

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

286  
JULIO-AGOSTO  
2023

# MIVININ



**BODEGA  
EJEMPLAR**  
*Bodegas Álvarez y Díez*

**CATA**  
*La consagración  
de Rueda*

**VIAJE**  
*Alicante resurge  
más allá de sus dulces*

**PRÁCTICA  
DE CATA**  
*Prada Godello 2022*

ESPAÑA / 2,90 €

REPORTAJE



por Antonio Candelas

# Caelus, nacido para emocionar

*En el vino, como en tantas otros aspectos de la vida, la paciencia es la clave de la excelencia. Invertir tiempo en conocimiento y confiar en él es lo que U MES U ha logrado con este cava verdaderamente conmovedor.*

La aventura –y, por qué no reconocerlo, el reto– comenzó hace 30 años cuando la bodega plantó las primeras tres hectáreas y media de Pinot Noir en Mas Moió (Font-Rubí) buscando una orientación fresca para que la cepa madurara lentamente cada racimo y preservara todas sus cualidades para la elaboración de un Blanc de Noirs. Esa certera intuición llevó al equipo técnico a ir plantando y adquiriendo viñas de esta gran variedad en diferentes ubicaciones del Penedès para poder así discernir entre las expresiones más interesantes y la mayor vocación de guarda.

Toda la experiencia adquirida en estos años se ha traducido en distintas elaboraciones en la que la uva Pinot Noir ha sido la protagonista, como es el caso de los cavas de la casa Larus o Ardea. Ambos, reconocidos por la crítica nacional e internacional, han ido abriendo camino y preparando el terreno hasta que hace unas semanas vio la luz una de las más bellas expresiones de esta delicada variedad en forma de Blanc de Noirs. El nuevo cava de U MES U, Caelus Gran Reserva 2016, tiene su origen en Can Grau, un viñedo de 1,6 hectáreas plantado en 2006 ubicado en Sant Martí Sarroca, un municipio del Alt Penedès. Su orientación este-oeste, la altitud de la viña –390 metros–, la naturaleza arcillo-calcárea del suelo y una gestión de la viña dirigida para equilibrar la producción han sido los precursores de un cava cuya delicadeza y elegancia

se han asentado sobre una magnífica sensación de frescura que frena el avance del tiempo en forma de matices de evolución. Su crianza sobre las lías de más de 60 meses con tapón de corcho, degollado de forma artesanal y sin dosaje (adición de licor de expedición), son algunos de los detalles de su elaboración que dan cuenta del cuidado extremo que se ha tenido.

De esta primera añada se han elaborado tan solo 4.570 botellas y resulta ser de una conmovedora finura y elegancia. Soberbio en términos de viveza y extraordinario en matices que van desde los florales y anisados hasta los de repostería fina con un toque sutilmente ahumado. En boca es delicado, de gran frescura y una consistencia durante el recorrido que sostiene una enorme paleta de recuerdos. Es de esos vinos en los que no es fácil encontrar las palabras adecuadas para describirlos, aunque con tan solo una se puede resumir tanto talento, tanta precisión y excelencia: emocionante. Sin duda, es una de las elaboraciones de cavas de nuevo cuño con mayor proyección de los últimos tiempos. Ojalá Caelus, guardián del cielo, conceda sus bendiciones a la viña y a sus creadores.

**U MES U**  
**Mas Romaní, s/n**  
**08736 Font-Rubí, (Barcelona)**  
**www.umesu.wine / Tel. 93 897 40 69**



**JOAQUÍN REBOLLEDO**

www.joaquinrebollo.com  
 San Roque 11 A Rúa Ourense Galicia España  
 Tfno. 988 372 307 Fax. 988 371 427

**FILLABOA**

*Albariños de Rias Baixas*  
*Brisa Atlántica*  
 bodegasfillaboa.com  
 MASAVEU • BODEGAS

*¿Quieres elevar la imagen de tu negocio?*

Contenido Audiovisual Corporativo, Producto y Hostelería.

Contáctanos sin compromiso explicando tus necesidades y te responderemos en menos de 24 horas.

**estudio - may** T 676 383 002  
 info@estudiomay.es

**LAS MARGAS**  
 TIERRA DE ALGAIAREN

**BODEM**  
 www.bodemodogas.com

**Bodegas Ángel Lorenzo Cachazo**  
 Tel. 983 822 481  
**www.martivilli.com**