

Cata en el Celler de la Casa de las Vides

La Parilla del Celler, junto con la Casa del Vino, celebró una cata de vinos de la Bodega de Albaida (D.O. de Valencia), la Casa de las Vides. Durante generaciones, la familia de Francisco de Gandía se había dedicado a la selección de vides, y en concreto, a la clonación de cepas que luego eran exportadas a toda la geografía española. Sin embargo, en 2005 decidieron volcar todos sus conocimientos de la vid a la creación de su propia bodega.

En la cata presentada en la Parilla del Celler, el representante de la Casa de las Vides, Emilio Sáenz, junto con Francis del restaurante Bon Appetit, ofreció una muestra de unos vinos tan interesantes como asequibles, de esta bodega con gran proyección.



Vallblanca

Este vino blanco fresco y afrutado, de color amarillo verdoso e intensos aromas a frutos blancos no disimula las notas florales de la principal variedad utilizada en su elaboración, el verdil. La Casa de las Vides ha sabido combinar esta uva, autóctona del levante español, y en concreto de la D.O. Valencia, con Macabeo y Gewürtztraminer, demostrando que los jóvenes enólogos españoles saben recopilar lo mejor de su experiencia académica por todo el mundo para obtener unos vinos que sorprenden por su estructura y su equilibrio, más tratándose de un región sin tradición de blancos.

El Vallblanca viene embotellado en un cristal azul, que no sólo protege al vino de los efectos dañinos de la luz, sino que recuerda a los tejados y el color del mar Mediterráneo.

Rosa Rosae

Rosado fermentado en frío, primero parece dulce, pero luego es más ácido, lo que le confiere una frescura elegante. Hay que ser un buen enólogo para crear un rosado como éste, fermentado en frío, y cuya elaboración exige que las primeras 24 horas se esté muy pendiente del proceso. Elaborado con Garnacha y Tempranillo, presenta un color frambuesa vivo con matices violáceos, aromas intensos, y una presencia larga y persistente.

Este vino también cuenta con un envase original, ya que el cristal está grabado y no lleva etiqueta.

Cup

Se trata de un tinto joven con 4 meses de barrica, elaborado con Tempranillo y Syrah. De color picota vivo y reflejos violáceos, es intenso en aromas y agradable de beber. Sus 13,5 grados de alcohol no se notan, debido a que está perfectamente equilibrado, y combina divinamente con las salchichas

especiadas y ligeramente picantes de Paco Català (Mercado Municipal).

Acilius

Este vino es un pequeño homenaje al fundador de Agullent, y por eso incluye alrededor de su cuello una moneda romana con la efigie de Acilius. El coupage de Tempranillo, Merlot y Syrah le da a este crianza un intenso color rojo picota, y un sabor expresivo que, sorprendentemente, recuerda a algunos vinos franceses de climas más húmedos. Su alto grado glicérico lo convierten ideal para combinar con carnes grasas, con sobrasada o con foie.

La Parrilla de Celler. c/San Bertomeu, 2 (Casco Antiguo). 96 579 3570

La Casa del Vino. Avda. Augusta, 22 (al lado de Mercadona). 96 646 3098. www.casadelvino.biz

www.lacasadelasvides.com