

SOBREMESA

REVISTA DE VINOS Y GASTRONOMÍA DEL MUNDO LATINO

TINTOS DE COSTERS DEL SEGRE

Poder de convicción

SITUADOS EN UNA DISCRETA PENUMBRA MEDIÁTICA, LOS TINTOS DE COSTERS DEL SEGRE ESTÁN ESCRIBIENDO UNO DE LOS CAPÍTULOS MÁS SUGESTIVOS DEL ATLAS ENOLÓGICO PENINSULAR.

Costers del Segre, una de las nueve denominaciones de origen vinícolas de Cataluña, vive en la paradoja de ser una de sus más interesantes zonas de producción, si atendemos a la calidad media de sus elaboraciones, al tiempo que una de las menos conocidas o que menos concitan la atención mediática.

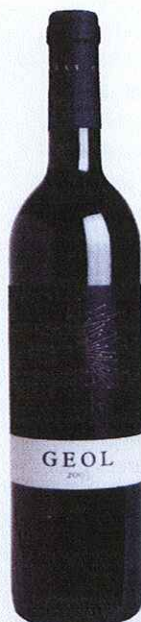
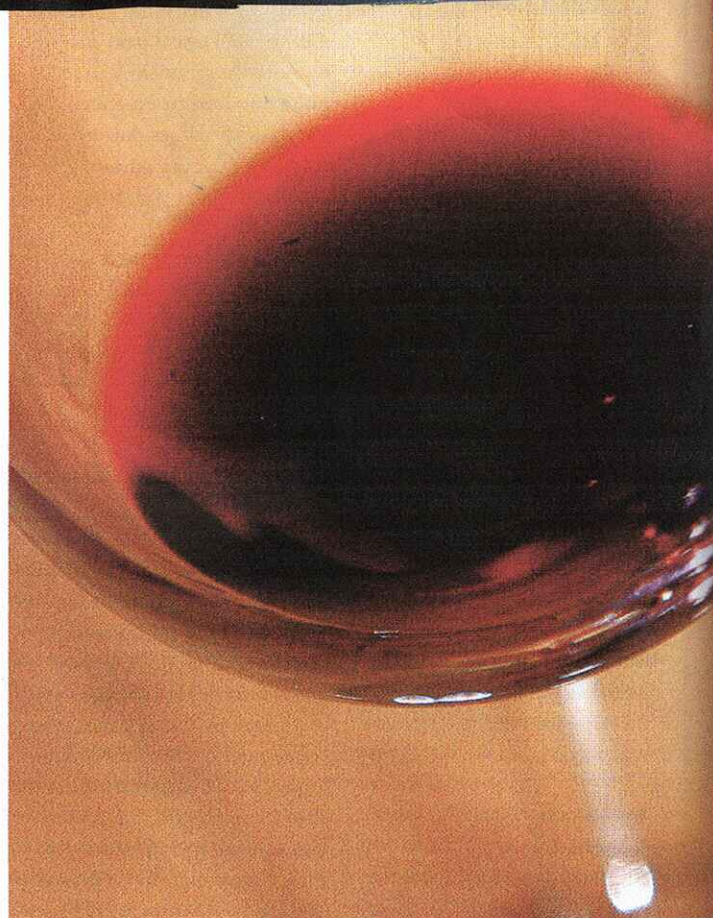
Tal vez esto no sea más que una consecuencia de la existencia durante dos o tres lustros de un poderoso árbol llamado Raimat que no dejaba ver el bosque, constituido éste a su vez por un pequeño número de empresas bodegueras. Tal vez, en una época en la que todo es etiquetado, la razón haya que buscarla también en un viñedo disperso, sin continuidad geográfica y bastante heterogéneo en cuanto a viníferas, lo cual, sin duda, impide a la zona ofrecer ante los consumidores una imagen nítida de su estilo de vinos.

Sea como fuere, y como podrá apreciar el lector en las calificaciones que aparecen junto

a estas líneas, nos encontramos ante un paisaje de tintos de inusual solidez, en el que predomina la variedad de origen galo cabernet sauvignon, que ha encontrado en estos suelos de aluvión pre-pirenaicos un hábitat inmejorable, convirtiéndose en la viga maestra de un sólido edificio enológico.

Imposible no reparar en el hecho, para terminar, de que entre las nueve botellas catadas, algunas rebasan la decena de años de vida, lo cual nos habla de una capacidad de guarda poco frecuente entre los modernos vinos del país y se encuentra en la base de una complejidad que ha sido uno de los valores más destacados por los catadores.

Se sentaron a la mesa para la ocasión, Kasia Romanska, experta sumiller y consultora vinícola; Juan José Díaz y Mari-bel Gómez, ambos del Departamento Técnico de Vinoselección, y José Ramón Martínez Peiró, director de la publicación.



90 Geol

17,50 €

Cosecha: 2005

Tipo: tinto

Uva(s): merlot (55%), cab. sauvignon, cariñena y marselan

Graduación: 14,5 % vol.

Zona: D.O. Costers del Segre. Cataluña

Elaborador: Tomás Cusiné. El Vilosell (Lleida)

Potente y compleja nariz en la que destaca una atractiva serie floral (lavanda, espliego) sobre fondo de frutilla negra (mora, ciruela madura) y especias (curry, vainilla, canela). Tiene finura y elegancia, que también se manifiestan en un paladar fresco y expresivo, equilibrado y gustoso. Abundante fruta y tanino de calidad que se prolongan en un final aromático. Irá a más.