

# LA LUZ AL FINAL DEL TÚNEL

LA OCTAVA EDICIÓN DE FENAVÍN SE CIERRA CON MUCHAS Y GRANDES NOVEDADES

La octava edición de Fenavín convirtió Ciudad Real en la capital del vino español hace un par de semanas. Dirigido con mano segura por Manuel Juliá, tras su clausura nos quedan pocas dudas de cuál es el foro vinícola más interesante de los que se celebran actualmente en la Piel de Toro. El balance que aporta la organización es apabullante: 1.361 bodegas expositoras, con una lista de espera de más de 300; casi 70.000 visitantes profesionales; miles de compradores extranjeros y nacionales, presencia creciente de los procedentes de mercados internacionales estratégicos y emergentes...

Aunque nos parece casi más interesante que las estadísticas el estupendo clima que se respiraba en los pabellones: rostros de satisfacción entre los expositores; ambiente de trabajo productivo, lejos del que reina en los tradicionales foros vinícolas de relaciones públicas; frenético —¿demasiado tal vez?— programa de actividades paralelas (mesas redondas, conferencias) dedicadas a diseccionar el universo del vino desde todos los ángulos imaginables... Y lo más importante para el buen aficionado: la posibilidad de tomar el pulso a un amplio colectivo bodeguero que no cesa de ofrecer novedades, como si atisbara el final de un largo —y oscuro— periodo de vacas flacas.

Por allí estaban Pazo de Señorans con su flamante Selección 2011 (nariz de albaricoque maduro, boca de increíble mezcla de vitalidad y frescura) y Javier Alén (Viña Meín) con su Tega 2014, un singularísimo blanco de treixadura, fruto de su colaboración con el reputado Comando G de la Sierra de Gredos, de inminente aparición en el mercado. Sin salir del capítulo de blancos, también se presentaron María Marsans (propietaria) y Maite Sánchez (enóloga) con su recién estrenado Arrayán Albillo Real 2014 (tacto de seda, intenso, persistente), así como Javier Sanz con su Malcorta 2014, un tipo de verdejo muy especial que acaba de recuperar



ORIGINAL WINE & FOOD. NUEVO ESPACIO DE FENAVÍN PARA CATAR ARMONÍAS DE VINOS Y ALIMENTOS.

en su viñedo de La Seca (D.O. Rueda) y que en pocos meses ha reclutado una legión de incondicionales.

**BUEN SABOR DE BOCA.** Blancos de acusada personalidad, como las cinco añadas que exponía Upaingoa del txacoli de guarda que elabora Juan Celaya (expropietario de Lan) en su caserío de Oñate (atención a la cosecha 2011) o el Malkoa Edición Limitada 2014 de Señorío de Astobiza, hondarrabi zuri cien por cien, máxima expresión del txacoli alavés. Sin olvidar la deslumbrante colección de vinos de los hermanos Toni y Miquel Coca i Fitó, estrellas emergentes de la nueva enología hispana, cuyos Tocat de l'Ala Blanc y Jaspi Blanc (ambos 2014) y, sobre todo, su debutante Jaspi D'Or 2013 (garnachas blancas y macabeos de más de 50 años; nariz compleja y expresiva, paladar lleno,

untuoso) nos reafirman en el buen hacer de esta joven bodega.

Si los nuevos blancos nos dejaron un estupendo sabor de boca, otro tanto podemos decir de algunos de los tintos que pudimos degustar en las apretadas jornadas de la feria. Por ejemplo, los Finca La Predrissa 2012 (cariñena de viñas de 60 años) y La Personal 2013 (garnacha peluda) de Bodegas Edetária, sobre todo el primero, vino gustoso, directo y expresivo donde los haya. O los petit verdot T. Tadeo 2012 de Cortijo Los Aguilares, la última creación de Bibi García (elegante nariz de laurel y sotobosque, paladar rotundo y equilibrado) y Enrique Mendoza 2012 (salino y mineral, con suficiente tannino de calidad para crecer años en la botella), otro ejemplo de las inmensas posibilidades locales de la vinífera bordelesa cuando es tratada con tino y sensibilidad. O el Murviedro Cepas Viejas 2012, último tinto de bobal salido de la bodega valenciana, de paladar nítido, magníficamente perfilado...

Una cita con lo mejorcito del momento a la que tampoco faltaron las últimas entregas de etiquetas consagradas, entre las que recordamos la gran nariz de monte bajo, betún y tierra mojada del Selección 2006 de Manuel Manzaneque, la habitual elegancia de los Marqués de Valdeueza (el Etiqueta Roja 2011, el complejo y finísimo Gran Vino de Guarda 2008), el tacto de terciopelo del Santa 2013 de Bodegas Castaño o el expresivo La Zarcita 2013 de Palacio Quemado, la apuesta en Tierra de Barros de Bodegas Alvear... Lo dicho, una feria productiva como pocas. **J.R. PEIRÓ**



ENTRE BLANCOS Y TINTOS. DE IZDA. A DCHA., MALCORTA 2014, ARRAYÁN ALBILLO REAL 2014, TADEO 2012 Y FINCA LA PREDRISSA 2012.