vinetur

VII Muestra de Vinos Tintos de la provincia de Cádiz

lunes 7 de marzo de 2016

ESCRITO POR ANDALUCIADEVINO.COM

Durante el pasado fin de semana se ha celebrado, un año más, y ya van siete, la Muestra de Vinos Tintos de la Provincia de Cádiz en el Instituto Santo Domingo de El Puerto de Santa María (Cádiz) organizado por el Ciclo de Viticultura de dicho Instituto. Dentro de esta muestra se enmarcan una serie de catas maridadas y nosotros tuvimos el honor de poder asistir a la que se realizó el Sábado 5 de marzo y de la cual queremos daros cuenta.


LI
BROS
MÚ
SICA
CÓ
MICS



Con un lleno absoluto, en la biblioteca del Instituto, marco perfecto para la cata, alrededor de 70 personas pudimos disfrutar de vinos de Cádiz comentados por sus elaboradores y tapas elaboradas por los alumnos de cocina del Instituto Atalaya de Conil.

Presentando el acto, alumnos del Ciclo de Viticultura y del Instituto Atalaya y para ponernos en situación, comenzó con la interpretación a cargo de Paco Luque, guitara en mano, de una adaptación de las Coplas al Vino de Nicanor Parra.

Nervioso, pero, sin duelo

A toda la concurrencia
Por la mala voz suplico
Perdón y condescendencia.

Con mi cara de ataúd
Y mis mariposas viejas
Yo también me hago presente
En esta solemne fiesta.

¿Hay algo, pregunto yo
Más noble que una botella
De vino bien conversado
Entre dos almas gemelas?

El vino tiene un poder
Que admira y que desconcierta
Transmuta la nieve en fuego
Y al fuego lo vuelve piedra.

El vino es todo, es el mar
Las botas de veinte leguas
La alfombra mágica, el sol
El loro de siete lenguas.

Algunos toman por sed
Otros por olvidar deudas
Y yo por ver lagartijas
Y sapos en las estrellas.

El hombre que no se bebe
Su copa sanguinolenta
No puede ser, creo yo
Cristiano de buena cepa.

El vino puede tomarse
En lata, cristal o greda
Pero es mejor en copihue
En fucsia o en azucena.

El pobre toma su trago
Para compensar las deudas
Que no se pueden pagar
Con lágrimas ni con huelgas.

Si me dieran a elegir
Entre diamantes y perlas
Yo elegiría un racimo
De uvas blancas y negras.

El ciego con una copa
Ve chispas y ve centellas
Y el cojo de nacimiento
Se pone a bailar la cueca.

El vino cuando se bebe
Con inspiración sincera
Sólo puede compararse
Al beso de una doncella.

Por todo lo cual levanto
Mi copa al sol de la noche
Y bebo el vino sagrado
Que hermana los corazones.


RELONERA
FOR LONG
ATLÁNTIDA
DeRAIZ
BÊTANU
BATIC



Después de este evocador comienzo, empezamos a catar los vinos elegidos:

1.- Bodegas Luis Pérez, con la asistencia de Luis Perez hijo, nos trajo una primicia, un vino monovarietal de uva Tintilla de Rota que se trajo directo de los depósitos de la bodega. Un vino joven, sin paso por madera, y todavía sin terminar, para que sintiéramos la expresión de esta uva autóctona. A la vista se nos presenta un vino de capa media, rubí con reflejos azulados. En nariz aromas propias de la Tintilla, muchas especias, pimienta negra, orégano, albahaca y fruta como la cereza y la frambuesa. En boca una estructura basada en su alta acidez que nos invita a comer la primera tapa con que nos presenta el Instituto Atalaya de Conil, un asado de hortalizas de Conil sobre regaña.

Según nos cuenta Willy, en la bodega han pasado de 2 ha a las 15 ha que tienen actualmente de variedad Tintillla, apostando por la misma y pasando de largos tiempos de crianza en barricas a vinos con menos madera hasta llegar a este vino joven sin crianza en barrica. Eso sí, no nos podemos olvidar del magnífico Tintilla 2013 que tiene Luis Pérez.

2.- Belén Puertas, del Instituto de Investigación de la Junta de Andalucía IFAPA, nos presenta un vino rosado de uva Melonera, otra uva autóctona en recuperación, de la cual se tiene noticias de su cultivo en Cádiz desde el año 1807, elaborado con 24 horas de maceración y luego prensado. Nos encontramos con un vino de color rosado de intensidad media, limpio y brillante. Aromático, mermelada de fresa, albaricoques,... En boca sedoso, equilibrado y mucha fruta roja. Lo acompañamos con un vasito de crema de quesos con lacón curado, sobre confitura.

3.- Bodega de Forlong nos presenta su Tintilla 2014, representados por Eva Espinosa enóloga de Vinos y Maridajes del Grupo Merino. Para la elaboración de este vino 100% Tintilla, nos explica Eva se procedío al despalillado y se fermentó en tinajas de barro, donde permaneció durante 6 meses, pasando luego a barricas de roble francés durante 10 meses más. Color granate con capa alta. Aromas a fruta negra, mineral, tierra, laurél, violetas,..Su paso en boca es amable, con cuerpo y largo final, un vino franco donde los arómas encontrados en naríz vuelven en boca. Maridaje perfecto el que se nos propuso con un menudo de choco.


7





En este momento Paco Luque nos vuelve a deleitar con una interpretación del Soneto al Vino de Borges.

¿En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
conjunción de los astros, en qué secreto día
que el mármol no ha salvado, surgió la valerosa
y singular idea de inventar la alegría?

Con otoños de oro la inventaron. El vino
fluye rojo a lo largo de las generaciones
como el río del tiempo y en el arduo camino
nos prodiga su música, su fuego y sus leones.

En la noche del júbilo o en la jornada adversa
exalta la alegría o mitiga el espanto
y el ditirambo nuevo que este día le canto

otrora lo cantaron el árabe y el persa.
Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia
como si ésta ya fuera ceniza en la memoria.








5

4.- Continuamos con la Compañía de Vinos Atlánticos (CVA) que nos trajo su Atlántida 2013, volviendo a apostar por la Tintilla, en este caso del Pago de Balbaina con una albariza muy intensa y cara a poniente. Vino con fermentación y crianza en roble francés durante 20 meses. A la vista se nos presenta un color granate con una capa media. En naríz , aromas sutiles minerales y tiza. En boca es muy amplio, llena la boca, sedoso con recuerdos férreos, muy fino y elegante. Acompañamos el mismo con una canastilla de paté de pulpo y crema de chorizo.

5.- Peter Maurer nos presenta su bodega familiar Maurer & Sons, representado por De Raiz 2013, un vino ecológico coupage de Syrah, Merlot y Petit Verdot con una crianza de 12 meses en barricas de roble francés. De color guinda brillante y con capa media. Aromas a fruta roja madura con notas balsámicas y tabaco. En boca es amable, persistente con un tanino medio. Maridado con bombón de ave y mermelada de cerveza negra.

6.- La bodega Ibargüen de la Sierra de Cádiz nos presenta otra primicia, un vino que todavía no está en el mercado y se comenzará a vender proximamente, según nos cuenta su enólogo Juan Cordero, Betanu 2011. Un vino de uva Cabernet con una crianza de 30 meses en barrica y 15 en botella. Con un color teja, de capa media. Aromas a especias y vainilla. En boca se presenta amplio, con la madera bien integrada y un largo final. De la cocina nos traen un tradicional potaje de garbanzos con acelgas.

7.- Baética, el proyecto del arqueólogo Manuel León, con su recreación de vinos de la Hispania romana nos sorprende con Sanguis, vino que se elaboraba hace 2000 años en los enláces de la época. Para su elaboración se ha escogido la variedad Cavernet Sauvignon fermentado con especias y macerado con pétalos naturales de rosas. Vino rojo granate de capa alta. Muy aromático, flores, pétalos de rosas, miel, sobre un fondo mineral. En boca aterciopelado, dulce, floral, dátiles, orejones,...Este colofón lo acompañamos con un mousse de queso y chocolate blanco con tierra de zanahoria y crujiente de piña.

Con esta cata maridada os aseguramos que hemos llegado a la comunicación con los Dioses como decían las antiguas civilizaciones y empezamos a comprender porque la IGP Vinos de la Tierra de Cádiz se ha posicionado como la primera de Andalucía y tercera de España.




CICLO SUPERIOR
VITIVINICULTURA
MUESTRA DE VINOS
IES SANTO DOMINGO

Después de bajar del cielo nos dimos un paseo por las mesas ubicadas en el patio del Instituto donde pudimos seguir disfrutando del los maravillosos vinos gaditanos. Por allí estaban 4ojoswines presentando su vino blanco seco Contratiempo, después de estar estudiando en este mismo Instituto en el anterior curso; Bodega de Forlong con sus vinos ecológicos que expresan los sabores de la tierra albariza; Bodegas Luis Pérez, punta de lanza de los tintos de Cádiz; Bodegas Ibargüen y Fine Tempo, exponentes de los vinos de la Sierra de Cádiz; IFAPA, con sus vinos experimentales; Compañia de Vinos del Atlántico triunfando en los Estados Unidos con la Tintilla de Rota; Maurer & Sons bodega familiar ecológica, Bodegas Entrechuelos, un clásico en la muestra; Bodegas Manuel Aragón con sus tradicionales vinos desde Chiclana, Baética vinos de la Hispania romana; Colónias de Galeón invitada desde la Sierra Norte de Sevilla, con sus magníficos vinos ecológicos y las empresas Al Sur Gourmet y Spirit Sherry tambíén presentes en la muestra.

Desde aquí queremos felicitar al Instituto Santo Domingo por la maravillosa organización y por mantener una muestra que llega a su séptima edición mejorando año a año, al Instituto Atalaya de Conil por sus elaboraciones culinarias y a las bodegas, organismos y empresas participantes.

Ya estamos deseando disfrutar de la próxima edición...

www.andaluciadevino.com