

[Degustación de Vinos de España en El Caserio](#)

By yuko – marzo 3, 2011 **Posted in:** [Degustaciones, catas y mero placer](#)

La invitación a la degustación de Vinos de España programada para el 28 de Febrero la vi en Facebook, creada por [Arggot del Vino](#). Aunque la invitación estaba dirigida a Distribuidores, Vinotecas, Sommeliers y Gerentes de alimentos y bebidas, indicaba que no rechazarían la presencia de buenos aficionados al mundo del vino. Y es así que asistí.

En la degustación se presentarían las siguientes variedades de vinos y regiones españolas como indicaba la invitación:

- SEÑORIO DE LAS VIÑAS Y DOMINIO DE ARVS DOC. Rioja
- BODEGAS ALMANSEÑAS, D.O. Almansa
- BODEGA LA SERRANA DO. Bierzo
- ANTONIO MASCARÓ DO. Penedés, Cava y Brandy
- BODEGAS PEÑA DEL VALLE DO. Ribera del Guadiana
- BODEGA DOÑA FELISA DO. Sierras Málaga
- Colección MÁLAGA VINOS CONARTE un perfecto maridaje entre vinos y pintura.

El lugar creo que estaba más que preparado para la degustación; botellas de los vinos en las mesas, vinos blancos y espumosos enfriándose, y los tintos también sirviéndose en temperatura, solo copas para tinto (y puedo entender el porque), escupideras, jarras de agua, copas de agua, bocadillos y por supuesto los representantes. Y debo decir que amablemente podían descorchar casi casi el que uno quisiera degustar.

La degustación me toco personalizada, platicando con cada uno, dando la explicación del vino, de su región, etcétera. Entiendo que eran vinos que al menos algunos no se venden aún en México, que eran vinos que buscaban una distribución y venta en México o en Querétaro, por lo mismo había vinos que solo eran muestras y muchos otros que si podían ser adquiridos por botella si uno lo deseaba.

Los vinos que me toco degustar son los siguientes, pero antes una aclaración. Desconozco todas los tipos de uva existentes, al igual que todas las regiones vinícolas de España, así que si en mis notas hago parecer una región como uva, o alguna uva como región, mis disculpas.



LA DEGUSTACIÓN

De entrada digo que ningún vino me desagradó, pudieron no encantarme todos, pero ninguno en el desagradó.

Empece con un espumoso **Mascaró Nigrum, CAVA, Brut** de Cataluña, un espumoso refrescante, agradable, afrutado. No me fascinaron sus burbujas, no las senti abundantes y uniformes, pero me agrado.



Un vino blanco **Suerte del Rey** de uva impronunciabile **GEWURZTRAMINER, 2010** de Extremadura, un vino muy dulce, una nariz muy rica, que lo que me venia a la mente eran chabacanos y duraznos.



Empezamos con los tintos con un **CALA N.1, 2008**, tempranillo y cabernet sauvignon. De entrada me gusto su etiqueta, en nariz definitivamente humo por no decir “algo quemado”.. me gusto, en boca una astringencia muy uniforme y agradable, me ayudarán para encontrar las palabras.. “frutos maduros”.



Después un **Torinos 2004**, 100% tempranillo. De cuerpo medio, astringencia sutil pero presente, me gustaron las piernas en la copa, tal vez por la temperatura pero los aromas se me perdían mucho por la notable presencia del alcohol (14%).



Vino un **UTTARIS Mencia 2009, BIERZO**. Una nariz muy discreta para mi poco entrenado olfato, un vino ligero y de taninos casi imperceptibles, y un color purpura bonito.



Un **Viña Collado, Garnacha 2009**, es un vino dulce me recuerda la cereza, de cuerpo ligero, color purpura, límpido, en boca algo como jerez o algo así, lo percibí femenino en el sentido que lo consideraría mucho para regalarlo a una mujer, no se porqué.



Un **Suerte del Rey, Crianza 2009** de Ribera del Guadiana, 50/50 tempranillo y cabernet sauvignon, muy aromático, equilibrado, ya de cuerpo medio, tanino presente, muy agradable.



Un **SANCIUS, Crianza 2005** de Ribera del Duero 100% tempranillo, con buen alcohol (14.5%), vino rico, de astringencia aterciopelada rústica (Ja!!), elegante y con personalidad. Me agrado bastante.



Un **Suerte del Rey, Reserva 2003**, 50/50 tempranillo y cabernet sauvignon. Nariz como de cereza o jerez (no sé), tanino bajo, de astringencia corta. No se si este estaba en temperatura.



Un **Calizo de Adaras 2009**, garnacha, monastrel y petit verdot. Un vino sin barrica, muy ligero, dulce y agradable.



Un **La Huella de Adaras 2008**, garnacha, monastrel y shiraz. Vino dulce y ligero.



Un **Vega de Adaras 2007**, garnacha, monastrel 70/30 respectivamente, aunque no le encuentre nariz, lo dejo en bastante elegantito y me gusto.



Un **ADARAS 2006**, 100% garnacha, de 18 meses. Un vino elegante, aterciopelado, cuerpo poco mas allá de medio y con muy buen color.



Un **Dominio de ARUS 2005, Rioja**, tempranillo. Una nariz interesante no supe a que pero interesante, me gusto el vino y esa sensación de que todo estaba equilibrado, suave y discreto pero bien repartido.



Un **Señorio de las Viñas, Crianza 2006, Rioja**. Me comentan que es de los vinos más populares para el “chateo”, para la tapa y los amigos. Vino aromático, se percibe el alcohol pero agradable.



Y finalmente un **Heras Cordon 2006, Rioja**. Tempranillo, mazuelo, graciano. Vendimia seleccionada, sin filtrar, con una mejor explicación que degustación. Vino proveniente de viñedos de 50 hectáreas, con 3,000 viñas por hectárea de más de 24 años de edad. Vino de buen cuerpo, astringencia consistente y prolongada, sabores y aromas discretos pero muy agradable, un vino que me agrado bastante.

LO MALO

Como todo, no todo es miel sobre hojuelas. Para mi fue una grata degustación, tuve platicas muy agradables con Manuel-Carlos Perez de [Iberomex Wines](#), Aymeric Sven Lazar de [CataVinos](#), Oscar Arrate Márquez y Javier Jiménez de [Hisbramex](#) y

Alejandro Monerris Atienza de [Bodegas Almaseñas](#). Todos ellos muy agradables y dispuestos a quien les agradezco el tiempo e interés por conversar.

Lo que si fue una pena por no decir vergüenza, es el técnicamente nulo interés de la gente. Lo ilustro diciendo que fue casi como si hubiera sido una degustación exclusiva para mí. Es una verdadera pena ya que el esfuerzo, tiempo y dedicación que invirtieron no merece una pobre respuesta como esta. No me sorprendería que decidan no volverlo a repetir con este antecedente.

No se puede decir que fue por costo, porque era gratis para los que cubrian el perfil, y solo \$100 pesos para los aficionados. Por esta parte no hay pretexto.

¿Por difusión?, no se, yo si vi una invitación, ellos tenían cartera de prospectos, ¿Que paso?, no se. Pero con este resultado aunque se crea que se hicieron bien las cosas hay que dudar y revisar todo. ¿Que paso con los restauraneros?, ¿Sommeliers?, ¿Aficionados?. Simplemente no puedo creer que hayan asistido unos cuantos pares de personas y muy de pisa y corre.

¿Calidad de los productos?, Ok, podría suponer que no sean del interés de los restauraneros, ¿Pero los aficionados?, solo por el bendito gusto de conocer otros vinos.

En fin, es una pena que estas personas hayan invertido su tiempo y esfuerzo, y no hayan recibido una respuesta decente de la gente.

Por mi parte mi reconocimiento para ellos, porque bien pudieron levantar todo y cancelar, sin embargo estuvieron ahí hasta el final.

Salud!!