



—RAFAEL BLANCO—

ALBANTO ROSADO

UN VINO DE LOS DE ANTES

Un empeño compartido, cuatro ilusionados personajes, la mejor uva de Prieto Picudo y una mirada al pasado para hacer un vino moderno, fresco, frutal, expresivo y respetuoso... 'Albanto' es un rosado racial, un 'clarete' hecho como los de antes pero con técnicas de vanguardia. Madreo en su más limpia, sincera y honesta expresión.

Calificación: Dominación de Origen Tierra de León
Tipo: Rosado madreado
Variedad: Prieto Picudo
Grado alcohólico: 14°
Servicio: 10-12 grados
Consumo: En el año
Producción: 15.000 botellas
Precio en tienda: 8,00 euros

- Rosado con destellos muy brillantes. Chispeante en copa
- Gran intensidad frutal con aromas de fruta roja (fresa y granada) y florales (violeta).
- Sabroso, fresco, sedoso y amplio, con perfecto equilibrio y la viveza característica de la chispa del carbónico natural.

Rescatar la idea del vino tal y como se hacía antes pero aplicando las técnicas más modernas y hacer un madreado de verdad, no decir que lo haces sin que sea cierto». Antonio Morales está de vuelta en el mundo del vino, al que llegó en 1986 como comercial para acabar metiéndose en faena en bodega. Con experiencias previas en Navarra, Madrid, Extremadura y Bierzo, acabó recogiendo el guante del Prieto Picudo lanzado por Javier Gómez y Jose Graña y se aplicó en el estudio del madreo como técnica de elaboración tradicional bajo el empeño de hacer un rosado moderno que rescatase de la memoria colectiva aquella idea del vino aromático, frutal, fresco y chispeante que demostrase que hacer otro clarete era posible sin pasar por el quiosco de las golosinas. Y, tras tentar a varias bodegas, encontró la horma de su zapato en la de Ángel Peláez, en Grajal de la Ribera. «Es un excelente personaje, conoce bien el mundo del vino y sintonizamos en la idea y en la voluntad de trabajar», explica Morales, quien hizo una primera tentativa, *Madreado de la Aldea*, con la cosecha de 2013. «Fue la vendimia más desastrosa con lo

que me he encontrado en la vida. Pese a todo, hicimos algo importante y, sobre todo, aprendimos muchísimo. La 2014 fue fantástica y nos ha permitido sacar todo lo que tiene la Prieto Picudo: un vino muy frutal que, al hacerlo con madreo, exige mucha prudencia en la elaboración para respetar la variedad y extraer y conservar los aromas y la expresividad». Cree Morales que es precisamente esa elaboración artesanal y tradicional, con un aporte de uva entera del 15% sobre el volumen total del mosto para generar el carbónico natural —la característica aguja—, lo que le permite «mantener la acidez y la frescura con el paso del tiempo y ganar longevidad sin que parezca un vino enmascarado».

El *Albanto*, que a partir de la vendimia 2015 será un vino con menor grado alcohólico para hacerlo todavía más apto para el chateo, tiene su más elocuente definición en la que hizo José Peñín, sin duda la voz más autorizada sobre los vinos españoles: «¡Por fin redescubrí la verdadera personalidad de la Prieto Picudo! Pocos vinos conozco tan interesantes como los de mi tierra. De los 176 de Tierra de León catados para mi guía, ninguno me había trasladado a los antiguos claretes de aguja como este rosado».

ALBANTO/BODEGAS PELÁEZ

www.albanto.es

C/ El Calabozo, 12. Grajal de la Ribera

■ El rosado que ahora asume esa referencia no es primer 'Albanto'. De 'la viña de las flores', que se menciona en la etiqueta, nació antes un blanco excepcional que se elaboró con la vendimia 2011 en el Bierzo, concretamente en Albares de la Ribera. Aquel lías, todavía en la memoria —y en la bodega de algunos privilegiados— era un osado polivarietal que mezclaba Chardonnay, Godello, Doña Blanca, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc. Quedan sólo algunos magnum para dar fe

de su excelencia. Pero el rosado que puede encontrarse ya en las más selectas tiendas especializadas y vinotecas de la capital y en los mejores establecimientos hosteleros de la provincia, entre ellos el popular 'Camarote Madrid', directamente implicado en el proyecto, tampoco es el último. En el mercado empieza a estar ya un albarín de laboriosa elaboración sobre lías y a final de año se iniciará la comercialización de un segundo blanco también de la variedad autóctona con fermentación en barrica. Son vinos de muy ajustada producción que abren campos de exploración en el compromiso con la honestidad.



B. FERNÁNDEZ

El 'Albanto' nació del empeño de hacer un rosado moderno que rescatase de la memoria colectiva aquella idea del vino aromático, frutal, fresco y chispeante sin llenar la boca las golosinas