

Ramón Bilbao Gran Reserva 2001 encabeza la lista de los Mejores Grandes Reservas de Rioja según el Boletín de El Catador y El Sumiller

Bajo el título “El Renacimiento de las largas crianzas”, este artículo de la última edición del Boletín de El Catador y El Sumiller de La Nariz de Oro (editada por Vino+Gastronomía), habla del resurgimiento de los grandes reservas. Entre ellos, nuestro Ramón Bilbao Gran Reserva 2001, se coloca en lo más alto, y dicen de él que “es un tinto de maneras clásicas, placentero y fácil de beber”

No estamos tan acostumbrados a que hablen de ellos, pero Ramón Bilbao elabora grandes reservas a la altura de los mejores vinos, lo que demuestra la consistencia de toda la gama, que compite por los primeros puestos en cada una de las distintas categorías.

Incluimos a continuación, la reproducción íntegra de dicho artículo.



VINOS / GRAN RESERVA

Los *Grandes Reservas* forman parte de la tradición más noble de elaboración de una de nuestras denominaciones históricas, Rioja. Tras una época en la que su existencia parecía peligrar, resurgen con fuerza, dando valor a la elegancia y la finura propias de estos delicados vinos. Grandes reservas: vinos especiales, creados sólo en añadas excepcionales para vivir grandes momentos.

EL RENACIMIENTO DE LAS LARGAS CRIANZAS

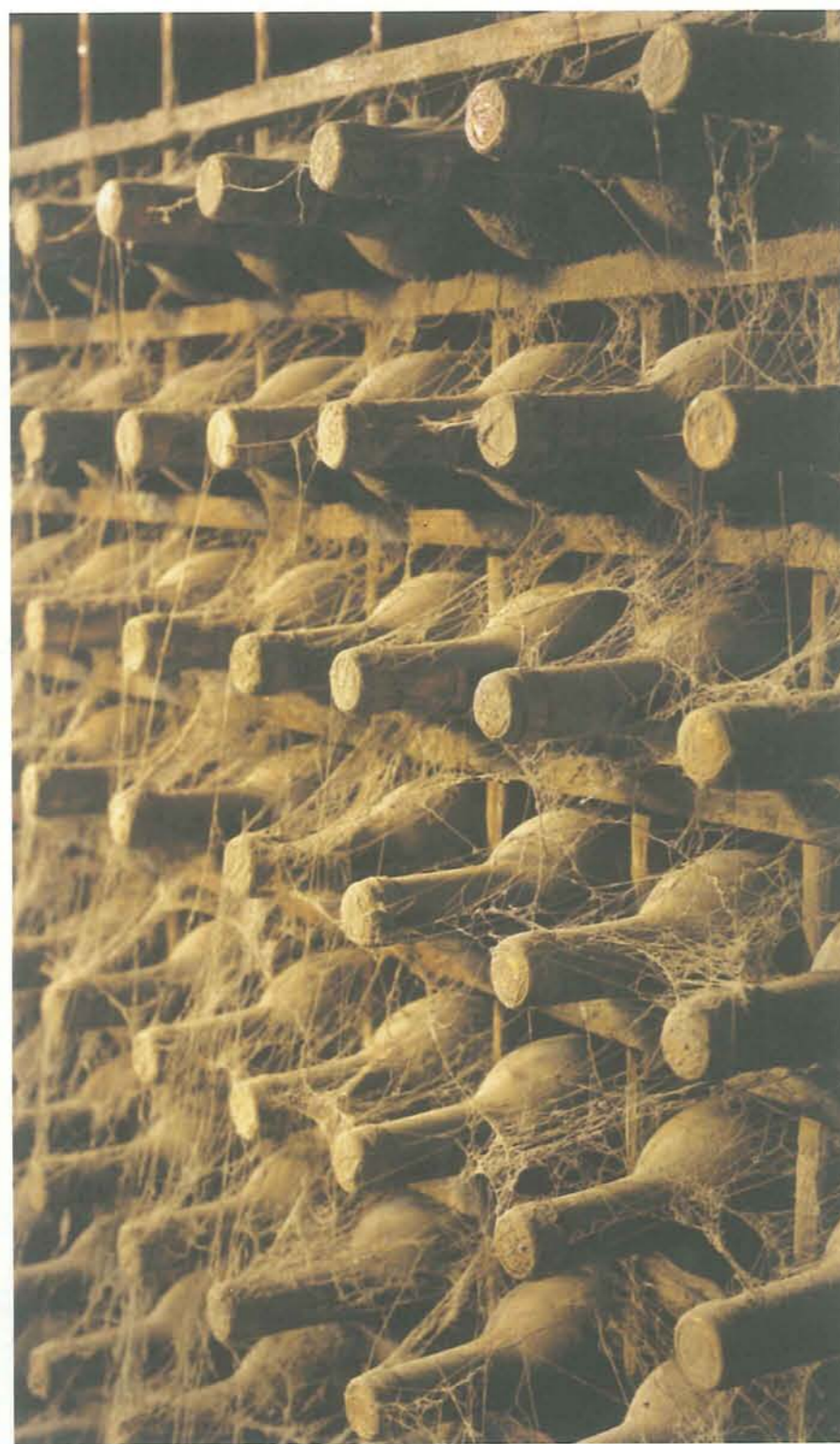
La descripción de la categoría Gran Reserva ofrece el Consejo Regulador de la Denominación de Origen con más historia en la elaboración de los mismos, D.O. Ca. Rioja, deja claro que son vinos seleccionados únicamente a partir de añadas excepcionales, dos ó tres por década, que han sido criados al menos durante dos años en bodega de roble y han descansado en botella como mínimo otros tres años. Hablamos del caso de los tintos, que son el grueso de produc-

Los *Grandes Reservas* han de descansar en sus botelleros al menos durante tres años.

ción de esta categoría, ya que en blancos se reduce a seis meses la estancia mínima en bodega y cuatro años en botella.

LOS ORÍGENES

Forman parte de una profunda tradición de los bodegueros riojanos, quienes guardaban una selección de aquellos vinos



elaborados a partir de uvas excepcionales que, debido a su extraordinaria estructura, a su potencial de envejecimiento, consideraban podían soportar una crianza inusualmente larga. Eran esas botellas 'reservadas' para las grandes ocasiones. Para ello, se mimaba todo el proceso, desde esa uva de calidad especial, hasta las barricas donde se criaba, y por supuesto, ya que iba a tener que permanecer durante una temporada más larga que la habitual en su envase, la botella y su corcho. Pesada, oscura, protege el futuro del vino, ayudada por largos corchos de altísima calidad que en ocasiones se sellaban con un lacre.

JOYAS ENOLÓGICAS

Sólo conociendo y reconociendo la historia, algo de lo que los países recientemente incorporados al mundo enológico no podrán presumir jamás, se puede seguir avanzando, utilizando esa sabiduría para evolucionar y enriquecer nuestros registros. Es algo que conviene no olvidar porque los *Grandes Reservas*, los Tondonias de López Heredia, los Imperiales de CVNE, los Riscals de Marqués de Riscal, los 904 de Rioja Alta, fueron los que abrieron las puertas del Rioja al exterior, y por extensión, del vino es-

pañol. Representan a la perfección la imagen más refinada del universo vitivinícola ibérico, la elegancia de un perfil de vinos en los que los matices son los protagonistas. En una era en la que las prisas reinterpretan nuestra manera de entender el vino y la gastronomía, parecía que los *Grandes Reservas* iban a ser desplazados por otras tipologías más inmediatas y fáciles de consumir. Sin embargo, sus ventas han conseguido mantenerse, ofreciendo a un perfil de consumidor sibarita, un vino diferente, que cuenta con sus ocasiones y que sigue y seguirá vistiendo de gala nuestras mesas. Los grandes riojas son un envoltorio de seda donde la frutuosidad, en presencia de la barrica y tras años y años de espera, ha revertido en aromas a cueros, tabacos, talcos y boticas, frutas en licor, ceras de muebles... Hay que realizar una clara reivindicación del clasicismo frente a la moda de estructuras tánicas. Hay lugar para todos. Al igual que en la cocina, diferentes estilos pueden y deben convivir en armonía, desde los más

Joyas enológicas que forman la identidad de zonas vitivinícolas como La Rioja

vanguardistas hasta los más tradicionales. Son joyas enológicas que forman parte esencial de la identidad de zonas vitivinícolas como La Rioja, a las que no debemos dar la espalda, sino mostrarlas orgullosos como parte de nuestra ancestral tradición. Larga vida a los *Grandes*.

VINOS / GRAN RESERVA



Centramos nuestra selección de cata en los tintos *Grandes Reservas* de la denominación que representa más fielmente a esta categoría de vinos, la D.O. Ca. Rioja. Son vinos muy placenteros que armonizarán con platos del recetario tradicional donde la sutileza sea protagonista.

904 G.R. 1997

Nariz. Plena en su finura, representa muy bien los aromas de gratos cueros, ceras para muebles, botica, fruta en licor y especias dulces como la canela. **Boca.** Fino, largo y especiado, con notas balsámicas que remiten a esa botica de la nariz y fruta en licor.

RAMÓN BILBAO G.R. 2001

Nariz. Con notas de cueros, pieles de animales de caza, todo muy sutil y elegante, con alguna nota de uva pasa y brea al fondo. **Boca.** Es fresco, en la gama de la fruta roja en licor, suave, muy pulido, es un tinto de maneras clásicas placentero y fácil de beber.

MARQUÉS DE VILLAMAGNA GR 01

Nariz. A copa parada, destacan sus aromas a caramelo de café con leche, después encontramos fruta en compota, en licor y escarchada, notas licorosas como de baileys y balsámicos de cedros. **Boca.** Es fresco, con una acidez estupenda, retronal de cafés.

BERONIA GR 2001

Nariz. Se encuadra en la gama de los chocolates, cacao, hojas de tabaco, potente en su fruta en compota y aromas a especias dulces. **Boca.** Es sabroso, pulido, donde destacan las notas especiadas de la nariz y una fruta aún presente.

MARQUÉS DE RISCAL GR 2001

Nariz. En la gama de la fruta compotada, aromas a melazas, especias, cueros finos y en general representante de la gama de los terciarios. Muy agradable. **Boca.** Es ligero, redondo, con una fruta roja aún presente y una buena acidez que le augura futuro. Elegante.

CONDE DE LOS ANDES GR 2001

Nariz. Encuadrada en una línea clásica, encontramos notas de fruta en licor, como las guindas, junto a aromas a cafés, cacao, cueros finos y algún ligero balsámico. **Boca.** Fresco, con una estupenda acidez, fruta roja y en la retronal vainilla, cacao y tofees.

VIÑA TONDONIA GR 1991

Nariz. Elegante, fina, en la gama de los especiados, con algunas notas a especias dulces como la vainilla y la canela, y aromas típicos de cueros, tabacos. **Boca.** Sedoso, muy pulido, para un consumo a corto plazo, especiado y con notas de fruta en licor.

CONDE DE VALDEMAR GR 2001

Nariz. Fragante, profunda, con notas balsámicas, aromas a cedro, una fruta bien madurada, marca un estilo más moderno de grandes reservas. **Boca.** Es fresco, de buena acidez, con mucha fruta, cierta estructura gracias a un tanino sedoso, largo y especiado.

LAN GRAN RESERVA 2001

Nariz. Enmarcado en la vertiente clásica de los grandes reservas, con sus características notas de cueros, y aromas a fruta en compota. **Boca.** Es fresco, con una cierta estructura tánica, sedosa pero ligeramente presente, fruta roja y buena acidez.

CASTILLO DE YGAY GR 2000

Nariz. Elegante, muy frutal, de frutos rojos, con cierta frescura, notas especiadas de nuez moscada y de canelas y vainillas, cedro, alguna nota licorosa como el licor de guindas. **Boca.** Suave, fresco, de taninos muy pulidos, retronal de cafés y fruta en licor.

IMPERIAL GR 2000

Nariz. Destacan sus notas de cueros, tabacos y cacao amargos, junto a aromas a cedro, y una fruta roja que aparece en licor y que nos recuerda al cassis. **Boca.** Fresco, de buena acidez, elegante y redondo, con notas especiadas en la retronal y recuerdos a cueros.

MONTE REAL GR 2001

Nariz. Extremadamente frutal, con notas a bayas rojas del bosque, como las moras, las grosellas, toques de caramelos, fondo ligeramente balsámico y de regaliz. **Boca.** Es ligero, suave, frutal, con un ligero tanino que no se pega y recuerdos a fruta madura.

MARQUÉS DE ARIENZO GR 2001

Nariz. Muy especiada, nos remite a pimientas, nuez moscada, en combinación con recuerdos balsámicos de su estancia en bodega, cueros y hojas de tabaco. **Boca.** Suave, de taninos maduros y buena acidez, conserva su estructura y longitud.

CERRO AÑÓN GR 2002

Nariz. Equilibrada, con notas de fruta en mermelada y aromas a especias como la pimienta, la canela y ahumados. Cueros y tabacos en el fondo. **Boca.** Amplia y redonda, con unos taninos maduros, longitud y una buena acidez que promete larga vida.