

Nueve vinos ecológicos para empezar a probar

eldiario.es/consumoclaro/beber/ecologicos-relacion-calidad-precio-baratos_0_1002650118.html

Elisabeth G. Iborra

ConsumoClaro
Información práctica para la vida moderna

Nueve bodegas sin Denominación de Origen que hacen vinos excelsos

A lo mejor te sorprende, pero **España es el primer productor mundial de vinos ecológicos** y el país con mayor superficie de viñedo del mundo: 1.000.000 hectáreas de las cuales, en total, un 12%, o sea, 113.000 están certificadas como ecológicas. Actualmente, hay un claro auge de las tendencias ecológicas en general, y el vino es uno de esos productos certificados que están ganando adeptos por su naturalidad, ya que no por proteger las viñas naturalmente, sin químicos, son menos deliciosos que los demás.



Spanish Organic Wines es una asociación de viticultores que acoge unas 40 bodegas, 22 de las cuales exportan más del 50% de su producción al extranjero. Trabajan con 46 variedades tintas y blancas y desde 21 Denominaciones de Origen (DO) e IGP Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Vino de la Tierra (VT) de todo el país. El año pasado produjeron, entre todos, nada más y nada menos que 9,4 millones de botellas. Y en este artículo te hemos hecho una selección, catadísima, de **los nueve que te van a encantar y a sorprender por su excelencia**, sin lugar a dudas.

1. Robles Brut Nature



Bodegas Robles es una gozada de bodega familiar que elabora vinos generosos, como fino en rama, amontillado y Pedro Ximenez de la DO Montilla Moriles. Con esa base, elaboran un vermú increíble, golosísimo, con botánicos biológicos; y también hace unos años empezaron a hacer vinos tranquilos, unos buenos tempranillos, por ejemplo. Pero, en su línea, aún se propusieron hacer algo todavía más innovador y diferente y sacaron el primer espumoso elaborado en España con Pedro Ximenez. Un brut nature, seco de los de verdad, pero con ese punto deliciosamente pasificado de la Pedro Ximenez, muy meloso. **Por 8 euros.**

2. Prohom Experientia Blanco Eco



Este blanco es una maravilla de la bodega **Coma d'en bonet**, en la DO Terra Alta. Lleva 70% de garnacha blanca y 30% viognier, ambas de la finca Serra del Castellnou, y está elaborado con la técnica del batonage, con sus lías, además de madurar un porcentaje del vino en bodega de roble francés de 500 litros, para extraer la expresión y calidez de la potente garnacha blanca. El resultado es pura elegancia melosa, muy untuosa, riquísima para disfrutar de un buen pescado al horno. **Cuesta 10 euros.**

3. E de Esperanza



De **Bodegas Arriezu**. En esta bodega ecológica producen tres blancos en sus 90 hectáreas de viñedos propios en Rueda y tres tintos en sus 70 hectáreas en Rioja. Esperanza es el nombre de la mujer del viticultor, José Félix Arriezu, que le ha dedicado un verdejo con 6-9 meses de bodega de roble francés nueva. El resultado está tan bueno que es el vino institucional de la diputación de Valladolid 2020 y 2021 porque quedó como mejor vino de Castilla-León en 2019. Con una buena pasta estarán muy de acuerdo. **17 euros.**

4. L'ame Malbec



L'ame Malbec es un 100 % Malbec de la bodega Alto Landon (Cuenca), que está marcadísima por la altitud y por la personalidad de la enóloga Rosalía Molina. La uva fermenta en huevos de hormigón y madura doce meses en barrica francesa de 350 litros para que la madera no sea la protagonista y deje expresarse a esta malbec potentísima, impactante en boca; jamás te lo tomes solo, métele mejor un guiso de ciervo. **Precio: 16 euros.**

5. Phlox



Se trata de un vino blanco de la DO Ampurdán, en Girona. Ángela Salvi, la decidida enóloga de **Vins de Taller**, combina variedades diferentes en función de la añada, y este año le ha salido un copupage de marsanne, moscatel y de garnacha blanca. Se nota la presencia del moscatel, pero no es un aroma muy atacante, simplemente acompaña. Y en boca se siente ligeramente el peso de la variedad marsanne, pero acompañada por el frescor típico de la garnacha blanca. **Por 16 euros.**

6. Cala Blanca N°1



Cala Nº1 de Bodega Tinedo es un blend de tempranillo y syrah fermentado junto con un 2% de uva blanca para darle un poco más de complejidad aromática. Aunque no lo ponga porque está calificado como Vino de la Tierra (más bien un vino de terroir, que expresa las cualidades de la finca de Socuéllamos, en Ciudad Real), tiene 12 meses en barrica, aunque nada invasiva, solo aporta la elegancia y la estructura propias de la crianza, pero conserva toda esa fruta fuerte. Es un vino muy chulo, original, para sorprender **por solo 6 euros**.

7. Dehesa de Luna rosé



Dehesa de Luna es una bodega muy visitable que se sitúa en el Campo de Montiel a 25 km de La Roda y las 82 hectáreas de viñedo de sorprendente biodiversidad están tipificadas como orgánicas, así como sus vinos a partir de la vendimia 2018. La gama Luna Lunera apunta a vinos jóvenes, vinos con mucha fruta, fáciles de entender, ideales para iniciarse, para un momento de relax. Este rosado orgánico procede de cabernet sauvignon 100%, lo cual lo convierte en un vino bastante atípico, que gana corpulencia por su estancia en sus propias lías unos tres meses. Se nota en su estructura en boca, la cremosidad y la fruta súper dominante. **Por 8'50 euros**.

8. Galgo Oliver Moragues 2018



El **Galgo Oliver Moragues 2018** es un tinto de la V.T. de Mallorca con seis meses en barricas nuevas de roble francés de 300 litros. Es una edición limitada a 7.000 botellas porque en este proyecto la bodega ha recuperado la variedad callet, una uva fina, delicada y peculiar que se bebía en Mallorca desde hace 300 años pero había que recuperar. Y lo han hecho muy bien, con ese toque ahumado en nariz y un equilibrio redondo con cierto toque mentolado que se te queda un buen rato dando vueltas por la boca. Un cebón a la brasa le sentará fenomenal. **Por 18'15 euros.**

9. Valdehermoso joven 2018



Valdehermoso joven 2018 La familia Valderiz está siendo una de las precursoras de la agricultura ecológica dentro de la DO Ribera del Duero. La ausencia total de herbicidas, pesticidas y abonos es su seña de identidad, lo que está llevando a pensar más allá y empezar a hacer viticultura biodinámica. Y este vino de la variedad tinta del país fue su primera apuesta bajo tales premisas, pura fruta negra, una intensidad alucinante para un joven, le iría muy bien a una barbacoa de chorizo, longaniza, morcilla y demás sabores fuertes. **Por 6'95 euros.**

DINOS QUÉ TEMAS TE INTERESAN

En **ConsumoClaro** estamos centrados en informarte de aquello que te interesa y, por tanto, queremos abrir un canal para que puedas comunicarte con nosotros y orientarnos sobre tus preferencias. Si quieres que **investiguemos o hablemos** de algún tema en especial, puedes escribirnos a redaccion@consumoclaro.es

Si no te quieres perder ninguno de nuestros artículos, **suscríbete a nuestros boletines**

Gracias a más de 35.000 socios y socias nadie nos dice qué podemos publicar y qué no. Tampoco lo que tenemos que opinar o investigar. Es nuestra arma para acabar con la impunidad de los más poderosos.

Te necesitamos a ti también para seguir haciendo un periodismo libre de presiones políticas y económicas.
[Hazte socio](#) | [Hazte socia](#)