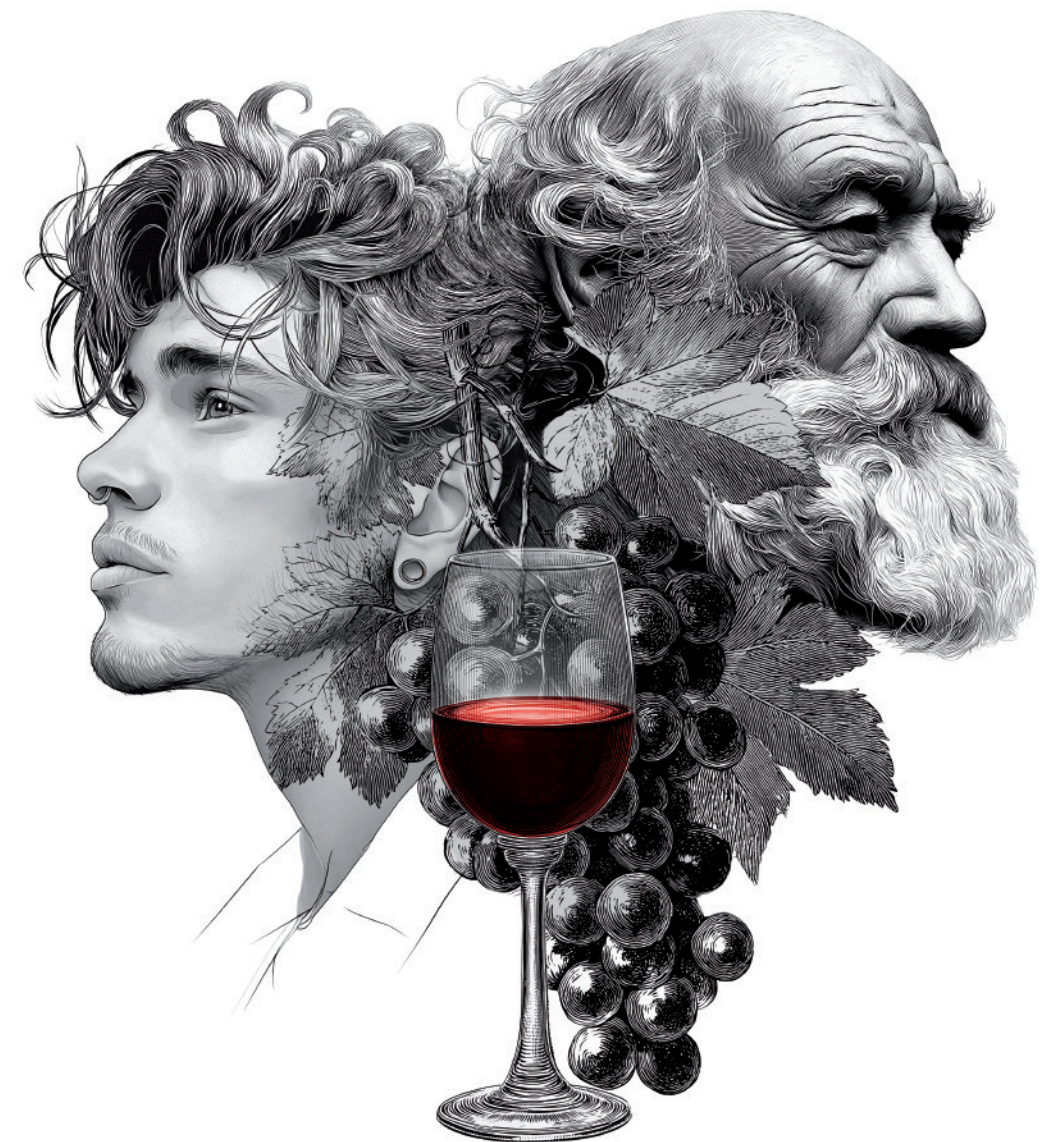


310
DICIEMBRE-ENERO
2025-2026

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

MIVINO



**BODEGA
EJEMPLAR**
Viña Pedrosa

CATA
*Entre la herencia
y la rebeldía*

VIAJE
*El pulso de Rioja:
cien maneras de latir*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Martín Códax Lías 2022

ESPAÑA / 4,50 €



Lección sobre el vino fino de Rioja

Se ha escrito mucho sobre el valor de Rioja y su infinita diversidad, pero nunca debemos olvidar que la singularidad del talento está en el afinado de los vinos y aquí, en este negociado, la casa centenaria Martínez Lacuesta sienta cátedra.

Cerramos el año de catas verticales con una que nos ha conmovido como hacía tiempo: Martínez Lacuesta Colección Familia. Representa ni más ni menos que la culminación de una búsqueda: la del equilibrio entre la herencia y la precisión contemporánea. Desde su estreno con la añada 2011, esta colección recuperó el espíritu del antiguo

Gran Reserva, aquel vino concebido para desafiar al tiempo y crecer en la quietud de la botella. Bajo la mirada paciente y el criterio afinado de **Álvaro Martínez**, miembro de la familia y actual enólogo, cada añada ha sido modelada con una sensibilidad que conjuga respeto y evolución. Su labor, más que técnica, es artesanal: ha sabido a pulir matices, ajustar

texturas y prolongar la elegancia de un estilo que reivindica la finura como seña de identidad, todo ello desde la labor más noble de un afinador de vinos de pura cepa que desde la humildad silenciosa ha sabido dar continuidad a un estilo.

La Tempranillo, noble y estructurada, encuentra el contrapunto de la Graciano –que aporta nervio y frescura– y el su-

surro discreto de la Mazuelo, que añade profundidad y tensión. El resultado es un vino que respira el bendito clasicismo riojano, pero con la armonía y el brillo especial de una interpretación contemporánea en una casa centenaria. Un legado vivo que sigue afinándose con cada cosecha y que sin duda perdurará a través del tiempo.

MARTÍNEZ LACUESTA COLECCIÓN FAMILIA 2015

Tempranillo, Graciano, Mazuelo. D.O.Ca. Rioja. 13,5% vol.

Apunta maneras desde el primer instante por la nobleza con la que se despliegan sus matices. La fruta roja madura se entrelaza con notas de regaliz, especias dulces y una delicada trama ahumada que acompaña con elegancia. En el fondo, un suspiro balsámico. En boca es aterciopelado, fresco y carnoso, con una acidez brillante y un extracto que augura larga vida. Los frutos secos aparecen al final, recordando una añada de equilibrio perfecto marcada por un septiembre excepcionalmente favorable.

MARTÍNEZ LACUESTA COLECCIÓN FAMILIA 2012

Tempranillo, Graciano, Mazuelo. D.O.Ca. Rioja. 13,5% vol.

La nariz es de lo más evocadora: ebanistería y maderas nobles, envueltas en un sutil juego de especias –clavo, pimienta, canela– y un eco mineral que amplía su complejidad. En boca es pura seda: elegante, fresco y de una nobleza que emociona por su delicadeza. Su crianza, trabajada con paciencia, deja un poso de eternidad. La añada, marcada por la sequía y un verano caluroso, alcanzó su equilibrio gracias al contraste de temperaturas de septiembre, que afinó la maduración del fruto.

MARTÍNEZ LACUESTA COLECCIÓN FAMILIA 2011

Tempranillo, Graciano, Mazuelo. D.O.Ca. Rioja. 13,5% vol.

Digna de elogio por la complejidad que muestra desde el inicio, esta añada se revela atlántica, fresca y equilibrada. En nariz surgen notas de monte, fruta negra en sazón, hongos y hojas secas. Tras un tiempo en copa, se descubren matices mentolados. En boca es firme, de textura noble y acidez prolongada, con un final de elegancia silvestre. Tras una de las mejores cosechas del siglo, volvió a ser un año para recordar: producción moderada, uvas pequeñas y racimos sueltos que dieron vinos de gran finura y largo recorrido.

MARTÍNEZ LACUESTA GRAN RESERVA 2010

Tempranillo, Graciano, Mazuelo. D.O.Ca. Rioja. 14% vol.

Una de las grandes añadas de Rioja encuentra en este vino su mejor expresión. Comienza con discreción, revelando poco a poco su elegancia serena, y pronto asoman los matices que hablan de la grandeza de la región y del arte de la crianza que distingue a sus mejores casas. En boca es evocador y envolvente, con notas de regaliz y un leve acento mineral que seduce. Sabroso, complejo y armónico, su delicadeza no resta energía: mantiene un pulso vivo, sin fatiga, como los grandes vinos destinados a perdurar.

MARTÍNEZ LACUESTA GRAN RESERVA 2005

Tempranillo, Graciano, Mazuelo. D.O.Ca. Rioja. 13,5% vol.

El salto en el tiempo se percibe en su complejidad aromática: especias, encurtidos, salazones, notas minerales y de brea, con ecos de fruta negra confitada que evocan la esencia de Rioja y el sello inconfundible de la casa. En boca mantiene toda su personalidad, sin rastro de cansancio, con un posgusto anisado y largo. La añada, sin heladas y con lluvias bien distribuidas, permitió alcanzar equilibrio y madurez. Una declaración de intenciones: longevidad sin renunciar al estilo.

MARTÍNEZ LACUESTA GRAN RESERVA 2004

Tempranillo, Graciano, Mazuelo. D.O.Ca. Rioja. 14% vol.

Dentro del estilo de larga guarda, esta añada se distingue de la 2005 por su elegancia jugosa y su delicadeza aromática. Aparecen notas de hojarasca, flores secas, regaliz y canela que anuncian complejidad y finura. En boca despliega frescura –marca inconfundible de la casa–, con un recorrido vibrante y lleno de vida. Las lluvias y nieves abundantes del invierno, junto con una primavera fresca y sin heladas, propiciaron un equilibrio perfecto. Una joya del patrimonio de esta firma centenaria.

