

COMER EL VINO

NUESTRA CATA DEL MES/OCTUBRE 2016

EN LA REDACCIÓN DE «METRÓPOLI» RECIBIMOS Y PROBAMOS REGULARMENTE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES VINÍCOLAS. ÉSTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS



GARMÓN 2014. Primera entrega del nuevo proyecto de Mariano García (Mauro, San Román) con sus hijos Eduardo y Mauro Alberto. La bodega se construye estos días en Olivares de Duero (Valladolid) y el tinto procede de tempranillos de La

GARMÓN CONTINENTAL.
D.O. RIBERA DEL DUERO.
38 €. ARMONÍAS: **POCHAS CON HONGOS Y ACELGA**
ROJA, PICHÓN ASADO EN SU JUGO.

PUNTUACIÓN: 17,5/20

Aguilera, Baños, Moradillo y Tubilla, cuatro minifundios de la Ribera Oriental situados entre 850 y 1.000 m sobre el mar. Viñas de bajo rendimiento (3.000-4.000 kg/ha) sobre suelos arcillosos-calcáreos y una crianza de 16 meses en roble francés han dado como fruto una poco frecuente mezcla de finura y carácter. Bayas rojas, laurel, suaves especias y alguna pincelada cítrica (kumquat) en una nariz interminable. Sutiles y ricos taninos (*crujientes*, para un catador) en un paladar fresco y fluido, de gran amplitud y persistencia.



UVAS VELOCES 2015. Del Priorato al Valle del Jarama. Éste es el periplo seguido por Óscar Pasanau (reconocida trayectoria en su bodega de La Morera de Montsant) para poner en marcha su nuevo proyecto financiado por micromecenazgo

BODEGA UVAS VELOCES.
VALLE DEL JARAMA. 10 €.
ARMONÍAS: CARPACCIO DE MORRILLO DE ATÚN
CON TOMATE, LOMO DE BACALAO A LA LLAUNA.

PUNTUACIÓN: 14/20

en el municipio de El Molar, con tres parcelas de garnacha de 26 a 66 años de edad sobre suelos de arenas graníticas y gravas a más de 700 m de altitud. Mientras el entorno geográfico es reconocido como la cuarta subzona de Vinos de Madrid, Pasanau lanza al mercado su primer vino. Un tinto ligero (fermentado en depósito de hormigón, seis meses en barrica francesa de formato grande), con suaves y elegantes aromas de cereza y mora roja, seguidos de una boca fresca y tersa, con sutiles ecos minerales y cítricos en el final.



GODINA 2014. En este mismo mes de octubre están saliendo al mercado los primeros tintos de Morca, última incorporación al pujante grupo Gil Family States de origen jumillano. Se trata de Godina y Morca, ambos de la cosecha 2014, el segundo

BODEGAS MORCA.
D.O. CAMPO DE BORJA.
16,50 €. ARMONÍAS: **DIM SUM DE MORGILLA DE LEÓN Y MANZANA, ESTOFADO DE JABALÍ.**

PUNTUACIÓN: 15/20

de los cuales (34,50 €) también pasó ante la nariz de los catadores de METRÓPOLI con la excelente calificación de 16,5/20. La bodega, en Borja (Zaragoza), se plantea sacar partido de la calidad de las viejas garnachas de la zona. Y a buen seguro que lo ha hecho. Este Godina, con 16 meses de crianza en roble francés, seduce con sus vivos aromas de frutilla silvestre sobre fondo de tueste y especias (curry amarillo, cúrcuma), preámbulo de un paladar fresco y consistente, redondo y largo. Irá a más.



LA PERSONAL 2013. Una prestigiosa guía de vinos de Cataluña lo ha nombrado, con Finca Mas La Rosa 2013, mejor vino del año. A nosotros nos llamó la atención en la última edición del Salón de Vinos Radicales. Elaborado a partir de uvas de garnacha

BODEGAS EDETÀRIA.
D.O. TERRA ALTA. 38 €.
ARMONÍAS: ARROZ DE TRUFA BLANCA, PERDIZ EN GUISO DE CEBOLLA Y PIMENTÓN.

PUNTUACIÓN: 16/20

peluda de más de 60 años (siete ha en propiedad, de las 50 que se calcula que existen en el mundo de esta mutación de la garnacha), este tinto se crió 12 meses en barrica francesa de 300 l. El resultado es una atractiva mezcla de carácter y finura. Notas de grosella negra sobre fondo de monte mediterráneo (tomillo, lavanda), con un curioso apunte de azúcar moscovado, definen una nariz que se prolonga en una boca directa, de perfiles frutales bien definidos, buena amplitud y final tan aromático como persistente.



CAIR 2011. Se trata del tercer vino del escalafón de la bodega ribereña Dominio de Cair (Ribera del Duero), que también elabora los exclusivos Pendón de la Aguilera y Tierras de Cair. La

DOMINIO DE CAIR.
D.O. RIBERA DEL DUERO.
17,50 €. ARMONÍAS: **RABO DE BUEY GLASEADO AL VINO TINTO, REBOZUELOS SALTEADOS.**

PUNTUACIÓN: 14/20

elaboradora, del grupo Luis Cañas, lo define como «la quintaesencia de los tempranillos de la Ribera burgalesa». Sus mejores armas son equilibrio y frescura, en los que tiene que ver, sin duda, una altitud de las viñas por encima de los 800 m sobre el mar y unas cepas de entre 40 y 50 años de edad. Elegancia austera en la nariz, como corresponde a los vinos de la Ribera nororiental, con abundantes notas de eucalipto, laurel, pimienta y clavo. Fresco y fino a la boca, destaca por sus vivos -y redondos- taninos. Amplio final, al que vuelven los apuntes balsámicos.



OTAZU PREMIUM CUVÉE 2012. Benjamín de la selecta gama de tintos (incluidos los exclusivos Altar y Vitral) de una de las bodegas monumentales más hermosas del país, en Etxauri, a pocos kilómetros de Pamplona. Obtenido a partir de

SEÑORÍO DE OTAZU.
D.O. NAVARRA. 9,50 €.
ARMONÍAS: ANGUILA FRITA, MANITAS DE CERDO CON CARACOLES Y BUÑUELO DE ALIOLI.

PUNTUACIÓN: 14,5/20

cabernet sauvignon, merlot y tempranillo, es una de esas referencias que reivindican el ensamblaje frente a las tendencias que proclaman la absoluta supremacía de los vinos de una única parcela y variedad de uva. Tras un año de barrica y 14 meses de botellero, muestra una expresiva nariz (fresón, frambuesa, vainilla, cacao, mentol) que continúa en un paladar firme y fresco, repleto de taninos bien esculpidos. Final aromático, en el que se recrean las sensaciones de la nariz. Ajustado precio que le añade un plus de atractivo.