



Zemis 2003

Bodega: Jean León
Pago de Jean León
08775 - Torrelavid (Barcelona)
Tel. 938 995 033
Precio, 90 euros

Cata: A la muerte de Jean León, y ante el desinterés de sus hijos norteamericanos por la bodega, Torres compró la firma, pero respetando y profundizando en el estilo de vino de esta bodega de pago. Para celebrar el 40 aniversario de su fundación, sacaron Zemis, un vino muy mediterráneo, cargado de madurez y profundidad en nariz con recuerdos balsámicos y minerales; y una boca golosa, carnosa, estructurada y con brío.



Cérvoles 2003

Bodega: Celler de Cantonella
Avda. Les Garrigues, 26
25471 - La Pobla de Cervolés (Lérida)
Tel. 973 580 200
Precio, 20 euros

Cata: La familia Cusiné se hizo con Castell del Remei, una finca y bodega de las más históricas de Cataluña. La modernizaron, sacaron vinos razonables y, años después, en las montañas leridanas, con viñedos muy viejos, pusieron en marcha esta otra firma que hace el Cérvoles. De estilo mediterráneo, se caracteriza por una fruta muy madura, apoyada por buenos tonos minerales, y una boca potente, carnosa y estructurada.



Flor de Grealó 2003

Bodega: Vinya L'Hereu de Seró
C/ Molí, s/n
25739 - Seró - Artera de Segre (Lérida)
Tel. 639 311 175
Precio, 14 euros

Cata: La denominación Costers del Segre, montada para Raimat, y la pronta incorporación de Castell del Remei y los Cusiné, tiene sin embargo su gran futuro diferenciador en las pequeñas bodeguitas que poco a poco van surgiendo, como Vinya l'Hereu, de los hermanos Pijoan, que hacen este vino muy franco, muy pegado al terruño, muy expresivo, frutal, mineral, consistente; y con una boca equilibrada, sabrosa, fresca y viva.



Raimat Vallcorba Cabernet Sauvignon 1996

Bodega: Raimat
C/ Afueras, s/n
25111 - Raimat (Lérida)
Tel. 973 724 000
Precio, 25 euros

Cata: Los Raventós, propietarios de Codorní, se hicieron con esta gigantesca finca para abastecerse de uvas blancas para cava. Con el tiempo empezaron a elaborar tintos, en un buen trabajo de investigación de variedades y terrenos. Vallcorba es el mejor de sus vinos de finca, con fruta madura, mucho balsámico, regaliz y eucalipto; y una boca civilizada, sabrosa, con cuerpo y viveza.



Geol 2005

Bodega: Tomás Cusiné
Plaza Sant Sebastià, 13
25547 - El Vilosell (Lérida)
Tel. 609 717 196
Precio, 18 euros

Cata: El hermano pequeño de los Cusiné, que dirigió Castell del Remei, se ha establecido por su cuenta, con unos excelentes viñedos en las montañas. Su vino es elegante con tonos mediterráneos de fruta madura, pero sin pasarse, con minerales, balsámicos y tonos tostados de madera envolviendo todo muy bien. En boca aparece maduro, goloso, como si fuera dulce, con un paso fácil.



Abadal Crianza 2004

Bodega: Masiés d'Avinyó
Masía Roqueta
08279 - Santa María d'Horta d'Avinyó (Barcelona)
Tel. 938 757 525
Precio, 8 euros

Cata: Masies d'Avinyó es la punta de lanza de Pla de Bages. Cuenta con elementos interesantes, como 127 hectáreas de buenas viñas, la habilidad del enólogo Joan Soler, y la determinación de hacer un vino moderno sin desligarse de la tradición. Buena fruta madura y especias en nariz, incluido elegantes tonos florales; y una boca redonda, carnosa, potente pero fácil de beber.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN COSTERS DEL SEGRE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PLA DE BAGES

FOTOGRAFÍAS DE LAS BOTELLAS REALIZADAS POR RAFA MARTÍN