

VITICULTURA VALORACIÓN MUNDIAL

Quinta Negrodo Coto Redondo recibe 89 puntos por parte del famoso crítico de vinos estadounidense. Se trata de un crianza rojo picota, con aromas de fruta negra, intenso y sedoso del que hay 4.000 botellas

Un notable alto para el primer vino de la tierra puntuado por Parker

ESTHER MARÍN | PALENCIA

dp_local@diariopaleentino.es

Cuando se habla de vino y se hace referencia a Robert Parker, los sentidos se agudizan. Que un vino sea puntuado por el crítico estadounidense vinícola más influyente del mundo, son palabras mayores. En Palencia también se había oído hablar de él, pero siempre por motivos ajenos a la provincia, pues Robert Parker cata vinos procedentes de todos los rincones del mundo. Sus puntuaciones son el resultado de catas a ciegas o de catas de sus colaboradores, entre los que se encuentra Luis Gutiérrez, encargado de evaluar los vinos españoles, y que ha sido el responsable de analizar el Gran Coto Redondo elaborado por Pagos de Negrodo Viñedos.

El resultado: un 89 sobre 100. Eso se traduce en que se trata de un vino que está por encima del promedio y que posee muy buenos atributos de fineza y sabor. Así se desprende del sistema de puntuación de Parker, que emplea una escala que va de 50-100 en función de la calidad del vino. Así, de 96-100 puntos es un vino extraordinario, de carácter profundo y complejo, que posee todos los atributos esperados en un vino clásico de su variedad; de 90-95 puntos un vino sobresaliente de complejidad y carácter excepcional; de 80-89 puntos un buen vino; de 70-79 puntos es un vino promedio, con poca distinción, excepto por su buena elaboración; de 60-69 puntos un vino por debajo de la media; y de 50-59 puntos se considera un mal vino.

«Un notable alto en la primera añada de Quinta Negrodo Coto Redondo es algo muy importante, porque los responsables de esta



Jaime Primo, gerente de Pagos de Negrodo, en uno de los viñedos. / DP

valoración también buscan trayectoria y nosotros estamos empezando. Estamos muy contentos y creemos que, en el futuro, la puntuación seguirá subiendo», apunta Raúl Tamayo, enólogo de Pagos de Negrodo.

Sobre las características de este vino cabe destacar que es un crianza con 15 meses en barricas de roble francés y americano, de color rojo picota con reflejos cereza, con aromas de fruta negra (mora y grosella) acompañadas de notas de coco y especiadas con un li-

gero recuerdo a café tostado y notas de vainilla y caramelo con un fondo mineral. En boca tiene «una entrada fresca, intenso y sedoso con recuerdos a sabores balsámicos y especiados, notas de frutas negras, azúcar quemado y ligero posgusto de vainilla y coco», destaca Tamayo.

CARACTERÍSTICAS. Este vino, del que se han elaborado casi 4.000 botellas, es «un ensamblaje de viñas de tempranillo de diferentes pagos. Los suelos que componen este ensamblaje son de diferente naturaleza, el suelo de caliza nos aporta mayor estructura, la zona más arenosa aporta redon-



RAÚL TAMAYO

«HAY QUE CREER QUE SE PUEDEN HACER VINOS DE CALIDAD EN PALENCIA»

«Palencia, que tradicionalmente ha sido una zona vitivinícola, es una de las provincias en la que más viñedo se ha perdido. Si antes se elaboraban muchos vinos de calidad es posible recuperar ese trabajo, aunque queda camino por recorrer», apunta el enólogo de la bodega. En su opinión, una de las cosas que tienen que cambiar son las mentalidades. «Los palentinos se tienen que creer que aquí se pueden hacer vinos de calidad».

dez en boca y los que tienen mayor componente de gravas nos ofrecen mayor riqueza aromática y frescura», en palabras del enólogo de la bodega. «Esta combinación hace que se trate de un vino longevo con óptimas condiciones naturales para envejecer en barrica y botella. Nuestro objetivo siempre es respetar al máximo el origen de la uva y dotar al vino de la mayor finura posible», añade Raúl Tamayo.

Y es que los responsables de Pagos de Negrodo están inmersos en un proceso de recuperación de viñas que trabajaron sus antepasados y que, con el tiempo, se han ido perdiendo. «Queremos volver a las raíces y recuperar viñas viejas para que no se pierdan, tanto por su valor, como por su tradición», argumenta.

En este sentido, la intención es «rescata la esencia de los vinos del Cerrato palentino, pues es una tierra que ofrece unas condiciones excepcionales para elaborar vinos de calidad. Salvando las distancias se podría hacer una similitud, en lo que a composición de suelo se refiere, con los de la región francesa de Borgoña». La idea de los responsables del viñedo ubicado en Palenzuela es «dotar a nuestro vino de una personalidad propia. Vinos finos como los de antes».

Los juicios de Parker son capaces de provocar el ascenso meteorológico de un vino y representan una potente herramienta de marketing para los bodegueros. Este ha sido el primer vino palentino en someterse a su puntuación, con la esperanza de que no sea el último.

