

Historias, sueños y mucha pasión

2016-01-23 01:19:55



Los vinos dicen mucho más que su etiqueta. Allí solo se estampa su identificación, pero el ADN tiene muchos más cromosomas latiendo: el de su enólogo, el del bodeguero, el de la persona que visitó las uvas días tras días y se animó en el otoño a cortarlas, el de quien vigila su sueño enriquecedor en las barricas, el de quien elige la botella que lo vestirá y la etiqueta de identificación, incluso del sommelier que lo ofrece a los comensales con el mismo cariño que presenta a sus hijos.

El vino es uno de esos productos cargado de afecto, preñado de amor.

Cada uno de las partes de su proceso está adobado por buenas intenciones. Detrás de los

vinos hay historias, hay sueños y mucha pasión.

Así es Beronia Reserva, elaborado con un tempranillo, mazuelo y graciano. Es una selección de las mejores uvas de viñedos de más edad. Este vino envejece en barricas mixtas de roble francés y americano, donde permanece un mínimo de 20 meses, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Profundo color cereza picota, limpio y brillante. Delicada complejidad aromática, tanto en la fase olfativa como en su paso por boca. Esencias especiadas de clavo y canela abren paso a notas de fruta confitada y un fondo de chocolate negro en nariz. Vino goloso que en boca resulta carnosos y afrutados. Equilibrada acidez y sedosos taninos garantizan un recorrido largo y elegante.

Otro que me encanta, es el Luigi Bosca Icono 2010; es un vino que presenta un color rojo granate con tintes violáceos y oscuros. En nariz regala notas de bayas maduras, frutos negros, cerezas y un sutil aroma a violetas, en perfecta armonía con dejos de cacao y especias. Es un vino de gran estructura y volumen gracias a sus taninos maduros, con una larga permanencia en boca que recuerda a frutos negros y especias. Su paso por el paladar es aterciopelado, con acidez equilibrada que le aporta frescura y un toque mineral que aumenta su complejidad. Es ideal para combinar con quesos de pasta dura, cordero grillado, ciervo o con el verdadero sabor del jamón ibérico, 5J cinco jotas, el auténtico jabugo que en deshace con delicadeza en la boca.

Y para vinos espumosos, el Champbrulé Brut de Cetto; es un vino elegante, fino, fresco, con acidez firme y un fino y delicado amargor. A la vista es amarillo pálido, transparente con una brillantez extraordinaria; muy llamativo, con presencia de burbuja constante y fina; en olfato, un agradable frescor y notas tostadas; en boca, es un vino elegante, fino, fresco, con acidez firme y un fino y delicado amargor. Va perfecto con un risotto de hongo portobello o con una langosta a la mantequilla.

Cuando se trata de catar un vino basta con despertar los sentidos y prestar atención. No solo a las uvas; si no a los sentimientos, a las ideas, a los sueños y a los recuerdos.

debybeard@casabeard.com

•