vinetur

Noelia Bebelia, el Albariño que se graba en la memoria

martes 5 de mayo de 2020

ESCRITO POR MEMBAJADORA



En la memoria de los buenas cosas a guardar, la de los participantes en la cata del pasado viernes **1 de mayo** y en la que más de uno trajo a su paladar el recuerdo de aquel primer Noelia Bebelia de 2016.

Así que agradecer a Adega San Salvador nos haya dado la posibilidad de disfrutar de tres de sus vinos sin ornamentos ni subterfugios, disfrutar de la vida, la buena compañía y la imaginación de una buena mesa. Una cata lejos de disciplinas, como me gustan, para rematar hablando de asuntos placenteros con las texturas incomparables que cada uno de los que se negaban a despedirse, tenían o se imaginaban a mano.



Compartimos vino y experiencias sensoriales :

Simón**,** el vigneron

Alberto Crego de Puperia de Paco en Salamanca

Gorka Uriarte, presidente sumilleres Euskadi

Marco Mangón de Dist. Zamora

Clara P.Villalón gastrófila de Madrid

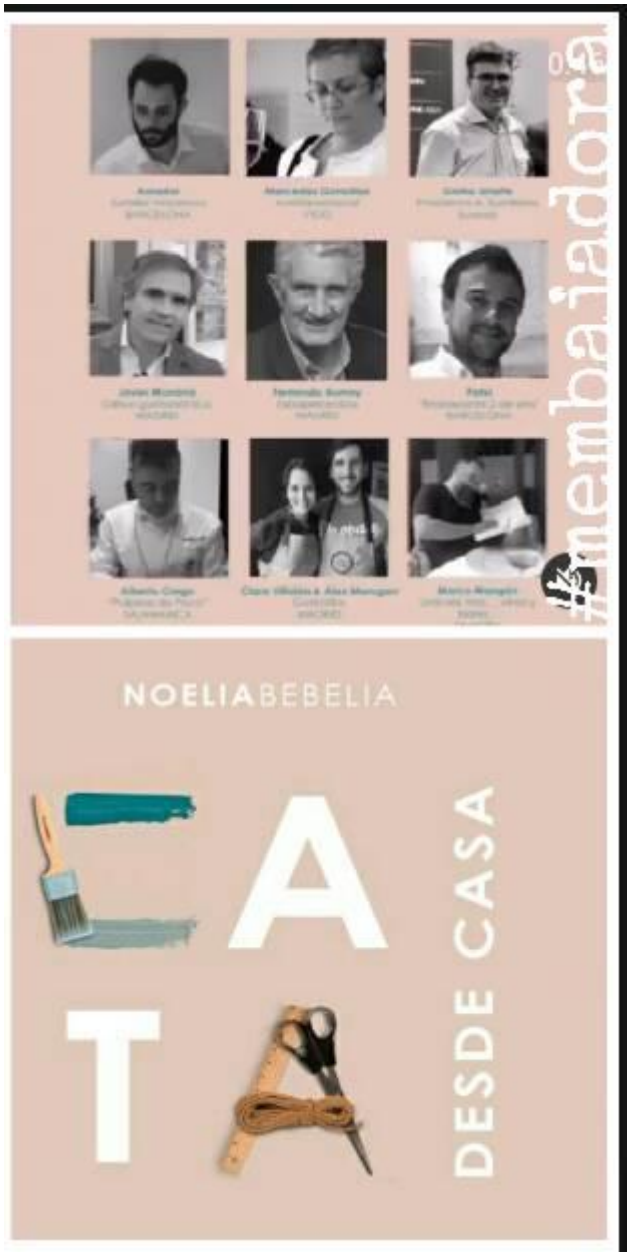
Fernando Romay, el exbalocentista dando su punto de vista de altura

Amador Marín sommelier de Vincelona

Patxi de 2 de vins restaurante en Barcelona

Javier Munarriz , cronista gastronómico. Gastro y Gourmet

Membajadora , análisis sensorial



Nos aproximamos al vino de verdad, de cuyos recuerdos nos gusta presumir, tesoros de un viñedo único que acaba ofreciendo vinos que se podrían comparar a los amantes que se vuelven persistentes. Todos con ganas de devorar proezas, con humor, barriendo de un plumazo la fatiga del #yomequedoencasa.

La elegancia es algo que identifica a **Noelia Bebelia albariño 2019,** un sello personal. Se anuncia sólo, ilumina e invita a un viaje , con el furor de la juventud y el gran carácter de una cosecha complicada que mostró vino de muy buena acidez traducida a frescura y buen grado. Es casi una brisa que anuncia la marca de los viticultores junto a la gracia del varietal (untuosidad, exotismo, fruta de hueso...). Un vino con don de gentes, lleno de luz y pasional. La expresión del terruño.

Soberbioso albariño 2018. Deliciosa cremosidad, de esos vinos que se sueñan, entre ilusión y ficción. Gusto y olfato inseparables, lo intentas retener y vuelve sin que lo llames. Casi lujurioso, de tenaz persistencia.Un vino profundo, completo, equilibrado, pegado a la tierra ,esa tierra que va camino del mar. Un vino a la par paciente y de contrastes que ha sido madurado en barrica roble de 500 l, Lochus y Allier, *Quercus petraca* y que no ha hecho fermentación maloláctica.



Ousado 2018. El carácter de la *caiño*, la estructura de la *brancellao* y simbólicas pinceladas de *sousón*. Con razón se ha bautizado “atrevido”, de buena estructura tánica, con fuerza, donde los tragos se puede decir que funcionan. Un vino que busca más diferenciarse, prefiere mostrarse embaucador que acabar siendo una copa universal. Nos alimenta de frutos rojos. Un galán con evidentes intenciones.



Hemos concluido que no son pócimas sobrenaturales pero si capaces de arrancarnos la lengua sin piedad, distinguiendo entre intensos momentos , sin remilgos, inolvidables y casi versos únicos. No queda otra que dedicar estas divagaciones a hombres y mujeres asustados por la situación que estamos atravesando y de una manera muy especial ,a los melancólicos del vino.

Cata virtual que supo a gloria.

