vinetur

4 vinos para regalar el día de la madre y que no encontrareis en Amazon

Cuatro joyas que enamoran por su calidad e historia

jueves 2 de mayo de 2024

ESCRITO POR XAVIER BASSA I VALLS



El mundo del vino en España es tan diverso como fascinante, abarcando desde los vinos tintos de gran cuerpo y estructura hasta los cavas rosados ligeros y refrescantes. Hoy, vamos a adentrarnos en cuatro ejemplos notables que no solo destacan por su calidad, sino también por las historias que los envuelven y los procesos de elaboración que respetan tanto el terruño como la tradición.

MIM Natura 2019 100% Pinot Noir, CAVA Costers de l'Anoia



La bodega Vins el cep nos propone un cava rosado hecho únicamente con la variedad Pinot Noir de unos viñedos de más de treinta años en la zona de Espiells, un paraje protegido bajo el nombre Espiells terra de vi que comprende 14 bodegas y 30 masías.
El nombre de Mim hace referencia a mimar la naturaleza, un concepto que la bodega siempre ha tenido muy presente porque fueron pioneros en aplicar la biodinámica en sus tierras.
El vino está hecho sin maceración de las pieles, obteniendo un vino muy poco coloreado y con una crianza superior a los 24 meses ofrece una burbuja suave que no acaricia el paladar.
Una buena botella con la que MIMAR a mamá.
12 €

El Microscopi, Bodega Alemany y Corrió, Denominación de Origen Penedès



En 2012 enóloga Irene Alemany fue diagnosticada de cáncer de mama, y fue tratada en el Instituto Universitario del hospital del Vall d'Hebron de Barcelona y el instituto oncológico Basselga, bajo la supervisión del doctor Javier Cortés.

Cuando finalizaba sus últimas sesiones de quimioterapia, en una conversación casual con el Doctor Cortés, este le comentó que no tenían presupuesto para comprar un microscopio muy necesario para diagnosticar correctamente nuevos casos de cáncer.

Fue cuando Irene decidió hacer un vino con el fin de recaudar dinero para poder comprar este microscopio. Esa primera añada la hizo su marido Laurent, mientras ella estaba enferma.

Elaborado con cariñena y merlot de los viñedos de la bodega Sot Lefriec, el vino ha sido fermentado con levaduras de la misma viña, no se ha sometido a ninguna filtración, y todos los procesos de bodega, se han realizado siguiendo las fases lunares. Es un magnífico vino para reglar y además contribuirás con una causa solidaria.

10€.

Foranell pansa blanca, bodega Quim Batlle Denominación de Origen Alella



Situada en la montaña de Tiana, la bodega Quim Batlle cuenta con 3 hectáreas de viñedos totalmente encarados al mar donde obtiene unos vinos influenciados por el foránell, un viento de tarde que sopla del mar hacia la tierra.
Sus viñedos son mimados por este viento dando unos vinos con un marcado, aquí sí, carácter salino. Viñedos en terrenos de sablón, Quim Batlle madura sus vinos antes de sacarlos al mercado, criándolos un año con sus madres y haciendo un largo reposo en botella, ofreciendo unos vinos complejos, corpulentos, y con un amplio abanico gastronómico.
14.50 €

Finca la Garriga 2016, Denominación de Origen Empordà, Bodega Castell de Perelada



Si en un pasado no muy lejano era una variedad menospreciada, ahora los vinos fundamentados en la variedad Cariñena, la Samsó catalana, se imponen. Lo que resulta indiscutible es que las cepas de Sansón de más cincuenta años, plantadas en terrenos planos, arcillosos, con arenas y gravas, como las de la finca La Garriga, son la mejor forma de reivindicar la Cariñena.
El resultado es un vino de color profundo, especiado en nariz, marcadamente balsámico, con una boca llena y carnosa. Disfrute asegurado.
16.50 €

Y si vuestra madre se ha llevado muy mal, o estás tan enfadados que no podéis perdonarla, o vive en Barcelona en el barrio de Gràcia... pues no pierdas el tiempo: regálale cerveza y ya está.
Y abrázala.

Puedes encontrarme en www.xavierbassa.com y organizar una cata. Con quien quieras.