

Cata de blancos en la Casa del Vino

La Casa del Vino celebró una cata de 6 blancos de D.O.s diferentes, esta vez de la mano del crítico y articulista de vinos británico, Colin Harkness, quien descubrió los secretos y la historia de estos caldos y sus regiones.

Si en España la cultura enológica es una pasión de moda, para los extranjeros, y especialmente los británicos, todo lo que rodea al vino provoca una auténtica fascinación, y no sólo se trata de un atractivo turístico, sino uno de los principales motivos para conocer más profundamente y enamorarse de nuestro bello país.



El vino es mucho más que disfrutar de una copa. Conocer los caldos de una región es adentrarse en su cultura, en su forma de vida, en su gastronomía, en su paisaje, en sus valores, y especialmente, es su historia.

Los británicos sienten pasión por la historia en general, y acudir a catas conducidas por ellos es introducirse en un viaje fascinante en nuestra propia historia, vista desde una perspectiva más objetiva a la vez que desconocida para la mayoría de nosotros.

Collin Harkness es columnista en y crítico de vino en varios medios de comunicación de habla inglesa de la Costa Blanca. Ha estado involucrado en el mundo del vino desde hace 20 años, alternando facetas tan variadas, como la exportación, la importación, la educación, o el enoturismo.

Harkness desveló los secretos de los 6 blancos que se cataron en la agradable terraza exterior de la Casa del Vino, derrochando información y también bastante humor inglés.

En primer lugar se probó un albillo de Bodegas Matarrendonda, D.O. Ribera del Duero, ideal para aperitivos y ensaladas con toques de almendras. De la D.O. Valdeorras se testó un caldo elaborado con la variedad godello de Bodegas Guitán, un vino afrutado y seco, con un toque a minerales.

En tercer lugar se degustó un vino de denominación valenciana, Ximo, 100% semillon, el único de su clase en España. Se trata de un vino afrutado y seco con toques de lima y limón, o ciruelas amarillas.

El cuarto fue el más valorado por el público, un verdejo de Rueda. Esta variedad de uva antes sólo valía para vinos de consumo local debido a su tendencia a la oxidación. Pero las técnicas modernas han permitido que la verdejo se sitúe en lo más alto de las variedades blancas. El siguiente fue un albariño, la mejor uva para blancos en España, de la D.O. gallega Rías Baixas. Los más románticos creen que esta uva fue introducida por los monjes del norte de Europa que acudían al Camino de Santiago. Comparando con los demás caldos probados, el albariño es más caro, pero vale la pena permitirse el lujo y disfrutar de sus toques de albaricoque.

Por último, un blanco fermentado parcialmente en barrica, un delicioso chardonnay de Bodegas BOCOPA, de la D.O. Alicante. Menos de tres meses de roble francés le dan un toque elegante que no oculta las notas de miel y limón, o manzana asada.

La Casa del Vino se dedica a la venta al por mayor de vinos, pero también al detalle. Su vínculo con las bodegas le permite tener en la tienda (Avda. Augusta, al lado de Mercadona) los mejores vinos a los mejores precios. Además de caldos de todo el mundo y algunos licores y cervezas selectas, Su, Alfonso y Mathew de la Casa del Vino te ofrecen asesoramiento para elegir el vino que más te puede gustar, así como multitud de ofertas.