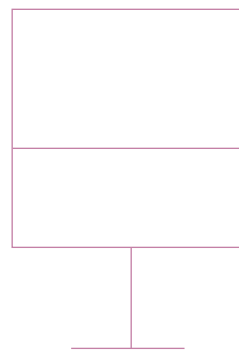


# Reserva Especial del 2005



Jesús Artajona

**A** lo largo de la historia de ENATE, varios vinos han contribuido a consolidar nuestra marca como referencia en calidad. Ahora bien, los reservas especiales gozan, además, de una exclusividad que los aúpa al estrellato de los vinos de colección.

La línea de los Reservas Especiales de ENATE arrancó con el Chillida 94. Por aquella época llegó a mis manos un excelente y abierto escrito de Gary Bloom, enólogo australiano de la célebre bodega californiana Geysler Peak, en el que ensalzaba los beneficios de la crianza de los tintos sobre sus lías. Esos beneficios, que nosotros ya habíamos observado en los blancos, nos incitaron a elaborar un tinto de máxima calidad haciendo uso de sus lías. Allá por febrero del 98, en una reunión de empresa mantenida en Sitges, pusimos sobre el tapete nuestro vino para, entre todos, comenzar a pensar en el traje con el que vestiríamos a tan distinguido caballero; fue en esa época cuando nació la idea de etiquetar los reservas especiales con pinturas de los más consagrados artistas. Al Chillida 94 le siguieron el Saura 95 y el Salvador Victoria 96; la cosecha del 97 fue muy esquiva y no dispusimos de la calidad adecuada para elaborar un vino de ese nivel. El Reserva Especial con etiqueta de Tàpies, correspondiente a la vendimia del 98, supuso un cierto cambio de estilo respecto de sus



predecesores ya que se trataba de un vino más vigoroso y con mayor complejidad aromática. Rompió moldes y permaneció durante dos años consecutivos en el podio de la Guía Peñín, alcanzando los 96 puntos. La añada del 99 la pasamos por alto por razones similares a la del 97. A la cosecha del 2000, con etiqueta de Torner, le siguió el Reserva Especial del 2001, con etiqueta de José Beulas. El Merlot, que representaba más de un 40%, le aportó finura, equilibrio, elegancia y unas notas

de trufa que le dieron un carácter inconfundible. Son muchos los que consideran que es el mejor vino tinto que hemos elaborado en ENATE. Aunque siempre elaboramos partidas de las fincas que usamos habitualmente para nuestro Reserva Especial, las añadas 2002, 2003 y 2004 no alcanzaron las cotas de calidad que requiere un proyecto tan exclusivo. La cosecha del 2005, se caracterizó por su escasez y calidad, muy similar al 98, con rendimientos por hectárea bajísimos y con una pluviometría entre abril y septiembre de las más bajas que tenemos registradas, apenas 196 mm. El vino posee esa solidez y estructura de los años de gran concentración, con fruta fresca y un magnífico potencial en botella.

La noción de Reserva Especial para ENATE pasa por exprimir al máximo la calidad de la uva en un año determinado; ya hemos explicado en alguna ocasión que la línea de trabajo de estos vinos especiales no pretende seguir ningún patrón predeterminado; es decir, no se trata de buscar continuidad entre las añadas sino de seleccionar lo mejor cada vendimia. Por lo tanto, la cadena de elaboración de todos nuestros Reservas Especiales está constituida por una serie de eslabones comunes a los que se añade el factor diferenciador que diseñamos cada vendimia y que constituye una verdadera "vinificación a la carta".

La filosofía común para esta línea de Reservas se basa en varios pilares:

- en la minuciosa selección de las parcelas de más solera, menor vigor y con bajos rendimientos; algunos viñedos de Cabernet Sauvignon y Merlot, bien ventilados y que reciben intensos baños de sol, son perfectos para nuestros objetivos.
- en podas minimalistas, aun con el riesgo que supone dejar una sola yema productiva que podría helarse durante la primavera, dejándonos sin cosecha.
- en una viticultura más “bio” si cabe que la que llevamos a cabo en el resto de nuestros viñedos en los que no se aplica ningún herbicida ni insecticida.
- en la vendimia manual en cajas y la posterior selección en la bodega de uvas sanas con madurez óptima, ajustando la proporción de cada variedad según el potencial que presenten cada año; esta cosecha del 2005 está elaborada a partir de 70% de Cabernet Sauvignon y 30% Merlot, vendimiados el 3 de septiembre y el 22 de agosto, respectivamente.
- en una vinificación a la búsqueda de la extracción selectiva de los polifenoles, adaptando cada año la temperatura de fermentación y la maceración con las pieles.
- en la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés, a imagen y semejanza de nuestro Chardonnay fermentado en barrica.
- en un concienzudo trabajo con las lías que son, sin duda alguna, la mejor y más barata herramienta enológica de que disponemos ya que aportan carnosidad al vino, se oponen a una excesiva oxidación durante la crianza, estabilizan el color de los tintos, evitan la formación de aromas desagradables (esos que algunos llaman tufo de fermentación), exaltan la aparición de los aromas más afrutados y varietales y modulan el impacto del roble sobre el perfil aromático del vino al metabolizar ciertos aromas extraídos de la barrica. ¿Alguien da más?
- modificando los tiempos de crianza (17 meses permaneció esta añada en barrica), de manera que logremos vinos equilibrados y complejos, potentes pero elegantes, poderosos pero sutiles y siempre con el carácter exclusivo y el potencial de envejecimiento que despliegan los Reservas Especiales de ENATE.

En resumidas cuentas, se trata de vinos diseñados a pie de viña y en los que practicamos la enología menos intervencionista. Durante los años que llevamos elaborando estos vinos hemos variado algunas estrategias de trabajo, contribuyendo así a resaltar aún más el factor diferenciador que otorga un toque individualizado a cada cosecha.

Precisamente, la vendimia del 2005 fue la primera en que se hizo uso de unos pequeños depósitos de 2.000 kg de capacidad equipados con un dispositivo neumático que, gracias a unas palas, permite hundir las pieles y mojar el sombrero.



**Variedades:** Cabernet Sauvignon y Merlot (70:30).

**Vendimia:** manual y seleccionada en cajas.  
**Fermentación:** a 28 °C en pequeños depósitos de 2.000 kg.

**Crianza y maloláctica:** 17 meses en barrica nueva de roble francés.  
**Vino de colección,** con un innegable toque de exclusividad.

**Cata:** aroma profundo e intenso, sinfonía armoniosa de fruta roja fresca y notas especiadas junto a tonos fenólicos de brea y tinta china. Paladar denso, firme y de gran presencia. Largo y concentrado.