

CATA VERTICAL

ARZUAGA. CINCO AÑADAS DE LA BODEGA DE QUINTANILLA DE ONÉSIMO, CON DOS GRANDES VINOS DE 1994 Y 2005



ABC

FUNDADO EN 1903 POR DON TORCUATO LUCA DE TENA



Ignacio Arzuaga, con los vinos de la cata

Arzuaga

Respeto y personalidad

Aval para Arzuaga, con un espléndido reserva de 2005 que da continuidad a un proyecto sobresaliente

POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Tenía ganas de demostrarme que ciertos vinos de España, con tanta personalidad como para descubrirlos de inmediato, son también sinónimos de grandes vinos. Arzuaga, por ejemplo, se merece un respeto. Marca, además, reconocida por el gran público, lo que en este caso supone que ese público no está equivocado. En absoluto.

Una cata vertical de reservas de Arzuaga, con un recuerdo para añadas consideradas por algunos como excepcionales (pongamos por caso 1994), y luego la comparación con años actuales, como son los vinos de la bodega de 2001, 2004, 2005 y 2006. De ellos, en el mercado se encuentra actualmente el 2005, con alguna sombrilla al sentirse muy cerrado en principio en nariz, pero suficientes luces para acogerse de inmediato al sobresaliente. Quizá lo más parecido que nos encontramos a lo largo de la cata al Arzuaga 1994, con capacidad de ser sinó-

nimo de la palabra «elegancia» y sobrevivir pese a que tarda en sentirse la fruta. Es un vino excelente.

Volvemos al principio. A ese

Arzuaga

92

Añada: 2005

Origen: D. O. Ribera del Duero

Varietades de uva: tinto fino (98%), cabernet Sauvignon y merlot.

Crianza: Veinte meses, en su mayoría en barricas de roble francés

Precio aproximado: 15 euros. Grado alcohólico: 14%.

Nota de cata: Nariz compleja y armoniosa, llena de frutalidad. Exquisito en boca, sobrio pero elegante destacando su untuosidad, posee un nervio que denota juventud. Un vino fino y elegante.

Dirección: Bodegas Arzuaga. Carretera N-122, km. 325 Quintanilla de Onésimo (Valladolid). Tel: 983 681 146. www.hotelarzuaga.com

reserva del 94 que nos hace sentirnos vivos. Puede que no fuese el mejor principio para una vertical porque tiene una calidad extraordinaria. Entero, tremendo, larguísimo, con una capacidad extraordinaria para mostrarnos aún su carácter frutal. De ahí nos fuimos al 2001, con superior presencia de la tempranillo (90%) y menor de cabernet sauvignon y merlot. Encontramos mayor amplitud, pero menor finura dentro de esa gran calidad que es una constante en esta cata.

El reserva de 2004 supone un punto y aparte con respecto a los dos vinos anteriores. Una nueva etapa marcada por su grandeza en boca, que es de lo que se trata al final, y una mayor presencia frutal, pero sin olvidarnos nunca de esas características maderas tan propias de la bodega. Otro vino más de sobresaliente, aunque inferior a su hermano pequeño (2005) y superior al 2006 (aún durmiendo en bodega), al que le falta tiempo en botella aunque ya se muestra muy agradable.

En fin, sólo quedan palabras de agradecimiento para Ignacio Arzuaga, alma de estos vinos, de esta bodega, de esta casa que en no mucho tiempo se ha hecho dueña de un trozo del mercado con todo merecimiento.