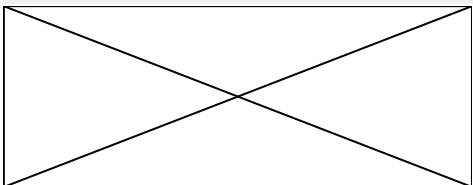


PUBLICIDAD



Expansión.com

Lunes, 19 de abril de 2010 | Última actualización 21:05
Haga Expansión.com su página de inicio | Agregar a favoritos

ENTORNO

- PORTADA
 - INVERSIÓN
 - EMPRESAS
 - ECONOMÍA
 - OPINIÓN
 - MULTIMEDIA
 - JURÍDICO
 - FUNCIÓN PÚBLICA
 - CATALUNYA
 - EMPRESA Y MUJER
 - EMPLEO
 - BLOGS
 - Foros
- INVERSIÓN

Hódar: Amadeus, un buen valor por el que no se puede pagar cualquier precio

UTILIDADES



Reducir texto

Restaurar texto



[Aumentar texto](#)

[Agregar marcador a del.icio.us](#)

[Agregar a My Yahoo](#)

[Enviar artículo a Meneame](#)

[Enviar artículo a Digg](#)

[Siguenos en Twitter](#)

[Portada](#) > [Entorno](#)
PALADAR

Un enigma con mucho sabor

Publicado el 17-04-2010 , por [Enrique Calduch](#)

Es una bodega familiar, y además, en el sentido estricto de la expresión, porque se la trabajan entre el padre, la madre y los dos hijos. En algún momento sí deben contar con ayuda, ya que entre unos vinos y otros, elaboran 250.000 botellas al año.

La bodega se llama Altún y está situada en Baños de Ebro, en pleno corazón de la Rioja Alavesa. Su historia es más o menos la típica de la zona. José Antonio Martínez, al frente de la bodega, es hijo y nieto de viticultores que se dedicaban a hacer vino joven de maceración carbónica, de cosechero, lo tradicional de la parte alavesa de Rioja.

Cuando se da el gran salto en la calidad de los vinos de principios de los noventa, José Antonio hace igual que sus vecinos: poner en marcha una bodega moderna, pequeña, con su mesa de selección, sus novedades tecnológicas y, de nuevo como a sus vecinos, le salen vinos muy buenos.

Hacen crianzas y reservas, y como el nombre de Altún se lo pusieron por un monte de Vizcaya, a su alta gama le han llamado Everest. En el mercado está el 2007, y lo recomiendo porque es profundo, elegante, cargado de fruta negra compotada y unos magníficos tonos minerales. En boca es muy carnoso, potente equilibrado y rico.

Su precio anda sobre los 30 euros, pero como no están los tiempos para vinos muy caros, acaban de sacar Secreto de Altún 2006, que vale la mitad, y con el que, indudablemente, se han lucido. Es un vino maduro, con muy buena fruta, con toques balsámicos y minerales. En boca todavía es mejor: tiene estructura sin resultar pesado; es carnoso pero fresco, muy redondo, muy equilibrado, goloso. Un vino excelente.

José Antonio y su mujer, Ana Pangua, a la que todos llaman la jefa, naturalmente, y sus hijos Iker y Alberto. Ellos se lo guisan y los demás lo disfrutamos. Qué gusto con esta nueva generación que ha surgido en Rioja Alavesa.

Expansión.com