

►Villalón (Madrid, 9 de junio de 1985), copropietario y responsable de la amplia selección de vinos del local anfitrión. El panel de cata se completó con quien firma estas líneas.

Como es costumbre, la evaluación se realizó “a ciegas”, de tal modo que los participantes desconocieran la marca y el origen de cada vino, que sólo se desveló al final de la sesión. Se evita así que los catadores se vean influidos en su juicio crítico por el diseño de la etiqueta, el prestigio de la bodega, las particularidades de cada región y demás factores que pueden sesgar la objetividad.

En la valoración que ha hecho el equipo de cata de esta veintena de vinos recién estrenados, reflejada en las calificaciones que aquí se reproducen, no faltan sorpresas. La más llamativa, sin duda, es la desigual suerte que han corrido en esta sesión los dos vinos que inauguran la trayectoria de Bodegas Morca, apuesta del grupo Juan Gil

Bodegas Familiares en la D.O. Campo de Borja: si Godina 2015, la etiqueta más asequible de este nuevo proyecto, encabeza el *ranking* con 17 puntos, Morca 2014, la referencia más ambiciosa de esta flamante bodega, ha sido uno de los vinos menos apreciados por los catadores, con 13 puntos.

**UVAS AUTÓCTONAS Y FORÁNEAS.** Llama la atención, también, la diversidad en el origen de los vinos mejor valorados: entre los 11 que han recibido las mayores puntuaciones (entre 17 y 15,5 puntos), sólo D.O. Ca. Rioja y D.O. Penedès suman más de una referencia. El resto procede de un amplio espectro de indicaciones geográficas: D.O. Campo de Borja, V.T. Castilla y León, V.T. Mallorca, D.O. Bizkaiko Txakolina, D.O. Cava, D.O. Navarra y D.O. Ribera del Duero.

Más allá de estas dos circunstancias, la cata de novedades confirma que las variedades autóct-

tonas continúan dominando el panorama de los vinos de última generación, con un protagonismo especial de la garnacha (blanca y tinta), seguida por tempranillo, verdejo, godello, viura..., e incluso uvas menos difundidas, como la mallorquina callet, la blanca macabeo –con mayor presencia en Cataluña– o la graciano, que es minoritaria en el viñedo riojano. No obstante, los llamados “varietales nobles” internacionales, como la blanca chardonnay o las tintas syrah y cabernet sauvignon, mantienen su relevancia en algunas regiones, como Navarra y Castilla-La Mancha. A ellas se suman, tímidamente, otras uvas de origen foráneo poco difundidas en este país, como la cabernet franc o la malbec, otras uvas de origen foráneo poco difundidas en este país, como la cabernet sauvignon o la malbec. ◀

**Agradecimientos.** Wine Bar Angelita. Reina, 4, Madrid. Tel.: 915 216 678. www.angelita-madrid.es



14 **HONORO VERA 2016.**  
Bodega Rosario

**Vera. Tinto.** D.O. Ca. Rioja. Juan Gil Bodegas Familiares, grupo presente en numerosas D.O. (Jumilla, Montsant, Campo de Borja, Calatayud, Rueda, Rías Baixas...) pone un pie en Rioja con este tinto joven. Este proyecto lo forman varias parcelas en la Rioja Alta y la Rioja Alavesa, donde se han construido sus instalaciones. “Muy básico, pero amable y con un rampante tono jovial”, en palabras de David Villalón. **5,60 euros.**

14 **S.J. ANTEPORTALATINA 2015.**

**Pujanza. Blanco.** D.O. Ca. Rioja. La prestigiosa bodega riojana Pujanza estrena este nuevo blanco, 100% viura, procedente de las mismas cepas que el aclamado Añadas Frías. “Se nota que es un vino ambicioso, con una expresión aromática que sugiere algo de dulcedumbre, pero le falta cuajo”, apunta Amanda Leite. “Quizás necesita evolución en la botella”, vaticina Villalón. **48,50 euros.**

13,5 **BARÓN DE LEY GARNACHA 2016.**

**Barón de Ley. Tinto.** D.O. Ca. Rioja. La garnacha blanca, que se prodiga poco en monovarietales riojanos, donde suele ser un complemento a la viura y la malvasía, adquiere el protagonismo en este blanco que suma una nueva referencia a la colección Varietales de Barón de Ley. “Tiene una expresión tímida, con recuerdos de perfumería y poco más”, sentencia Leite. **11 euros.**

13,5 **FINCA RÍO NEGRO 5º AÑO 2012.**

**Finca Río Negro. Tinto.** V.T. Castilla. La finca vinícola de Cogolludo suma una nueva referencia con su tinto más ambicioso, elaborado a partir de una selección de tempranillo y cabernet sauvignon de parcelas de viñedo plantadas por encima de los 1.000 metros de altitud. “Es mejor en nariz, con ricas sensaciones frutales, florales y especiadas, que en boca, donde el alcohol destaca más de lo deseable”, juzga Villalón. **27,40 euros.**

13 **MARTÚE 13 2013**  
Bodegas Martúe

**Tinto.** D.O.P. Campo de La Guardia. La bodega de pago toledana celebra su 13ª vendimia con este tinto de singular composición varietal (50% syrah, 20% malbec), elaborado con la mayor ambición cualitativa, pero que en palabras de Amanda Leite, “resulta dominado por la madera y el alcohol: tiene buena estructura, pero resulta algo secante y cálido en el paso por boca”. **30 euros.**

13 **MORCA 2015.**  
Bodegas Morca. Tinto.

**D.O. Campo de Borja.** La nueva bodega del Grupo Juan Gil cierra la selección de forma paradójica: si su vino más asequible (Godina 2015) encabeza las valoraciones del panel de cata, el más caro y ambicioso, Morca, apenas alcanza los 13 puntos. “Es un vino de sol, dominado por una golosa expresión frutal, pero resulta algo pesado, sobremaduro y maquillado por la crianza en roble”, señala Villalón. **26,95 euros.**