

8º Encuentro Verema

Nacho Coterón



Un año más hay que felicitar a los organizadores por el esfuerzo y el resultado final del Encuentro. Pude hacerlo personalmente con **Álvaro Cerrada** y **Jose Contreras**. Como no pude asistir más que el viernes, no vi a **Paco Higón**. Pero dicho queda. Bueno, muy bueno. Con el sobre coste de ir a Madrid. Hotel Foxá M 30.

La cosa empezaba bien. Corriendo como siempre, ya llegaba con la primera cata empezada, me encontré en la puerta con Álvaro que charlaba con **Pepe Peñín**. Lo cual fue una suerte porque así compartí cata y enseñanzas con Peñín de compañero de mesa. Ver "discutir" a Peñín y a Sisseck, es, cuanto menos, didáctico.

Cata vertical de Hacienda Monasterio. Dirigida por Peter Sisseck

- **H. M. 1994.**– La primera impresión es de muy cerrado, plano en nariz. Incluso notas de Brett, animal. Poco a poco, expresa más fruta, obviamente confitada. Boca corta, falta de estructura y volumen.
- **H. M. 1995.**– Buena acidez y fruta todavía presente. Añada que ayudó mucho a lanzar la bodega como comentaba Peter.
- **H. M. 1996.**– Ácido, frutal, mineral. Alcohol, no excesivo, presente. La viña tenía 6 años. Es una cosecha histórica.
- **H. M. 1997.**– Se nota claramente, quizás demasiado la evolución en color, nariz y boca. Flojo. Notas de frutos secos.
- **H. M. 1998.**– Más vivo y ácido. Pero con poca carga de fruta. Aquí las pimentas se dejan sentir. Están presentes. Frutos secos.
- **H. M. 1999.**– Muy "Rioja". Probablemente, opinaba Peñín, se mantenga largos años en esta fase de meseta.
- **H. M. 2000.**– Se expresa más la fruta. Fruta roja, ciruelas en alcohol, cassis. Muy mineral. Madera muy elegante y pulida.
- **H. M. 2001.**– Fruta sobre madura. Más ácido. Aparece la fruta más expresiva, más brillante. En general, en el resto de los vinos a partir de esta añada, se hacen más frescos, más frutales, más atractivos. No aparece la fruta confitada como en añadas anteriores.
- **H. M. 2002.**– Muy buena nariz. Trufa negra, tierra negra, bosque húmedo, hojarasca, humus. Especiado.
- **H. M. 2003.**– Estepticidad marcada. Este maestro de pulir los taninos como es Meter Sisseck los ha dejado muy marcados, secantes esta vez. Entero, pimentas, especiado, clavo, madera exótica. Mejora mucho en la copa, se abre. Se trata de un año fresco y con mucha luz en Ribera.
- **H. M. 2004.**– Rico, elegante, mucha fruta, buena integración en boca. Largo, buen paso de vino. Muy bueno.
- **H. M. 2005.**– Muchos registros. Riqueza aromática atractiva. Fruta roja, regaliz, especiado, pimentas, buena madera. Bebible.

Peter Sisseck dijo:

"Con 30 a 40 años la viña empieza a dar lo mejor de sí". "Hay que vender todo el vino de la bodega. Sólo guardar testigos". "Sólo usamos Allier, minimamente Nevers, de grano fino, que imprime un carácter más importante que el lugar concreto de su procedencia", "Distintas etiquetas, Reserva y Reserva Especial".

Después a las salas habilitadas al efecto a seguir catando y compartiendo charla con los expositores. Como siempre, son notas personales tomadas de pie, stand a stand.

Esto es lo que caté.

- **Viña Lidón 2008.**– Chardonnay, 2 meses en barrica y FAL y FML en madera. Do Utiel Requena. Piña, seco y graso en boca, necesita más botella. 80.100.
- **Martínez Bermell Merlot f.b. 2008.** Joven, agradable, bebible, mucha fruta, casi un maceración carbónica. 80.100
- **Vera de Esteras 2006,** DO Utiel Requena. Fresco, especiado, pimientas. Promete. 82.100.
- **Casa D. Ángel Malbec,** conjunto dos añadas. Coupage de la 2005 y la 2006. Malbec 100%. Fresco, vivo, pastilla Juanola, rico, apetece beberlo. 9 € . 88.100.
- **Casa D. Ángel bobal 05.** Utiel Requena. Allier, casi todo de 225 y algo de 300 l. Mineralidad no exenta de fruta, Terroir. Entgero, tanino firme, pero "dulce". Buen vino. 88.100.
- **Vera de Esteras reserva 2002.** Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Bobal, Merlot. Amable, bebible, taninos pulidos, clásico y agradable en paso por boca, fruta madura. 82.100.
- **Colección Vivanco 2005, cuatro varietales.** Incluye la cada vez más escasa mazuelo. Vino de pago con el resto de la familia varietales. Complejo, mucha fruta y terroir. 90.100.
- **Colección Vivanco Garnacha 2006.** 18 meses en barrica. Buena carga de fruta, mineralidad, cierta calidez. 88.100.
- **Colección Vivanco Mazuelo 2007.** Mentolado, mineral, fresco, especiado, balsámico. 88.100.
- **Colección Vivanco Graciano 2008.** Muy buen vino. Complejo, bien armado, mineralidad, fruta, fresca. 94.100
- **Dominio de Valdepusa Caliza,** Comercial agradable, buen precio. 80.100
- **Suma Varietales 2004.** Compacto, complejo, concentrado. 87.100.
- **Gramona Argent 2005.** 100% chardonnay. Elegante, complejo, crianza marcada, carbónico excelente. Creo recordar que con 48 meses de crianza. 24 €. 92.100.
- **Monchhof 2007,** Mosela. Riesling. Trocken, 100 gr. De azúcar residual, notas mineales marcadas con recuerdos a pizarra. 82.100.
- **St Urbans 2007.** Mosela, Riesling. Muy seco en boca, pero plano y falto de volumen. Buena nariz. 81.100.
- **Christoffel Erben 2003,** Mosela. Spatlesse. Amable, buena nariz, limpieza, tipicidad. Se deja beber. 85.100.
- **Christoffel Erben 2007.** Auslese. Cítricos, mandarina, piel de qunkat. Buen vino. 88.100.
- **St Urban,** Mosela. Metálico. 75.100.
- **Waldschivz Icewine 2003.** Pimientas, agradable nariz, pero con demasiadas notsa metálicas. 82.100.
- **Waldschivz Beerenauslese 2006.** 50/50 Chjrdonnay y Riesling. Austria. Nariz elegante. Notas de Botrytis cinerea. Boca golosa pero equilibrada. 90.100.

- **Neo 2006.** Ribera del Duero. Me sorprendió gratamente. Potente, estructurado, graso en boca, mineral, mucha fruta. 91.100.
- **Neo Punta Esencia 2006.**– Primicia no en el mercado. Tiene todo lo que debe tener un gran vino. 95.100.
- **Menade 08.** Rueda. Verdejo 100%. Bien, tipicidad, pero demasiado, digamos, artificial. 81.100.
- **Masía El Altet.** El “mejor” aceite del mundo. Plátano, hierba, heno, tomate. 60 % picual. Langueta. Sorprende el verde aceituna de su color. Muy bueno. 95.100.
- **Tares P3.**– Gama alta de Dominio de Tares, Bierzo. Sólo 4.000 botellas de esta estupenda mención. Goloso, frutal, pizarras, mineralidad, potente, complejo, largo. Un gran vino. 40 €. 94.100.
- **Lusco 2008.** Rias Baixas. 100 % albariño. Uno de los “albariños” de más calidad. Une a la fruta y notas florales características de la variedad, una mineralidad acusada, una boca grasa y buena complejidad global. Muy buen vino del Condado del Tea. 92.100.
- **Fernando Remírez de Ganuza 2004** (su nueva añada). Todavía no en el mercado. Fruta, concentración, volumen, carnosidad, frescura, especiado, pimientas. Buen vino, en la línea de la casa. 90.100.

- **Capilla del Fraile, Toledo. Syrah y Petit Verdot.** 6 meses de crianza en barrica. Vecino del Marqués de Griñón y propietarios de la almazara donde este elabora su aceite. También elaboran excelentes aceites. Vino que me sorprendió y que dará que hablar en próximas añadas. Todavía la juventud la tiene muy presente. Tipicidad de la syrah con los regalices, mentolados, pastilla Juanola. 88.100.
- **Baigorri reserva 2004.** Rioja. 100% tempranillo. 16 meses en Allier. Agradable, bebible, buena carga de fruta, madera no dominante. Especiado, mineral. Buen vino. 88.100.
- **Baigorri de Garage 2005.** Con g, de garaje francés. 100% tempranillo. Suma al anterior mayor elegancia y complejidad. Más paisaje. Muy bueno. 92.100.

Algunos datos del 8º Encuentro Verema.

Además de lo dicho, catas de cavas de larga crianza (+ de 70 meses), de vinos de la DO Navarra, Vinos de Hielo, Copas y Habanos (con Whyte & Mackay), Vinos alemanes, Riedel.

Premios Verema 2008:

Abadía Retuerta	Mejor Bodega 2008
Mauro y Mendoza	Mejor trayectoria 2008
Alion 2004	Mejor vino 2008
Álvaro Palacio	Mejor enólogo 2008
Zalacaín	Mejor cuidado del vino en restauración

