vinetur

Máster Class en Barcelona de Grandes Pagos de España

Grandes Pagos consta actualmente de 30 bodegas, de varias zonas vinícolas españolas, cada una de ellas tiene el mismo interés: Promover el concepto de “Vino de Pago”

viernes 8 de febrero de 2019

ESCRITO POR ZOLTAN NAGY



El pasado lunes en Barcelona, Hotel Majestic ha sido el sitio elegido de VilaViniteca para celebrar el Salón de Grandes Pagos de España. Por cierto, felicitar al equipo por su gran labor, organizacion y también por ser ganadores de los Premios Verema 2018, como Mejor distribuidor o importador del año 2018. Premio más que merecido, por la gran labor de compartir y divulgar la cultura del vino desde 1932.

Nos citan a las 11 de la mañana a más de 50 personas, con aforo completo (prensa especializada, sommeliers y aficionados #winelovers) para asistir a una Master Class sobre que es la asociación de los Grandes Pagos de España. Esta asociación de productores españoles se dedica a promover y defender los vinos de muy alta calidad que provienen de zonas que son la máxima expresión y el fiel reflejo del terroir, clima y el factor humano que hay detrás. Siempre lo he leído y escuchado que históricamente, España ha dado al factor terroir, una gran importancia.



Como todo en la vida evoluciona y hay cambios, el desarrollo del vino en España tomo un rumbo diferente cuando las grandes marcas, que producían importantes volúmenes y cantidades, las llamadas bodegas industriales no les importaba tanto hacer calidad,

ni tener identidad sino hacer volumen y vender barato.

Un resumen rápido del cual Grandes Pagos no han querido hacer parte y por eso a los principios del siglo XXI, cuatro pequeños productores de la zona de Castilla La Mancha han decidió reunirse y montar este pequeño grupo donde poder defender personalidad en los vinos de la zona. Actualmente consta de 30 bodegas, de varias zonas vinícolas españolas. Cada una de ellas tiene el mismo interés, de Promover el concepto de "Vino de Pago".

Una cosa importante para no confundir y no hacerse un lio, esta asociación no tiene nada que ver lo que son legislaciones del vino de Pago. Según fuentes de Wikipedia un vino de pago es: "Vino de Pago es una clasificación para el vino español aplicado a viñedos individuales o propiedades vinícolas, a diferencia de la Denominación de Origen (DO) o Denominación de Origen Calificada (DOCa) que se aplica a toda una región vinícola. La clasificación del Vino de Pago se introdujo en 2003 mediante una decisión en las Cortes Generales, el parlamento español, para ayudar a mejorar aún más la calidad del vino español.

A partir de 2012, había 15 Vinos de Pago." La palabra española pago proviene de la palabra latina pagus, que significa un distrito rural. Son 3 cosas diferentes, la asociación, los vinos de pago y bodegas con nombre donde la palabra pago forma parte del nombre de la bodega. Seguramente con muchas posibilidades de mejor en la comunicación del mundo del vino, hay veces que es fácil confundirse también con nombres de algunas bodegas como Pago de Capellanes, Pago Carrovejas u otros. Dicho esto, las bodegas que están dentro de la asociación tienen una superficie total de viñedo de 2166 Ha. Esta cifra representa el 0.16% de la superficie total del viñedo español. Los bodegueros elaboran sus vinos con un total de 42 variedades de uva, entre ellas 22 blancas y 20 tintas. Al año se hacen más de 4 millones de botellas y los vinos tienen internacionalmente gran reconocimiento de la presan especializada, cosechan siempre grandes puntuaciones en guías de vinos, según los expertos y los míticos gurús. La asociación tiene presencia en más de 45 países de todo el mundo y los precios de estas botellas oscilan entre 8 Euros por botella y algunas llegan a venderse por más de 250 euros. Para celebrar el showroom durante el día 29 bodegas han dado a conocer sus vinos y 8 de las bodegas participantes han sido los

protagonistas de la master Class. La cata fue dirigida por Jean Belondrade, segunda generación de Bodegas Belondrade fundada en el año 1994 por su padre, Didier que se afinco en Rueda para hacer un gran vino blanco en España. Defensores de la uva Verdejo, quieren embotellar diferentes opciones de esta uva y así acercar el público a conocer más sobre su filosofía.

VINOS CATADOS


maria
MAURO
VS
AALTO
PS
ABADIA RETUERTA
Estrats
DOIX
Cartago
BELONDRADE
Y LURTON
2017
GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

1. Belondrade Lurton 2017, Bodegas Belondrade (DO Rueda)

100% uva Verdejo, con 9 meses en barrica. Fue una añada complicada, un vino lleno de chispa, denso y con cuerpo. Sensación de un vino fresco, elegante, sello y carácter típico de la casa. Han conseguido transmitir el fruto de la viticultura ecológica llevada a su máxima expresión. Recomiendo guardar 5 años más.

2. María 2014, Bodegas Alonso del Yerro (DO Ribera del Duero)

Un vino tinto que fue un regalo de su marido, hacia ella, como el nombre lo dice, fruto de una historia de amor. Proviene de viñedos de 35 años de edad, 100% tempranillo, con una crianza de 15 meses en barrica. Producción cerca de las 4500 botellas, fue una añada excelente.

3. Mauro VS 2015 de bodegas Mauro (Vino de la Tierra de Castilla y León)

Tempranillo que proviene de dos parcelas de la zona de Tudela, donde se realiza un cultivo ecológico y un a parte en biodinámico. Mariano García, elabora vinos de añada, con nervio, por ese motivo cada año le da el vino, lo que necesita. La añada 2015 ha pasado 26 meses en barrica de roble francés y americano. Los veranos son duros en la zona y los inviernos tienen un clima extremo, resultado, un vino de guarda. Desde mi ultima visita de este verano a la bodega, el vino ha mejorado en botella mucho. Descubrí un vino emocionante, casi perfecto.

4. Aalto Ps 2016 bodegas Aalto (DO Ribera del Duero)

Uva que proviene de viñedo muy viejo, la bodega tiene 110 hectáreas plantadas con uva tempranillo de diferentes clones procedentes de 9 pueblos de la zona. Se hace una selección de la uva en el campo ya que la añada 2016 fue una añada productiva y con un invierno atípico. Después de 20 meses en barricas nuevas de roble francés el vino se embotella y se presenta una añada histórica de su vino top.

5. Pago Valdebellón 2015, bodegas Abadía Retuerta (IGP Castilla y Leon)

De este Cabernet Sauvignon solo se han elaborado 4 añadas en la historia de la bodega como monovarietal. Es una viña que esta en el corazón del valle del Duero. 2015 fue una añada modelo de cual se ha elaborado 26 barricas, en cual el vino descanso 17 meses. En nariz el vino tiene carácter piracinico (los conocedores utilizamos este descriptor de vegetales como pimiento verde o esparrago) típico de la varietal. Me gusto su franqueza, este punto identitario. Un vino que necesita decantación y unas buenas chuletillas al sarmiento de acompañamiento.

6. Estrats 2012, bodegas Cérvoles (DO Costers del Segre)

Tomas Cusiné quiso elaborar vinos de altitud, donde el factor añada este siempre presente en el vino. Con muchas inquietudes y ganas de vinos de alta montaña en 1997 compro 30 hectáreas de viña,a unos 750m de altitud, en la zona sur de la dominación de origen. Un vino nada fácil en elaborar, por el clima húmedo de la zona y el duro trabajo en la viña. Después de una intensa selección de uva, cada año la mezcla de uvas varia. La añada 2012 es 45% Cabernet Sauvignon, 20% Ull de Llebre (Tempranillo en la zona de Cataluña) 20% Garnacha y un 15% Merlot. Posteriormente, de pasar 18 meses en barrica, tiene los taninos domados y se ha conseguido que el tanino no sea secante. He de decir que el punto elegante que le da la Garnacha a este vino, me cautivo.

7. Doix 2014, bodegas Mas DOix (DOQ Priorat)

Las 5000 botellas de la añada 2014, son blend de Garnacha y Cariñena, las variedades autóctonas aquí. Poboleda, posee un clima es extremo, con veranos de carácter mediterráneos y los inviernos continentales. La raíz de la viña centenaria esta impregnada a 15m en el suelo de licorella, y cada cepa produce unos 300gr de uva. Muy poca producción, pero de insuperable calidad, hace que a través de este vino se beba el Priorato. Conociendo a Valentí Llagostera y a su sobrina Sandra Doix, una de las protagonistas de mi libro "reinas de copas" vi dentro de la botella un vino superior, lleno de dedicación, alma y pasión...

8. Cartago 2014, bodegas San Román (DO Toro)

Mariano García, a mando de esta bodega dinámica, quiere dar valor a los vinos de la zona. Tiene una manera de entender el vino con responsabilidad, sin dejar de lado la diversión, la innovación y la apuesta por las nuevas tendencias, que pide el mercado.

Este vino proviene de una parcela de 4.5 hectáreas del paraje del Pozo. Solo se vinífica una pequeña loma que resalta dentro de la parcela. Es 100% Tinta de Toro, nada fácil de elaborar este vino por el clima continental extremo de la zona. Poca pluviometría, con suelos pobres es zona de monte. Ulteriormente con 30 meses de crianza, y muchos años de pruebas, se logra un vino corpulento pero fresco.

A todo esto las copas de vino Riedel dieron un toque de distinción a la cata- eventos y hizo que podamos disfrutar del color, sabor, textura y aromas de los vinos para siempre favoritos.