

# Expansión

Sábado 28 de enero de 2012 | 1,60€ | Año XXVI | nº 7.703 | Primera Edición

www.expansion.com

## 'Valenciso', el valor firme del largo plazo

En Enofusión, el salón del vino de Madrid Fusión, se han vivido felices reencuentros como el de 'Valenciso'.

Fue un placer volver a encontrarse con "Valenciso 2005", un vino profundo, elegante, un Rioja moderno pero con el saber acumulado del entorno de Haro.

Enrique Caldach

Carmen Enciso y Luis Valentin, gente del mundo del vino y buenos amigos, protagonizan una carrera a largo plazo sin un paso atrás. En 1988, decidieron elaborar su propio vino, tras su experiencia en otras firmas. No tenían gran cosa para empezar, solo determinación y conocimiento, así que comenzaron asociándose con algunos viticultores de la zona, y en el lagar de uno de ellos elaboraban el vino.

Más tarde, en unas bodegas alquiladas, envejecían y embotellaban. Como el vino que hacen está muy rico, con las ganancias, fueron construyendo poco a poco una bodega modesta pero eficiente. Tardaron en levantarla cuatro años, pero al final, en 2007, la inauguraron en Ollauri, en plena Rioja Alta.

Al valorar su trayectoria, siempre acude a la cabeza su antítesis, la de esas macrobodegas construidas en la época del boom del ladrillo, que ya habían invertido millones en obra civil, y todavía no sabían qué vino iban a hacer, ni naturalmente a quién se lo iban a vender.

Esa es ladiferencia entre profesionalidad y soberbia. Los profesionales aguantan, pese a la crisis y la caída de



'Valenciso 2005'.

consumo, aguantan, mientras que los otros están hechos polvo. Reencontrarse con *Valenciso* en Enofusión, el apartado para vinos de la feria Madrid Fusión, que acaba de concluir, fue todo un placer.

El de 2005 es un vino que hay que dejar abrir un rato o decantar. Presenta una nariz compleja, elegante, con buena fruta fresca todavía, y tonos especiados. La boca es equilibrada, sabrosa, larga y fresca. Ésta es una de las pocas bodegas que hacen un solo vino, éste es un reserva, y su precio anda sobre los 20 euros.

### Novedades en Enofusión

Enofusión presentó este año toda una serie de curiosidades, como catas de botas o barricas con las que se elabora el fino de González Byass *Tío Pepe en Rama*, es decir, sin clarificar y estabilizar, una auténtica demostración de lo que puede ser uno de los más originales e interesantes vinos

del mundo, que sorprendentemente no se valora como merece.

Freixenet, por su parte, presentó sus cavas especiales de alta gama, poco conocidos, pero soberbios, destacando los *Cuvée DS 2007* y el *Casa Sala 2005*. Igualmente hubo una cata de albariños de 'pazo' en donde participaron los de Baión, Señorans y Santo Mauro. Catas de vinos de Torres, biodinámicos, oportos, y conferencias *De padres a hijos* entre bodegueros fueron el grueso del programa.

En la zona de degustaciones, algunos vinos de mucho interés. El grupo Oro Wines presentó, entre otras cosas, varios vinos elaborados con variedades poco conocidas, pero de sólido futuro. Uno era el *Tridente 2009*, hecho a base de la uva Prieto Picudo, de la zona de León y de Zamora. Un tinto muy expresivo, elegante y frutal, con una boca potente y sabrosa, una demostración de lo que es capaz esta variedad.

Y como curiosidad y originalidad, *Alaya*, elaborado con Garnacha Tintorera y de la denominación de origen Almansa, muy interesante, diferente, pero sabroso, serio, goloso, muy mediterráneo. O el *Atalaya*, su segunda marca, también con mezcla de Garnacha Tintorera y Monastrell, sorprendente y muy rico, más mediterráneo, si cabe. También se presentó *Leiros*, de bodegas Luzdivina Amigo, un Mencía de Bierzo realmente bueno, y se disfrutó en la zona del Enobar con varias docenas de vinos para catar. Una experiencia interesante.