

Juan Cuatrecasas Asua

 1796577

martes, 29 de marzo de 2016

Compañía Bodeguera Valenciso Reserva 2009



Es siempre un sincero honor compartir con mis lectores referencias como la que hoy traigo al blog. Y lo es, no por simple inercia ó brindis al Sol, sino por conocer muy bien que hay detrás de bodegas como Valenciso. Por encima de la personalidad de Carmen Enciso y Luis Valentín, buena gente de vino, hay, además del resto del equipo profesional y humano del dominio, un trabajo realizado con mimo y respeto a la identidad de la varietal, de la zona y de las características de cada añada.

Y no hay mejor manera de contrastar estas afirmaciones con la cata puntual de cada añada de este vino tinto reserva que Valenciso defiende en el complejo mercado del vino. Todas diferentes, entre sí y al mismo tiempo todas haciendo valer un equilibrio y un más que evidente punto de excepcionalidad, ese que para catadores y escritores de vino como yo, diferencia lo brillante de lo simplemente correcto, la personalidad propia de un vino de otros que se terminan olvidando al cabo del tiempo.

He catado varias añadas pretéritas de Valenciso y sin embargo permitirá el lector que me centre en las dos precedentes, relativas a las cosechas 2007 y 2008, y por supuesto a la más actual, la del 2009.

Seguimos con fruta de la variedad tempranillo, uvas procedentes de fincas localizadas en Haro, Ollauri, Villalba, Rodezno y Briones. Influencia atlántica, con sueños de composición arcillo calcárea, fermentado y macerado en depósitos de hormigón, con maduración de diecisiete meses en barricas de madera de roble francés.

Definiría esta añada 2009 del siguiente modo, tomando como referencia las dos anteriores : propia identidad, marcando a buen seguro la influencia de los agentes climáticos y meteorológicos externos, tiempo de vendimia y permanencia de crianza en madera. Y sin embargo en algunas cosas me recuerda a la del 2007 y algo menos a la del 2008.

Mucha fruta roja, muy elegante en todas las fases de la cata, equilibrio, virtud muy habitual en los vinos de Valenciso, testigos de la madera apacibles, siempre acompañando a los descriptores frutales pero desde una respetuosa segunda línea, lácticos, un punto más complejo de especiados respecto a las añadas precedentes, tostados incipientes y ligeros, con perímetro balsámico y de torrefactos.

Siempre la imponente fruta roja afianzada dirigiendo una orquesta de cámara olfativa que ejecuta la pieza con relevante compás.

La boca demuestra frescura, con un avance en donde la acidez despliega un buen dinamismo, prolongación siempre con una magnífica balanza entre fruta y madera, conducido con empaque frutal y estupenda sensación de estructura, taninos golosos y pulidos, con franca seña de persistencia, muy varietal y expresivo en cuanto a la expresividad de la tempranillo riojalteña. Insisto una vez más en esa virtud del equilibrio, clamoroso en este aspecto, sabroso, con llegada y alcance. La retronasal habla de ciruelas rojas y cerezas, hay tostados y un cierto recuerdo de pastelería, gama de vainilla y brisa de pimienta negra, fondo balsámico, regaliz, iniciando en el epílogo apuntes que evocan una fervorosa intensidad de fruta roja, frescura acomodada sobre el lecho que configura la influencia del roble francés. Aterciopelado, amable, sávido y armonioso.

Lo califico en esta añada 2009 entre muy recomendable y más que muy recomendable.

El tiempo, a buen seguro y siempre bajo mi criterio, le dará aún mayor gloria.

Creo que supera a las dos añadas anteriores, por dos cabezas a la del 2008 y con perspectiva de futuro mediante una guarda responsable en botella, por media a la ya legendaria del 2007.

Por cierto, tras catarlo, lo disfruté en toda su amplitud con un solomillo del establecimiento Palacio de Casafuerte, sito en el municipio de Zaratón.



Publicado por [Juan Cuatrecasas Asua](#) en 0:30 ➡

Datos personales



[Juan Cuatrecasas Asua](#)

En un mundo abierto como es el universo del vino, donde la libre expresión es santo y seña del ejercicio de creatividad, mi vocación es el simple aprendizaje, por encima de la sabiduría, que llega en pequeñas dosis, botella tras botella.