



Labores de poda en la finca de Palacio Quemado, en las proximidades de Almendralejo

J. F.-C.

EXTREMADURA

Un salto de calidad

Alrededor de Almendralejo

Los vinos extremeños mejoran su pulso de forma sustancial. Recorremos algunas de las bodegas que protagonizan el cambio

POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Algo se mueve entre las viñas de Extremadura. Bodegas que se juntan en una asociación para promover los vinos de pago de la zona. Bodegas en fase de liquidación y vendiendo su maquinaria. Bodegas que vendían casi toda su producción a granel y empiezan a elaborar sus propios vinos. Ese «algo que se mueve» es un salto de calidad, aunque por el camino acaben agrandándose las diferencias entre unas y otras.

Con Almendralejo como punto de salida, recorreremos cuatro bodegas: Palacio Quemado, Peña del Valle, Toribio y Vinícola del Guadiana. Tres de ellas cerca de Almendralejo; la cuarta en Puebla de Sancho Pérez.

Puebla de Sancho Pérez supuso un encuentro con lo desconocido. Un espacio excelente, calidad personal y profesional

y una amplia línea de vinos con una sobresaliente relación calidad-precio. Blancos y tintos más que agradables dentro de Bodegas Toribio y una elección final: Viña Puebla selección. Creo que es el compendio de la sencillez, de la finura, de la inteligencia dentro de una botella de vino a un precio que no llega a los 10 euros de venta al público. Antes y después, sesiones de viña, cata en depósito y barricas y puesta a punto con mucha humildad pero en fase de crecimiento. También existió tiempo para catar de otras bodegas reconocidas como Marqués de Valdueza, Pago de las Encomiendas y Viña Extremeña, con marcas reconocidas ya por muchos como Valdueza y Marqués de Valdueza; Nadir, y Corte Real y Monasterio de Tentudía, respectivamente.

Nuestro punto de partida fue Viñas de Alange, con la bodega Palacio Quemado y una inmensa finca que encierra unos cuantos tesoros. Allí empezamos a com-



VINOS DE BODEGAS TORIBIO Y DE PALACIO QUEMADO, LISTOS PARA SABOREAR

Cuatro vinos

Basangus. 2009. Amplitud, profundidad, gusto y carácter, en armonía con la elegancia y complejidad de matices que le aporta su crianza en roble. Variedad: tempranillo. Bodega: Vinícola del Guadiana. Almendralejo (Badajoz). Tel: 924 67 14 13. www.vinicolaguadiana.com

PQ Primicia. 2010. Un vino con estructura, en el que los aromas de la fruta se integran perfectamente en las notas de la bodega. Boca muy expresiva, equilibrada y persistente. Amplio, con notas de madera fina arropados por fruta madura. Variedad principal: tempranillo. Bodega: Palacio Quemado. Alange (Badajoz). 924 12 00 82. www.alvear.eu

Suerte del Rey gewürztraminer. Añada: 2011. Abanico aromático amplio, lleno de matices amielados y florales. En boca es untuoso y aterciopelado, destacando aromas de rosa y especias que desembocan en un final sedoso y envolvente. Bodega: Peña del Valle. Dirección: Almendralejo (Badajoz). Tel: 924 677 531. www.penadelvalle.com

Viña Puebla Selección 2009. Aromas frutales y recuerdo a café procedente de la bodega. En boca es muy suave, y al mismo tiempo carnoso. Variedades: tempranillo, cabernet sauvignon, syrah y garnacha. Bodega: Toribio. Puebla de Sancho Pérez (Badajoz). 924 551 449.

probar cómo la uva tempranillo es la base de muchas de las elaboraciones, aunque la sucesión de viñedos de distintas uvas es considerable. PQ Primicia, amparado por la añada 2010, con un vino con la uva tempranillo como base, es una de las dos grandes novedades de la bodega: un vino escaso de precio y abundante calidad.

Con más de trescientas hectáreas a su disposición y suelos de condiciones bien diferentes, la Bodega Peña del Valle tiene muchas posibilidades para emprender un futuro halagüeño. Tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon y la blanca gewürztraminer son algunas de las uvas que entran en bodega, y la labor realizada con esta última nos demuestra que es factible alcanzar el sobresaliente. Suerte del Rey gewürztraminer es un vino que con su añada 2010 ha empezado a sorprender por su facilidad de convocatoria, que debe refrendar con el 2011. Tiene mucho más, pero los tintos son un capítulo aparte que poco a poco se podrían hacer un hueco en el mercado en un nivel de precios muy competitivo.

Vinícola del Guadiana fue la última bodega visitada. Y la primera. Conocimiento y categoría. Ya habíamos tenido oportunidad de comprobar que la tempranillo es una uva que debiera tener mayor ocasión de lucirse tanto como la merlot de evadirse de esta región. Dos vinos, uno joven y otro mayor pero no viejo. Vigua y Basangus son sus nombres. Carabal, Marqués de Valdueza, Mirabel y Palacio Quemado pronto unirán sus fuerzas para conformar una asociación de vinos de pago extremeña que puede y debe aportar un valor añadido a esta zona.