vinetur

Viña Monty, Graciano Vs Garnacha

Ya sé que son dos vinos que difícilmente se pueden juzgar con una comparativa sencilla y fría entre ellos, porque aunque buenos ambos, creo que son completamente diferentes e incluso llegaría a decir que son también para diferente tipo de consumidores.

lunes 10 de noviembre de 2025

ESCRITO POR DE BODEGA EN BODEGA



Realmente, quizá por falta de experiencia, no soy yo mucho de comprar vinos y menos aún monovarietales de uvas típicas para ser utilizadas como complemento de otras principales como esta Graciano que, en Rioja, solía emplearse para 'coupages' intentando mejorar vinos y consiguiéndolo en la mayoría de las ocasiones. La uva Graciano es una variedad de Rioja, aunque sus producciones siempre han sido más bien minoritarias y quizá por eso tampoco se emplea mucho para vinificaciones monovarietales, pero últimamente ya he visto que lo han hecho en varias bodegas, como en esta de Montecillo (Grupo Osborne) para elaborar su Viña Monty-Graciano. Por

otro lado, de la uva Garnacha poco más se puede decir que no se haya dicho ya después de tantos años haciendo con ella grandes vinos y en distintas D.O's.

Las técnicas que emplea la reconocida enóloga Mercedes García en estas vinificaciones son novedosas y bastante similares. Lo son al menos porque utiliza, tanto para la Garnacha como para la Graciano, uvas de 2 parcelas o viñas diferentes, que luego vinifica por separado y solo al final del proceso realiza el ensamblaje. En la crianza emplea 28 meses de barrica+18 meses de botella para el vino de Graciano, y para el Garnacha son 26 meses de barrica+20 meses de botella. En este último llama la atención la utilización de barricas de roble mixto (duelas de roble americano y tapas de roble francés), seguramente para darle al vino Garnacha una armonía más pura, unos taninos diferentes y algo más de dulzor, pero siempre con un gran equilibrio.

Aunque si tuviera que elegir entre ambos, me quedaría con el Garnacha, he de reconocer que el Graciano me ha sorprendido, no sé si por inesperado, por desconocido o por sus bondades que realmente también las tiene y que pienso merece la pena probarlo de vez en cuando.

Lógicamente y como para gustos nada hay escrito, dejo a criterio de cada cual sus valoraciones y su propia opinión, que como es lógico y de razón, va a ser la mejor opinión y la que realmente valdrá mucho más que la mía.

CRDKEN - JMQ