SIN RESERVE

Cien bodegas riojanas en el salón de la Guía Peñín

VINO DE RIOJA

:: J. I. GASCO. La XIX novena edición del Salón delos Mejores Vinos de España de la Guía Peñín se celebró anteayer y ayer en Madrid. 322 bodegas españolas, cien de ellas de Rioja, participaron en este evento, donde se presentaron 1.500 referencias de vinos valoradas por la conocida publicación.

Imagen del salón de Madrid de la Guía Peñín :: G. R.

Nueva imagen de Sierra Cantabria blanco 2017

VINO DE RIOJA

:: LA RIOJA. Sierra Cantabria lanza al mercado la tercera añada de 'Sierra Cantabria Blanco 2017' con una nueva imagen. 'Sierra Cantabria Blanco 2017' se elabora de cepas de San Vicente y ensambla sauvignon blanc, viura, tempranillo blanco, malvasía y maturana.

Nuevas añadas de Roda 2015 y Roda I 2012

VINO DE RIOJA

:: LA RIOJA. Bodegas Roda presenta para esta Navidad dos grandes añadas de sus tintos Roda 2015 y Roda I 2012. Consolidada como la más moderna entre las grandes bodegas clásicas de Rioja, Roda cuenta con 70 hectáreas de viñedo en propiedad de donde elabora sus tintos.

En las entrañas de Rioja

Faustino saca al mercado 2.555 botellas de un gran reserva de hace 63 años

El vino, en un lanzamiento inédito para una colección tan exclusiva, se vende a un precio de 225 euros por botella

:: A. GIL

LOGROÑO. Quizás haya leído que un millonario pagó decenas de miles de euros, incluso cientos de miles, por una botella de vino. De hecho, en Internet pueden encontrarse ránking de los vinos por los que más se han pagado en la historia. Prácticamente todos estos vinos tienen un denominador común: décadas y décadas de envejecimiento en la bodega y, si por algo se ha distinguido Rioja como región afamada mundialmente, es por su capacidad de envejecer los vinos, pero no es fácil acceder a una de las antiguas e históricas añadas de esos Riojas históricos.

Desde ahora, sin embargo, es más sencillo. El Grupo Faustino acaba de sacar al mercado 2.555 botellas de la añada 1955, etiquetadas como Gran Faustino 1955, un vino exclusivo que la semana pasada presentó la bodega en Bilbao en un acto con el chef cuatro estrellas Michelin Eneko Atxa. El precio por botella, con un estuche individual y un sacacorchos de láminas para poder abrir más fácilmente el viejo corcho, es de 225 euros.

Bodegas Faustino conservaba en es su botellero una partida importante de este vino, que no salió al mercado hasta 1963, y que ahora se ha vuelto a etiquetar con las botellas y corchos originales: un gran reserva de los de antaño, tempranillo con un aporte de otras variedades, incluso un poco de viura, criado durante largo tiempo y de una cosecha fría, contra las que había que luchar tanto en el campo como en la bodega.

Gran Faustino 1955 es un vino muy sentimental para la familia y, de hecho, Lourdes Martínez Zabala, consejera de la compañía, recordó a su padre, Julio, y a su abuelo Faustino degustando este vino, un gran reserva de aquella época junto con un buen habano.

El Grupo Faustino aprovechó la ocasión para presentar otra gran novedad: Campillo 57 Gran Reserva, en este caso un vino de la añada 2011 de la bodega del mismo nombre en Laguardia. También una elaboración limitada (6.257 botellas a un precio de 33 euros) y con un concepto clásico de larga crianza, pero adaptado al siglo XXI: tempranillo y graciano de dos fincas de Laguardia y criado durante 24 meses en roble francés.

Eneko Atxa con Lourdes Martínez Zabala, consejera de Faustino, en la presentación :: G.F.

El chef con su plato. :: G.F.

Un vino continuidad del que en su día fue Faustino Reserva 1963

Gran Faustino 1955 es un vino que homenajea a Gran Faustino Reserva 1955 que se lanzó en 1963. De aquella selección, hoy quedan 2.555 botellas que se han conservado como una nueva edición llamada Gran Faustino 1955 y que son un fiel reflejo de la especialidad de esta bodega: hacer vinos de gran potencial de envejecimiento, como este Rioja que recuerda a los vinos de antaño, aquellos de los que los expertos continúan hablando con admiración.

El maridaje

Eneko Atxa sorprendió a los asistentes con un plato nuevo y original de ciervo, brownie, perejil y manzana. La carne estuvo marinando durante días con el gran vino histórico de la bodega de Oyón de 1955 y también con las virutas de roble americano que caracterizaba entonces la larga crianza de los vinos históricos de la región vitícola.

La presentación estuvo amenizada por el personaje histórico de las etiquetas, imagen de los vinos históricos de Faustino. A través de este personaje se pudo disfrutar de un viaje en el tiempo sobre el vino Gran Faustino 1955.