

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

289
NOVIEMBRE
2023

MININ

**BODEGA
EJEMPLAR**
Abriendo camino en Rioja

CATA
*Maestros
del reposo*

VIAJE
*Creadores de vinos,
intérpretes de paisajes*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Monte Real Cepas Viejas

ESPAÑA / 2,90 €



Maestros del reposo

Mientras nosotros vivimos atronados, aturdidos y zarandeados de allá para acá por el ruido, los estímulos y las agendas, aún quedan sabios que saben crear belleza a través de la quietud, dejando que el tiempo y la botella obren maravillas en el vino.



Antonio Candelas



Nuria España



Olga Fernández



José Ignacio Junguitu



Ana Lorente



Bartolomé Sánchez

Estamos ante la asociación perfecta: tiempo y botella o, mejor dicho, tiempo en botella. Ese es el reto al que todo elaborador de espumoso (al margen de las diferentes sensibilidades territoriales o de concepto con las que puedan identificarse) se enfrenta cuando se refiere a creaciones de perfil muy cualitativo. Como sabemos, para alcanzar la excelencia a través del método tradicional de elaboración de espumosos o de segunda fermentación en botella se deberá prestar atención a cada uno de los pasos del proceso. Pero será al final, en el momento de mayor quietud —ese en el que las levaduras languidecen exhaustas y la botella descansa a oscuras y en silencio—, cuando todo el trabajo realizado hasta el momento cobrará sentido. Todo ello sin menospreciar aquellos espumosos de perfil más jovial e inmediato que, por supuesto, los hay y muy buenos, apropiados para diversos momentos de consumo cuya intención es mostrar un perfil fresco y placentero.

Para Bruno Colomer, principal enólogo de la centenaria casa de cavas Codorníu, lo verdaderamente hermoso de una larga crianza es conseguir ganarle tiempo al envejecimiento para que este sea más pausado, más lento, para que la vitalidad sea la que sostenga toda la finura y la complejidad de matices transferida por las maltrechas levaduras al vino. "Las largas crianzas en botella requieren de un vino base de gran calidad en el que la acidez sea la principal vía para frenar esa evolución. Para ello es fundamental el trabajo en la viña, el momento y proceso de recolección de la uva y sobre todo el prensado. En Codorníu no pasamos del 45% de rendimiento, lo cual nos

permite conservar los niveles de acidez que traemos del campo", nos cuenta Bruno. Lo que verdaderamente sobrecoge es la conexión de estos espumosos con el origen después de haber pasado en algunos casos más de 90 y 100 meses en rima. Podríamos concluir que durante ese tiempo el vínculo entretejido que siempre existió se torna tanto más delicado como consistente. Una bella paradoja que nos invita a reflexionar sobre el valor del espumoso mediterráneo bajo el criterio de territorio, variedad y método amplificador de un estilo propio y único.

La cuestión que se nos plantea una vez descifrados los valores de la larga crianza es establecer una línea del tiempo de este proceso en la que podamos discernir su punto de partida y hasta dónde podemos explorar ese tiempo de reposo, es decir, encontrar el límite a partir del cual toda esa equilibrada finura, elegancia, complejidad y frescura se vean comprometidas. Parece que existe consenso en su comienzo ubicado en torno a los 30 meses de tiempo en rima. A partir de ahí será la naturaleza original del propio vino, su comportamiento a lo largo del paso de los meses, así como la intención del propio elaborador, lo que determine el fin de esta crianza. Explorar este reposo más allá de los 10 años es apasionante, pero hay valientes que lo consiguen con resultados fantásticos.

La presente cata es un interesante ejercicio en el que observaremos los matices adquiridos en diferentes tiempos de crianza en rima, pero también descubriremos en ese proceso perfiles, expresiones y matices muy diferentes. Un universo apasionante creado a partir del reposo, algo que hoy en día parece impensable.



CATA

GRAMONA CELLER BATLLE 2013



Gramona
Corpinnat
www.gramona.com
65% Xarel-lo,
35% Macabeu
Consumo: 8 °C | PVP: 72 €
🕒 **Mínimo 110 meses**

Caso paradigmático de largas crianzas en un espumoso. El tiempo se ha detenido en él y ha ido adquiriendo la excelencia en aromas y textura. Notas de flores de infusión, heno, hinojo, confitería, ahumados excelentes y salinidad que en boca se traduce en un paso fino, de gran nobleza e inolvidable.

JUVÉ & CAMPS LA CAPELLA 2010



Juvé & Camps
D.O.P. Cava
www.juveycamps.com
Xarel-lo
Consumo: 8 °C | PVP: 85 €
🕒 **Mínimo 108 meses**

Excepcional ejemplo de un cava de larga crianza en el que el paso del tiempo va incorporando notas de complejidad y evolución a la vez que el carácter mediterráneo permanece intacto. Hierbas balsámicas, especias, musgo, miel, cacao y hojarasca. Boca viva, con extracto. Amplio, envolvente, único.

MAS COMTAL 20 ANIVERSARI BRUT NATURE ROSADO 2014



Mas Comtal
D.O.P. Penedès
www.mascomtal.com
Merlot
Consumo: 8 °C | PVP: 45 €
🕒 **Mínimo 100 meses**

Fecha de degüelle: junio de 2023. La diversidad de matices es su mayor virtud y van acompañados de una singular finura. Notas silvestres y especiadas con un punto herbáceo y floral que se trasladan con fidelidad al paladar. Recorrido con estructura y recuerdos finales manteniendo el carácter silvestre.

LLOPART EX-VITE VIÑAS SINGULARES LES FLANDES 2014



Llopart
Corpinnat
www.llopart.com
60% Xarel-lo,
40% Macabeu
Consumo: 8 °C | PVP: 59,50 €
🕒 **Mínimo 96 meses**

Fecha de degüelle: marzo de 2023. La viña vieja de montaña aporta carácter y expresión, mientras que el tiempo crea una armonía deliciosa. Fino, sutil, con excepcional frescura de matices, entre los que se encuentran especiados, hojarasca y un punto de pan tostado. Soberbio en boca, noble, largo y sabroso.

LA FIDEUERA 2013



Codorníu
D.O.P. Cava
www.15bodegas.com
Xarel-lo
Consumo: 8 °C | PVP: 90 €
🕒 **Mínimo 90 meses**

Excelente cava mediterráneo con infinidad de registros aromáticos que van desde las hierbas de monte hasta las especias, pasando por los de bollería, que nunca se imponen aunque engarzan el conjunto. Delicado y complejo sin perder carácter. Aún vivo, sabroso, con cuerpo y cremoso. Delicioso.

CLAROR PARAJE CALIFICADO CAN PRATS 2015



Vins el Cep
D.O.P. Cava
www.vinselcep.com
Xarel-lo, Macabeu, Parellada
Consumo: 8 °C | PVP: 45 €
🕒 **Mínimo 84 meses**

Fecha de degüelle: agosto de 2023. Es el primer Cava de Paraje Calificado elaborado bajo los preceptos de la biodinámica. Excelente por su finura y expresión mediterránea. Notas de membrillo, flores (camomila), tostados elegantes y paso fresco, complejo, armónico, sabroso y largo. Delicioso.

ROVELLATS GRAN RESERVA MASIA SEGLE XV 2013



Rovellats
D.O.P. Cava
www.rovellats.com
64% Xarel-lo, 23% Macabeu,
8% Parellada, 5% Chardonnay
Consumo: 8 °C | PVP: 32 €
🕒 **Mínimo 84 meses**

La mezcla de matices balsámicos, especiados y de musgo y hojas secas crean un conjunto de gran expresión con un punto de evolución bien integrado que aporta carácter. En boca continúa esa marca del tiempo con recuerdos de cera, hierbas de monte y un toque de bolas de anís. Muy sabroso.

JOSEP COCA BRUT NATURE 2017



Sabaté i Coca
Corpinnat
www.sabateicoca.com
Xarel-lo, Macabeu
Consumo: 8 °C | PVP: 22 €
🕒 **Mínimo 65 meses**

Fecha de degüelle: septiembre de 2023. Es excelente su frescura. Vivo, expresivo y con la finura que el tiempo concede. La flor de infusión, los detalles silvestres y leves ahumados acompañan a los toques de repostería delicados. Paladar noble, con extracto, enérgico y final con una bonita salinidad.

CAELUS BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016



U MES U
D.O.P. Cava
www.umesu.wine
Pinot Noir
Consumo: 8 °C | PVP: 36,95 €
🕒 **Mínimo 60 meses**

Finísimo, elegante, soberbio, con una viveza extraordinaria y 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.

YOUR PARTNER IN WINE PACKAGING SOLUTIONS



Servicio integral de packaging que reúne los mejores elementos de diseño e innovación, servicios de fabricación, y soluciones para los clientes de la industria del packaging.



berlinpackaging.eu



Hybrid Packaging Supplier