vinetur

Eidan Dulce, un moscatel perfecto para una noche de verano

lunes 12 de julio de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



"Eidan Dulce" es un vino para disfrutar este verano, desde el corazón de Gran Canaria, el Monte Lentiscal, un rincón para descubrir y dejarse llevar por la moscatel, un vino ligado a su desarrollo histórico, económico y social.

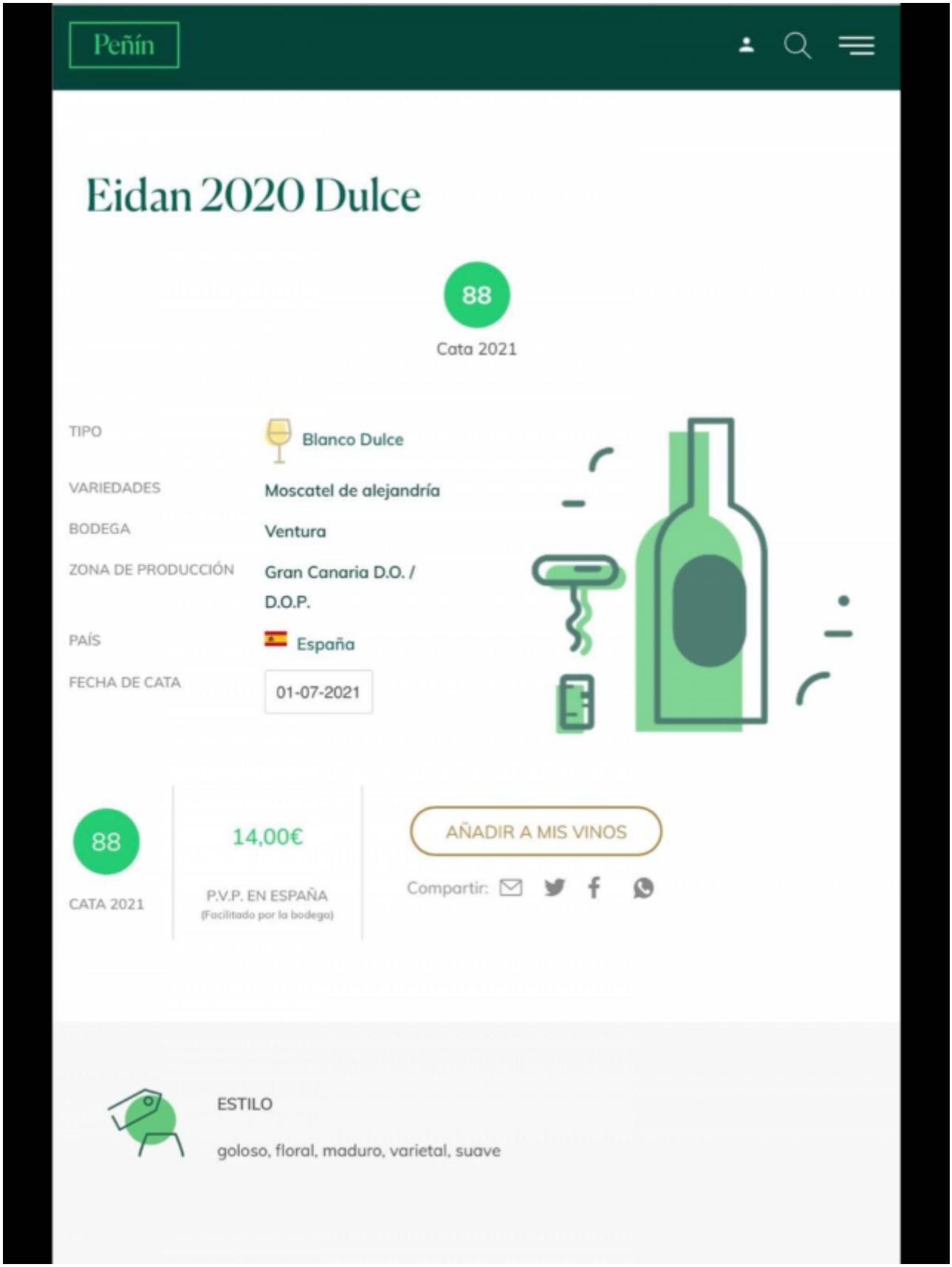
Naturalmente dulce elaborado con uvas sobremaduras de la variedad moscatel de Alejandría, por Javier Ventura, también conocido como el "Artesano del Vino Heroico", que continúa cosechando logros a base de su esfuerzo y sacrificio como viticultor y bodeguero.

Sin duda este vino blanco dulce, es una golosina líquida, perfumado y afrutado, es perfecto para las tardes y noches de verano. El Vino Eidan Dulce de la añada 2020, destaca por su estilo goloso, floral, maduro, varietal y suave. Marida muy bien con postres basados en fruta, y con un punto de acidez.



La semana pasada conocíamos la noticia, la prestigiosa Guía Peñín de los Vinos de España 2022 incluía cuatro de los Vinos de Ventura por segundo año consecutivo, con calificación de Vinos Excelentes y Muy Buenos (Cruz 2019 Crianza - 91 puntos¸ Eidan

2020 Tinto Joven - 89 puntos¸ Eidan 2020 Dulce - 88 puntos ; y Eidan 2020 Blanco Semi - 87 puntos)¸ destacando sus vinos junto a la Bodega Tamerán, dirigida por el conocido jugador de fútbol David Silva. El pasado viernes, 9 de julio, el vino Eidan Dulce 2020, fue galardonado también con un Segundo Premio de la XXV Cata Insular de Vinos de Gran Canaria.



Javier es el propietario de la Bodega Ventura (Santa Brígida), cuyos orígenes se remontan a dos generación atrás, cuando su abuelo Alfonso Ventura y su padre Alfonso Luis plantó su propias viñas, apostando por Moscatel de Alejandría y Listán blanco y

negro. Desde entonces, la pasión intergeneracional por la tierra y el cultivo han llevado a sus vinos a lo más alto.

Uno de los pocos jóvenes viticultores que se ha atrevido a seguir trabajando la tierra y cuidando de sus frutos y, ésta, parece querer devolverle el favor en cada botella. Desde el convencimiento de que sus tierras tenían un carácter especial que debían poner en valor, empezó a trabajar discretamente en unas instalaciones muy modestas que el vino de cada año ha permitido ampliar progresivamente. Muestran la variedad con tanta pureza, que pueden haber allanado el camino para un nuevo estilo de vinos blancos, dulces y tintos.

El maestro bodeguero es una figura clave en el día a día de la bodega, parece que Javier Ventura lo sabe muy bien, sus amplios conocimientos, su experiencia y la respetuosidad que demuestra a la materia prima, la uva, hacen de él uno de los pilares fundamentales bajo el que se sustenta el producto final, un buen vino. Su empeño cada vendimia es un homenaje a la sabiduría y el trabajo de los Bodegueros Canarios que elaboran sus propios vinos, desde la viña hasta la mesa.

Sus vinos son como la magia electrizante de este joven Viticultor, muestran su nobleza y su trabajo honesto, vinos precisos, elegantes, enérgicos, modernos, pero repletos de historia como es el Monte Lentiscal, que tiene claro que no quiere parecerse a nadie, ni que sus vinos tengan estilos encorsetados, quizás por ello, elabora vinos de carácter artesanal, que se impregnan de la fuerte personalidad de uno de los rincones más duros de la Viticultura Heroica de Gran Canaria. Una hectárea que se vinifica por variedades da los magníficos frutos, que Javier transforma en vinos de hoy que saben cómo los de ayer, algo que solo puede hacer alguien que pasa mucho más tiempo en el viñedo que en bodega.