

LOS **100** MEJORES
VINOS
POR MENOS DE 10€

5 años de vinos inolvidables





VINOS

VINOS

VINOS

5 de inolvidables



Los **100** MEJORES
VINOS
POR MENOS DE **10€**

5 años de vinos inolvidables





ALICIA ESTRADA

Especialista en comercialización y comunicación del vino y del enoturismo; jurado en concursos internacionales de vino; escritora y ponente en jornadas de trabajo y congresos. Sus libros y artículos nos ofrecen una visión del vino emocional y siempre cercana a las experiencias.

geoPlaneta

Av. Diagonal 662-664. 08034 Barcelona
www.geoplaneta.com
viajeros@lonelyplanet.es

© Editorial Planeta, S.A., 2017

© Textos: Alicia Estrada, 2017

© Fotografías: Cedidas por las bodegas

El editor quiere agradecer las autorizaciones recibidas para reproducir imágenes protegidas en este libro. Se han realizado todos los esfuerzos para contactar con los propietarios de los copyrights. Con todo, si no se ha conseguido la autorización o el crédito correctos, el editor ruega que le sea comunicado.

ISBN: 978-84-08-16577-4

Depósito legal: B. 21.571-2016

Impresión y encuadernación: Talleres Gráficos Soler

Printed in Spain – Impreso en España

geoPlaneta se adhiere al programa educativo Wine in Moderation – Art de Vivre



EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

Sumario

Prólogo	6
José Peñín	
Cataterapia	8
Alicia Estrada	
Ubicación de la bodegas	10
Top 10	12
Cómo se ha elaborado esta guía	14
Cómo elegir un vino	16
Cómo guardar y servir el vino	19
Momentos y vino	22
Armonías entre vinos y comidas	24
Los 100 mejores vinos por menos de 10 €	27
Tintos	28
Blancos	78
Rosados	104
Dulces y generosos	118
“Grown wines”, vinos que han crecido	128
Índice por vinos	140
Índice por D.O.	142
Cupones promocionales	145

Cataterapia

Decía Borges que nadie sale ileso de la lectura de un buen libro. Tampoco se sale indemne cuando se ha disfrutado de ciertos vinos, porque el vino tiene la gran capacidad de movilizar la pasión. Un buen vino siempre toca el alma, como una pequeña obra de arte o como una pieza musical sentida en un momento especial. Eso sí, solo toca el corazón de la gente que tiene corazón.

No se bebe para olvidar, los buenos vinos se beben para recordar; lo escribía Álvaro Cunqueiro. El vino siempre ha hecho un gran esfuerzo por hacerse amigo del hombre, por habitarle los sueños, por despertarle la memoria... por eso invita a la charla sosegada, a la filosofía, a hablar de las camelias. A hablar de flores, de días de verano, de sueños indulgentes. ¿Cuándo tenemos tiempo para hablar de cosas realmente importantes? Pocas veces. Pero en la medida que abrimos una botella de vino, la dejamos oxigenar, la compartimos, la comentamos, la sentimos, en la medida que le damos tiempo al vino, nos lo damos a nosotros mismos, y en esas pausas a contracorriente movilizamos recuerdos, pasiones, alegría o amistad.

Así el vino que no se bebe para quitar la sed, que nos exige tiempo para devolvérselo, se convierte en amigo, en confidente y siempre en cómplice. Surgen entonces los vinos de celebración; los de motivación y autoayuda, que nos impulsan dulcemente a superar pequeños momentos de bajón; los vinos de apoyo moral al cocinero o cocinera, esos vinitos que neces-

riamente han de armonizar con gambas y secretos de cocina, mientras la familia disfruta del jardín o la terraza; los vinos de reflexión, que acompañan fines de semana de análisis. Es apurar la última copa y se diría que la decisión llega rauda; los vinos de fondo de bodega, que igual de bien acompañan un salmón que animan una reunión improvisada; los vinos desalterantes, fáciles de tomar, sin complicaciones, que obran el milagro de apagar el modo “trabajo” y colocarnos en el modo “relax”; los *sexy wine*, que acompañan la intimidad tranquila de la pareja, o los más tórridos, que nos visten para el remate y la horizontalidad inminente.

Cataterapia, una forma sencilla y cotidiana de vivir el *carpe diem*, como tener paraguas de colores para los días grises. Esta es la filosofía de esta pequeña guía, buenos vinos, ¡sí!, pero vinos para vivir más que para beber, vinos amigos, compañeros, vinos emocionales... ¡El vino tiene magia y quien tiene magia, no precisa trucos!

Rossini, el gran compositor italiano y excelente gastrónomo, tenía razón: “Comer y amar, cantar y digerir: estos son en verdad los cuatro actos de una ópera bufa llamada vida, que se desvanece como la espuma de una botella de champán. Quien la deja escapar sin haberla disfrutado, está loco”.

No se trata de huir de las tormentas. No. Se trata de aprender a bailar bajo la lluvia con una copa de vino en la mano y buenos amigos. ¡Salud!

ALICIA ESTRADA

Nota de la autora: El vino se disfruta con moderación.
Es a la vida a lo que hay que ponerle pasión.



Mar Cantábrico

O
C
É
A
N
O

A
T
L
Á
N
T
I
C
O

A Coruña
Lugo
Oviedo
Santander
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CANTABRIA
GALICIA
León
Castilla y León
Ourense
Palencia
Zamora
Valladolid
Salamanca
Segovia
Ávila
Toledo
Extremadura
Cáceres
Badajoz
Ciudad Real
Andalucía
Huelva
Sevilla
Córdoba
Málaga
Cádiz

O
C
É
A
N
O

C
A
N
A
R
I
A
S

La Palma
Santa Cruz de Tenerife
Fuerteventura
Las Palmas de Gran Canaria
Gran Canaria
El Hierro

Ceuta
MARRUECOS



39 Tintos	Clima atlántico
90 Blancos	Clima atlántico-continental
106 Rosados	Clima continental-atlántico
120 Dulces y generosos	Clima continental-mediterráneo
El número se corresponde con la página donde aparece el vino.	Clima mediterráneo
	Clima atlántico-mediterráneo

TOP 10



SEMELE CRIANZA 2014 | D.O. RIBERA DEL DUERO **DIVINO**

Semele no es un ribera clásico. Privilegia frescor y fruta, con una madera bien integrada y un tono muy amable. Procede de los viñedos de Monte Alto, en plena Milla de Oro ribereña, suelos arcillo-calcáreos que transmiten al vino complejidad y finura. Semele se bebe desde la cercanía, como se habla con un amigo. (p. 53)



EMILIO VALERIO 2014 | D.O. NAVARRA **VINOS ANCESTRALES**

El proyecto familiar enraizado con la tradición de Tierra Estella, santuario de biodiversidad, guardián de una agricultura fósil. Biodiversidad embotellada: viña ecológica, labor primorosa con cada variedad, con cada suelo y parcela: solo depósitos de hormigón y madera vieja para acariciar la fruta sin maquillarla. Vino con alma. (p. 45)



ARTUKE PIES NEGROS 2015 | D.O. CA. RIOJA **DEJANDO HUELLA**

Pies Negros recuerda el pisado tradicional de las uvas que aún hoy en día se sigue practicando para elaborar este tinto. Rioja de perfil moderno, tempranillo con un toque de graciano, su paso por madera enfatiza la fruta y la frescura de un tinto que desde la innovación sabe mantener la tipicidad. (p. 60)



LOSADA 2015 | D.O. BIERZO **LA MENCÍA MÁS ELEGANTE**

Viñedo viejo del Bierzo sobre suelos arcillosos, buscando incidir en el carácter más elegante de la mencia. Sobre estos suelos el hollejo de la uva se torna más fino, la estructura tánica se suaviza y el vino gana poesía. Se mantiene la frescura de la variedad, pero hilvanada con mayor sutilidad. (p. 31)



NAVAHERREROS BLANCO DE BERNABELEVA 2015 **D.O. VINOS DE MADRID** **RECUPERANDO EL PASADO**

Interpretación personal del tradicional blanco de San Martín, albillo octogenaria en compañía de macabeo, aquí cada variedad sigue su ritmo, trabajada por separado, buscando su mejor expresión, la albillo en barricas, su compañera en fudres. Este es un blanco complejo, expresión de fruta blanca madura sobre un fondo mineral. (p. 100)

TOP 10



FINCA LA COLINA VERDEJO CIEN X CIEN 2016

D.O. RUEDA

ESENCIA DE RUEDA

Vino de finca, procedente de un único viñedo, viejo y de marcada personalidad, poco productivo, que traslada al vino la esencia y mineralidad de las tierras altas, pobres y cascajosos de La Seca, cuna de ruedas muy personales. El tiempo enfatiza aún más su complejidad y la expresión concentrada de la viña vieja. (p. 93)



MARTÍ FABRA SELECCIÓ VINYES VELLES 2015

D.O. EMPORDÀ

VINOS DE TRAMONTANA

Las raíces de la familia Carrera se hunden en el Empordà desde la Edad Media. Allí continúa su viñedo ancestral y por allí se pasea sin piedad la tramontana. Potencia que se siente caricia, fruta madura dominando la madera y la redondez del viñedo viejo dan lugar a un vino sincero, sin maquillajes, agreste pero elegante, alma del Empordà. (p. 36)



CLOS LOJÉN 2016 | D.O. MANCHUELA

FRESCURA BOBAL

Expresión fresca y jugosa de la bobal mediterránea; viñedo viejo en vaso, trabajado de forma tradicional; solo levadura autóctona aportada por la uva; mínimas intervenciones en bodega, sin filtrado ni clarificado, y el empeño de la familia Ponce por narrar en su vino la relación generacional con esta tierra. (p. 39)



MONTENOVO 2016 | D.O. VALDEORRAS

LA OTRA GALICIA BLANCA

El viñedo blanco de Galicia es albariño pero también otras variedades como la godello, que aquí muestra su perfil más mineral, su tacto graso y sus perfumes delicados, con una acidez que refresca sin ser punzante. Montenovo se elabora con viñedo aún joven, puerta de entrada a los grandes blancos de Valdeorras. (p. 97)



ALVEAR PEDRO XIMÉNEZ DE AÑADA 2014

D.O. MONTILLA-MORILES

EVOLUCIÓN Y REVOLUCIÓN

La innovación también llega a los vinos más clásicos, favoreciendo la evolución desde los pedro ximénez clásicos y densos a unos vinos de una dulzura fresca y más ligera, adaptada a los gustos del consumidor. Se mantiene el espíritu de la pasera, y el sistema de criaderas y solera da pie a una crianza estática con uvas de añada. (p. 124)

Cómo se ha elaborado esta guía

CINCO AÑOS DE VINOS INOLVIDABLES

A lo largo de cinco años esta guía ha recogido en sus diferentes ediciones anuales 500 grandes vinos por menos de 10 €, 100 vinos nuevos por año. Con esta nueva edición, la sexta, el objetivo ha sido seleccionar **100 vinos inolvidables** entre todos los publicados.

En este camino iniciado en el 2013, los relatos de los vinos, como las historias de las personas, han evolucionado; algunos vinos han cambiado, otros han desaparecido y algunos se han renovado totalmente, modificando incluso el nombre aunque manteniendo el espíritu de su antecesor. Con todos ellos se ha realizado una preselección inicial. Todos los vinos han sido de nuevo catados. Todas las fichas de los vinos seleccionados finalmente han sido revisadas y actualizadas.

Como **novedad en esta edición**, se ha añadido un capítulo nuevo, **“Grown wines”, vinos que han crecido**, una selección de 30 grandes vinos de entre 10,50 y 15 €, de gran calidad, que han aparecido en alguna edición anterior de esta guía y que hoy difícilmente se encuentran por menos de 10 €. Son vinos para ocasiones especiales que ofrecen al consumidor una excelente relación entre su precio y el placer que regalan.

Como siempre, esta guía ha mantenido para la elección de los vinos **criterios de absoluta independencia**. El único criterio válido para aparecer en este libro ha sido la selección realizada por la autora mediante cata. En algunos casos la elección de los vinos ha sido realizada por un comité de cata dirigido igualmente por Alicia Estrada.

SELECCIÓN DE VINOS DE ESTA GUÍA

En esta guía se ha procurado que estén representados el mayor número posible de territorios de vino, destacando aquellos que conforman las preferencias de compra de los consumidores.

La selección de bodegas ha procurado ser lo más amplia y diversificada posible. El espíritu de este libro privilegia especialmente bodegas artesanas y pequeños productores.

Siempre se han primado y así se ha seguido haciendo en la presente edición, vinos de variedades locales minoritarias, vinos de elaboración peculiar o vinos patrimoniales que atestiguan formas de vinificar tradicionales y, a menudo olvidadas. Sin embargo, no se han obviado ejemplos de bodegas más grandes que elaboran producto diferencial.

PRECIOS DE LOS VINOS DE ESTA GUÍA

Todos los vinos de esta guía aparecen con un precio indicativo que normalmente se ha promediado de los que ofrecen diferentes enotecas de venta en línea. Este precio incluye el IVA, pero no los gastos de transporte asociados al envío de botellas.

Se indica también en cada caso si la bodega vende sus propios vinos en línea. Hay que tener en cuenta que normalmente, y por respeto a los precios de sus distribuidores, las bodegas que ofrecen venta directa de sus vinos en la red suelen mantenerse en la gama alta de precios, aunque no siempre es así.

CRITERIOS DE PRESENTACIÓN DE LOS VINOS

Los diferentes vinos están presentados por tipologías: tintos, blancos, rosados y un último capítulo de dulces y generosos. Dentro de cada sección, se presentan organizados por denominaciones de origen (D.O.), apareciendo luego los vinos de pago, los vinos con denominaciones de origen protegidas (D.O.P.), los vinos de la tierra (V.T.) y, en último lugar, los vinos de mesa. Dentro de cada división se ordenan alfabéticamente y por precio, del más económico al de mayor coste. Los vinos ecológicos y naturales aparecen diferenciados por una marca verde que indica su condición.