



**Novedades** Entre los doce vinos de la colección 'El vino de las piedras', de la D. O. P. Cariñena, está el Botrus solus, una sorprendente novedad de Viña Abarando. JOSÉ LUIS SOLANILLA

# VIÑA ABARANDO

## El Botrus solus, dechado de calidad

Cuando, como secretario del panel de cata que eligió los doce vinos de la Colección 2011 de 'El vino de las piedras' de la D. O. P. Cariñena, supe las etiquetas a las que correspondían los vinos seleccionados a ciegas, hubo uno que me interesó especialmente, tanto por su calidad como por tratarse de una referencia desconocida hasta ese momento. Era el Botrus solus, un vino de autor elaborado mediante un 'coupage' de vinos de las variedades garnacha, merlot y syrah. Un vino «de diseño», como lo califica Enrique Abad, propietario de la empresa de viticultura Viña Abarando, cuyas viñas se sitúan en los términos municipales de Cariñena, Tosos y Almonacid de la Sierra, y que elabora todos sus vinos en las instalaciones de las bodegas Genaro Tejero, en la misma D. O. P. Cariñena.

Tanta o mayor grata sorpresa me llevé al conocer otras de las referencias de esta firma, que acaba de comprar una finca con la que va a ampliar su producción hasta el medio millón de botellas anuales. Son vinos con algunas

características definidas (frescura, expresividad y 'ternura' en el paso por boca), con las que sus creadores intentan diferenciarlos de otros similares y con los que se busca «antes de nada, la calidad», como reconoce Enrique Abad, empresario hostelero que defiende a capa y espada, como no podía ser de otra manera, los vinos de su explotación en El Cantábrico, establecimiento especializado en marisquería ubicado en el paseo de Pamplona, 17, de Zaragoza, que regenta desde hace ya 16 años.

**CAVA, MUSCAT Y MISTELA.** Entre estos productos que apuntamos, destacan dos cavas -espumosos que podemos denominar así porque están avalados por la etiqueta de la D. O. Cava-, uno blanco, elaborado con macabeo, que es pura fruta en la boca, y otro rosado, con la presencia de la seductora garnacha en sus aromas y en sus notas en el paladar. Se comercializan con la etiqueta Viña Abarando, denominación, por cierto, que se forma mediante la fusión de los apellidos de los hijos de Enrique

(Abad y Rando). No menos atractivos son los jóvenes Diamante de Abarando Blanco Chardonnay y Rosado Garnacha. El crianza lo hacen exclusivamente con tempranillo.

También son dignos de mención y degustación el Diamante de Abarando Muscat y el Diamante de Abarando Mistela, que se elabora con uvas muy maduras de macabeo.

En cuanto al que forma parte de los doce elegidos para reinventar la imagen de la Denominación de Origen Protegida, el Botrus solus, podríamos definirlo como un 'premium' que combina muy bien la calidez de la garnacha con la carnosidad del merlot y la sabrosura de la syrah. Tiene un color muy intenso y con tonos violetas -gracias, seguramente, a la aportación del syrah- y las notas olfativas que aportan los frutos y la madera están muy equilibradas. Un gran mérito el de este vino, que salió victorioso en el siempre difícil duelo que es una cata ciega, frente a otros destacados titanes de la denominación de origen zaragozana.



### **BOTRUS SOLUS.**

Elaborado con garnacha, merlot y syrah de la añada 2009 en Bodegas Genaro Tejero, diseñado y comercializado por Abarando. Doce meses de crianza en barrica. Precio: 12,80 euros.

### **VIÑA ABARANDO CAVA BLANCO.**

Viña Abarando elabora este cava acogido a la D. O. correspondiente con uvas de macabeo. Es un brut. Tiene otro cava rosado elaborado con garnacha. Precio: 6,80 euros.