

La experiencia desde 2006 en la confección de nuestra Guía de Vinos nos permite afirmar que la buena calidad no implica un alto precio por sistema.

# Buenos vinos al mejor precio

## 31 TINTOS Y 13 BLANCOS

Analizamos una selección de 44 vinos tintos y blancos elegidos por su excelente relación calidad-precio a lo largo de las nueve ediciones de la Guía de Vinos OCU.

## 18 DENOMINACIONES DE ORIGEN

La lista la componen 13 vinos blancos jóvenes de cosecha 2012 y 31 tintos: 15 jóvenes de 2012, 6 jóvenes roble (con un tiempo de envejecimiento en madera), 7 crianzas, 2 reservas y 1 gran reserva, que representan a 18 Denominaciones de Origen distintas. Los sometimos a varias pruebas de laboratorio (acidez, sulfuroso...) y a una cata de expertos enólogos.



Q

Quizás exista la equivocada impresión de que el vino se ha convertido en un producto elitista y que sin gastar considerables sumas de dinero no hay esperanza alguna de beberse un caldo en condiciones. Pero con nuestra Guía de Vinos llevamos ya nueve años demostrando que esto no es cierto: a precios muy asequibles pueden encontrarse buenos vinos, capaces de satisfacer incluso paladares avezados y exigentes. Para probarlo una vez más, en este artículo recogemos una selección de aquellos que a lo largo de todas las ediciones han destacado por su estupenda relación calidad-precio.

## Sin limitaciones geográficas

Como no podía ser de otro modo, nuestra Guía rastrea vinos de todas las regiones productoras del país. Una diversidad que se refleja en nuestra lista. Y es que esa es una de las primeras y más útiles conclusiones que el consumidor puede extraer de nuestra experiencia: cuando se trata de comprar vinos interesantes sin salirse de presupuesto es fundamental la amplitud de miras. Resulta poco justificado limitar la elección a unas pocas bodegas o Denominaciones de Origen, por más que tengan excelente prensa. Ciertamente, La Rioja, la Ribera del Duero o el Priorat gozan de un cierto prestigio y producen algunos vinos incontestables. Pero la curiosidad enológica suele tener recompensa e indagar también en otras zonas vinícolas nos proporcionará gratas sorpresas. De ese modo descubriremos matices nuevos, distintas formas de vinificación o variedades de uva particulares y, muchas veces, a precios inapreciablemente ajustados. Sirva de ejemplo nuestra



**El 82 % de los vinos seleccionados tienen un precio medio inferior a 5 euros**



#### CATAR UN VINO

Para ver cómo fue la cata de Dominio de Tares, el tinto Mejor del Análisis, siga el código.



propia selección, en la que incluimos botellas con una alta calificación global de La Mancha, la Ribeira Sacra, Madrid o el Valle del Cinca, posiblemente no las zonas vinícolas más conocidas y reputadas de España, pero perfectamente capaces de hacer figurar productos suyos entre nuestros favoritos.

#### Buena disponibilidad para todos los bolsillos

En la presente selección hemos tenido muy en cuenta que todos los vinos pertenecieran al canal de alimentación. Es decir, que cualquiera pueda comprarlos bien en el supermercado o en una tienda especializada. Esto no significa que todas las botellas dispongan de distribución nacional: en un mercado tan surtido y competitivo, no siempre es fácil abrirse paso fuera de las fronteras regionales. Por eso, merece la pena aprovechar viajes y vacaciones para investigar un poco el producto local y hacerse con vinos de difusión restringida pese a ser muy notables.



#### GUÍA DE VINOS 2014

Precio: 21,40 euros  
Teléfono: 900 811 395  
E-mail: guias@ocu.org

[www.ocu.org/vinos](http://www.ocu.org/vinos)

MARCA	D.O.	PRECIO		RESULTADOS	CALIFICACIÓN GLOBAL	
	Denominación de origen		Alcohol medido (%)	Acidez volátil (g/l) Acidez total (g/l) Sulfuroso libre (mg/l) Sulfuroso total (mg/l) Degustación		
<b>TINTOS</b>						
★	<b>DOMINIO DE TARES</b> , Cepas Viejas, 9 meses en barrica 2009	Bierzo	11,20-14,93	15,25	+ □ + + +	86
	<b>RAMÓN ROQUETA</b> , Tempranillo, 3 meses en barrica 2012	Catalunya	3,39-4,25	12,82	+ □ + + +	83
	<b>RAMÓN ROQUETA</b> , Cabernet Sauvignon, 4 meses en barrica 2012	Catalunya	3,85-5,99	13,96	+ + + + +	82
⊙	<b>MONTE DON LUCIO</b> , Cabernet Sauvignon, Joven 2012	La Mancha	2,19-3,27	12,21	+ + + + +	82
	<b>VEGA CUBILLAS</b> , Joven 2012	Ribera del Duero	2,41-4,19	13,41	+ □ + + +	82
	<b>SEÑORÍO DE VILLARRICA</b> , Joven 2012	Ca. Rioja	4,12-5,00	12,6	+ □ + + +	82
	<b>ALEX</b> , Crianza 2010	Navarra	5,00-5,05	13,49	□ + + + +	82
	<b>VÍA ROMANA</b> , Joven 2011	Ribera Sacra	5,69-7,19	12,44	□ + + + +	82
	<b>TAPÓN DE ORO</b> , 8 meses en barrica 2009	Vinos de Madrid	3,23-4,10	14,27	□ + + + +	81
	<b>PAGOS DE ARÁIZ</b> , 5 meses en barrica 2011	Navarra	3,65-4,38	14,12	+ □ + + +	81
	<b>MARQUÉS DE GRIÑÓN</b> , Alea, Tempranillo, Joven 2012	Ca. Rioja	2,90-5,09	14,1	□ □ + + +	80
	<b>CERMEÑO</b> , Joven 2012	Toro	2,68-4,15	14,53	+ □ □ + +	80
	<b>EQUUS</b> , 9 meses en barrica 2009	V. T. de Extremadura	5,60-6,23	14,99	□ + + □ +	78
⊙	<b>MONTE DUCAY PERGAMINO</b> , Reserva 2009	Cariñena	2,55-3,19	13,55	□ + + + +	78
⊙	<b>CASTILLO DE ALBAI</b> , Joven 2012	Ca. Rioja	2,44-3,50	12,92	+ □ + + +	78
⊙	<b>MAYOR DE CASTILLA</b> , Joven roble 2011	Toro	2,50	13,96	□ + + + +	78
	<b>CANFORRALES</b> , Clásico, Joven 2012	La Mancha	2,97-3,65	13,79	+ + □ + +	78
	<b>SEÑORÍO DE GUADIANEJA</b> , Joven 2012	La Mancha	3,60	13,29	+ □ + + +	78
	<b>PEÑAMONTE</b> , 5 meses en barrica 2011	Toro	3,28-5,95	14,46	□ + + + +	78
	<b>NEKEAS</b> , Tempranillo y Merlot, Joven 2012	Navarra	3,15-3,69	14,18	□ □ □ + +	76
	<b>SIERRA CANTABRIA</b> , Crianza 2009	Ca. Rioja	7,95-10,42	14,40	□ □ + + +	76
⊙	<b>VIÑADRIÁN</b> , Joven 2012	Ca. Rioja	2,50-3,53	13,58	+ □ □ + +	75
	<b>CASTILLO DE MALUENDA</b> , Viñas Viejas, Joven 2012	Calatayud	5,60	13,86	+ + + □ +	75
	<b>VIÑA ALAMBRADA</b> , Crianza 2009	La Mancha	2,80-3,25	12,63	+ + + + +	74
	<b>ALLOZO</b> , Tempranillo, Joven 2012	La Mancha	2,19-3,50	13,95	+ □ □ + +	74
	<b>VALPINCIA</b> , cosecha, Joven 2012	Ribera del Duero	2,51-3,49	13,23	+ □ □ + +	73
⊙	<b>LA LLANURA</b> , Reserva 2006	La Mancha	2,05-3,09	13,30	□ □ + + +	73
	<b>MONTESIERRA</b> , Joven 2012	Somontano	2,87-4,25	13,14	+ + + □ +	73
	<b>OLIVARA</b> , Crianza 2010	Toro	5,20-6,00	15,05	□ □ □ - +	63
	<b>SEÑORÍO DE LOS LLANOS</b> , Gran Reserva 2006	Valdepeñas	2,75-4,10	13,01	□ □ □ - +	62
	<b>PATA NEGRA</b> , Roble 2011	Valdepeñas	2,78-3,25	13,01	+ + - - +	60
<b>BLANCOS</b>						
★	<b>TIERRA BUENA</b> , Joven 2012	Rueda	3,80-4,25	12,52	+ + + + +	77
	<b>HOYA DE CADENAS</b> , Joven 2012	Utiel-Requena	3,30-3,85	12,67	+ + + □ +	76
⊙	<b>MAYOR DE CASTILLA</b> Rueda, Joven 2012	Rueda	2,36-2,99	12,13	□ + + + +	76
	<b>VERANZA</b> , Chardonnay, Joven 2012	V.T. Valle del Cinca	2,44-3,50	12,52	+ + □ □ +	76
	<b>PAZO</b> , Joven 2012	Ribeiro	2,66-3,89	10,92	+ □ + + +	76
⊙	<b>LADERO</b> , Verdejo, Joven 2012	La Mancha	2,65-3,20	11,59	+ □ + + +	75
	<b>CASTILLO</b> de San Diego, Joven 2012	V.T. de Cádiz	3,21-3,95	12,86	+ □ + + +	75
	<b>EMINA</b> , Verdejo, Joven 2012	Rueda	3,73-5,60	12,84	+ + + □ +	75
	<b>VIÑA CALERA</b> , Joven 2012	Rueda	4,05-4,30	12,46	+ + □ □ +	75
	<b>RENÉ BARBIER KRALINER</b> , Joven 2012	Cataluña	2,54-3,99	11,59	+ + + + +	73
	<b>VIORE</b> , Verdejo, Joven 2012	Rueda	3,86-5,52	13,43	+ + □ □ +	73
	<b>MONOPOLE - SIGLO XXI</b> , Verdejo, Joven 2012	Rueda	3,93-4,99	12,29	+ + □ □ +	72
⊙	<b>MAYOR DE CASTILLA</b> , Verdejo, Joven 2012	Rueda	2,00-3,29	12,37	□ + □ □ +	71



## Dominio de Tares, Cepas Viejas 2009, destaca sobre el resto gracias a su excelente analítica y la mejor valoración en la degustación

### CUADRO CÓMO SE USA

**Precios** Actualizados en junio de 2013. Recogidos 890 precios en 57 ciudades.

**Acidez volátil** Refleja la cantidad de ácido acético y sus derivados (en exceso da olor a picado). Cuando es alta puede indicar un fallo en el proceso de elaboración.

**Acidez total** Medida del ácido tartárico. Debe haber un mínimo para permitir que el vino tenga cuerpo y frescura.

**Sulfuroso** El anhídrido sulfuroso es necesario en cantidades mínimas. En su forma libre funciona como conservante; en su forma combinada pierde esta función y puede producir olores desagradables. La suma de ambos es el sulfuroso total.

**Degustación** Un grupo mínimo de 10 catadores expertos en vino prueban de manera anónima todos los vinos del estudio.

★ Mejor del Análisis	⊕ Muy bueno	■ Buena calidad
● Compra Maestra	+ Bueno	■ Buena calidad
€ Compra Ventajosa	□ Aceptable	■ Buena calidad
	- Malo	■ Buena calidad
	⊖ Muy malo	■ Buena calidad
	■ Buena calidad	■ Buena calidad
	■ Buena calidad	■ Buena calidad
	■ Buena calidad	■ Buena calidad

Con la Guía de vinos de la OCU descubrirá buenos productos para todas las economías: el precio medio de los vinos seleccionados es de 4,10 euros.

El 82% de los vinos seleccionados tienen un precio medio inferior a 5 euros y solo el 4% supera los 10 euros. El precio medio de los blancos de nuestro estudio es de 3,60 euros la botella.

De hecho, disfrutar del blanco Mejor del Análisis, Tierra Buena Joven 2012 de la DO Rueda, le costará entre 3,80 y 4,25 euros, eso sí, con una distribución restringida más al ámbito local que nacional.

El presupuesto para comprar un tinto está en 4,32 euros la botella. Si se decide por el tinto Mejor del Análisis, Dominio de Tares Cepas Viejas 2009 D.O. Bierzo, con un precio de entre 11,20 y 14,93 euros, podrá disfrutar, hasta el 30 de noviembre, de un descuento del 5% sobre el precio mínimo, gracias a la ventaja negociada para los socios con Bodega Santa Cecilia.

## ETIQUETADO

Las etiquetas de un vino indican mucho más que la marca. Entender su lenguaje nos puede ayudar a escoger mejor o a conocer la manera óptima de degustarlos.

### INFORMACIÓN OBLIGATORIA

- 1 La marca del producto.
- 2 La denominación de origen, si la hay.
- 3 La dirección del productor o embotellador.
- 4 La presencia de sulfitos.
- 5 El volumen en cl (centilitros) o ml (mililitros).
- 6 El contenido en alcohol (% vol.).
- 7 El número de lote, que permite identificar el vino y su procedencia. También puede aparecer en la botella o en la cápsula.
- 8 El país de origen si el vino está dedicado a la exportación.

### INFORMACIÓN OPTATIVA

- 1 Tipo de uva utilizada.
- 2 Proceso de elaboración.
- 3 Consejos de conservación y temperatura de servicio.
- 4 Tipo de crianza.



## OCU VENTAJA PARA SOCIOS

### GALARDONADOS, CON DESCUENTO

Gracias al acuerdo con Bodega Santa Cecilia, podrá comprar muchos de los vinos del artículo y de la Guía de Vinos por el precio más bajo

indicado y con un 5% de descuento adicional hasta el 30 de noviembre. Puede comprar en sus tiendas de Madrid (Blasco de Garay, 74 y Bravo Murillo, 50) o en el correo:

info@santacecilia.es y también en internet (transporte gratis en compras de más de 180 euros + IVA).

www.ocu.santacecilia.es

## Vinos galardonados

### Tintos

86



#### DOMINIO DE TARES Cepas Viejas, 9 meses en barrica 2009

Aromas especiados de café y cacao y matices ahumados. Carnoso, sedoso de buena estructura y persistencia.

Entre 11,20 y 14,93 euros



82



#### MONTE DON LUCIO, Cabernet Sauvignon, Joven 2012

Aromas acompotados con notas de pimiento verde. Fresco, carnoso, algo tánico y persistente.

Entre 2,19 y 3,27 euros



78



#### MONTE DUCAY Pergamino, Reserva 2009

Aromas afrutados y especiados. En boca es cálido, algo tánico y secante.

Entre 2,55 y 3,19 euros



78



#### CASTILLO DE ALBAI, Joven 2012

Aromas afrutados, fruta roja. En boca es fresco, equilibrado, de persistencia media.

Entre 2,44 y 3,50 euros



78



#### MAYOR DE CASTILLA, Joven robele 2011

Aromas con notas de cuero, pasas y anís. En boca es cálido, equilibrado, de estructura y persistencia media.

2,50 euros



73



#### LA LLANURA, Reserva 2006

Aromas con notas de cuero, pasas y anís. En boca es cálido, equilibrado, de estructura y persistencia media

Entre 2,05 y 3,09 euros



75



#### VIÑADRIÁN, Joven 2012

Aromas afrutados con notas de frutos rojos, mora. En boca es carnoso, cálido, astringente, de buena estructura y persistencia.

Entre 2,50 y 3,53 euros



### Blancos

77



#### TIERRA BUENA, Joven 2012

Aromas afrutados con tonos herbáceos. Fresco y ligero en boca.

Entre 3,80 y 4,25 euros



76



#### MAYOR DE CASTILLA Rueda, Joven 2012

Aromas de fondo de frutas y notas herbáceas. En boca, es fresco, untuoso y persistente.

Entre 2,36 y 2,99 euros



75



#### LADERO Verdejo, Joven 2012

Aromas afrutados (plátano). Fresco, ligero, deje amargo y fácil paso en boca.

Entre 2,65 y 3,20 euros



71



#### MAYOR DE CASTILLA Verdejo, Joven 2012

Aromas afrutados con notas herbáceas y de manzana verde. En boca es fresco, goloso y de fácil paso.

Entre 2,00 y 3,29 euros

