

## Vinos frescos para el verano

El viernes pasado la Casa del Vino celebró una cata de caldos ideales para este verano. El crítico de vinos británico, Colin Harkness, detalló ante una treintena de asistentes una lista con dos cavas, dos rosados y dos tintos que se pueden tomar fresquitos.

Esta vez, y debido al sofocante calor que estamos pasando este mes, la cata se celebró en el interior de la Casa del Vino, en vez de en su agradable terraza exterior. Colin Harkness quiso empezar invitando a todo aquellos que creen que sólo les gusta un tipo de vino, ya sea blanco, rosado o tinto, a abrir sus mentes y probar otras variedades, desde rosados sorprendentes hasta tintos servidos fríos.



En primer lugar se cataron dos cavas de Bodegas Bohigas, ambos elaborados con los varietales macabeo, xarel·lo y parellada, un brut nature, y un brut. Harkness explicó que la diferencia entre estos dos reside en el azúcar que se añade en la segunda fermentación en el caso del brut. En el nature sólo se añade levadura, la cual absorbe todo el azúcar, y da como resultado un cava más seco, ideal para combinar con canapés, salmón ahumado, etc. Por el contrario, el brut es algo menos seco y resulta ideal para beber sólo.

Los rosado que se cataron fueron Solar de Urbezo (DO Cariñena) y Castillo de Peñaranda rosado (DO Ribera del Duero). A pesar de que mucho aún creen que es una bebida para mujeres, la verdad es que España se puede considerar la capital mundial de este tipo de vinos que combinan tan bien con tantos platos típicos de verano, como ensaladas y pastas.

El rosado se sirve frío y refrescante, pero conforme se va calentando, libera toda una serie de aromas a picotas, chicle, caramelo de algodón, frambuesa, e incluso fresas y ruibarbo.

Castillo de Peñaranda es un rosado excelente que combina a la perfección las variedades de Albillo y Tempranillo. Las viñas de las que proceden tienen más de 60 años, las uvas son seleccionadas a mano y la fermentación se realiza en tanques de cemento, como se hace en Burdeos. Sorprende su aroma a piel de cebolla, mentolado y cereza.

Solar de Urbezo es 100% Merlot, lo que le da ese punto tan afrutado ideal para combinar con ensaladas, carnes blancas, pescados, etc.

Por último los tintos. Harkness quiso sorprender a todos con uno servido frío, algo que descubrió una vez en Francia. Para esto sólo vale un vino joven muy afrutado, como Álex (DO Navarra), que tan popular ha sido en muchos restaurantes del norte de España. Elaborado con 100% Tempranillo, conforme se va calentando va soltando aroma a fresas.

Para terminar la cata, un vino excepcional, aunque con un precio estupendo de menos de 5€;. El Finca Luzón (DO Jumilla) ha logrado ganar el Bacchus de Oro dos años seguidos, un hito en esta competición en la que los mejores expertos enólogos catan a ciegas 650 vinos diferentes. El mejor de los vinos jóvenes está elaborado con Monastrell y Syrah, varietal éste que le brinda un sabor más agradable y asequible para la mayoría de consumidores, y que se adapta mejor al sol español que al valle del Ródano, donde es más típico.

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.