

Reserva Especial 2001

Jesús Artajona

Los que han seguido la trayectoria de ENATE probablemente recordarán que el primer Reserva Especial correspondía a la añada 94, vestía etiqueta de Chillida y vio la luz en el año 98. Desde entonces hemos elaborado cinco vinos más de esta línea; en concreto, los de las añadas 95 (Saura), 96 (Salvador Victoria), 98 (Tàpies), 2000 (Torner) y ahora el 2001 con etiqueta de José Beulas.

Durante estos años hemos variado algunas estrategias de trabajo, contribuyendo así a resaltar aún más el factor diferenciador que otorga un toque individualizado a cada cosecha. Por otra parte, hemos mantenido las pautas de trabajo que podemos considerar fundamentales en la cadena de elaboración de estos vinos. La tabla que acompaña a estas líneas ofrece un resumen de los datos más relevantes de las distintas añadas comercializadas hasta ahora.

La vinificación de los reservas especiales pasa por explotar al máximo la calidad de la uva en un año determinado, dejando aparcada la noción de continuidad entre las añadas lo que, por otra parte, queda reflejado en el cambio de etiqueta. Esta filosofía de trabajo justifica que cada añada haya sido elaborada con distinto porcentaje de variedades de uva. Desde un 50% que representaba el cabernet en el 95 y 2000 hasta el 80% que suponía en el 98, al que algunos consideran el mejor vino de la bodega. Soy de la opinión que el 2001 que ahora aparece está muy cerca del 98, compartiendo su

complejidad aromática, superándolo en frescor y mostrando una carrocería tánica no tan contundente como el Tàpies. Es cierto que siempre hemos mantenido la pareja cabernet-merlot. Sin embargo, no descartamos la posibilidad de incorporar en el futuro una tercera variedad (tempranillo, syrah) al abanico de viníferas.

Los pagos de cabernet siempre han sido los más cercanos a la bodega, en el ámbito de Salas Bajas; ahí tenemos los cabernets de más solera y mejor porte. El merlot, por su parte, proviene casi exclusivamente del valle de Enate debido a su incorporación más tardía a la lista de variedades autorizadas en el Somontano, lo que motiva la escasez de viñedos adultos en la zona de Salas.

Siempre hemos ensalzado los beneficios de la crianza sobre lías, tanto en lo que se refiere al chardonnay fermentado en barrica como en lo que atañe a los vinos tintos de alta gama. Como puede observarse en la tabla hemos ido aumentando progresivamente la permanencia de estos vinos sobre sus lías; desde los tímidos y balbuceantes 3 meses del Chillida 94 hasta los 10 meses del Torner 2000. Como consecuencia de todo esto y de la mejora en las técnicas de cultivo y de vinificación, siempre encaminadas a obtener y extraer todo el potencial cualitativo



del fruto, los vinos han ganado en extracto, lo que algunos llaman la "chicha", la carnosidad del vino. En resumidas cuentas, han ganado en presencia en boca y en potencial de envejecimiento.

Todo lo anterior nos ha inducido a modificar la edad de las barricas en las que alojamos estos vinos. Si desde el '94 hasta el 2000 los vinos eran trasegados tras un determinado período de tiempo, pasándolos desde la barrica nueva (en la que permanecían con las lías) a otra

de 3 años, a partir de la cosecha del 2001, la que ahora lanzamos, los vinos, con más cuerpo y extracto, toleran y soportan con dignidad y entereza el impacto aromático del roble nuevo a lo largo de toda su crianza.

Por otra parte, la añada 2001 ha sido superior a las anteriores, alcanzando niveles de concentración y poderío similares al '98 y 2000 pero con más elegancia y frescor. El aroma de este 2001 es intenso y muy complejo, con

recuerdos de ciruela pasa, arándanos y confitura de tomate sobre una elegante sinfonía de aromas ahumados, especiados y fenólicos (brea, tinta china). Su paladar es muy carnoso y posee una estructura poderosa y delicada al mismo tiempo. Sin duda, una cosecha de gran clase que nos ha permitido obtener un vino de corta tirada y con un innegable toque de exclusividad. Un exponente más de esta línea de reservas especiales, auténticos y genuinos vinos de colección.



	'94	'95	'96	'98	'00	'01	
Proporción de las uvas: Cabernet/Merlot	60/40	50/50	55/45	80/20	50/50	60/40	
Pagos de Cabernet y Merlot	Colungo E-121	Planacor Colungo E-121	Colungo Cadiellos E-128	Cadiellos E-90	Cadiellos E-90 Ariño	Cadiellos E-90	
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:							
Temperatura	30 ° C	30 ° C	30 ° C	32 ° C	30 ° C	28 ° C	
Maceración (en días)	30	32	30	32 CS 28 MT	25 CS 35 MT	30 CS 25 MT	
Crianza sobre lías (meses)	3	7	6	6	10	8	
Edad de la barrica	—————	N	U	E	V	A	—————
Crianza sin lías (meses)	14	13	13	12	8	10	
Edad de la barrica (años)	3	3	3	3	4	0	
Fechas embotellado	31-5-96	8-8-97	19-6-98	18-4-00	14-5-02	27-5-03	