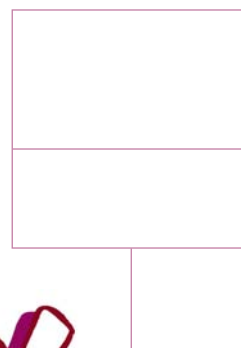


# ENATE

# TAPAS



Jesús Artajona

**E**l primer esbozo de estas líneas lo realizo mientras regreso a casa en AVE tras haber asistido en Madrid al Salón Peñín de los Mejores Vinos de España, aquellos que tienen una calificación igual o superior a 94 puntos. Ya son varios los años en que se nos ha invitado a un acto tan extraordinario, todo un privilegio. La invitación de este año ha sido cursada gracias a las notas alcanzadas por el ENATE Reserva Especial 2005 y el ENATE UNO'2006 Chardonnay.

Ahora bien, los vinos con un perfil organoléptico en la línea del vino que hoy presentamos no son precisamente los que acostumbran a acudir a salones de este tipo ni suelen tener un gran impacto mediático. En contrapartida, sí suelen ser vinos que conquistan a muchos consumidores que otorgan su fidelidad a los vinos sencillos, frescos y de estructura tánica moderada. Siempre que un elaborador se plantea un nuevo vino, tanto si se trata de un vino exclusivo y elitista como si buscamos otro más humilde y sencillo, suele haber varios objetivos, dificultades y ventajas que conviene sopesar.

Pues bien, voy a intentar dar un breve repaso a las circunstancias que han desencadenado la creación del nuevo ENATE Tapas 2009.

Durante los 18 años de vida de ENATE, nunca antes habíamos elaborado un tinto sin crianza en barrica. El ENATE Tapas viene a paliar esa carencia. En una época tan complicada como la actual son muchas las bodegas que buscamos fórmulas y diseñamos vinos más fáciles y accesibles, tanto desde el punto de vista sensorial como económico. Es un

modo que permite abarcar nuevos o más amplios segmentos de consumo a los que antes no teníamos acceso. La aparición del ENATE Tapas obedece también a otros objetivos. No hace mucho nos visitó uno de los líderes de opinión en temas enológicos en Corea, el director de Podo, Hyuck Kim. Para empezar le preparé un par de catas verticales de los vinos más sobresalientes: una del ENATE Chardonnay fermentado en barrica y otra del ENATE Merlot-Merlot que llegaba hasta la mítica añada del 98. Cuando llegamos a ese punto, me comentó, casi con pudor y con toda la amabilidad a la que nos tienen acostumbrados nuestros huéspedes orientales, que estaba un tanto saturado de los vinos con roble y que cada día apreciaba más los vinos sin crianza. Vaya chasco, pensé, la primera en la frente. Afortunadamente, la posterior cata de nuestra gama de vinos estuvo jalonada de halagos, terminando con el ENATE UNO'2006 Chardonnay que, incluso siendo un blanco fermentado y criado en barrica, puso un broche final brillante e inolvidable (son sus palabras) a la sesión de cata.

En cualquier caso y gracias al ENATE Tapas, la próxima vez que nos visite este importante consultor coreano, ya le podré ofrecer un vino tinto cuya pureza frutal no se vea enmascarada por las notas ahumadas de la barrica. Nuestra bodega siempre se ha caracterizado por mostrar una clara vocación internacional. De hecho, disponemos de un abanico de vinos en el que predominan variedades de gran prestigio, como cabernet, merlot,

chardonnay, syrah, etc. Una de las asignaturas pendientes de ENATE era elaborar y comercializar un vino con más peso y carácter autóctono. Con este ENATE Tapas 2009 rompemos una lanza a favor del tempranillo, la uva tinta por antonomasia de nuestro país. Es cierto que cuando ENATE comenzó su singladura en 1992 vinificamos un Tinto "muy autóctono", a base de Tempranillo y Moristel y que permanecía unos meses en barrica, un tinto de semicrianza. En esta ocasión, hemos prescindido del toque de crianza y de la ligereza del moristel y hemos seleccionado nuestros tempranillos más frescos y jugosos para diseñar un vino tremendamente frutal y pletórico de juventud. Apenas un 15% entre merlot y cabernet sauvignon son el complemento ideal para darle un mejor soporte en boca y aportar mayor complejidad aromática.

El nombre y la presentación atrevida del vino son toda una declaración de intenciones. Por un lado, estamos ante un vino versátil y con cierto carácter todoterreno ya que su paso de boca fácil le permite acomodarse campechano a la cocina de pinchos y tapas, como unas croquetas de bacalao, unos tacos de morcilla, una tosta de cebolla confitada y ventresca o una ración de arroz meloso con calamares, todo un clásico mar y montaña. Y todo ello sin renunciar a desenvolverse con soltura en numerosos maridajes: realza la mayoría de recetas a base de pasta, da brío a pescados en escabeche, alía carnes grasas, marida a la perfección con aves como pollo o becada y no tiene miramientos si se trata de acompañar un buen surtido de quesos con láminas de almendras y dulce de membrillo.



Por otra parte, su etiqueta moderna, divertida y con un innegable acento transgresor hace un guiño a los más jóvenes y a todos aquellos consumidores que, en ocasiones, se sienten intimidados y desconcertados ante un producto que muchos ven como elitista y sofisticado debido al lenguaje hermético y críptico con el que algunos elaboradores adornan sus explicaciones. Ahora bien, lejos de establecer clichés con el ENATE Tapas, hemos intentado elaborar un vino agradable, directo y fácil de entender.

Recuerdo las palabras que nos dirigía Denis Dubourdieu (hoy decano de la Facultad de Enología y elaborador de los alabados Sauternes Extravagance o Doisy-Doène) cuando uno era estudiante de enología en Burdeos y le costaba comprender el mensaje que nos quería transmitir nuestro brillante y locuaz profesor.

Afirmaba que el consumidor, y aún más los enólogos, suelen ser más benévolos con los vinos caros y exclusivos; cuando se destapa una botella de un vino de altos vuelos que no está del todo fino, suele ser habitual escuchar expresiones del tipo “el vino necesita tiempo para expresarse”, “todavía está cerrado pero tiene mucho potencial por delante”, etc. Sin embargo, cuando el vino es más sencillo y económico, no se le perdona ni que haya un ligero tufillo de fermentación, ni que tenga alguna arista en el paladar, nada de nada; debe estar en perfecto estado de forma. Ahora, con la perspectiva que da el tiempo y la experiencia, corroboro plenamente la particular visión del profesor Dubourdieu sobre este controvertido asunto y confío en que todos seamos tolerantes y aceptemos las limitaciones que suelen tener los vinos como el ENATE Tapas; por ejemplo, a este tipo de vinos no hay que exigirles una mejora continua y prolongada en botella; la estructura más bien liviana de estos vinos supone que deben ser consumidos en sus dos o tres primeros años de vida.

El ENATE Tapas es un vino de intenso color nazareno, que derrocha explosividad frutal y que huye de las notas de torrefacción, de chocolates y tostados. Su nariz es muy perfumada y equilibrada, con claro predominio de las notas de caramelo de fresa aportadas por el tempranillo, a las que se suma el brío especiado del cabernet y los ecos florales del merlot. Su fresca acidez hace de él un vino vivo, alegre y de paso fácil. Enseña un tanino maduro y esférico, que nunca quiere agredir y que lo convierte en un vino tierno, sedoso, amable y aterciopelado, ideal para disfrutar y compartir la pasión por el vino.