

Los preferidos en Gipuzkoa

Vinos. Riojanos y con carácter, así son estos cuatro crianzas y dos reservas



Los vinos preferidos de los guipuzcoanos son un fiel reflejo de lo que más se pide, lo que más gusta, lo que mejor queda entre quienes pasean por los bares y restaurantes de la provincia. ¿Y qué vinos son esos? Los clásicos de La Rioja. El tempranillo que hoy en día se ha hecho fuerte en el paladar (recordamos que no siempre fue así) y la madera que le da al vino un gusto especial. La madera sirve para domar la fruta, para darle un carácter de elegancia, la madera envuelve al vino y le da categoría. Eso es lo que se busca en estos vinos. La vainilla, el caramelo, las especias, el tanino que le da carácter.

En esta cata se presentaron seis vinos que cumplieron con todas las expectativas. Los cuatro crianzas fueron muy sinceros, sin tapujos. Desde **El Coto Mayor** del gran Pedro Aibar que ha sabido aportar su estilo a los vinos de siempre, hasta los clásicos **Beronia** o **Vivanco** que con sus crianzas han sabido acertar con los gustos de las mesas más populares al mismo tiempo que en las mesas distinguidas.

Otro crianza que ha sabido acertar completamente con los gustos guipuzcoanos es **Domus Dei**, la apuesta que ha hecho la familia Belasco en la Rioja y no han fallado, incluso se han atrevido con el tapón de roca quizás para demostrar que están siempre en la vanguardia del mercado.

Dos reservas también cumplieron con las expectativas. Se busca más finura, más delicadeza en estos vinos y los encontramos. No es difícil, **Amaren** y **Baigorri** son bodegas sólidas con un recorrido lleno de éxitos que sólo saben hacer grandes vinos.

Hay todo un mundo que no siempre se puede explicar detrás de un vino que gusta, que sea fácil, agradable, que se reconozca y que caiga bien cuando lo bebes. Y todo eso lo dan estos vinos riojanos preferidos de los guipuzcoanos.



Ciro Carro. Akelarre

«La madera le aporta especias y algo de frutos secos»

«Intenso de aromas a fruta roja madura es este vino que Luis Cañas dedica a su madre. La madera le aporta especias y algo de frutos secos pero, sobre todo, le aporta finura y distinción. Destaca un final envolvente y apetecible».



ÁNGELES DE AMAREN

Bodega: Bodegas Amaren
Dirección: Carretera Baños de Ebro, s/n
01307 Villabuena de Álava - Eskuernaga (Álava).
Tel.: 945 175 240
Web: www.bodegasamaren.com



Aitor Olano. Izkiña

«Es un vino que tiene todos los elementos para gustar»

«Un vino que se presenta con todos los elementos para gustar. La fruta fresca e intensa de entrada y en cuanto te lo llevas a la boca le sale el carácter de la madera elegante. Tostados, ahumados y elegancia con mucho equilibrio».



VIVANCO CRIANZA 2010

Bodega: Bodegas Vivanco
Dirección: Carretera Nacional, 232
26330 Briones (La Rioja).
Tel.: 941 322 013
Web: www.vivancoculturadevino.es



Violeta Pascarelli. Mirador de Ulia

«En este vino destacan su frescura final y su elegancia»

«Destacan de este vino su frescura final y su acidez, que resultan en la elegancia que buscas. Hay mucha fruta madura pero enseguida todo se vuelve complejo con especias, minerales y tostados de la madera. Es largo y perfecto para toda la comida».



BAIGORRI RESERVA 2007

Bodega: Bodegas Baigorri
Dirección: Ctra. Vitoria-Logroño, km 53 -
01307 Samaniego (Álava).
Tel.: 945 609 420
Web: www.bodegasbaigorri.com
Distribuidor en Gipuzkoa: Goñi Ardoteka.
Tel.: 943 211 597 · **Web:** www.ardoteka.com



Martín Flea. Rekondo

«Aroma limpio de frutos rojos con un paso por boca elegante»

«No podía fallar la apuesta de la Familia Belasco en La Rioja. Viñedos antiguos dan un aroma limpio de frutos rojos maduros con un paso por boca elegante con la madera sutil, vainilla, tostados y algo de chocolate completan un vino lleno de equilibrio».



DOMUS DEI CRIANZA ROSCA

Bodega: Domus Dei
Dirección: Aldeanueva del Ebro (La Rioja).
Tel.: 948 64 50 08
Web: www.familabelasco.com



Josemi Ayerbe. Gandarias

«Enseguida se notan la vainilla y los tostados de la madera»

«Hecho de una manera seria, salta la fruta en la nariz y enseguida se notan la vainilla y los tostados de la madera, destaca un toque de chocolate y caramelo. Es elegante y tiene un final largo. Un vino perfecto para una comida completa».



COTO MAYOR CRIANZA 2011

Bodega: Bodega El Coto de Rioja
Dirección: Calle Viejo, 26
01320 Oyón (Álava).
Tel.: 945 622 216
Web: www.elcoto.com



Dani Corman. Essencia Wine Bar

«Resalta la fruta en nariz sincera e intensa por los frutos rojos»

«Resalta la fruta en nariz muy sincera e intensa por los frutos rojos, algo de mineralidad. Gustó mucho su equilibrio y el toque goloso al final en boca gracias al caramelo que le aporta la madera. Es un vino de los que gustan y quedan bien».



BERONIA CRIANZA 2011

Bodega: Bodegas Beronia
(Grupo González Byass)
Dirección: Carretera de Ollauri a Nájera,
km. 1,8 - 26220 Ollauri (La Rioja).
Tel.: 941 338 000
Web: www.beronia.es