

La bodega de El Machi

TINTOS

Alzania Gardacho Tinto. María Sáenz-Olazabal y José Manuel Echeverría cultivan 10 hectáreas de viñedos propios cuidados como si fueran sus hijos. Una garnacha de las golosas, de viñedos de 70 años, con el nombre de un tipo de lagarto que trepa por las viñas **17**

Mazas Roble. El que ha pasado por 4 meses de barrica, el Toro que no parece toro, suave y muy elegante **16**

Ser Vivo y Natural El vino natural D.O. Burgos de la bodega Hermanos Páramo Arroyo **17**

Sierra de Toloño. Sandra Bravo trabaja cual ermitaña en su bodega de Villabuena, en Rioja Alta. Aprendió en Nueva Zelanda, en la Toscana, en Francia, en California, en el Priorato. Recupera viñedos, trabaja con vides viejas, a pequeña escala con el tiempo que necesita el vino **18**

Navardia Crianza eco. ¿El año 1723 suena lejos, verdad? Pues hay documentos de que la familia Carcar tenía viñas entonces. El vino fluye ya por 14 generaciones de este resistente clan. Los hermanos Fernando y Luis llevan ventaja en la producción ecológica, comenzaron al principio de los 90 cuando no había ni una docena de proyectos inscritos **18**

Garnacha Alegre Valgañón 2018. Una garnacha distinta, ancha, densa, mineral, de las que reposan, de las que se quedan en la memoria y a la que quieres volver **24**

Alegre Valgañón 2018. Eva Valgañón y Oscar Alegre Apuestan por una viticultura y un trabajo real. Menos productivo y más comprometido con valores como la ecología, la sostenibilidad, el gesto humano y prácticas sensatas, por el futuro de los pueblos. Un tempranillo que te atrapa por todos los sentidos **19**

O de Sínodo. Los vinos de Juan Antonio Blanco, Gorka Etxebarria y Roberto Monforte salen de viñedos singulares. Vendimian a mano las uvas y todos los movimientos del vino se realizan por gravedad, este procedimiento va acompañado de cuidados de las vides lo más sostenibles posible **21**

Sínodo Raposeras. De viñedo singular, más de 100 años, el sueño de tres amigos enólogos que se palpa por todos lados **29**

Cuzcurrita Reserva. Un castillo del siglo XV en mitad de La Rioja con una enóloga de campeonato, Ana Martín. Un viñedo ecológico digno de admiración. Y lo más importante, un vino que se deja beber a cualquier hora **23**

Cerrado Cuzcurrita. *Un tinto que solo se elabora cuando la añada roza la excelencia. Extraordinaria labor de la enóloga Ana Martín en la bodega Castillo de Cuzcurrita, ubicado en un castillo del siglo XIV* **39**

BLANCOS

JF Arriezu Verdejo El verdejo de José Felix Arriezu, que lleva décadas injertando las vides de las mejores bodegas de España. El blanco que te saca la sonrisa, que te engancha por el olor. Para repensar Rueda con su sabor **15**

JF Arriezu Sauvignon Blanc Un vino ecológico para explorar Rueda de otra manera, con el frescor de la uva Sauvignon Blanc **16**

Casona Micaela En esta bodega del Valle de Villaverde cultivan uvas de las variedades albariño y riesling en laderas situadas a 700 metros de altura, en el interior de Cantabria, pero muy cerquita del mar. Calidad e innovación son sus premisas **18**

E de Esperanza. El blanco con un poso de barrica, un blanco con cuerpo de tinto, para comer y que deje huella **19**

Yenda Godello Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovaciones tecnológicas **18**

Sacabeira Rías Baixas. Iria Otero elabora vinos de pequeñas producciones a partir de viñedos viejos y castes locales, de su Galicia natal. Su premisa es hacer vinos con alma y sin prisa; que sean un reflejo del entorno. Sacabeira es esa salamandra de verano que sale a tomar el sol junto al mar. Un albariño a contracorriente, que dotes para envejecer, porque no todos los Rías Baixas tienen que ser del año **26**

ROSADOS Y ESPUMOSOS

Umea Rosado. Una garnacha de las sangradas, las que dan el buen rosado. Una botella de guardar **16**

Brisila Brut Nature. Fernando Martínez Relanzón, nariz de oro europea, que demuestra que hay más cava que el catalán **18**

Ojuel Supurao. El supurao de Rioja más que un vino es beberse una tradición. 6.000 racimos que Miguel cuelga en el pajar de los abuelos, donde se deshidratan y concentran los azúcares. Cuando el invierno llega a su fin, las uvas pasas se prensan dando lugar a un vino dulce único **19**