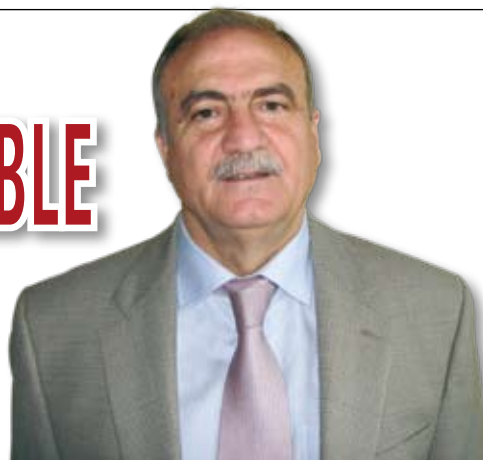


# UNA BODEGA IMPRESCINDIBLE Y DOS TINTOS DE RESERVA



## ➔ Segundo López

Bodegas Fontana: Tradición y modernidad

Mediado el año **2009**, **Bodegas Fontana** quiso celebrar el décimo aniversario de su constitución con la puesta de largo de su vino emblemático **Quercus**, un formidable vino tinto varietal. Proviene del mejor tempranillo de la bodega conquense, seleccionado de sus viñedos de **Monte Carbonero**, trufados de encinas, (*Quercus ilex*, según clasificación del sueco **Carl von Linneo**, padre de la **taxonomía**).

Con ese motivo, la familia **Cantarero Morales** requirió al joven pintor autodidacta **Jesús Mateo** - consagrado como un valor emergente en el mundo del arte-, para una interpretación conmemorativa de su vino tinto más emblemático: **Quercus 2005**.

El pintor tuvo libertad interpretativa para dar forma al '**arbol bonito**' de los celtas (conservo la exclusiva etiqueta de colección - diseño negro y oro -, que vestía la botella que atesoraba este singular vino). La puesta de largo tuvo lugar en el castillo del **Parador de Alarcón**, con el inigualable marco de su embalse. Estuvimos presentes un grupo de amigos de la bodega, autoridades civiles locales, y prensa especializada.

El conocido prescriptor y director del **Aula Española del Vino**, **Jesús Flores**, dirigió una didáctica cata de **Quercus 2005**, que resultó muy satisfactoria. Lo sorprendente para quien les habla fue el descubrimiento de un vino blanco, que no conocía, en el pícoeteo posterior al acto de presentación. Se trataba de **Fontal** de **Bodegas Fontana**.

**SEGUNDO LÓPEZ SORIA**, es abogado. Titulado por la Escuela Oficial de RTVE en su primera promoción estudió Ciencias Políticas y Periodismo. Programador, ex directivo de TVE, desempeñó responsabilidades orgánicas y dirigió programas a lo largo de sus 37 años como profesional. De padre enólogo-bodeguero, y madre escritora, el mundo del vino y la literatura son su pasión.

Integra, como jurado, el panel de cata de Ecoracimos, Concurso Internacional de Vinos procedente de Agricultura Ecológica, que se celebra anualmente en Córdoba.



Desconozco si se presentaba en primicia, desde luego para mí sí lo era. Se trataba de un ensamblaje casi por mitades de nuestra **Verdejo** y de la foránea **Sauvignon Blanc**, varietales blancos que reinan en **Rueda**... y en **Bodegas Fontana**. La calidad de este vino joven, su frescura, profundidad aromática y equilibrio, produjo muy buenas sensaciones a los amantes del vino blanco.

Concluido el acto de presentación de **Quercus 2005**, fuimos conducidos por el **pater familias**, **Román Cantarero**, y sus tres hijos

**Jesús, Ana y Rocío** - todos ellos implicados en diferentes labores de la actividad empresarial de **Bodegas Fontana** -, a la localidad de **Alarcón**, para contemplar la monumental obra realizada por **Jesús Mateo** en la desacralizada iglesia de **San Juan Bautista**.

El joven pintor - consagrado hoy en día como una auténtica realidad artística internacional -, nos hizo un pormenorizado relato de la bellísima simbología abstracta de los gigantescos acrílicos que cubrían bóveda y paramentos de esta nueva **Capilla Sixtina**.



XXXXXX  
XXXXXX XXXXX  
XXXXXX XXXXXXXX



Me pareció percibir influencias de **Juan Gris** y **Picasso**, quizás por la contemplación de la obra, que puebla el **Museo de Arte Abstracto Español de Cuenca**.

**Jesús Mateo** también nos comentó las dificultades que tuvo que afrontar durante los siete años transcurridos hasta concluir su trabajo: Incredulidad en la viabilidad del proyecto, agobios financieros (incluidas penalidades climáticas, y de salud, debido a la toxicidad de la pintura acrílica empleada)... y, finalmente, el feliz apoyo de instituciones fi-

lantrópicas, incluido el definitivo y concluyente patrocinio de **UNESCO**, a la sazón presidida por **Federico Mayor Zaragoza**.

Tres vinos de Bodegas Fontana: dos clásicos y una excelente novedad

Los tres vinos (dos tintos y uno blanco) proceden de viñedos propios y han tenido

tratamientos distintos, tanto en viñedo como en bodega, en función de las castas empleadas en su elaboración, y de los objetivos fijados por la dirección técnica para cada uno de ellos... Y los tres se acogen a una filiación de Denominación distinta.

Comenzaré con un **Tempranillo 2010** que es una novedad para mí. Los otros dos, tanto el blanco como el tinto, los he probado en otras ocasiones. A saber:

Esencia de Fontana. Tempranillo 2010  
Me ha gustado este ensamblaje de **Temprani-**



XXXXX  
XXXXX XXXX  
XXXXX XXXXXXXX

**illo (90%), de doce años, y de Merlot (10%).** Ambos provienen de la finca **Monte Carbonero**, aunque son más jóvenes las cepas de **Merlot**, porque forman parte de un proyecto de investigación de nuevos varietales, que la bodega está experimentando en la referida finca.

Este vino se presenta como un vino muy **'hecho'**, para haber tenido una media crianza de **seis meses en barricas de roble americano**. Creo que pudiera ser debido a un tostado medio de las barricas donde ha dormido. Me parece un acierto el tiempo de contacto con la madera, porque mantiene unas jugosas características frutales. Sale al mercado con etiqueta de la **D.O.Uclés**.

Presenta un color granate. El menisco rojo intenso se lo presta el roble americano. En fase olfativa aparecen los tonos delicados de ebanistería fina, en perfecta armonía con frutas rojas y vainillas. En boca es frutal, con los taninos domados y dulces. Le acompañan suaves notas de tostados. Es un vino muy agradable y fácil de beber.

#### Quercus 2007

Es el buque insignia de la casa y es un monovarietal de **Tempranillo**, proveniente de viñedos de más de treinta y cinco años de muy escasa producción. Por ese motivo, dada la extremada selección del fruto, se elabora muy poco **Quercus**.

Es un gran vino que, como otras elaboraciones **Premium** de la región, se sale de los parámetros de la D.O donde **'nace**

**y se hace'**, y sale al mercado contraetiquetado como **Vino de la Tierra de Castilla**.

La uva se vendimia a mano, seleccionando los racimos de parcelas de **Tempranillo** de baja producción, con una edad que oscila entre los **35 y 50 años**.

Estos **Tempranillos** alcanzan un balance muy equilibrado entre acidez y azúcar, potenciando aromas y sabor, tras prolongadas maceraciones.

**Quercus** ha fermentado en depósitos troncocónicos de acero inoxidable, a una temperatura constante para preservar su carácter frutal. Durante la fermentación tumultuosa se han efectuado frecuentes remontados para su mejor oxigenación. Como les comenté anteriormente, las maceraciones se han prolongado por espacio de un mes, con objeto de obtener máximas extracciones de color y tánicas, para de este modo efectuar crianzas también prolongadas.

Después de hacer la maloláctica **Quercus** ha permanecido **quince meses de crianza en barrica nueva de roble americano**. Visualmente muestra un brillante y profundo color rojo picota ambrunes. En nariz destacan leves tonos de fruta de roja de hueso madura, con notas avainilladas y cueros. En boca es potente y equilibrado, con taninos potentes y domados. A pesar de su larga crianza, está presente la fruta que antes adivinamos en nariz, con elegantes tonos de torrefactos y notas minerales. Es muy largo en paso de boca y persistente en el posgusto.

#### Fontal 2010

Este vino blanco, **coupage** de dos excelentes castas blancas: **Verdejo (60%) y Sauvignon Blanc (40%)**, procede como las demás elaboraciones de **Bodegas Fontana** de viñedos propios, y se pone a la venta bajo **Denominación de Origen La Mancha**. Ya les comenté la sorpresa agradable que me supuso el descubrimiento de este formidable blanco.

La vendimia de **FONTAL** se realizó con medios mecánicos de noche, y se terminó a primera hora de madrugada para prevenir fermentaciones indeseadas.

Se preservaron los aromas primarios de la fruta, inyectando carbono líquido para mantener las uvas a una temperatura adecuada, y de este modo prevenir oxidaciones.

Tras la fermentación alcohólica se aplicó un **battonage**





## ORO PARA QUERCUS 2008 EN EL CONCURSO INTERNACIONAL DE LOS PREMIOS MAGNUM

Debo añadir, con gran satisfacción, que **Quercus Magnum 2008**, ha sido reconocido con un **ORO** en la tercera edición del **Concurso Internacional de los Premios Magnum**, en la que he tenido el honor de participar como jurado, junto a destacadas personalidades del sector del vino.

Este original concurso de **cata a ciegas**, se celebra con periodicidad anual (la última edición ha tenido lugar el pasado día 1 de Diciembre) y está patrocinado por **ALAMESA**, sociedad del polifacético **Ernesto Gallud**, visionario emprendedor, y un reconocido promotor de actividades relacionadas con el sector de la enología.

Ha requerido la experiencia de **Jesús Flores**, director del **Aula Española del Vino**, para dirigir el **'Concurso de los Magnum'**, desde sus acogedoras instalaciones del **Aula Española del Vino** de la calle **Simancas nº5**, muy próximas a las **Torres Kío de la capital de España**. ([www.aulavino.com](http://www.aulavino.com)).

**Ernesto Gallud** y el **maestro Flores** tienen el empeño - que comparto -, de animar a las bodegas

a embotellar también en este formato especial (de doble capacidad de contenido que el habitual de 75cl.). Porque están convencidos, y la experiencia lo demuestra, que en vinos de calidad, las botellas **Magnum**, de mayor contenido, tienen ventajas evolutivas, y de conservación sobre los formatos más pequeños. Esta afirmación es constatable en las más altas puntuaciones otorgadas por expertos en concursos - a referencias de la misma añada pero de diferente formato -, siempre a favor de los **Magnum**.

Creo que es conveniente no les pase desapercibido que **Quercus Magnum 2008** sale contraetiquetado, por primera vez, bajo el paraguas de la **D.O.Uclés**.

**Bodegas Fontana** da un paso al frente, sin complejo alguno y, como promotores que son del nacimiento la **D.O.Uclés**, lo sacan al mercado con esta **D.O.** prestigiando la indudable calidad de sus vinos, y arrumbando en esta ocasión, la equívoca calificación para el consumidor, de **Vinos de la Tierra de Castilla**.

de las **lias finas**, para facilitar la reducción, y permaneció en depósito troncocónico por espacio de tres meses, antes de embotellarse. Tiene un color amarillo con suaves destellos verdosos. En fase olfativa destacan aromas cítricos y las elegantes notas de frutas tropicales y delicados toques florales que aporta el **Sauvignon Blanc**. En boca es fresco y frutal, con un excelente equilibrio destacando la elegante acidez que le cede el **Verdejo**... Un gran blanco.

(Permítanme este relato personal que tuvo como protagonista a **Fontal**. Hace escasamente

*un mes, fui requerido para acompañar a un amigo, reputado escritor y crítico gastronómico, que presentaba un libro con motivos filantrópicos y solidarios, en la ciudad de Cuenca. La hora del almuerzo nos congregó en el estupendo restaurante de Adolfo, y ante las dudas en la elección del vino - hacia calorcito, y aunque habíamos ordenado caza para el plato principal -, sugerí Fontal. Dos botellas del estupendo blanco, concluyeron su existencia con gran dignidad (para satisfacción de tres de los comensales). Un cuarto acompañante - abstemio -, también disfrutó, creo, con nuestro contento. El blanco*

*Fontal aguantó, sin inmutarse, todo el trayecto gastronómico. De principio a fin).*

Dos tintos reserva de Juve & Camps

La bodega del **Penedés** con reconocida tradición cavista y bien posicionada entre los mejores elaboradores de cavas, está en primera línea de los espumosos de crianza de calidad. Ya lo vimos en otra ocasión cuando analizamos algunos de sus cavas **Premium**. Con una tradición de





excelente **pedegree** elaborador, ya al comienzo de los años **70 Juvé & Camps** era una bodega prestigiosa, que exportaba sus cavas al **Reino Unido, Alemania, Japón y EE.UU.**

La bodega está cimentada en una saga familiar, que a través de tres generaciones de vitivinicultores ha creado en su viñedo de **Espiells** una moderna **Bodega-Chateau**, para la elaboración y crianza de vinos tranquilos. Hacen muy buenos vinos tintos, aunque quizás fueran más conocidas sus elaboraciones de vinos blancos: sus **Ermita D'Espiells** son míticos, y uno de los blancos más conocidos con una excelente relación calidad-precio. Su diseño de botella es una de las más originales y elegantes que yo recuerdo. (En mi casa paterna no solía faltar, porque era uno de los vinos blancos favoritos de mi padre).

En esta ocasión, **Juvé & Camps** quiere demostrarnos que también sabe estar en puestos de vanguardia elaborando vinos tintos tranquilos. Y doy fe, que son muy buenos, los dos vinos tintos que he probado. Ambos llegan con el marchamo de reservas, tras una crianza de un año en barricas de roble francés y ame-

ricano, y han permanecido en botella por espacio de dos años más. Ambos se han elaborado con vidueños bordeleses. El primero es una mezcla de **Cabernet Sauvignon** y **Merlot**, y monovarietal de **Merlot** el segundo. Los dos son vinos bien ensamblados, sabrosos y potentes, aunque para mi gusto, el **Merlot Viña Escarlata** es un tinto diferente, con una gran personalidad... me ha encantado.

#### Casa Vella

Coupage de **Cabernet Sauvignon** y **Merlot**, presenta un bonito color rubí en fase visual. Su aroma es complejo, con notas de frutas maduras, frutos secos, cacao y ebanistería fina.

En fase gustativa es concentrado y graso, con buena integración fruta-alcohol, y las notas de especias dulces se funden con sutiles toques de coco. Tiene unos taninos domados, pero presentes, que le aseguran una buena evolución.



#### Viña Escarlata

En viñedos plantados a 650 metros de altitud, en la propiedad familiar de **Mediona (Penedès Superior)**, nace este vino elaborado con uvas **Merlot**. Son fincas, con las condiciones edafológicas y climáticas adecuadas para el cultivo de esta cepa, que cuando se desarrolla adecuadamente produce excelentes vinos varietales.

En fase visual se observa un color rubí con matices de una leve evolución. En copa parada, se aprecian aromas de fruta negra en compota, avellanas, y tabaco; y a medida que abre, su complejidad se acrecienta, apareciendo notas de vainilla, canela y un fondo balsámico. En boca es goloso graso y persistente. Sus taninos son maduros y mejorará en próximos años. □

