El Viajero

5 Septiembre, 2014

VINOS

Rioja da en el blanco

Carlos Delgado

El vino blanco está de moda. Tras la recuperación de las variedades blancas más nobles como albariño, godello, treixadura, garnacha blanca o verdejo, los blancos españoles comienzan a imponerse con un crecimiento de ventas sostenido, mientras el vino tinto cae a mínimos históricos. Detrás de este fenómeno hay poderosas razones climáticas, económicas y gastronómicas, lo que explica el alza del vino blanco en todo el mundo. Pero este ascenso del vino blanco ha cogido a traspiés a la Rioja. Y eso que cuentan con una variedad idónea para su elaboración y crianza, la viura, generalmente acompañada de malvasía. Sobre esta uva, los riojanos crearon un tipo de blanco con larga crianza en roble americano. Pero en los años setenta la mayoría de los bodegueros abandonaron el blanco. La primera reacción vino de Jesús Martínez Bujanda. Luego, algunas bodegas se apuntaron a la fermentación en barrica, mientras que otras se fueron a distintas DO para elaborar su blanco. Hoy, buena parte de las bodegas riojanas ya elaboran blancos de altísima calidad. Las cosas están cambiando.

REMELLURI BLANCO 2011
Remelluri. Labastida (Álava). **Teléfono:** 945 33 18 01. **Internet:** www.remelluri.com. **Tipo:** blanco crianza, 13,5%. **Cepas:** viura, garnacha blanca y otras. **Precio:** 32 euros. **Puntuación:** 9,5/10. Intensidad y potencia olfativa, rica en fruta, hierbas aromáticas, flores y madreselva, con un delicado toque de humo y especias. Sabroso y fresco, promete una mayor complejidad tras varios años en botella.

MUGA BLANCO 2013
Muga. Haro (La Rioja) **Teléfono:** 941 31 18 25. **Internet:** www.bodegasmuga.com. **Tipo:** blanco crianza, 13,5%. **Cepas:** viura y algo de malvasía. **Precio:** 8,50 euros. **Puntuación:** 9,2/10. Excelente aroma rico en matices florales, hierbas campestres y solanas, notas cítricas, frutas exóticas, junto al roble nuevo (especias y ahumados). En boca es sabroso, equilibrado, fresco, graso y envolvente.

CAPELLANÍA 2009
Marqués de Murrieta. Logroño (La Rioja). **Teléfono:** 941 27 13 70. **Internet:** www.marquesdemurrieta.com. **Tipo:** blanco reserva, 13,5 %. **Cepas:** viura. **Precio:** 22 euros. **Puntuación:** 9,4/10. Aroma complejo, evolucionado, con sensaciones de fruta sobremadura y exótica en un fondo de mantequilla y madera. Paladar graso y sabor goloso que evoluciona elegantemente hacia un estilizado final amargo.

R. PUNTO BLANCO 2012
Fernando Remírez de Ganuza. Samaniego (Álava). **Teléfono:** 945 60 90 22. **Internet:** www.remirezdeganuza.com. **Tipo:** blanco crianza, 13,5%. **Cepas:** viura y malvasía. **Precio:** 12,50 euros. **Puntuación:** 9,2/10. Magnífica expresión varietal, con notas de fruta blanca, cítricos, flores, y elegante fondo de crianza. En boca conjuga cuerpo untuoso con la ligereza del paso, para dejar una grata sensación de armonía.

CONTINO BLANCO 2011
Viñedos del Contino. Laguardia (Álava). **Teléfono.** 945 30 48 09. **Internet:** www.cvne.com. **Tipo:** blanco crianza, 14%. **Cepas:** viura, garnacha blanca y malvasía. **Precio:** 22 euros. **Puntuación:** 9,3/10. Aroma fragante, a fruta carnosa y flores secas, dibujado elegantemente sobre cedro y especias. De refinada textura, suaves y untuoso, con un penetrante sabor jugosamente acídulo, y un excelente porvenir.

CONDE DE VALDEMAR FINCA ALTO CANTABRIA 2013
Valdemar. Oyón (Álava). **Teléfono:** 945 62 21 88. **Internet:** www.valdemar.es. **Tipo:** blanco crianza, 13,5%. **Cepas:** viura. **Precio:** 8,20 euros. **Puntuación:** 9,1/10. Intenso aroma a fruta madura con flores blancas y notas exóticas, sobre un fondo de cedro, especias y humo. En boca resulta frutoso, con matices frescos cítricos, graso, maduro, y un elegante final.

LORE DE OSTATU 2011
Bodegas Ostatu. Samaniego (Álava). **Teléfono:** 945 60 91 33. **Internet:** www.ostatu.com. **Tipo:** blanco crianza, 13,5%. **Cepas:** viura y malvasía. **Precio:** 13,50 euros. **Puntuación:** 9,2/10. Aroma fresco, con notas de fruta carnosa, pera, albaricoque, y perfumes ligeros de flores blancas. En boca resulta contundente, pero untuoso, fresco, con un final largo que deja un atractivo y elegante regusto.

ANTEA 2013
Unión Vitivinícola. Cenicero (La Rioja). **Teléfono:** 941 45 40 00. **Internet:** www.marquesdecaceres.com. **Tipo:** blanco crianza, 12,5%. **Cepas:** viura y algo de malvasía. **Precio:** 8 euros. **Puntuación:** 9/10. Aroma fragante, con notas exultantes y cálidas a fruta carnosa en compota, recuerdos frescos y ácidos como pomelo. Tiene un paladar goloso, graso, que deja una sensación muy expresiva con larga persistencia.