

Cinco vinos por menos de diez euros: buenos y baratos, son perfectos para la 'cuesta de enero'



No estarán todos los que son, pero si son todos los que están. Vinos que responden a los precios más ajustados que se caracterizan por su gran calidad y a importes mínimos para lo que ofrecen en la copa. Por ello, resultan perfectos para afrontar la difícil 'cuesta de enero'.

España es un paraíso del vino, en primer lugar por su gran nivel, pero también debido a que sus tarifas se mantienen bastante bajas respecto a otros países europeos. Hemos encontrado cinco joyitas dentro de los vinos jóvenes- alguno más madurito- que resultan espectaculares, como siempre, seleccionados previamente y catados. Grandes placeres por poco dinero.

1) Luberri Maceración Carbónica 2020

B. Luberri- Familia Monje Amestoy/ D.O.Ca. Rioja

PVP recomendado: 5,95 euros

Bodegas Luberri se caracterizó desde sus principios por elaborar este vino según las tradiciones más acendradas en Rioja: la maceración carbónica, un proceso en el que se meten en depósito los racimos de uvas enteros y, por el propio CO2 que desprenden, fermentan en un ambiente pobre en oxígeno durante una semana más o menos. Son además los primeros vinos del año ya que salen en noviembre. Luberri es el mejor ejemplo entre ellos. Un genuino vino joven de la Rioja Alavesa, elaborado con tempranillo y un toque de viura (5%), que no ha perdido músculo desde sus inicios y multi-premiado muy merecidamente. Asombrosamente frutal, sumamente expresivo y amplio, hará las delicias de los que busquen este tipo de vino, muy especial por su elaboración, que es un soplo de aire fresco en la copa. Lo comparan con el Beaujolais Nouveau francés pero, en líneas generales, es bastante mejor que muchas referencias galas.



2) La Doncella Chardonnay 2019

B. Familia Conesa- Pago Guijoso/ V.T. de Castilla

PVP recomendado: 5,60 euros

Todo un descubrimiento, además de ser una novedad. Aunque ya lo recomendábamos en un tema anterior, merece la pena volver sobre él más profundamente. Estamos ante un blanco ecológico certificado, situado en el top- ten del Concurso Internacional Chardonnay du Monde. La finca, situada a 1.100 metros de altitud- lo que es un indicativo previo de calidad de las uvas-, fue diseñada por el gurú de la viticultura mundial Richard Smart. La bodega ha realizado un gran trabajo con este vino elaborado mediante batonnage semanal durante tres meses antes del embotellado. De color amarillo pajizo es profundo, mineral, con volumen en boca y sedoso; la nariz da frutas tropicales y manzana. Un blanco que conjuga a las mil maravillas profundidad y delicadeza. Familia Conesa- Pago Guijoso cuenta con la D.O. 'Vino de Pago', el segmento más alto de calidad que solo poseen otras 17 bodegas en España. Se vende en la web www.familiaconesa.com y tiendas especializadas. La Doncella, de edición limitada, será una elección inmejorable a este precio.



3) Llenca Plana 2018

Bodegas Terra de Falanis/ D.O. Montsant

PVP recomendado: 9,95 euros

Un vino que da bastante más de lo que, en principio, pueda prometer su precio. Las uvas de cariñena (70%) y garnacha (30%, que le confiere acidez) crecen rodeadas de cerezos y olivos, en un terreno privilegiado que se caracteriza por un suelo de piedras planas, de ahí el nombre del vino. La bodega se formó por un grupo de amigos viticultores, entre ellos la mallorquina Ánima Negra, pero también de Penedés, Montsant y Calatayud. Un tinto que pasó 6 meses en barricas de roble francés y americano, utilizadas por segunda y tercera vez. El respeto por el terruño ha dado este vino genuino y personal, con numerosos matices, que es una explosión frutal en boca, pero que resulta pulido, profundo y persistente para su poca crianza. Toda una ganga a tener en cuenta por su magnífica relación calidad- precio.



4) Polvorete 2019

Bodegas Emilio Moro/ D.O. Bierzo

PVP recomendado: 7,95 euros

Es la novedad de Emilio Moro en la bodega que posee en esta denominación de origen leonesa. Elaborado con godello- uva blanca por excelencia en la zona- posee una etiqueta muy personal y alegre, diseñada por el artista Domingo Zapata, que se corresponde con el vino que encontrarás: informal y perfecto para un tapeo desenfadado. Un blanco que se distingue y distingue: color amarillo pajizo, es brillante y amplio en nariz. En boca es persistente y con una gran potencia debido a su juventud. Sigue el patrón de blancos jóvenes de la comarca berciana pero con notas muy particulares, entre ellas, su expresividad y estar al alcance de cualquier aficionado.



5) Baltasar Gracián El Político 2019

B. San Alejandro/ D.O. Calatayud

PVP recomendado: 6 euros

Una de las joyitas que se encuentran en denominaciones de origen aún sub- explotadas. Y aunque Calatayud nos suene a vinos recios, hace tiempo que se están haciendo vinos minuciosamente elaborados y mucho más elegantes. Este tinto joven es un ejemplo de labor bien hecha. Garnacha 100%- ¡de viñas viejas de secano! y a 900 metros de altitud-, macera en cemento y pasa en depósito inoxidable algunos meses. De color rojo picota con ribetes morados- como es habitual en los jóvenes- es frutal y goloso, redondo y expresivo, con aromas varietales pronunciados y equilibrado. Será una compra maestra por su excelente relación calidad- precio.



Cinco vinos buenos y baratos. También podríamos denominarlos "bonitos" por su esmerada elaboración y el esfuerzo que supone para las bodegas comercializarlos a precios tan ajustados. Una labor meritoria que no se detiene para buscar y encontrar la calidad para sus etiquetas.