Abierto el día 1 de septiembre, lo hace con vocación igualmente de vinoteca. Basilio nos ha ofrecido durante muchísimos años en la calle Concepción espectaculares manjares, entre ellos vinos. Ahora se dispone a seducir-



Rodolfo preparándose para ofrecer lo mejor para sus clientes en el Restaurante Las Rejas



Estos vinos y muchos más son los que nos ofrece POR COPAS la Tapería Restaurante La Mezquita. Increíble.



En pleno pulmón de Albacete, El Restaurante Bar la Tasca nos ofrece una carta de vinos coqueta, donde Ricardo nos enseña que el buen vino no está reñido con el precio.



Restaurante Casa Basilio apunta maneras y más si es capaz de mantener vinos del calibre de Finca Antigua Pico Garbanzo, 2003.



Como puede apreciarse Maima, en el BUHO BAR es el alma, el embrujo y la pasión del vino.



<b>VEGA TORERA</b> ALBUCA y VINO DE VEGA TORERA S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE	<b>VIARIL</b> VINO DE LA CAMA S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE	<b>PURPURA</b> VINO DE LAS PIZOS LORIENTE S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE
<b>CLOS LOBOS / P. LA CAMA</b> BODEGA LA CAMA S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE	<b>ALTO LANDÓN</b> FACI ALTO ALDON S.A.T. Landete - CIENCUA	<b>PERCHE</b> SANTA MARIA MADONIA S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE
<b>VII AVI</b> VINOS DE AVI S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE	<b>ALTO DEL CABRIL / VINAMALLA</b> SAN ANTONIO ARAS S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE	<b>POZO CASTILLO</b> SAN JORGE S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE
<b>FINCA SANDOVAL / VALIA / SIGNO</b> FINCA SANDOVAL S.A. Sigüenza - CIENCUA	<b>MONTE MIRON</b> SAN CRISTOBAL MAGNIO S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE	<b>SIAGRO DEL RECARCOYASIERMAS</b> SINCO DEL RECARCOY S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE
<b>EL MONTEGRILLO</b> FINCA EL MONTEGRILLO S.A. Sigüenza - CIENCUA	<b>ALTIÓN</b> SAN SEGO S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE	<b>REALCE</b> UNION CAMPESINA NESTENDE S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE
<b>ROBLE ALTO</b> FINCA EL MONTEGRILLO S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE	<b>EL MARQUESADO / MAHORA</b> SAN SEGO S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE	<b>ARTUSONIA</b> VINOS DE LAS NEVIAS S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE
<b>VINA D'ALIA</b> LA BARRANQUERA S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE	<b>ZAIÑO / MONTE DE LAS MOZAS</b> SAN SEGO S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE	<b>VINALTABA / AZUA</b> VINOS DE LAS NEVIAS S. COOP. C/Alfonso de Aragón - ALBACETE