

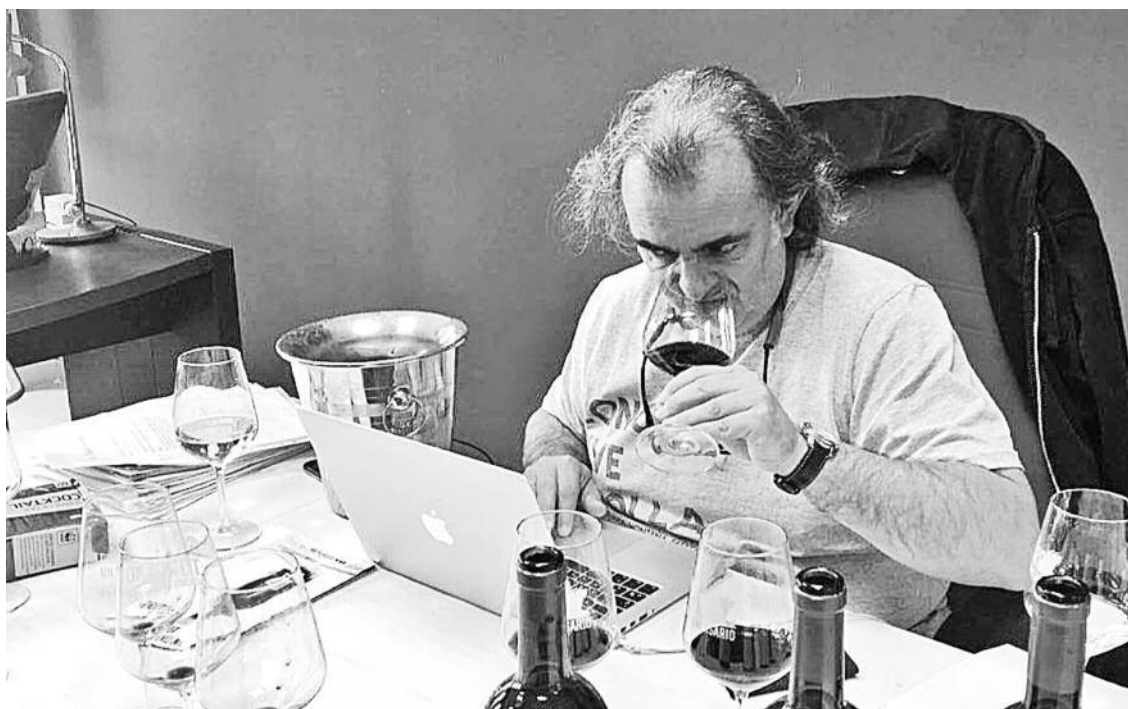
Luis Gutiérrez califica con 90 o más puntos medio centenar de vinos elaborados en Toro

El crítico de la revista «The Wine Advocate» otorga la máxima valoración a un tinto de la bodega Dominio del Bendito, tras catar 120 caldos amparados por la DO

María Jesús Cachazo

Cerca de medio centenar de vinos elaborados al amparo de la Denominación de Origen Toro han conseguido 90 puntos o más en la esperada lista publicada por el crítico, Luis Gutiérrez, en la prestigiosa revista norteamericana «The Wine Advocate», fundada por Robert Parker. El pasado mes de junio, Gutiérrez valoró, en una cata celebrada en la sede del Consejo Regulador, 120 vinos de bodegas de la zona, en su gran mayoría de las añadas del 2014, 2015 y 2016, con el objetivo de evaluar su calidad y comprobar si se ajustan a lo que demanda el consumidor y a las tendencias del mercado. De la evaluación realizada por el crítico, no se desprenden grandes sorpresas ya que, una vez más, los vinos mejor valorados pertenecen a bodegas que, en anteriores catas, ya obtuvieron las mejores puntuaciones, tales como Dominio del Bendito, Teso la Monja o San Román.

Así, por encima del resto de vinos de Toro catados, Gutiérrez destaca un tinto de Dominio del Bendito, «La Cuesta de las Musas 2014», al que otorga la máxima puntuación obtenida por los caldos de la zona, 96 puntos. En un escalón inferior y con una valoración de 95 puntos, el experto sitúa a cuatro vinos amparados por el sello de calidad, dos de ellos elaborados por Bodegas San Román, «Cartago Paraje del Pozo» de las añadas 2013 y 2014 y los tintos «Pago la Jara 2013», que elabora Telmo Rodríguez, y el tinto «Teso la Monja 2013», que produce la familia Eguren en su bodega de Toro. Cinco vinos de la zona merecen, a juicio del pres-



El crítico Luis Gutiérrez valora uno de los vinos seleccionados para la cata celebrada en junio en Toro. | M. J. C.

De los productos valorados tan solo destaca uno blanco elaborado con malvasía

criptor internacional, un total de 94 puntos. Con esta calificación, Gutiérrez valora la calidad de los tintos «Aciano 2016» que elabora Alvar de Dios; «El Titán del Bendito 2014» de la bodega Dominio del Bendito; «Termanthia 2014» que produce Numanthia; «Alabaster 2015» de la firma Teso la Monja y «San Román 2014», de la bodega del mismo nombre. Ocho vinos de la Denominación de Origen Toro merecen, a juicio

de Gutiérrez, una valoración de 93 puntos. Dos tintos de Dominio del Bendito han conseguido esta calificación, «El Titán del Bendito 2015» y «Las Sabias 2014», al igual que otros tintos que se han convertido en un referente de la zona, tales como «Pintia 2013», «San Román 2015», o «Victorino 2015» de Teso la Monja. Con la misma puntuación han sido calificados los vinos tintos «Paydos 2014» de Alonso del Yerro; «Terra d'Uro Selección 2014» de Hacienda Terra d'Uro y «Quinola Garagewine 2013». Un total de siete vinos producidos en la zona han sido calificados por el prescriptor internacional con 92 puntos, apartado en el que vuelven a aparecer tintos de Teso la Monja,

con su «Almirez 2016», o Dominio del Bendito con «El primer paso 2016». El resto de vinos que han obtenido esta puntuación son «Paydos 2015» de Alonso del Yerro; «Aciano 2015» de Alvar de Dios; «Uro 2015» de Hacienda Terra d'Uro; «Valdosán 2014» de Iturria y «Páramos de Nicasia Tinto 2016» de Máquina & Tabla.

Por otra parte, en opinión del crítico de la prestigiosa revista «The Wine Advocate», ocho vinos de Toro merecen una calificación de 91 puntos por su calidad. En este apartado se agrupan los vinos tintos «Iturria 2015»; «Numanthia 2014»; «Bravo 2011» de Bodegas Rejadorada; «Prima 2016» que elabora Bodegas San Román; «Finca Sobreño Ildefon-

so 2014» de la firma Sobreño; «Telmo Rodríguez Gago 2015», «Almirez 2015» de Teso la Monja y «Abdón Segovia 2013», elaborado por la bodega Vocarraje.

Con 90 puntos han sido valorados un total de 14 vinos tintos producidos por industrias elaboradoras acogidas al marchamo de calidad toresano. En esta relación de vinos de calidad aparecen dos tintos de Bodegas Vetus, «Flor de Vetus 2016» y «Vetus Celsus 2016»; otros dos de la firma Rodríguez Sanzo, «Las Tierras vino del pueblo 2015» y «Las Tierras Finca El Teso 2012», así como los tintos «Tío Uco 2016» de Alvar de Dios; «Campo Eliseo 2014» de Bodegas Burdigala y «Aponte Reserva 2010», que produce la firma Frontaura. El resto de vinos de la zona calificados con 90 puntos son «La Pizca 2015» de Galindo San Millán; «Triens 2014» de Legado de Orniz; «Termes 2015» que produce Numanthia; «Finca Sobreño Reserva Selección Especial 2013»; el tinto de Teso la Monja «Románico 2016» y «Peñamonte cinco meses en barrica 2016», que produce Bodegas Torredueiro.

Los vinos calificados con entre 90 y 96 puntos son tintos, aunque en esta relación de los mejores caldos de la zona, Gutiérrez también ha incluido un blanco, «San Román Malvasía 2017» que elabora la bodega del mismo nombre y al que concede una valoración de entre 90 y 91 puntos.

En su última visita a la Denominación de Origen Toro, Gutiérrez cató un total de 120 vinos elaborados por medio centenar de bodegas de la zona y sus valoraciones oscilan entre los 96 y los 85 puntos. Tras la cata celebrada en la sede del Consejo Regulador, el prescriptor internacional subrayó que el consumidor «quiere vinos bebibles, más frescos y menos exceso de alcohol, de madera o de taninos», por lo que incidió en la importancia de que los elaboradores busquen un equilibrio. Del mismo modo, reconoció que, en la actualidad, «existe una tendencia a elaborar vinos más transparentes».

El Ayuntamiento convoca el concurso de escaparates de la Vendimia

Los establecimientos deben inscribirse antes del 5 de octubre en Turismo para optar a los tres premios que suman 390 euros

M. J. C.

La concejalía de Festejos ha convocado la XX edición del concurso de escaparates de la Vendimia, con el que repartirá tres premios entre los participantes que suman un total de 390 euros. El tema de este concurso es la vendimia, por lo que los escaparates participantes deberán estar adornados con sus propios productos y motivos relacionados con la uva, el vino y la vendimia. Los establecimientos interesados en participar en el certamen de-

ben inscribirse previamente en la Oficina Municipal de Turismo y el plazo concluye el día 5 de octubre.

El jurado estará integrado por cinco miembros que visitarán los escaparates y tendrán la opción de dejar fuera de concurso aquellos que, a pesar de estar adornados, no se hayan inscrito con anterioridad. El fallo del jurado será inapelable y tendrá la facultad de dejar desiertos algunos de los premios o en su totalidad si los escaparates no reúnen un mínimo de

calidad. Para este concurso se han fijado tres premios.

El primero está dotado con 210 euros, mientras que el segundo y el tercer clasificado recibirán 120 y 60 euros, respectivamente. No obstante, todos los participantes serán obsequiados con una botella de vino. La entrega de premios de este concurso tendrá lugar el día 14 de octubre en la Plaza Mayor, una vez finalizado el desfile de carros engalanados a la antigua usanza de la Fiesta de la Vendimia de Toro.

Bodegas Fariña programa visitas especiales al viñedo con motivo de la cosecha

Los participantes descubrirán cómo se realiza la recolección de la uva en la cepa

M. J. C.

Con motivo de la nueva campaña de vendimia, Bodegas Fariña ha organizado visitas especiales para mostrar a los participantes el proceso de elaboración del vino desde sus orígenes, la viña. Estas visitas especiales tendrán lugar los días 29 de septiembre y 13 de octubre, ya que para el día 6 de octubre, se ha completado el cupo máximo de participantes. Las visitas

comenzarán con la recepción de los participantes en la bodega y, posteriormente, partirán en autobús hacia la viña, en la que podrán conocer cómo se realiza la vendimia manual en viñedo tradicional en vaso. Acto seguido, los participantes disfrutarán de un almuerzo típico del vendimiador y, posteriormente, conocerán la vendimia mecanizada. La visita concluirá con una comida en la bodega.