

VINOS DE SU PUÑO Y LETRA

«Hay que romper el tópico de que la Mencía no vale para envejecer. La prueba es que se están elaborando tintos cada día más interesantes». La Mencía reina en la bodega de Bernardo Álvarez, que tradicionalmente viene poniendo en el mercado uno de los godellos más apreciados por paladares avezados. ■ POR RAFAEL BLANCO

Viña Migarrón Tinto

Calificación: Denominación de Origen Bierzo. **Tipo:** Tinto. **Varietal:** Mencía. **Envejecimiento:** No tiene. **Graduación alcohólica:** 12,5°. **Temperatura de servicio:** 14-16 grados. **Tiempo de consumo:** En uno o dos años. **Producción:** 280.00 botellas. **Precio en bodega:** 3,50 euros.



● Limpio y brillante en su presentación visual, es de color rojo picota intenso, de gran vivacidad y de capa media. ● Complejo en general. Explosión de frutas rojas y presencia también de las silvestres, como las moras y los arándanos. ● Consistente, de nuevo complejo y con presencia insistente también en boca de frutas rojas. Amplio y agradable retrogusto.

Marco Balboa y Raquel Rodríguez. BODEGAS BERNARDO ÁLVAREZ SL

FICHA TÉCNICA

Marco Balboa y Raquel Rodríguez en el mirador de la bodega desde el que se disfruta de la mejor vista del Bierzo vitícola.

B. FERNÁNDEZ

Razón social: Bodegas Bernardo Álvarez SL. **Domicilio social:** C/ San Pedro, 75. Villadecanes. 24530 LEÓN. **Teléfono:** 987 562129. **Fax:** 987 562129. **Correo electrónico:** vinos@bodegasbernardoalvarez.com. **Página web:** www.bodegasbernardoalvarez.com. **Presidenta:** Araceli Balboa Enríquez. **Director técnico:** Marco Balboa. **Directora comercial:** Raquel Rodríguez. **Marcas que comercializa:** Campo Redondo y Viña Migarrón. **Producción anual:** 575.000 botellas. **Número de barricas:** 100. **Capacidad:** 225 litros. **Tipo de madera:** 50% roble francés, 50% roble americano. **Viñedo propio:** 44 hectáreas. **Viñedo controlado:** 20 hectáreas. **Edad de viñedo:** De 40 a más de 100 años. **Ubicación de la bodega:** Villadecanes.



«Tenemos un nombre y un vino que defender»

Tenemos un nombre y un vino que defender, una manera de hacer los vinos y un compromiso con la relación calidad-precio. Vendemos todo lo que hacemos, tenemos buena crítica en la calle y nos ha ido bien pese a la crisis». Marco Balboa, que

es quien así se pronuncia, y Raquel Rodríguez marcan el pulso de la bodega a la que dio nombre y puso rumbo su tío, autor de los célebres *migarrones*. Hoy, diez años después de que en la vendimia de 2003 decidiera irse repentinamente, Bernardo Álvarez sigue moviéndose en los parámetros de la honestidad,

pero sus volúmenes de ventas la han convertido en una de las de referencia del vino berciano. «Sabemos que somos una excepción comercial tal y como están las cosas en el mercado nacional, pero pese a todo estamos buscando huecos en la exportación», afirma Balboa. Lo avala Raquel Rodríguez al felicitarse por la presencia desde

ahora en el mercado noruego, que se rige por un monopolio que garantiza una venta estable y de gran importancia.

Defiende Balboa elaboraciones «menos complejas y no tan pasadas» para la Mencía, pero sometidas siempre a un riguroso control. Defiende también las excelencias aromáticas y gustativas del rosado y, por supuesto, las excelencias del Godello en todos los sentidos. En la carta de elaboraciones de la bodega hay un blanco polivarietal que concreta la mejor expresión del Bierzo, pero también un monovarietal de la casta autóctona.

Un tinto joven, un roble y un crianza completan una gama

muy racional y cortada por la sencillez y la extrema sensatez.

LA VINOTECA

Campo Redondo: Blanco. Godello (Denominación de Origen Bierzo). 70.000 botellas (5,00 euros). **Campo Redondo:** Tinto roble. Mencía (DO Bierzo). 15.000 botellas (4,00). **Viña Migarrón:** Blanco. Doña Blanca (60%), Godello (20%) y Palomino (20%). (DO Bierzo). 180.000 botellas (3,50). **Viña Migarrón:** Rosado. Mencía. (DO Bierzo). 20.000 botellas (3,50). **Viña Migarrón:** Tinto crianza. Mencía. (DO Bierzo). 10.000 botellas (6,00).

El godello 'Godelia Selección', único vino berciano en el top 100-2013 de 'Wine Spectator'

Cada año, los editores de la prestigiosa revista *Wine Spectator* seleccionan durante doce meses los mejores vinos en su relación-calidad precio que llegan al mercado de Estados Unidos y elaboran un top 100 basado en la calidad, el valor, la disponibilidad y la emoción. Esta lista anual de

vinos, bodegas, regiones vinícolas y cosechas de todo el mundo que se viene publicando desde 1988 tiene un gran seguimiento en el mercado norteamericano.

El top 100 de *Wine Spectator* incluye este año un único vino berciano y curiosamente no es un mencía, sino un godello. El *Godelia Selección 2010* (Godelia-Denominación de Origen Bierzo, Pieros) aparece en el número 43 del ranking, con una calificación de 91 puntos y un precio orientativo para ese mercado de 14 dólares.



Medalla de plata en Tapas Miami para el 'Valjunco Rosado'

El *Valjunco Rosado 2012* (DO Tierra de León) obtuvo la medalla de plata, compitiendo con los vinos Rosados más prestigiosos de otras denominaciones, en los Premios para Ta-

pas Miami, que organizan VClap&Wine y la Embajada Española en Estados Unidos. Elaborado por Bodegas Vinos de León con la variedad de uva Prieto Picudo, este vino suma diversos reconocimientos en concursos internacionales como Challenge Du Vin o Mundial de Bruxelles, premiando su calidad y singularidad.