

PETIT VERDOT

Madurez meridional

Sus primeros pasos en la península datan de finales del pasado siglo de la mano minuciosa del Marqués de Griñón tanto en la Málaga interior (Ronda), con su amigo el Príncipe Alfonso de Hohenlohe, como en su formidable finca –ahora ya D.O. de pleno derecho–, entre Madrid y Toledo. Hemos querido saber como tiñe el futuro monovarietal de la Petit Verdot y nos hemos topado con innumerables, succulentas y maduras sorpresas.

Para aquellos de vosotros que escuchéis por vez primera el nombre de la variedad os pasará como a mí hace unos años y creeréis que Petit Verdot sólo puede ser el nombre de un gnomo, enano de jardín o cosa semejante. Sabed, pues, que no. La Petit Verdot es una de las variedades clásicas de Burdeos que conoció un, tal vez, prematuro abandono en su viñedo original en razón de las dificultades derivadas de su tardía maduración, que hacía que sólo en las añadas más calidas se lograra la óptima madurez. Su hollejo duro y grueso aporta tanicidad, color y concentración, pero también un marcado carácter especiado –muy del gusto de los mercados contemporáneos– y notas de fruta madura que han hecho que en Francia (particularmente en el Languedoc) haya conocido un excepcional renacimiento, así como en California (Napa y Sonoma) y, como no, en una España que abraza casi todo lo foráneo con una inusitada y a veces ignorante facilidad, aunque, curiosamente, en el caso de la Petit Verdot haya testimonios de su presencia en nuestro país desde los tiempos romanos, lo cual –cuanto menos–, augura una mejor identidad que casa bien con su mejor y más abundante implantación en la mitad inferior de la península, sin duda por su más cálida climatología. Personalmente, y al margen de las ocasionales notas de caramelo de hierbas balsámicas, las muestras catadas (echamos de menos a Vetas y Abadía Retuerta) adolecen de exceso de madurez y extracción, algo que algunos críticos han calificado de *notas varietales* pero que yo llamaría sencillamente *verdes*, aun todo lo *petits* que ustedes quieran.



La Petit Verdot se adapta muy bien a los climas cálidos que favorecen su tardía maduración

ORO

12.000 bot.

ÁNDALUS PETIT VERDOT '05. Haciendas Ándalus. Vino de Mesa. Tinto 12 meses en barrica. Aroma potente de confitura de frutos negros, tostado (café torrefacto), fondo cremoso del roble, especias dulces, hierbas balsámicas, regaliz y bombón de licor, algo de cuero. En boca es carnoso, conjugado y muy amargoso (café y regaliz negro), con excelente estructura ácida. 25€

Acompañar con cabrito asado, carnes rojas a la brasa, quesos.

ORO

12 Euros

Buena compra!

no facilitado

ENRIQUE MENDOZA PETIT VERDOT '05. Enrique Mendoza. D.O. Alicante. Tinto 14 meses en barrica. Aroma potente, fruta roja macerada, marcado carácter cremoso y dulce del roble, fondo floral muy fragante, cacao y tierra húmeda. Potente y carnoso en boca, fruta y roble muy conjugados, textura tánica, apuntes balsámicos (regaliz, hierbas); goloso y grato. 12€. www.bodegasmendoza.com

Acompañar con chuletas de cordero al sarmiento, guisos de caza.

ORO

14.900 bot.

OMBLANCAS DENUÑO PETIT VERDOT '05. Finca Ombланcas. D.O. Jumilla. Tinto 14 meses en barrica. Aroma potente con buen carácter de crianza (especias, cuero, ceras), frutos negros, algo licoroso, tostados, caramelo de cereza, fondo mineral y balsámico. En boca es sabroso, carnoso y conjugado, con textura, especias (cacao) y fruta roja carnosa y dulce. 16€ www.fincaombланcas.com

Acompañar con solomillo de ternera, estofados, perdiz.

PLATA

6.500 bot.

ARRAYÁN PETIT VERDOT '05. La Casa de las Cuatro Rayas. D.O. Méntrida. Tinto 12 meses en barrica. Aroma potente y concentrado, confitura de frutos rojos, pulpa de ciruela carnosa y dulce, apuntes licorosos (guindas), especias cremosas (cacao). En boca es potente, carnoso y conjugado, finas notas amargas (café, regaliz), carnoso y dulce, tal vez en exceso. 17€. www.arrayan.es

Acompañar con ciervo, callos con garbanzos, quesos curados.

PLATA

30.000 bot.

CASA DE LA ERMITA PETIT VERDOT '06. Bodegas y Viñedos Casa de la Ermita. D.O. Jumilla. Tinto 12 meses en barrica. Aroma potente y maduro, frutos negros, tostados del roble, chocolate y regaliz con un apunte de piel de ciruela pasa y cierta frescura especiada. En boca es sabroso y carnoso, taninos algo marcados pero con potencial, algo cálido y goloso. 18€. www.casadelaelermita.com

Acompañar con patorrillo, cordero asado, quesos cremosos.



PLATA

30.000 bot.



FINCA LOS AZARES PETIT VERDOT '05. Bodegas Ayuso. D.O. La Mancha. Tinto 12 meses en barrica. Aroma potente con marcado carácter especiado y de larga crianza (tabaco, cuero), confitura y caramelo de ciruela. En boca es sabroso, carnoso y con volumen, finas notas especiadas y amargas, cierta inclinación golosa pero con acidez y expresión de crianza. **11€.** www.bodegasayuso.es
Acompañar con manitas de cerdo rellenas, gazpacho manchego.

PLATA

50.000 bot.



LAUDUM NATURE PETIT VERDOT '06. Bocopa. D.O. Alicante. Tinto 4 meses en barrica. Aroma potente de confitura de frutos negros sobre fondo tostado (café y regaliz negro). En boca se muestra potente, concentrado, carnoso y con volumen de fruta muy madura y con afición de dulce, texturado y gustoso pero sin apenas expresión varietal, fondo medicinal. **7€.** www.bocopa.com
Acompañar con cabrito asado, pimientos rellenos, quesos.

PLATA

28.000 bot.



MARQUÉS DE GRIÑÓN PETIT VERDOT '05. Pagos de Familia. D.O. Dominio de Valdepeña. Tinto 15 meses en barrica. Aroma potente, notas tostadas y cremosas del roble sobre fondo de confitura de frutos negros licorosos, brea y regaliz negro. En boca es potente, concentrado y carnoso, con marcado carácter licoroso (regaliz negro) que le resta expresión. **25€.** www.pagosdefamilia.com
Acompañar con carnes a la brasa, lentejas con codornices.

PLATA

42.000 bot.



NEA '07. Casa Alarcón. V.T. Castilla. Tinto 8 meses en barrica. Aroma intenso y maduro, frutos negros, cierta frescura (piel de ciruela), notas especiadas y cremosas del roble, fondo balsámico y de tierra fresca. En boca es sabroso, carnoso, conjugado y fresco, con buen volumen y peso de fruta varietal bien conjugada con el roble, excelente acidez, notas de cacao; muy grato. **12€.** www.casalarcon.com
Acompañar con lomo de orza, gazpacho manchego.



PETIT VERDOT



PLATA

42.500 bot.

PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT '08. Pago del Vicario. V.T. Castilla. Rosado. Cereza brillante. Aroma potente, guindas en licor, notas especiadas con un fundamento balsámico y de regaliz, toques cálidos, velas fragantes y confitura de ciruela. En boca es potente, especiado y cálido, con matices de hollejo soleado, textura (piel de ciruela) y buena acidez. **7€.** www.pagodelvicario.com
Acompañar con gachas manchegas, perdiz, solomillo de ibérico.



PLATA

13
Euros

¡Buena compra!

no facilitado

TUDON'S PETIT VERDOT CRIANZA PRIVADA '06. Dehesa El Carrascal. D.O. Almansa. Tinto 12 meses en barrica. Aroma potente y licoroso, marcado carácter floral, cacao en polvo, algo medicinal (juanola, jarabe), fondo tostado y de golosina de cereza. En boca es sabroso, carnoso y conjugado, con equilibrio y cierta frescura especiada y de fruta en el final. **13€.** www.vinoselcarrascal.com
Acompañar con solomillo de ibérico, cebiche de pato, quesos.

Gracias a su largo ciclo, la Petit Verdot es la menos foránea de las variedades francesas plantadas en España



BRONCE

20.000 bot.

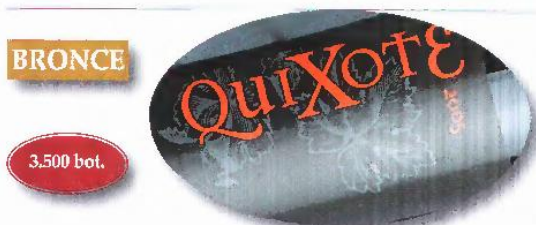
ANTEROS '08. Bodegas Ruiz Torres. V.T. Extremadura. Tinto joven. Aroma potente con marcado carácter de vino joven (hollejo macerado), confitura de frutos rojos, apuntes florales y herbáceos y un fondo especiado (pimentón). En boca es sabroso, marcadamente ácido y amargoso (hollejo inmaduro), potente y con volumen; falta equilibrio. **5€.** www.ruiztorres.com
Acompañar con migas extremeñas, caza, quesos cremosos.



BRONCE

36.000 bot.

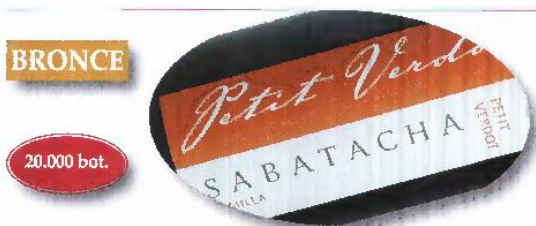
FINCA ANTIGUA PETIT VERDOT '06. Finca Antigua. D.O. La Mancha. Tinto 8 meses en barrica. Aroma potente, frutos negros muy maduros, apunte reductivo y de tierra húmeda, caramelo de cereza, confitura especiada y cierta floralidad (violetas). En boca es carnoso, dulzoso (caramelo de ciruela) y con cierta frescura especiada en el final. **6,25€.** www.familiamartinezbuja.com
Acompañar con perdiz estofada, solomillo de ibérico.



BRONCE

3.500 bot.

QUIXOTE PETIT VERDOT '05. Pago Casa del Blanco. V.T. Castilla. Tinto 12 meses en barrica. Aroma intenso, notas de barnices sobre fondo tostado y de cereal, licoroso. En boca se muestra algo mejor, pero sin abandonar ese feudo licoroso (caramelo de cereza) y de hidrocarburo (gasoil), más atípico en los tintos pero no por ello menos desconcertante. **15€.** www.pagocasadelblanco.com
Acompañar con gachas manchegas, carnes rojas a la parrilla.



BRONCE

20.000 bot.

SABATACHA PETIT VERDOT '07. Bodegas San Isidro. D.O. Jumilla. Tinto barrica. Aroma potente, licoroso y delicado fondo floral, de alcanfor y corteza de árbol, agradablemente aromático. En boca es sabroso, carnoso y conjugado, finas notas amargas sobre fondo de fruta madura y dulzosa, café, licor caliente que oculta la expresión. **9,5€.** www.pagocasadelblanco.com
Acompañar con guisos de caza, conejo con caracoles, quesos.