

Unas cuantas estrellas más

**POR PACO VILLÓN
 ESPECIAL EL NUEVO DÍA**

Tal y como lo prometió, Don Paco nos trae hoy una una decena más de vinos que pudo degustar en el evento 100 Vinos de Méndez y Compañía.

Vietti Barolo Lazzarito 2003, Piamonte, Italia

Una añada de récord de calor en Europa, pero Vietti es un productor de prestigio que logró hacer con la Nebbiolo un vino granate oscuro, aromático y afrutado y complejo en la boca. Este vino se produjo en una bodega muy antigua y sigue la línea clásica de los Barolo. Si le gustan los Barolo, este es algo distinto, que vale la pena comprar y guardar. 🍷🍷🍷

Vietti Barolo Brunate 2005, Piamonte, Italia

Esta es una zona más conocida donde también se producen grandes vinos. Frutas negras, complejo en nariz y boca, no es fácil decidirse entre uno o el otro, pues ambos son muy buenos vinos que merecen dejar descansar; a mí me gustó un poco más el Lazzarito, pero no descarto el Brunate, que fue de una añada muy buena. 🍷🍷🍷

Clos de los Siete 2008, Mendoza, Argentina

Este es un proyecto interesante de siete bodegueros de Burdeos, que aportan uvas al Clos de los Siete (hacen otros vinos), y el célebre Michel Rolland como enólogo. Este vino es una mezcla tipo Burdeos de Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot. Está aún joven, pero he probado varias añadas y no acabo de establecer rapport. 🍷🍷🍷

Catena Alta Malbec 2008, Mendoza, Argentina

Para los que les gustan los vinos grandes, para correr el riesgo de guardarlos, este es su vino; para mí, es "demasiado, muy too much..." , como diría La Fela. 🍷🍷🍷

Rocchioli Pinot Noir 2009, Russian River Valley, California
 Si la Pinot es una uva difícil en la propia Borgoña, imaginense en California. Pero Joe Rocchioli no se ha ganado por gusto su fama de gran vinatero en Sonoma y lo demuestra con sus vinos. Este vino, tiene color, lindos aromas a frutillas rojas, muy buena fruta en boca, excelente estructura, buena acidez y largo posgusto. No lo guardaría toda la vida, pero sí hasta el 2016, más o menos. 🍷🍷🍷

Pisoni Estate Pinot Noir 2009, Sta. Lucía

Otro gran vinatero y otro excelente vino. Es de una zona más al sur, pero con sus excentricidades Gary Pisoni sabe lo que hace. Lindos aromas a ciruelas frescas, muy buena fruta en boca, acidez, estructura, largo posgusto. Me quedaría con cualquiera de los dos (o los dos), pero prefiero este por una nariz. 🍷🍷🍷

Muga Reserva 2007, Rioja, España

Una bodega tradicional, del Barrio de la Estación de Haro. Este fue año controversial que muchos consideran excelente y otros como difícil. Este vino se puede beber ahora, pero es un crimen porque es un bello bebé, pero un señor bebé, con una linda sonrisa y un poco de mal genio; cuando desarrolle va a romper corazones. Se puede beber ahora, pero es un crimen. 🍷🍷🍷



Contino Reserva 2006, Rioja, España / Un vino con más Graciano que otros Rioja; el único vino de España con DO propia. Preciosos aromas, frutillas. Muy buena estructura, es un vino muy elegante y diferente del Muga Reserva. Se puede guardar. 🍷🍷🍷

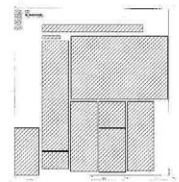
Imperial Reserva 2005, Rioja, España / Otra bodega tradicional. Buen color, un poco ligero. Aromático, muy buena fruta en boca, muy bien balanceado; buena estructura. Se puede beber ya, pero un par de años de cava no le vienen mal. 🍷🍷🍷

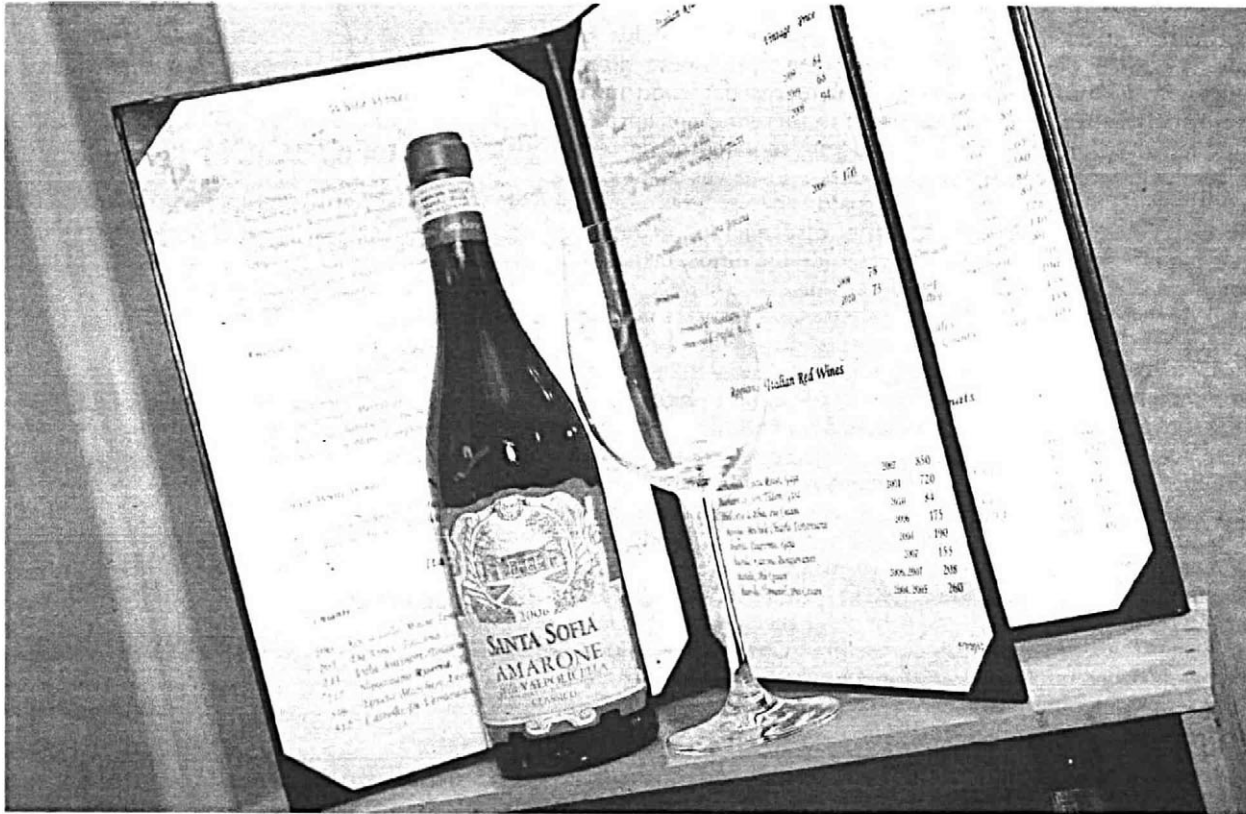
UNA ÑAPA CON JAVIER RODRÍGUEZ

Javier Rodríguez Sanzo es un enólogo, agricultor y economista que lanzó Valsanzo Selección en Rioja y que con la ambición y la inteligencia y tenacidad necesarias para producir vinos buenos que gustan al consumidor, está abriendo sus horizontes en varias regiones de España, como ha ocurrido con sus vinos Terras de Javier Rodríguez, de sus bodegas en Rioja, en especial el éxito que ha tenido en Puerto Rico con el Lacrimus DOCa Rioja.

Al día siguiente del festival 100 vinos Javier, a quien hace tiempo no veía, me invitó junto a Julio Sanz de la Maza, su representante aquí, a probar su nueva aventura en Toro, con una deliciosa picadera en Capital, con José Enrique poniéndose el delantal y sirviéndonos unas cuantas delicias.

En la edición de la próxima semana les contaré los resultados de aquel encuentro.





Para preguntas a Don Paco o comentarios sobre su columna, por favor, escriba a pacovillon@yahoo.com