

### ES DE PUNTUACIÓN

**EXCELENTE.** Muy recomendable; original de aroma y sabor, fuera de lo común.

**MUY BUENO.** Buena elección; tiene un peculiar carácter, elegancia y estructura.

**BUENO.** Un vino sin virtudes ni defectos, pero sin marcarse de un modo claro los caracteres de cepa y origen y con algún exceso o carencia de alguno de sus componentes (roble, acidez, taninos, alcohol, azúcar, etc.).

**CORRECTO.** Vino que puede aparecer con un ligero defecto de elaboración o crianza pero que no afecta a su conjunto para ser bebido.

**NO RECOMENDABLE.** Vino aceptable desde un punto de vista sanitario, pero blaburdo (ligera oxidación, defectos de larga conservación, vino viejo en declive, vino joven con restos de aromas fermentativos).

### CRITERIOS DE RELACIÓN CALIDAD/PRECIO\*

Calificación	75	80	85	90
<b>EXCELENTE</b> ★★★★★	2€	3€	6€	9€
<b>MUY BUENO</b> ★★★★	2,5€	4€	9€	12€
<b>CORRECTO</b> ★★★	3€	5€	12€	18€

GUÍA PEÑÍN SIBARITAS realiza todas sus catas en copas Riedel.

\* Todos los precios son menores o iguales a la cantidad reflejada en el cuadro

## MARCAS NUEVAS

### DO Alella

**90 In-Vita 2008**  
**Blanco★★★★★**

Castillo de Sajazarra

☎: 941 320 066

8€

👉:2102

Esta bodega riojana ha enviado a su enólogo Jabier Marquinez a un viñedo catalán, especializado en blancos, para elaborar el primer blanco con madera. Y han preferido alquilar las instalaciones de la bodega más importante de Alella, Marqués de Alella, con el fin de producir un blanco con cepas locales como la *pansa blanca* y la *saubignon blanc*. Un vino tremendamente fresco y floral, muy herbáceo y expresivo, con aires de dulcedumbre en boca, que es compensada con la acidez. De tendencia local hacia la *pansa blanca* (o *xarel·lo*), emblema de la zona, In-Vita rinde homenaje con esta uva a los vinos de Alella, que eran reconocidos en la antigua Roma como vinos layetanos y muy célebres entre los emperadores. Una bonita historia que continuará próximamente con otros vinos locales, que nacen de un viñedo en un paraje de ensueño, de terrazas naturales de arena y caliza, cercado por bosques del Mediterráneo.

### DO Arabako Txacolina

**86 Señorío de Astobiza**  
**2008 Blanco★★★**

Bodega Okondo Txacolina

☎: 945 898 516

7,6€

👉:2010

Fruta fresca, hierbas verdes, boca frutosa y una buena acidez son las señas de identidad propias de un blanco refrescante y correcto, máxime si procede de una añada tan fresca como la de 2008. La bodega se beneficia de su ubicación, en la zona más meridional de Álava, por tanto más soleada. Un área donde las uvas están más resguardadas de la humedad, y pueden madurar con menos riesgos sanitarios. La enología corre a cargo de Ana Martín, brazo derecho de José Hidalgo. Uno de los primeros blancos de la denominación, que empieza a sacar la cabeza para entrar en competición con otros "reinos blancos".

### LA MEJOR COMPRA

### DO Bierzo

**91 Men de Mencia 2006**  
**Tinto★★★★★**

Bodega Soto del Vicario

☎: 670 983 534

8€

👉:2014

Color cereza brillante, borde granate. Aroma fruta madura, café aromático, cacao fino, mineral. Boca estructurado, cremoso, taninos maduros, elegante.

### DO Costers del Segre

**90 Ekam 2008**  
**Blanco★★★**

Bodega Castell D'Encus

☎: 934 876 666

17€

👉:2016

A cotas tan elevadas como la de los Pirineos, Raúl Bobet no se cansa de probar con nuevas uvas que

den lugar a vinos de futuro, los que combaten el cambio climático. Lo lógico es que la *riesling* y la *albariño* pudieran madurar a la perfección en una altitud que ronda los 1.000 metros, pero lo mejor es que los vinos son mucho más delicados en sus aromas, si la maduración de las uvas es excelente. Ekam es pura sensación a hierbas, flores blancas, fruta madura de hueso. La carnosidad y la grasa se combinan con una acidez perdurable. Nos da la impresión de que es un vino alemán, que lleve parte de la vendimia botritizada, y así es. La intensidad de los rayos solares en montaña es tan intensa que los bodegueros arriesgados tienen que conseguir nivelar el fácil soleado de la piel de la uva con la acidez de los vinos. Madurez conseguida y mucho carácter.

### DO Méntida

**93 La Viña Escondida**  
**2007 Tinto**

Bodega Canopy

☎: 619 244 878

28€

👉:2013

Los hermanos Belarmino y Alberto Fernández, con Alfonso Chacón en el trabajo a pie de viña, siguen haciendo los vinos que les gusta beber. Desde 2004 que empezaron a olfatear buenas *garnachas* viejas en Toledo y nuevas viñas de *syrah*, han ido catando y profundizando en un estilo cada vez más ligado al sabor del terreno. La Viña Escondida es precisamente eso, escondida: una viña en El Real de San Vicente, de *garnacha* muy vieja de difícil acceso, a 750 metros, sobre terrenos graníticos

que dan mucho sabor a pedernal. En este vino se percibe la *garnacha* más especiada y más aromática, con tendencia a una personalidad sin comparaciones que valgan: madura, con recuerdos a hierbas de monte, muy mediterránea pero elegante, con sabrosos tostados. La madurez no se siente en una acidez muy conseguida y en los matices sazonados a hierbas de matorral.

El segundo secreto escondido de este tinto es una fermentación maloláctica en barricas de roble francés de varios tamaños. La crianza de desarrolló seguidamente en tinos de roble francés de 2.000 litros. Pura religión borjoña.

### DO Rías Baixas

**94 Sol de Señorans 2006**  
**Blanco**

Bodega Pazo de Señorans

☎: 986 715 373

32€

👉:2012

Marisol Bueno-Berrio Atehortua, la que fuera presidenta de la DO Rías Baixas hasta hace dos años, da en el blanco (nunca mejor dicho) con este monovarietal de *albariño*, elevado a las alturas de nuestro podio. Los seis meses de barrica de roble francés y caucásico le aportan complejidad y empaque, como demuestran las lias finas en el aroma y el retronasal ahumado y potencia en boca. La elección de la madera no ha sido casualidad, sino el resultado de muchos ensayos y pruebas. Junto a ella, la calidad de la uva, procedente de un viñedo plantado en emparado, ubicado en el Valle

RELACIÓN CALIDAD/PRECIO:

EXCELENTE★★★★★ MUY BUENO★★★★ CORRECTO★★★

MEJOR MOMENTO PARA BEBER HASTA: 👉