vinetur

5 vinos de Montilla-Moriles que sin duda alcanzan un nivel excepcional

Montilla-Moriles, la elección es bien sencilla...o es Moriles o es Montilla

miércoles 27 de septiembre de 2017

ESCRITO POR ZOLTAN NAGY



Hace unas semanas viajé a Córdoba y por el Sur de la Península Ibérica, igual que han pasado multitud de civilizaciones a lo largo de la Historia que han contribuido de manera definitiva a la vitivinicultura de la zona de Andalucía.

Está totalmente demostrado, por restos arqueológicos encontrados, la fundación íbera de Montilla y su antigüedad existente en cultivo de la vid. Recientemente, han aparecido unas pepitas de uva (vitis vinífera), en las excavaciones que se están

realizando en su Castillo, que según los expertos datan del siglo VIII o IX a C.

El clima en el área de la DOP "Montilla-Moriles" se clasifica en general como semi-continental mediterráneo, con veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves. Perfecto para la maduración de la uva Pedro Ximenez, la reina de Montilla Moriles.

Los vinos de Montilla Moriles tienen un sabor que recuerda a la avellana, lo que los diferencia de los otros vinos andaluces. Al no estar encabezado, ya que la uva PX llega a los 15 grados, el vino de Montilla llega a los mercados conservando su auténtico carácter con mayor pureza que otros vinos comercializados con una elaboración parecida.

Cuando hablamos de vinos que logran expresar una identidad, las levaduras autóctonas son una obligación. Además estos vinos elaborados con las levaduras autóctonas crecen de forma natural en estos viñedos de la campiña cordobesa.

En la siguiente lista presento vinos finos, amontillados y dulces, con el añadido de un palo cortado de añada que sin duda alcanza un nivel excepcional.

1. Fino Lagar Blanco 7 años Bodegas Lagar Blanco



El vino es punzante, enérgico e incisivo. En boca seco, ligeramente salino y fragante. Servido frío es el acompañante perfecto de pescados y mariscos. Siendo igual de recomendable a la hora del tapeo, con un buen queso curado y una tertulia de amigos.

2. Palo Cortado de añada de TORO ALBALA añada 1964



Embotellado hace poco, además he de reconocer que me siento muy afortunado de estar entre los primeros de descubrir esta maravilla. Muy delicado, brillante y potente en nariz. Elegante y sedoso en boca. Una gozada de vino que se ha de tener en casa. Además perfecto para armonizar con la carne de cerdo, cordero y otros guisos de la alta gastronomía.

3. Oloroso Abuelo Pepe de Bodegas Robles



Vino oloroso elaborado mediante crianza oxidativa y envejecido en barrica de roble americano durante siete años. Muy bien conjuntado, es aromático y es persistente, equilibrado y muy sabroso. En la mesa excelente con guisos, carnes de estructura grasa y de caza. Y que no falte el buen jamón.

4. Solera Cream de Bodegas Alvear



Oloroso dulce envejecido en botas de roble americano, mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos periódicos, hasta completar una edad media de más de quince años.

Este magnífico Cream se consigue al añadir a la solera del oloroso Asunción vino dulce de Pedro Ximénez. Ambos vinos envejecen juntos en el sistema de soleras durante un mínimo de 3 años más consiguiendo así uno de los Cream más elegantes del Mercado. Para beber solo a final de la comida o para acompañar patés, dulces o frutos secos.

5. 1905 Pérez Barquero Montilla-Moriles 1905 Solera PX



De un color marrón rojizo profundo con un resplandor naranja en el borde. En nariz tenía una complejidad encantadora, con aromas de ciruelas secas, pasas e higos secos, todos infundidos con una picante agradable. En boca toques de caramelo, miel y chocolates. Como cualquier PX, en el paladar se muestra voluminoso y viscoso. Sin duda ninguna, estamos delante de uno de los mejores PX del mundo.