La Guía Peñín 2021 vuelve a reconocer la excelencia de la Bodega Manuel Aragón

martes 28 de abril de 2020

ESCRITO POR BODEGA MANUEL ARAGÓN

Nuevamente la Bodega Manuel Aragón ha conseguido mantenerse en la élite de los vinos en nuestro país, tal y como la **Guía Peñín** ha reflejado en las puntuaciones que ha otorgado en su edición 2021 en la que examina miles de referencias de toda España. Un recorrido por las diferentes denominaciones de origen y sus respectivas bodegas, donde el Marco de Jerez sigue acaparando reconocimientos. De hecho, la bodega Manuel Aragón, incluida en esta denominación, acapara un buen número de distinciones según esta reputada guía.

En concreto, el "Oloroso Premium" ha obtenido 98 puntos, el "Palo Cortado" 96 puntos, el "Fino Granero en Rama" 95, el "Amontillado Premium" 94 puntos, "Pedro Ximénez" 93 y el Moscatel "Los Cuatro" 92 puntos. Estas notas vuelven a poner en el mapa a estos vinos que llevan tiempo apostando por la excelencia, por ofrecer la más alta calidad, algo que está siendo reconocido últimamente en diferentes foros.

Esto a su vez hace que los vinos de **Chiclana** en general, y la Bodega Manuel Aragón en particular, estén entre los mejores. De hecho, años atrás, el afamado **Robert Parker** puntuaba el "Oloroso" y "Palo Cortado" embotellados para el "Equipo Navazos" con la "Bota de Oloroso 63", con 99 puntos en "The Wine Advocate", y el "Palo Cortado 62" con 98 puntos.

En la presente edición 2021 de la Guía Peñín, han destacado el "Oloroso Premium" galardonado con 98 puntos y afirma que es "un portento de vejez de gran intensidad, otro gran ejemplo del efecto del paso de tiempo en una bota grande, de las que marcan por su vitalidad y expresión."

Por otro lado, reconoce con 95 puntos al "Fino Granero en Rama" del que dice es "un grandísimo representante de los vinos biológicos, complejo, punzante, muy salino y con finura. Su boca es muy larga y representa con fidelidad el ambiente marítimo de Chiclana de donde procede."

SATISFACCIÓN

Chano Aragón, enólogo de la bodega, dice sentirse muy orgulloso "tanto del equipo que formamos como la propia familia, porque conviene no olvidar que éste es un trabajo muy exigente, de muchas horas y sobre todo, se hace fundamental el conocimiento que hay que tener para saber cómo criar estos vinos y que puedan terminar con estas altas notas".

Como enólogo, tiene claro que los vinos de Chiclana están demostrando que son "de gran calidad y eso cuesta sobre todo esfuerzo y dinero, pero que a la vista a día de hoy, se está viendo recompensado". Continúa diciendo que " no se puede pensar en vinos de baja calidad y precios baratos en nuestra tierra, aunque de esos vinos hay muchos. De hecho, Chiclana va en ese camino de calidad, gracias a nuestra tierra, clima y crianza que hace que el resultado sea un vino muy particular con unas características diferentes al resto del marco de Jerez y eso tiene un gran valor".

Y todo, en un momento complicado para el sector y para las empresas en general. Chano dice estar muy preocupado por todos los que intervienen en esta cadena: "no se me quita de la cabeza las 24 horas cómo lo estarán pasando nuestros clientes, los propietarios de bares y restaurantes, porque es muy duro lo que está ocurriendo y más, en las condiciones económicas que se encuentran este sector y la incertidumbre en un futuro próximo. Entiende Aragón, "que necesitan toda nuestra ayuda y de los diferentes organismos".

Los vinos de la Bodega Manuel Aragón, han emprendido un camino directo para ocupar un lugar entre los más selectos o denominados "Premium". Esto se refleja además, en vinos como el "Retallo" que junto con el "Sauvignon Blanc", han iniciado la senda de la renovación en cuanto a la imagen que refleja el espíritu de la localidad de origen, Chiclana. El primero de estos caldos, cuenta ya con una etiqueta cuya silueta de la puerta de entrada del Pago de las Cañadillas, donde también residen las viñas de las que surgen cada temporada.

A esta iniciativa, se une la del Sauvignon Blanc, que ha cambiado de botella y de etiqueta, plasmando en ella, la icónica Torre del Puerco asomándose a la playa, además de una ave migratoria como es la Espátula, que cruza cada año la costa chiclanera hasta llegar a África, y al fondo, una pincelada de la célebre contienda histórica que tuvo lugar en este rincón del sur, como fue la batalla de Chiclana o como reza la etiqueta: "



".

Y todo, desde la humildad de una bodega familiar que no ha perdido la tradición de sus ancestros, pero que se caracteriza por el inconformismo reflejado en la innovación y la constante investigación.