

Vinoforum Mediterráneo, desde Jávea

A través de esta sección en Xàbia al día, pretendemos realizar una modesta tribuna donde tendrá cabida todo lo concerniente a la constelación vinícola. Esta galaxia tan compleja que es el mundo del vino merece ser comentada, analizada, debatida y explicada, no sólo desde punto de vista puramente enológico, sino también desde los múltiples aspectos de su órbita.

A saber, agronómicos (la planta y su fruto, variedades, suelos), arquitectónicos (diseños de bodegas espectaculares, arquitectos del vino), sociales (modas de los nuevos vinos, tendencias mundiales, relaciones humanas en torno a él), geográficas (zonas vinícolas, denominación de origen), y un sinfín de aspectos que nos hagan disfrutar de este mundo del vino que definitivamente "está de moda". Dentro de esta moda, también Jávea y Alicante pueden decir algo, y éste será el enfoque principal de esta sección.



¿Qué se cuece hoy en Jávea en el mundo del vino?

Creemos que algo verdaderamente importante. Hay una empresa que está paseando por toda Europa la imagen de Jávea, y está introduciendo en las casas, los restaurantes y las vinotecas nuestro tótem más querido: el MONTGÓ. Vinnico Export, capitaneada por el joven danés afincado en Jávea, Nicolás Hanneken, ha conseguido este pequeño milagro. Él y su joven equipo de javienses de varias nacionalidades elaboran unos vinos que combinan técnicas tradicionales y tecnología moderna. Después del éxito de la primera edición de vino MONTGÓ, que fue introducido en el mercado en 2003, su joven enólogo David Tofterup está lanzado a la creación de nuevos vinos, que ya están alcanzando grandes objetivos, como la obtención de su PICOS DEL MONTGÓ del BACCHUS DE PLATA 04, siendo este concurso internacional de cata el más prestigioso a nivel nacional. El también empresario exportador de vino español y exfutbolista, Michael Laudrup, confía desde hace años en ellos para elaborar parte de sus vinos. Disfrutad, pues, de algunos de ellos con las descripciones de David Tofterup

MONTGÓ II

Coupage: 40% tempranillo, 35% cabernet, 15% monastrell, 19% merlot

Producción: 93.000 botellas

Cada variedad ha sido vinificada por separado y envejecida 6 meses en barricas de roble francés y americano.

PICOS DEL MONTGÓ

Coupage: 40% merlot, 30% cabernet, 20% monastrell, 10% tempranillo

Producción: 9.325 botellas

Selección de las mejores 32 barricas. Después de la fermentación, cada variedad ha sido envejecida por separado 9 meses en barricas nuevas de roble francés.

PALOMA BLANCO

Coupage: 80% macabeo, 20% chardonnay

Las dos variedades han sido vinificadas por separado a baja temperatura y buena fruta en el vino. EL resultado es un vino muy aromático con recuerdos a frutos cítricos, piña y plátano.

PALOMA TINTO

Coupage: 80% tempranillo, 20% cabernet

Su vinificación separada a temperatura controlada (25-29 grados) obtiene un color vivo con aromas de frutas del bosque. El envejecimiento del cabernet sauvignon doce meses en barricas de roble consigue el equilibrio entre frutas como la mora, cereza y fresas, y tonos especiados como vainilla.

Juan Planelles Álvarez

Director de Vinos y Viandas