

# MAGAZINE



ESPECIAL

## Los vinos de los ricos

José María Entrecanales ha causado ríos de tinta el pasado mes con su documental sobre el ictus. Magazine ha preferido mostrar una visión diferente del gran empresario, desvelando su proyecto vinícola. No es el único personaje ilustre que aparece en nuestras páginas: ahí están Alfonso Cortina o Marimar Torres, creando bodegas en tierras insólitas. Además, la habitual cata de novedades, este año realizada por enólogos...

<http://www.elmundo.es/suplementos/magazine/2007/425/1195248564.html>

### Una cata implacable a 28 grandes.

En su sexta edición, el encuentro que recoge las novedades más interesantes del año tuvo como protagonista a un jurado de lo más exigente y conciso: cinco grandes enólogos cuyo juicio deparó alguna interesante sorpresa.

Por JUANCHO ASENJO y PEP PEIRÓ

Fieles a nuestra cita anual se cumple la sexta edición de la cata de novedades del Especial vinos. Esta vez, los protagonistas fueron los enólogos. Antes pasaron por estas páginas: famosos, los más generosos; sumilleros, también bondadosos; el exigente equipo de cata de [elmundovino.com](http://www.elmundovino.com) y los aficionados, sin duda, los menos clementes. La cata fue triple ciega (las botellas cubiertas de negro, donde no se conocían ni la marca, ni la zona, ni la variedad), en un marco especial como es el madrileño restaurante Aldaba, con la inestimable colaboración de su sumiller, el Premio Nacional de Gastronomía Luis García de la Navarra.

Sobre la mesa se pusieron cerca de una treintena de vinos. A la hora de elegirlos, buscamos representar la mayor parte de las zonas vinícolas españolas, con un límite de precio de 30 euros. Los vinos se puntuaron de 0 a 20 y no se utilizaron fichas de cata independientes, sino el consenso entre los participantes. Fueron seis tandas con el criterio geográfico y la afinidad de variedades como leit motiv. Cada degustador puso su nota, la razonó y se utilizó la media para obtener la calificación final.

Naturalmente, hubo alguna calificación desconcertante. Sobre todo, en marcas de las que se podría esperar algo más. Pero, ya se sabe, cada cosecha es un mundo y cada botella, una pequeña caja de sorpresas.

Alrededor de la mesa se sentaron cinco prestigiosos enólogos: Agustín Santolaya, investigador y filósofo con gustos clásicos; Eduardo García (hijo del gran Mariano García), representante de la nueva generación que busca la identidad de cada terruño; Miguel Ángel de Gregorio, inquieto y polemista nato, que elabora vinos modernos aunque en el fondo ama lo tradicional; Ignacio de Miguel, un todoterreno que piensa más en el cliente que en su propia gloria, y José María Vicente, impenitente apasionado que viaja por Europa con la misión de aprender y mejorar.

Fueron más de cuatro horas y media. Como no podía ser menos, los enólogos desgranaban virtudes y defectos con un lenguaje técnico, algo críptico para un profano. Duros y minuciosos, dieron una lección de cordialidad, pasión y capacidad de análisis. El veredicto fue favorable si tenemos en cuenta el nivel de exigencia de estos profesionales. He aquí los resultados.

**(5) ALTO LAS PIZARRAS DEL JALÓN GARNACHA VIÑAS VIEJAS 2005 TINTO  
BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN  
DO CALATAYUD  
20 euros.**

Un vino original: presenta en nariz una interesante serie de aromas balsámicos, fruta negra y una madera algo autoritaria. Opulento en el paladar y corpóreo, tiene un levísimo punto ardiente en el final del trago.