

CRÍTICA: VINOS

# Tinto predilecto

CARLOS DELGADO 14/02/2009

Si alguien le pone a su vino las iniciales de sus hijos, tiene que estar seguro de que representa lo mejor de la casa, es decir, de la bodega. Así lo han hecho José Alberto Calvo Casajús y su mujer con este soberbio tinto, de nombre NIC, por Nicolás y Catalina. Completan el sentido homenaje paternal un precioso y estilizado diseño de botella, que pesa lo que vale. Pero todo esto no sería sino *marketing* de buen gusto si no fuera porque contiene un logradísimo vino de autor, capaz de expresar con nitidez y emoción lo mejor de la Ribera del Duero. Un vino elaborado a la antigua usanza, pero con conceptos enológicos muy actuales, como la elaboración integral en madera de roble francés. Quizá el mérito más destacable de José Alberto Calvo Casajús haya sido precisamente ese, conjugar con habilidad y rigor tradición y modernidad. Pero la base de este tinto de trago goloso y refinado son los viejos majuelos de tempranillo que la familia posee en Quintana del Pidio, una pequeña población burgalesa cercana a Aranda de Duero con excelentes condiciones geográficas y climatológicas para el viñedo. Y el vino resultante lo atestigua: aroma de gran carga frutal silvestre, roja y negra, ligeramente compotada y elegantemente cubierta por una amplia capa de especias: cedro, tostados y cacao dulce. En boca resalta la veta mineral, fresca y fría, que neutraliza el trago goloso y el final ligeramente aguardentoso.

© Diario EL PAÍS S.L. - Miguel Yuste 40 - 28037 Madrid [España] - Tel. 91 337 8200  
© Prisa Digital S.L. - Gran Vía, 32 2ª planta, 28013 - Madrid [España] - Tel. 91 353 7900