

Cuaderno de vinácora, tercera semana de julio 2018.

13/07/2018

111 0



Ya en pleno verano, posiblemente sea el año en donde más han apostado las bodegas por el enoturismo: esa manera de adentrarse al mundo del vino, en muchos casos con la familia o en otros casos con aficionados dispuestos a entender un poco más de la viticultura.



A lo largo y ancho de nuestra geografía son ya muchas las bodegas que ofrecen alternativas, que incluyen no solo catas y visitas al viñedo e instalaciones, sino también actividades y por supuesto alojamientos y gastronomía incluidos. González Byass en Jerez, posiblemente haya sido la pionera en este menester, pero otras bodegas como Torres en el Penedés, Emina de

Ribera del Duero, Arzuaga, CVNE, Martín Códax y así un larguísimo etc. presentan atractivas propuestas.

Por otro lado están los consejos reguladores, que conjuntamente con las administraciones han ideado rutas del vino como las de las Rías Baixas, Rueda o Rioja. Tres "R" mágicas, que están adquiriendo una gran demanda en este tipo de excursiones.

En fin, que las bodegas se han dado cuenta que una marca hay que explotarla, no solamente con una etiqueta llamativa, sino también con las múltiples posibilidades que se pueden dar alrededor de ella, y que constituye en algunos casos una inyección de dinero considerable.

Ahora es tiempo de descanso. Los enólogos y directores técnicos están mayormente de vacaciones porque en breve, hablamos de mediados de agosto, hay que preparar la bodega para la vendimia de la campaña 2018. Hasta la fecha que escribimos estas notas de vinácora la cosecha va por buen camino. Esperemos que una inesperada lluvia torrencial o el maldito granizo no lo tuerza todo. Además, como la cosa pinta bien, los bodegueros tienen "parné" suficiente como para asistir en la tercera semana de noviembre a Burdeos (Francia) en donde nos espera la mayor feria del mercado de innovación, tecnología y científica del sector vitivinícola. Técnicas de cultivo, embotellado, equipamiento para bodegas y servicios son los sectores en donde cada pabellón ofrecerá las últimas novedades del sector.



Por cierto, si la semana pasada hablamos de compras, ventas y adquisiciones. De esto último tenemos que referirnos ahora, sobre Lagar de Cervera, la bodega en las Rías Baixas del grupo Rioja Alta, que acaba de incorporar 24 hectáreas más de viñedo.

Una semana, pues relativamente tranquila, que nos ha dado la oportunidad de disfrutar de algunos vinos interesantes, de los que destacaría los siguientes:

- Clunia 2011, Vinos de la Tierra de Castilla León
- Titiana brut Pansa Blanca 2013, D.O. Cava
- Ontañón reserva 2010, D.O. Ca Rioja
- Finca Moncloa 2014, V.T. Cádiz

FINCA RACONS Viñas Viejas de Macabeo 2016

D.O. Costers del Segre

Variedad de uva: 100% Macabeo

Bodega Tomás Cusiné

Precio orientativo: 22 euros



Según algunos expertos, Finca Racons 2016 representa la máxima expresión de la variedad de uva Macabeo o Viura tal y como se le conoce en otras partes de la península fuera de Cataluña. La verdad es que personalmente, considero que estamos ante un vinazo, que solo personas como Tomás Cusiné saben cómo interpretarlo.

Al igual, que otro bodeguero y enólogo de Costers de Segre, Raúl Bobet. Ambos consideran que la selección masal es fundamental para conseguir la excelencia en el viñedo. Hace unos 6 años impulsó este método. Finca Racons es uno de los excelentes exponentes del trabajo ecológico en el viñedo aplicando una enología de precisión y con la mínima intervención, así como por la agricultura biodinámica.

Finca Racons 2016 marca un concepto diferente en lo que a enología se refiere. Estamos ante un vino que merece la pena catarlo y discernir sobre ello.