vinetur

Cita a ciegas con la familia Prieto Pariente

lunes 19 de junio de 2023

ESCRITO POR MARCELINO CALVO <MARCEVINO>



Se acercaban las 11 de la noche en el número 6 de la Plaza de la Independencia de Madrid. A mi espalda la puerta de Alcalá que ese día lucía un vestido de obras y andamios poco favorecedor. De frente cientos de copas y botellas y a mi izquierda una anfitriona espectacular, Victoria Pariente. El sumiller se acercó y comenzó el servicio del que sería el último de los vinos de la noche, un emocionante blanco elaborado por el propio José Pariente en 1997, la que fuera su última vendimia. En ese preciso momento en el que nuestro olfato comenzaba a deshojar aromáticamente el vino,

sucedió algo mágico ¡el maridaje perfecto! y me niego a pensar que fuese fruto de la casualidad, estoy convencido que fue la sensibilidad tan rebosante como delicada de algún miembro del equipo de Berria, que pinchó en el momento justo el tema de los Secretos -Pero a tu lado- para que los altavoces se encargaran de pulverizarlo sobre todos los asistentes buscando una armonía emocional insuperable con un blanco detenido en el tiempo.

Estarás conmigo en que el vino proporciona grandes momentos y si estás atent@ también inolvidables. Que suene uno de esos temas que derriten el corazón en el momento de catar un blanco con 25 años de crianza, que además lleva implícito el recuerdo de su autor, José Pariente, y por si fuera poco tengas justo al lado a su hija, devota confesa de estos poetas de la movida madrileña, entonces poco más se puede añadir.

Y esto que te acabo de contar tan solo fue el cierre de una proposición decente de Victoria, Ignacio y Martina, que convocaron a un nutrido número de enófilos a través de una invitación en la que se leía "A ciegas". El lugar elegido Berria, el templo madrileño del vino que mira con mucho estilo a la Puerta de Alcalá.

El evento reunió a nombres propios de la sumillería nacional, entre los que surgió de manera inmediata una conexión tan perfecta como la que tienen la Tempranillo, Garnacha y Viognier en el delicioso y recomendable rosado "Victoria", que ocupaba las copas durante la bienvenida.

La familia Prieto Pariente enfocó el evento como un encuentro donde compartir un buen rato en torno al vino, las personas y la buena mesa. Donde fluyesen las palabras y se diese culto a la amistad. No había compromisos, presentaciones, ponencias.... Nada, solamente generosidad y ganas, muchas ganas de compartir.

Se sirvieron muchos e importantes vinos sin saber su origen, estilo, uvas y/o productor. Después de su disfrute y quinielas personales un miembro de cada mesa destaparía las botellas servidas entre sorpresas y sobresaltos por los aciertos (no se trataba de ningún concurso, pero acertar siempre alegra) y los disimulados borrones de notas que delataban patinazos. Ya sabes, la cata a ciegas coloca a cada uno en su sitio y a cada vino en su lugar.

Entre los descorches a ciegas se ubicaron de manera tan acertada como intencionada seis vinos de la familia Prieto Pariente, que brillaron y quedaron en muy buen lugar por méritos propios, sorprendiendo a más de uno, que los situaba en algunos casos a cientos, incluso miles, de kilómetros de La Seca.

Por orden de aparición, los vinos de José Pariente – Prieto Pariente fueron:

Un "Finca las Comas 2018" realmente soberbio, el vino parcelario de la firma cuya verdejo proviene de un vergel de poco más de 2 hectáreas plantado en 1910, que da como resultado un vino con una finísima nariz y una boca interminable que augura que hay vino para rato.

Un "Jose Pariente fermentado en barrica 2014", gran ejemplo de cómo se han de hacer estos vinos para que la madera no canse desde el minuto uno. Este impecable blanco mostraba elegancia y finura, y una vez descubierta la etiqueta certificaba el dato de que la Verdejo tiene muchos caminos.

Dos majestuosos tintos, porque en esta casa también bordan los tintos, "Los Confines 2020", una acertada combinación de garnachas de altitud y suelos de granito y pizarra. Un vino fino y estructurado, cómodo en boca y rebosante de elegancia. Y el robusto "El Origen 2016" que bien se podría describir con una sola palabra: GRANDEZA.

Y para terminar "José Pariente 25 años de crianza", el blanco del que te hablaba al comienzo de este artículo, un sorprendente verdejo que ha pasado los últimos 25 años en barrica, dando la razón a José en su convicción sobre la capacidad de guarda de esta variedad. Un vino que ha soportado el paso del tiempo con dignidad, que ha concentrado nariz y boca, que a ciegas te quiere llevar al este de Francia o al sur de nuestro país, que nada molesta y todo agrada, que la boca es seria, marcada y ordenada, a lo que podemos sumar la emocionante historia que cuenta en la copa. Brido por ti, José.

Cuando emprendía mi salida de Berria, con las lagrimas a puerta gayola porque no me quería ir, felicité, y amenacé con volver, a la elegante Gabriela Alcorta y al impecable profesional Tomás Ucha por la gran parte de culpa que ambos tenían de lo disfrutado en su casa. Por el sobresaliente trabajo de todo el equipo, por su profesionalidad y su

estado de alerta durante el servicio para que todo estuviera más allá de la excelencia, y por el acertado menú diseñado para la ocasión (difícil tarea para tanta diversidad descorchada) que hacia engrandecer cada vino de manera especial, algo que solo lo logran los grandes.

"Lo he pensado y hoy sin dudar, vuelvo a tu lado"

Foto: Bodegas José Pariente

