

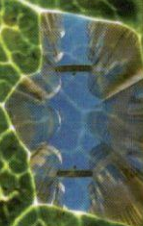
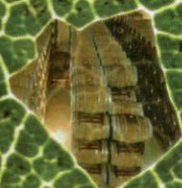


miVino



Vinum

número 205 · mayo 2015 · revista europea del vino · gastronomía · viajes · tendencias



COOPERATIVAS

La unión hace la fuerza



BODEGA EJEMPLAR

España

PRÁCTICA DE CATA

Arnegui Crianza 2012

ANDORRA

Nuevo Olimpo del vino

CINQUE TERRE

Cumplir un sueño

PRECIO: 2,90 € (Península y Baleares) · Canarias, Ceuta y Melilla (3,50 €)

Cooperativas

La unión hace la fuerza

La noticia de las cooperativas vitícolas de nuestro país ya no son los millones de litros que elaboran campaña tras campaña, sino la consecución de una mejora de la calidad en sus vinos que hoy se puede percibir y de la que dejamos constancia en nuestra cata del mes.

Texto: Antonio Candelas / Foto: Heinz Hebeisen

Catas: Antonio Candelas, Roberta Bruno, Nuria España, Olga Fernández, Ramón Parra, Alejandro Rodríguez Sánchez-Pardo.

La cooperativa vitícola es una estructura societaria en la que los propios socios viticultores alimentan con sus uvas las instalaciones de la bodega que elabora los vinos con unas garantías de calidad que no siempre han estado bien valoradas por el sector. ¿Se ha desterrado esta imagen de vino de batalla? ¿Han apostado las cooperativas de este país por invertir en tecnología y conocimiento para sacar el mayor partido a unas cepas que no siempre se han tratado con el mayor esmero?

Creemos que ha llegado el momento de dedicar la cata del mes a los vinos elaborados por nuestras cooperativas para demostrar que en este tipo de bodegas, en muchos casos de enormes dimensiones, se producen vinos no solo correctos sino con identidad propia y con capacidad para expresar las características del terreno y la variedad. Es cierto que en el mundo vitivinícola los vinos que se elaboraban en las cooperativas no gozaban de las mejores de las reputaciones, quizá con razón, debido

en gran medida a la etapa de industrialización que sufrieron décadas atrás y que fue a costa de mermar la calidad de los vinos que salían de los inmensos depósitos de acero. Pero al margen de estas cuestiones, que no dejan de formar parte de la historia y evolución de un sector que ha mejorado notoriamente, lo que no se ha comunicado con el suficiente ahínco es la valiosa labor social que han desempeñado estas estructuras al mantener un gran número de puestos de trabajo y unas viñas en zonas rurales que en las décadas de despegue industrial hubieran tenido otro final bien distinto bajo otra fórmula de gestión.

Como en el mundo en el que nos ha tocado vivir, aquello de "renovarse o morir" está siempre presente, y más en una sociedad en constante cambio, ávida de ideas, productos y proyectos nuevos, un gran número de cooperativas están sabiendo apostar por cambiar sus políticas de elaboración y se está viendo un avance en el cuidado de la viña y en el control en bodega que están

dando como resultado vinos con mayor identidad varietal y mayor honestidad en el paladar.

Otro de los puntos de controversia que ha dado para muchos debates en torno a las cooperativas es el bajo precio con el que, generalmente, los productos se ponen en el mercado. Por un lado puede ser atractivo para el consumidor ver vinos muy económicos, pero no hay que olvidar que el precio en un lineal puede ser un lastre para el propio vino, ya que existe un umbral por debajo del cual el consumidor percibe una escasa calidad en el artículo y por lo tanto puede ser un factor crucial a la hora de que el consumidor se decante por una u otra referencia. El PVP también aporta confianza a la persona que, sin muchos conocimientos enológicos, se presenta ante dos productos con la única información de la etiqueta y su precio. Bien, pues hasta en este aspecto se están viendo avances y ya podemos disfrutar de vinos de cooperativas de una gama superior en calidad y en precio al resto de sus propios vinos.

Vinos de cooperativa

En nuestra intención de pulsar el nivel de calidad de los vinos de nuestras cooperativas hemos decidido darnos un atracón de gratas sorpresas a la hora catar los vinos de nuestras cooperativas. Resultado: hay margen de mejora, pero se ha avanzado en muchos aspectos.

Catas: Antonio Candelas, Roberta Bruno, Nuria España, Olga Fernández, Ramón Parra, Alejandro Rodríguez Sánchez-Pardo.

ESPUMOSO

Portell Rosat Brut 2012

D.O.P. Cava

● Trepal

Vinícola del Serral i Selecció de Credit
Tel. 977 890 031. (4 -7 €)

Con presencia aromática basada en frutillos rojos y una cremosidad agradable. Paso de boca con ajustada burbuja, acidez refrescante y muy apropiado para disfrutar en el aperitivo.

[Aceitunas y conservas vegetales].

Consumo: 10°C



Solmayor 2014

D.O.P. Uclés

● Sauvignon Blanc

Bodega Cooperativa Ntra. Sra. de la Soledad

Tel. 969 125 085. (hasta 4 €)

Notas tropicales comedidas, anisados y de fruta blanca madura. Suave en el paso, goloso y con acidez ajustada. Al final aparecen de nuevo los recuerdos tropicales (mango).

[Huevos y Tortillas]. Consumo: 10°C



ROSADOS JÓVENES

Al-Bury 2014

D.O.P. Manchuela

● Bobal

Cooperativa del Campo San Isidro
Tel. 967 477 067. (hasta 4 €)

Honesto con intensidad comedida en aromas de fruta roja en golosina. Amable en boca por su dulzor, acidez ajustada. Adecuado para disfrutar con quesos y frutos secos.

[Frutos secos]. Consumo: 8°C



BLANCOS JÓVENES

Añil Fresh 2014

D.O.P. La Mancha

● 50% Macabeo, 50% Chardonnay

Vinícola de Tomelloso

Tel. 926 513 004. (hasta 4 €)

Se presenta con honestidad aromática y sencillez en sus formas. Aromas de hierba, camomila y detalles anisados. En boca tiene una sabrosura basada en sensaciones afrutadas (plátano, manzana). Amargor en el posgusto.

[Fritos]. Consumo: 10°C



Alterón 2014

D.O.P. Manchuela

● Macabeo

Cooperativa del Campo San Isidro

Tel. 967 477 067. (hasta 4 €)

En todo el recorrido dominan las notas avainilladas y cremosas de la madera nueva. En boca tiene una acidez con recuerdos cítricos y fruta tropical. Tiene intensidad y vigor en el recorrido.

[Carne blanca]. Consumo: 10°C



Vega Berciana 2014

D.O.P. Mérida

● Garnacha

Nuestra Señora de la Natividad

Tel. 918 177 004. (hasta 4 €)

Sencillo, honesto y con limpieza en aromas de frutos silvestres. En el paladar tiene buena acidez y una mineralidad que da personalidad a todo el recorrido.

[Fritos]. Consumo: 10°C



Reina de Castilla Verdejo 2014

D.O.P. Rueda

● Verdejo

Bodega Reina de Castilla

Tel. 983 816 667. (4 -7 €)

Perfumado. Presenta aromas vegetales (boj) y tropicales (piña) resultando un conjunto agradable. Fresco en boca, suave en el recorrido y final amplio con sensación amargosa.

[Pasta y Arroz]. Consumo: 10°C



Antares Lágrimas de Sauvignon Blanc Fermentado en Barrica 2014

D.O.P. Manchuela

● Sauvignon Blanc

Cooperativa Nuestra Señora de la Estrella

Tel. 962 313 029. (hasta 4 €)

En boca se aprecia una sensación frutosa aderezada con un roble que aporta matices golosos (vainilla). En nariz aparecen leves notas cremosas y de mango maduro. Acidez ajustada y paso ligero.

[Huevos y Tortillas]. Consumo: 10°C



Pérez Veros Rosado 2014

D.O.P. Ribera del Duero

● Tempranillo

Aldekoa Sociedad Cooperativa.

Tel. 921 063 051. (hasta 4 €)

Perfumado y limpio en aromas de frutos rojos y golosina con un toque lácteo amable. En boca sorprende por su entrada seca, fresca acidez y un final amargoso que aporta longitud.

[Frutos secos]. Consumo: 10°C.



TINTOS JÓVENES

Vega Berciana 2014

D.O.P. Méntrida

● Garnacha

Nuestra Señora de la Natividad.

Tel. 918 177 004. (hasta 4 €)

Ejemplo de vino elaborado con honestidad y una materia prima bien cuidada. Detalles de fruta roja que expresa la variedad y una frescura bien definida en boca por el equilibrio de su acidez y por el recuerdo mineral. Relación calidad - precio inmejorable.

[Pasta y Arroz]. Consumo: 10°C



Albardiales 2014

D.O.P. La Mancha

● Tempranillo

Cooperativa San Antonio Abad

Tel. 925 160 414. (4 -7 €)

Sencillo, limpio y con buen carácter afrutado definido por aromas de fruta roja fresca con detalles lácteos y de regaliz rojo. Rotundo en boca con un tanino opulento y amables recuerdos de flores al final.

[Platos especiados]. Consumo: 14°C



Sabatacha 2014

D.O.P. Jumilla

● Monastrell

BSI Bodegas San isidro

Tel. 968 780 700. (7 - 10 €)

Buena madurez de la fruta con aromas de ciruelas, flores (lilas), regaliz. Paladar carnoso, tanino algo marcado, pero con nobleza y buena acidez. Recorrido goloso y agradable.

[Potajes y Legumbres]. Consumo: 14°C



Tintoralba Tinto 2014

D.O.P. Almansa

● Garnacha Tintorera

Bodega Tintoralba

Tel. 967 287 012. (hasta 4 €)

Potente en aromas. Fruta roja y negra fresca, flores (violetas). Paso suave, sensación láctea, bien equilibrado y con amplitud en el posgusto. Goloso en el recuerdo.

[Adobos]. Consumo: 14°C



Valdejuana 2013

D.O.P. Méntrida

● Syrah

Santo Domingo Guzmán Soc. Coop.

Tel. 918 170 904. (hasta 4 €)

Los aromas de flores (violetas) marcan una nariz con detalles vegetales y de fruta madura. Carnoso en boca con buena sensación golosa y persistencia media con final cálido.

[Quesos]. Consumo: 14°C



Los Galanes Selección 2014

D.O.P. La Mancha

● Tempranillo

Santa Catalina

Tel. 926 632 194. (4 -7 €)

Intenso y perfumado en nariz con notas de frambuesas y golosinas de fresa y un fondo floral interesante. Paladar estructurado, potente y con sensación frutosa amplia tras el trago.

[Quesos]. Consumo: 14°C



TINTOS CON MADERA

Albarroche Crianza Selección 2012

D.O.P. Almansa

● Garnacha Tintorera

Bodega Santa Cruz de Alpera

Tel. 967 330 108. (4 -7 €)

Concentrado en aromas de fruta madura (ciruelas), tinta china, anisados, legumbres. Paladar estructurado, potente, balsámico, especias (nuez moscada). Con el tiempo mejorará e irá adquiriendo complejidad.

[Quesos]. Consumo: 16°C



Cayus Selección 2012

D.O.P. Campo de Borja

● Garnacha

Crianzas y Viñedos Santo Cristo

Tel. 976 869 696. (10 -15 €)

Buena concentración de aromas de fruta madura en confitura, flores secas, hoja de tabaco y una sensación balsámica de calidad. Equilibrado, con volumen, sabroso y con un final en el que aparecen recuerdos especiados, de fruta en licor y hoja de tabaco.

[Carne roja]. Consumo: 16°C



Pagos de la Sonsierra 2009

D.O.Ca. Rioja

● Tempranillo

Bodegas Sonsierra

Tel. 941 334 031. (más de 20 €)

Complejo en aromas mentolados, de cacao, maderas finas y especias (pimienta). Estructurado en boca, tanino redondo y noble. Con una ligera calidez final se presentan recuerdos de fruta roja confitada y caja de puros.

[Carne roja]. Consumo: 16°C



Pagos de Labarca AEX 2010

D.O.Ca. Rioja

● Tempranillo

Bodegas Covila

Tel. 945 627 232. (15 -20 €)

Predominan los aromas de la crianza (crema, vainilla y café) sobre un lecho de aromas de frutos rojos maduros.

Goloso en boca, carnoso y final con sensación de fruta en licor agradable.

[Setas]. Consumo: 16°C



Covila Crianza 2011

D.O.Ca. Rioja

● Tempranillo

Bodegas Covila

Tel. 945 627 232. (7 -10 €)

Muestra aromas ahumados, de vainilla y tofe sobre un fondo de fruta en licor. Paladar robusto, con detalles de la barrica y final especiado (pimienta).

[Quesos]. Consumo: 16°C



Gémina Cuveé Selección 2011

D.O.P. Jumilla

● Monastrell

BSI Bodegas San isidro

Tel. 968 780 700. (hasta 4 €)

Ejemplo de fruta con buena maduración que se expresa con detalles de higos y ciruelas con matices mediterráneos de hierbas aromáticas. Sabroso, redondo, amplio, concentrado y gustoso.

[Aves]. Consumo: 14°C

