

CATA

## EXAMEN DE INTERIORES

Analizamos las 20 novedades vinícolas españolas más atractivas de 2016. El mejor, un blanco navarro. Juzgan los decoradores.

Por FEDERICO OLDENBURG Fotografías de J.M. PRESAS

**E**l vino no sólo atañe a los catadores profesionales. Es una bebida íntimamente ligada a la cotidianidad de los españoles, por razones culturales, históricas, económicas, sociales e incluso paisajísticas. Por eso, en FUERA DE SERIE es habitual que las catas de las novedades que han salido al mercado durante el año tengan como protagonistas a profesionales de distinta extracción: empresarios, artistas, cineastas, cocineros...

Siguiendo con esta costumbre, para la cata de los estrenos de 2016, esta revista convocó a interioristas, cuya percepción de los principios estéticos, valores de equilibrio, contraste y estilo, además del conocimiento de las tendencias del gusto les permite

abordar el vino con un criterio tan atendible como el del catador más experimentado. Los profesionales que acudieron a la cata de novedades de 2016 son tan versados en los gajes de la arquitectura interior como en las cosas del buen comer y mejor beber: Pepe Martín Puerto (París, 10 de febrero de 1965), socio del Estudio 108—que ha firmado varios proyectos relacionados con el mundo de la restauración, como la terraza del Centro de Arte Reina Sofía de Madrid o el mobiliario del Bar Nouvel, en el mismo museo—y Joaquín Gallego (Madrid, 15 de octubre de 1959), titular del estudio que lleva su nombre, que ha diseñado, entre otras cosas, la Taberna del Gourmet (Alicante), el hotel Huertodel Cura (Elche) y la zapatería Magrit (Madrid).



**18,5** GRAN VINO DE ARINZANO  
BLANCO 2010  
Propiedad de Arinzano D.P.  
Pago de Arinzano  
El tesoro que descubrió Manuel Louzada al asumir la dirección de la bodega fundada por Chivite y adquirida por SPI en 2015 fue este chardonnay sin duda emparentado con el Chivite Colección 125. "Lo tiene todo", dice Joaquín Gallego, "clase, personalidad, expresión y equilibrio". "Un grandísimo blanco", asiente Pepe Martín.



**18** INSTABILE Nº1 2015  
Vins Crus  
D.O.Q. Priorat  
Alfredo Aribas sigue dando sorpresas con sus vinos naturales (sin sulfuros añadidos). El más reciente es este elaborado con cepas de garnacha que ofrecen una expresión fresca y sutil. Martín Puerto dispara una sospecha: "No parece un vino español". Gallego celebra que sea "original, con una expresión rica y compleja, a pesar de su aparente ligereza". 21 euros.



**17,5** GARMÓN 2014  
Garmón  
Continental D.O.  
Ribera del Duero  
El primer tinto de la estirpe vinícola de los García adscrito a la D.O. Ribera del Duero se muestra aún muy joven, pero aun así revela profundidad y carácter. "Un magnífico vino al que merece la pena esperar unos años antes de descorcharlo", recomienda Joaquín Gallego. A la altura del prestigio de Mariano García y sus vástagos, Eduardo y Alberto. 37,90 euros.



**17,5** SOMIADORS 2014  
7 Magnífics D.O. Empordà  
Cuarta entrega del proyecto 7 Magnífics—impulsado por el equipo de enólogos de bodegas Torres para dar lustre a la expresión de viñedos singulares en las comarcas vinícolas históricas de Cataluña—. Somiadors atesora la esencia del Empordà y sus "vinos del viento". "Un tinto rotundo y seductor, cálido pero con una acidez generosa que le aporta vivacidad", apunta Martín Puerto. 14,50 euros.



**17** BARÓN DE CHIREL VIÑAS CENTENARIAS BLANCO 2014  
Marqués de Riscal  
V.D.T. Castilla y León.  
La filial castellana de Riscal recurre al nombre de uno de sus tintos riojanos para bendecir la excelencia de este verdejo que puede competir con los mejores blancos de esta variedad. "Los matices que aporta la madera son dominantes", afirma Gallego, "irá a mejor si reposa en botella". "Un blanco muy masculino", añade su colega. 40,40 euros.



**16** TINTILLA NUPE 2015  
Barbadillo V.D.T.  
Cádiz. Barbadillo encara su próximo bicentenario (se fundó en 1821) con renovados bríos. Síntoma de ello es su nueva colección de vinos "singulares", como este tinto elaborado al 100% con una uva que a punto ha estado de caer en el olvido: la tintilla de Rota. Un vino original que prescinde del contacto con la madera para lucir "exuberancia frutal y frescura", según Gallego. 14,50 euros.



**16** O LUAR DO SIL.FB. 2014 O  
Luar do Sil D.O.  
Valdeorras. Del nuevo proyecto de Pago de los Capellanes (Ribera del Duero) en tierras gallegas llega este blanco que exprime la tipicidad de la godello para ofrecer "notas de melocotón maduro y acentos florales", según Martín Puerto. Su compañero de cata aprueba el paso por boca "sabroso, aunque muy estandarizado, al estilo de los blancos que triunfan hoy". 26,20 euros.



**16** SAFRA 2015  
Celler del Raure D.O.  
Valencia. En la línea de los vinos más radicales que ha presentado la bodega valenciana dirigida por Pablo Calatayud, recuperando técnicas ancestrales como la crianza en tinajas de barro, este tinto pone en foco la uva autóctona mandó. Un vino "sin maquillaje" (Robert Parker Jr. "dixit"), auténtico y con cierta rusticidad, que según Pepe Martín Puerto "recuerda a un tinto del sur de Francia". 10,80 euros.



**16** ALLENDE NATURE 2015 Finca  
Allende D.O. Ca. Rioja.  
Artífice de algunos de los tintos riojanos más excelsos de las últimas décadas, Miguel Ángel de Gregorio firma "el vino que en Rioja nadie se ha atrevido a hacer". Prescindiendo del añadido sulfuroso, se alia con el ecologismo más radical para dar a luz este rarísimo Nature, que desconcierta a los catadores por sus "exóticas notas de incienso y especias orientales", según Gallego. 16,90 euros.



**15,5** DEHESA DE LUNA GRACIANO 2014  
Dehesa de Luna D.P. V.D.T.  
Castilla-La Mancha. La bodega de La Roda (Albacete) consigue hacer realidad su valiente apuesta por la tinta graciano, autóctona del viñedo riojano y que no admite con facilidad los calores meridionales. La novedad de Dehesa de Luna agrada a Martín Puerto por su "finura, exuberancia frutal y buen músculo". 15 euros.