

**VINOS RECOMENDADOS** ENRIQUE BELLVER [infobellver@telefonica.net](mailto:infobellver@telefonica.net)



## Un garnacha ecológico

**PEGASO GRANITO**  
Bodegas Cía. Telmo Rodríguez  
V. T.: Castilla y León. Añada: 2008.  
Uva: Garnacha. Temperatura de consumo:  
14-17º C.  
Precio aprox.: 27 euros.  
Calificación: 8/10.

Cebreros, al sur de la Comunidad de Castilla y León, siempre ha sido una población con un marcado carácter vinícola. Aún hoy, los viticultores más mayores siguen yendo a sus campos montados en mulas, pues el viñedo se encuentra en escarpadas y empinadas laderas. Es en este tipo de suelos pizarrosos y de clima continental donde la garnacha mejor se comporta. Los viñedos llegan a situarse a una altura cercana a los 1.200 metros,

lo que dificulta mucho su cultivo, de ahí que el viñedo en esta población haya disminuido de manera considerable. Telmo Rodríguez elabora desde 1999 un vino muy peculiar en estas tierras.

Pegaso Granito es ante todo mineral en boca y nariz. Muy tánico, de color rojo oscuro profundo y con aromas a tierra, café con leche y frutas rojas muy maduras. En boca es persistente y sedoso. Un tinto para tomar con steak tartar.



## Un vino con alma

**DESEA**  
Bodega Sota Els Angels  
D. O.: Ampurdán. Añada: 2009.  
Uva: Carmentera, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Carliena y Syrah. Temperatura de consumo:  
14-16º C.  
Precio aprox.: 20 euros.  
Calificación: 8/10.

Reconozco que este vino tiene alma y un 'toque' que le hace ser especial. Procede de agricultura biodinámica y la bodega se encuentra en proceso de tramitación del certificado de producción ecológica. La viña se vaporiza con preparados a base de hierbas medicinales y agua de lluvia y las podas como los trasiegos de vino se hacen en días determinados atendiendo a los ciclos de la luna. La familia bodeguera que cuida de las ocho hectáreas de viñedo vive en plena comunica-

ción con las plantas. Quizá ahí reside el alma que tiene este tinto.

Desea es un vino del que solamente se han hecho 5.600 botellas de la añada 2009. Tiene un color rojo cereza intenso y limpio y una nariz donde las frutas negras maduras predominan sobre los tonos a especias propios de la madera. En boca tiene una buena acidez que le aporta una larga persistencia. Este vino es muy peculiar por su coupage. Me gusta beberlo con un guiso de carrillera de ternera.



## Un mayor aroma

**CONDES DE ALBAREI**  
Bodega Condes de Albarei  
D. O.: Rías Baixas. Añada: 2012.  
Uva: Albariño. Temperatura de consumo:  
8-12º C.  
Precio aprox.: 12 euros.  
Calificación: 7,5/10.

Mi amigo Pepe Hidalgo, uno de los mejores enólogos que tenemos en España y cuya sabiduría se extiende a bodegas ubicadas en lugares tan dispares como La Mancha, Valencia o Galicia, acaba de sacar ya al mercado la añada 2012 de este blanco gallego elaborado exclusivamente con la variedad Albariño. Vinos como este demuestran el potencial de la D. O. Rías Baixas, más conocida por el nombre de su uva emble-

mática, 'Albariño'. Esta añada de Condes de Albarei es mucho más aromática y sabrosa en boca. Creo que han sabido extraer la mayor expresión de esta variedad.

Dejando a un lado su color amarillo pajizo pálido, en nariz hay mucha fuerza aromática a cítricos, hinojo y manzanas verdes. En boca es muy fresco, envolvente y aromático. Es un blanco para tomar con pescados al horno y mariscos.

## D. ORIGEN



Federico Schatz fue pionero en Ronda en el sector. :: V.M.

## El acento alemán

### La bodega F. Schatz se sitúa en la zona de Ronda la Vieja

#### || VANESSA MELGAR

Los vinos de Federico son fáciles de reconocer. Brillan con luz propia por su sabor y por su buen hacer que los define como ecológicos y biodinámicos. Este alemán fue uno de los pioneros en Ronda encargados de levantar el sector vitivinícola allá por los años ochenta después de que éste fuera arrasado por la terrible enfermedad de la filoxera mucho tiempo antes.

Su bodega se sitúa en la zona de Ronda la Vieja, que por excelencia fue productora de vino prácticamente desde siempre. Para llegar a ella es necesario tomar la carretera que va de Ronda a Sevilla y desviarse hacia Ronda la Vieja. A apenas medio kilómetro encontramos esta bodega que se puede visitar aunque con cita previa en la finca La Sanguijuela.

Federico, que procede de una familia de agricultores, ya se dedicaba en su país al cultivo de la

vid, pero se trasladó a España, a Andalucía, buscando el calor de esta tierra y mejores condiciones para producir determinadas variedades. La de Federico fue la primera bodega ecológica de la provincia de Málaga puesto que, entre otras prácticas, utiliza energía solar para abastecer sus instalaciones y además, ha ido más allá al incorporar prácticas biodinámicas que le llevan a no utilizar ningún producto químico y a concebir la finca como un ser vivo en el que todos los elementos están interrelacionados.

El resultado son unos vinos vivos, como a él mismo le gusta definir. Cultiva las variedades Lemberger, Pinot Noir, Petit Verdot,

Chardonnay y Muskatrollinger, según explica 'La guía enoturística de la Serranía de Ronda'.

En el mercado cuenta con una amplia gama de caldos, cuya marca comercial ha sido renovada con

acierto recientemente. Su producción total está limitada a unas 15.000 botellas que se dividen en un 70% en vino tinto, en un 25% en vino blanco y el resto, un 5%, en vino rosado.

#### BODEGA F. SCHATZ

Dirección: Carretera de Ronda a Sevilla, desvío hacia Ronda la Vieja, a 0,5 kilómetros

Tel.: 952 87 13 13