

El vino no es todo cuento

Bodegas David Moreno, en el club de catas de www.lomejorodelvinoderioja.com

El bodeguero de Badarán compartió con los aficionados la historia de un sueño hecho realidad con la cata de su gama completa de tintos

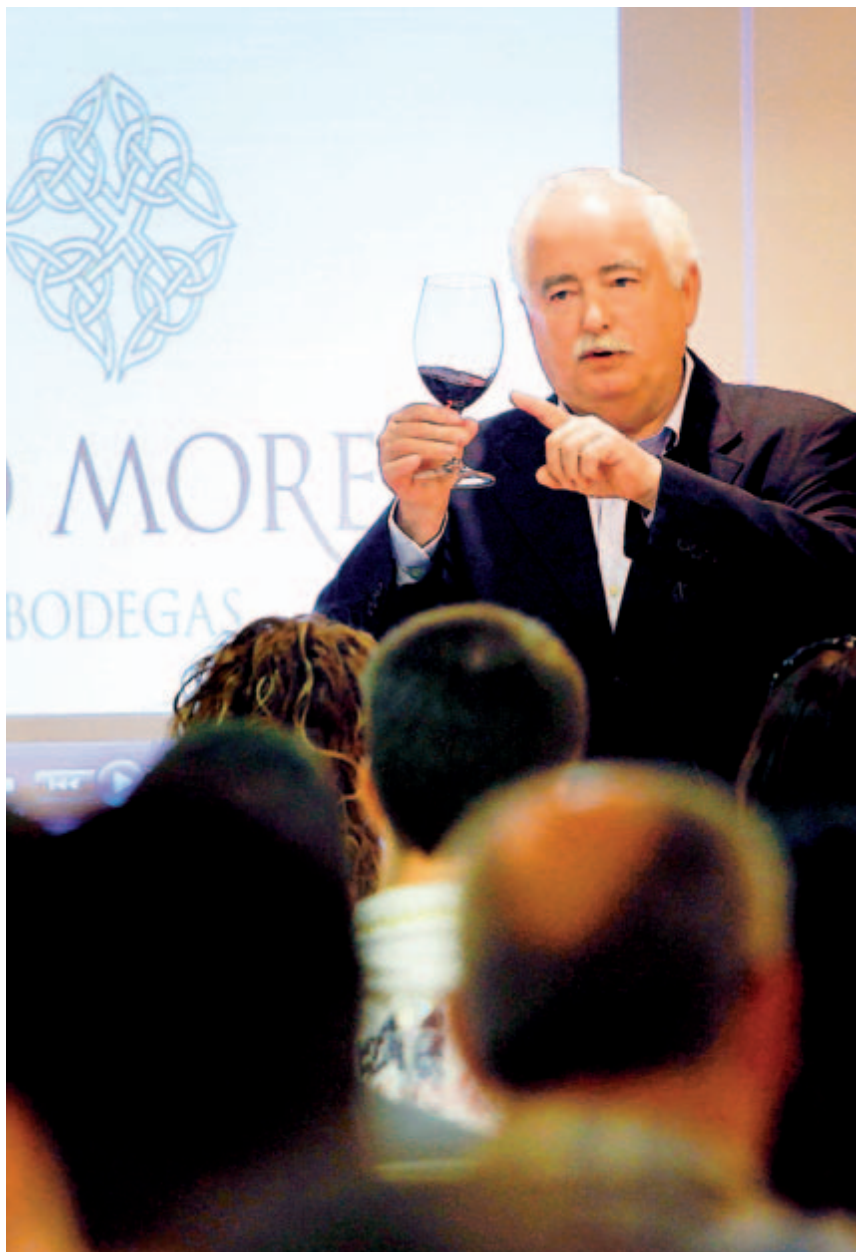
:: A. GIL

LOGROÑO. En ocasiones el mundo del vino tiene mucho cuento. Pero también hay cuentos maravillosos en los que la suerte, la providencia o lo que sea, aunque seguro que después de mucho trabajo e ilusión, hacen los sueños realidad. El bodeguero David Moreno presentó el pasado martes por la noche para lomejorodelvinoderioja.com su gama completa de tintos, de una zona (Badarán) conocida por blancos y claretes, con los que rompió tópicos y demostró que la tierra de los mil vinos es lo suficientemente generosa como para limitarla con prejuicios. David Moreno relató a los aficionados el 'cuento' de su propia existencia: desde aquellos orígenes en 1981, cuando dejó un puesto de, en sus propias palabras, «jefecillo» en la Seat en Barcelona para, con la indemnización de una reconversión voluntaria, comprar 100.000 kilos de uva y elaborarlo en lagos de amigos y familiares. «Sabía que para un sueldo iba a sacar y me apetecía el vino y mi pueblo».

Poco sospechaba entonces David Moreno que con una elaboración de 'prestado' y una comercialización en cántaras y en garrafrones se iba a convertir en poco más de una década en una bodega especializada en la crianza de tintos. Y poco sospechaba el bodeguero también que la helada tardía de abril de 1999 y Bodegas Bilbainas (por interés de Codorniu en revalorizar sus existencias de Rioja) iban a disparar el precio de la uva hasta las 400 pesetas: «De la noche a la mañana -recordó en la cata- me encontré con que debía 400 millones de pesetas a los bancos». David Moreno cogió su cuaderno y una calculadora y se recluyó en el monasterio de Valvanera: «Creyente lo soy a mi modo -explica-, pero lo que quería era hacer cuentas y ver cuándo iba a poder amortizar las inversiones que estábamos haciendo en la bodega». El bodeguero decidió presentarse a la cata solidaria del Club Rotario, que al ganador le garantiza un contrato de compra de 7.000 cajas de crianza: «Yo probaba los vinos y, junto a la imagen de la Virgen, le preguntaba qué opinaba». «Por supuesto no contestaba, pero una mañana mi familia me dijo que habíamos ganado».

No una, sino dos

El 'cuento' no acaba ahí. David Moreno se presentó al año siguiente y siguió catando en su pequeña 'capilla' con la Virgen de Valvanera: «Os



David Moreno explicando uno de sus vinos en la cata celebrada en el Hotel Husa. :: J. RODRÍGUEZ

Más allá del 'sambenito' del clarete

Los dos vinos que cerraron la cata dejan claro que David Moreno no tiene complejo alguno con sus tintos. El Gran Reserva 2001 fue la sorpresa de la noche. Ligeramente evolucionado a la vista, su limpieza, casi cristalina, es sorprendente. Es un vino muy redondo, con una nariz compleja que evoluciona, y de muy agra-

dable paso por boca. Un gran vino de una extraordinaria añada.

El Vobiscum 2004 es el que más trabaja David. Con uvas de cepas casi centenarias y una producción limitada, el bodeguero ensambla los pequeños depósitos «a morro» para ensamblar la referencia de la casa más moderna, con mayor estructura, pero también con una crianza larga para pulir cualquier aspereza. En la cata presenta notas de reducción (es un 2004), que se van limpiando para dejar paso a la estructura con un tostado

más intenso que hace más presente la madera que en los casos anteriores: «No es el vino más representativo de la bodega, pero sí te hace estar constantemente al día, trabajando e investigando para mejorar». Con el Vobiscum concluye la cata con la que David Moreno demuestra que es posible hacer tintos de calidad en el Alto Naje-rilla y, sobre todo, que la ilusión y el espíritu de superación no tienen límites: «Es difícil quitarle el 'sambenito' del clarete cuando eres de Badarán, pero nosotros lo hemos conseguido».

EL CLUB DE CATAS

► lomejorodelvinoderioja.com. Conoce el vino de Rioja todos los meses en una cata gratuita para 50 personas por sorteo previa inscripción en la página web.

► Información y fotos. En www.lomejorodelvinoderioja.com encontrarás información sobre las catas y galerías de imágenes de las celebradas hasta la fecha, incluida la última con Bodegas David Moreno.

juró -recordó entre risas- que yo le decía a la Virgen que no era necesario que ganara otra vez, pero le seguía preguntando qué le parecía el vino y triunfamos de nuevo». Son historias reales de la tierra de los mil vinos, de emprendedores trabajadores. David Moreno tiene en propiedad unas ocho hectáreas de viñedo, pero compra a muchos viticultores de Badarán, Cárdenas y Uruñue-la. De ahí, obtiene unos tintos elegantes y, sobre todo, frescos con los que disfrutaron los aficionados de lomejorodelvinoderioja.com.

La cata

El David Moreno 2010 es lo que el bodeguero gusta llamar un «semimaceración carbónica»: «Lo hacemos con uva entera y, si bien no es un maceración carbónica completo, sí tiene ese punto de aguja, o de chispa, característico». El vino, como toda la gama, no destaca por un color excesivamente intenso, aunque sí por su limpieza y brillo, junto con aromas frutales (rojos típicos de Rioja) y una cierta acidez en boca característica de una zona alta y fresca.

El Crianza 2007 de David Moreno es representativo de una cosecha muy buena en la zona, que en la última década ha superado los problemas de limitada graduación, probablemente más por la forma de cultivo y elaboración que por el manido cambio climático. De nuevo, es un vino típico de La Rioja Alta, con buena capa de color, pero no excesiva, aromas de frutas rojas, un punto de acidez y muy trabajado para eliminar cualquier aspereza.

El David Moreno Selección de la Familia 2005 va a caballo entre el crianza y el reserva, con más robe francés que americano (en línea con la política de reposición que lleva el bodeguero para el parque de barricas): «Es un vino que nos ilusiona porque fue muy bien recibido con premios en varios concursos y que sólo haremos en determinadas añadas». En la cata aporta esos toques más sutiles y avainillados del robe francés y algo más de intensidad y estructura que el crianza normal.

El David Moreno Reserva 2004 es un clásico con una nariz perfumada, que ha ensamblado perfectamente la madera y la fruta y que, ya con unos cuantos años a sus espaldas, aguenta perfectamente el tipo. Como en todos sus vinos, el aporte de la gamacha y su frescura es fundamental: «Me encanta el gamacho, y lo uso siempre entre un 10 y un 30 por ciento dependiendo del vino y la añada, y es que da alegría y pule la ligera astringencia que el varietal de tempranillo tiene en nuestra zona», explica el bodeguero.



Sara Arambarri, Gema Moreno, David Moreno y Guillermina Roldán. :: J. RODRÍGUEZ



Amalio Martínez, Jesús Duque, Marian Martínez y Pablo Crespo. :: J.R.

Vino de Badarán en la boda de Caná

lomejordelvinoderioja.com sumó otro éxito con la cata de los excelentes vinos de David Moreno en el hotel Husa Gran Vía

Y faltó el vino y el pan/ en Caná hubo una boda/ y faltó el vino y el pan/ la Virgen de Valvanera/ lo llevé de Badarán». Por supuesto que la cata fue coloquial, casi campechana. Así es **David Moreno** y así se mostró al ofrecer algunos de sus mejores vinos en la enésima sesión de catas que con ánimo promocional e instructivo viene ofreciendo desde hace cuatro años **lomejordelvinoderioja.com** de la mano de **Casimiro Somalo** y **Alberto Gil** en el hotel Husa Gran Vía de Logroño.

Antes de empezar ya estaba allí **Carlos Martínez** para que el bodeguero le firmara una de las primeras botellas de vino de crianzas que con el nombre de Monasterio de Yuso salió al mercado. Para cuando **Miguel Ibáñez** comenzó a servir las copas ya se presumía que los concurrentes lo iban a pasar bien.

Uno de los primeros en llegar fue **Tom Perry**, que ocupó una de las primeras filas. Pero no todos estaban relacionados como él con el mundo del vino a nivel profesional porque allí se encontraba también la traductora **Noelia Jiménez** y la filóloga intérprete y traductora de chino **Claudia Chien**, una joven nacida en Taipei city capital de Taiwan.

Vinos se cataron seis, todos en la misma línea, todos con el marchio de su creador y los seis, tintos. Entre los catadores estaban **Luis Báez**, **Isabel Gómez**, **Sara Arambarri** y **Sara Martínez**.

Primero apareció en las copas un joven del 2010 y luego y en orden: dos crianzas, 2005 y 2007, un reserva 2004, un gran reserva 2001 y el Vobiscum 2004 que, como el bodeguero dijo, algunos denominarían hoy vino de autor. Entre los afortunados en el sorteo: **Marina Fonseca**, **Jesús Duque**, **José Ignacio Borque**, **Héctor González** y **Eduardo Sánchez**.

El público lo pasó bien escuchando las anécdotas de la vida del conferenciante, riojano de raíces profundas que tiene un rincón en su bodega donde una imagen de la Virgen de Valvanera asienta sus reales. «Todas las mañanas al llegar –dijo– le saludo. Virgen de Valvanera –le digo– ruega por nosotros. Ella no me contesta, pero...».

David Moreno confesó que hace los vinos que le gustan, ese es su objetivo, declaración que escucharon además de los mencionados, **Olalla Prieto**, **Sara Santamaría**, **Marcos Viteri**, **Manolo González**, **April Henning** y **Guillermina Roldán**.

Alguien mostró su sorpresa porque no hubiera en la cata un vino clarete. Esto fue justificado por el bodeguero como recurso para mermar el etiquetaje que relaciona a su pueblo con el clarete ignorando los tintos. Algo de clarete sí hace pero... «Si hubiera seguido haciendo clarete y sólo clarete ahora mismo estaría repartiéndolo por Logroño con una bicicleta».

De la sonrisa pasaron a la risa **Marian Martínez**, **Pablo Crespo**,



Jesús García, José A. García, Marcos Viteri, Óscar García, José María Ibáñez y José Luis García. :: J.R.



Irene Herreros, Juan Miguel Sobrón y Lara Olarte. :: J. RODRÍGUEZ



Olalla Prieto, Ignacio Borque y Claudia Chien. :: J. RODRÍGUEZ

Pilar Peña, **Jesús Estebas** y **Solead Andrés**. Todos los vinos catados combinaban las variedades tempranillo y garnacha y su graduación alcohólica superaba los 13 grados.

Sin embargo, en nariz y boca resultaban de 'sedosa robustez'

si al cronista se le permite la neurológica expresión.

David Moreno no es un catador al uso, escapaba limpiamente de los tópicos con los que suele definirse la característica de un vino. «Me dicen por aquí que éste huele a natillas», espetó cuan-

do se probaba el gran reserva 2005. «A mí me huele a vino y me sabe a gloria ¿y a vosotros?».

Así es fácil imaginar lo bien que lo pasaron **Guillermo Milazzo**, **Ángel Calvo**, **Amalio Martínez**, **Juanjo Ramírez**, **Ana Francia**, **Enrique Dulce** y **Beatriz Gómez**.