

VALDUERO 12 AÑOS 2001: SEGUNDO ENTRE LOS 7 MAGNÍFICOS DEL MUNDO

ARTESANÍA, EXCLUSIVIDAD Y UNA ELABORACIÓN ABSOLUTAMENTE MANUAL. TRES CREDENCIALES ÚNICAS QUE HAN LLEVADO A LA AÑADA 2001 DEL VALDUERO 12 AÑOS AL SEGUNDO PUESTO EN EL PÓDIUM DE LOS MEJORES VINOS MUNDIALES DE LA PRESTIGIOSA REVISTA *FINE*

LUJO VINÍCOLA MUNDIAL CON una huella española cada vez más presente. Si la sofisticada revista *FINE* fuera el Paseo de la Fama del Vino, los conocidos como Siete Magníficos del Mundo serían el plantel que desfilaría por la alfombra roja. Alemania, el escenario de la última cata doble a ciegas, realizada por este magazine, icono del lujo internacional, cuyas páginas son una de las fuentes de lectura de muchas de las mayores fortunas centroeuropeas.

Wiesbaden ha sido el último decorado natural de los mayores coleccionistas del sector enológico, aquellos que año a año están dispuestos a apostar fuerte por vinos que son auténticos mastodontes que engrosarán luego sus bodegas privadas de todo el planeta. En tierras germanas ha vuelto a brillar Valduero 12 años 2001, quedando en segunda posición en una cata a ciegas que había cogido el testigo a una selección inicial a cargo de un comité de críticos.

La foto de la tribuna de premiados por críticos y coleccionistas, quedaría así:
Nº 1- Château Haut-Brion 2001
Nº 2- Valduero 12 años 2001
Nº 3- Petrus 2002

Nº 4- Penfolds Grange
Nº 5- Masseto 2000
Nº 6- Pingus 1999
Nº 7- Romanée-Conti Echézeaux 2002



La vitrina es excelsa por naturaleza. Abre la lista dorada el Château Haut-Brion 2001 de la DO Pessac-Léognan (Burdeos, Francia), un tinto idóneo para esas setas de otoño con sus carnes rojas. Le sigue Valduero 12 años 2001, monovarietal de tempranillo en el que la artesanía es el mantra en cada botella, o mejor dicho, desde la cepa a la copa, de la viña al tinto.

La bodega, ubicada en el pueblo burgalés de Gumiel de Mercado (Ribera del Duero), aplica un mimo único en cada paso de la elaboración de este Gran Reserva. Comenzando por la selección manual de cada racimo en el propio viñedo y con un prensado por gravedad, garantía de cero intermediarios. Solo mano humana y buen hacer. Levaduras autóctonas, con ese carácter especial que la Ribera del Duero con más altura está dispuesta a contar en sus vinos. Fermentación en acero inoxidable, dejando que el vino se vaya dibujando solo, y crianza en madera, por supuesto, de roble francés.

Valduero 12 años 2001 habla de rendimientos bajísimos, con solo un racimo por cepa y podas planta a planta. Una selección de cada detalle desde el viñedo a la

bodega, donde, una vez allí, la mano humana de sus bodegueros y viticultores es la encargada de mecer y mimar cada grano, cada movimiento, incluyendo el bazuqueo en cada bodega. Como en el campo, como si cada racimo y cada grano fueran entre algodones desde esos viñedos antiguos de entre 50 y 90 años a



la bodega. Solo que quitando el cómo, porque esta historia es real y parte de las paredes terrosas de esta bodega ribereña.

Su *terroir* también merece capítulo aparte: un vino que bebe de una de las altitudes más acusadas de Ribera del Duero, a 900 metros sobre el nivel del mar, lo que dota a Valduero 12 años 2001 de esa acidez tan necesaria para equilibrar los vinos y dotarlos de larga y embaucadora vida. Queda la bodega, su siguiente cuna, donde este vino sigue redondeándose durante más de cuatro años en maderas nobles procedentes de cinco orígenes.

Las tierras altas de Ribera del Duero siguen guardando la esencia de un vino que solo acaba en las enotecas y bodegas privadas con más pedigrí. Nace así un vino con una personalidad arrolladora, porque cada uva, cada tanino, es auténtico en sí. Así es Valduero 12 años 2001.

Vuelven al estrado mundial más sofisticado estos siete vinos, premiados en no pocas ocasiones como los mejores del mundo. Tras Valduero 12 años, vuelven a repetir el Château Petrus 2002, el otro vino bordelés integrado en este club, el australiano Penfolds Grange, Masseto 2000 (Toscana IGT), Pingus 1999 (segundo español y otro de los eternos legendarios en esta exclusiva lista vinícola) y, finalmente, el clásico Romanée-Conti Echézeaux 2002 (Borgoña). Grandes entre los grandes.

Integrado dentro de la gama Élite de la bodega, el Valduero 12 años 2001 ha pasado sus 20 años en botella, un tiempo que termina de darle a este vino esa personalidad intrínseca que lo coloca en las vinotecas y lagares privados que más suspiros generan. La guinda de sofisticación termina de dársela el hecho

de que Valduero 12 años 2001 solo se produce en añadas determinadas, las mejores, las que le darán a la tempranillo, o a la tinto fino, como también se denomina a esta variedad clásica, ese brillo especial en aspecto, nariz y boca.

Cual pieza de coleccionista, porque el arte es vino y viceversa, como ese bucle que, a través de catas únicas como esta y reconocidas en el universo vinícola, devuelven a esta bodega y a sus suelos arcillosos y calizos el mérito al esfuerzo.

De nuevo Ribera del Duero una vez más se encumbra como uno de nuestros terruños vinícolas emblema, con Valduero 12 años 2001 y Pingus 1999, en segunda y sexta posición, respectivamente. Dos vinos y dos expresiones artísticas hechas solo para el entendimiento y para el conocimiento de cada tierra y el disfrute de todos.

Sigue su curso internacional la senda labrada por Marca España con el ámbito del vino como bandera. Un sector que año a año mueve aquellas fortunas dispuestas a invertir no solamente en el sentido económico, también en cuanto a tiempo se refiere. Tiempo para viajar desde la mesa, para recorrer los suelos, las variedades y los nombres más pujantes del sector vinícola. Un *ranking* que hace tiempo ya situó a España a la cabeza, junto a Francia, en entre los grandes productores de vinos del mundo. **1**

Los vinos que participaron en la cata, de izquierda a derecha: Masseto 2000, Château Haut-Brion 2001, Petrus 2002, Valduero 12 años 2001, Romanée-Conti Echézeaux 2002, Penfolds Grange y Pingus 1999.

TEXTO: LARA VILLANUEVA