

LOS 16 VINOS PROTAGONISTAS**Jacques Selosse Version Originale**

La Champaña francesa es el lugar de origen del exquisito Jacques Selosse. Cabe reseñar el curioso origen de esta casa. Jacques quería ser panadero, pero una alergia le obligó a abandonar su proyecto inicial. Acabó por adquirir y cultivar un viñedo que ya ha pasado a la historia.

**PRECIO: 200 €****Perrier Jouët Belle Epoque Rosé 2002**

Esta casa de champagne se fundó en Epernay, en 1811, por Pierre Nicolas-Marie Perrier. Llegó a ser champagne oficial de las cortes inglesa y francesa. Más allá de la cata, llama la atención el cuidado diseño floreado de la botella, que ha recibido prestigiosos premios a nivel internacional.

**PRECIO: 170 €****Sorte O Soro 2011**

Con Denominación de Origen Valdeorras, este vino es una de las elaboraciones de Rafael Palacios en tierras gallegas. Un blanco fuerte de uva godello con acidez limpia, aterciopelado en boca, con crianza de 7 meses en barrica de roble francés. Tiene una puntuación 95 por Robert Parker.

**PRECIO: 105 €****Gaia & Rey 2005**

El chardonnay Gaia&Rey Langhe de 2005 procede de la región italiana del Piamonte. Barbaresco es una pequeña localidad que recoge la tradición vinícola de una familia de procedencia española que abrió una taberna y comenzó a ofrecer sus vinos. Una joya del revolucionario Angelo Gaja.

**PRECIO: 200 €****Regnard Chablis Grand Cru 1990**

El recorrido por Europa regresa a nuestro país vecino. En Francia, en la Borgoña, disfrutamos la degustación de este blanco de categoría Grand Cru. Un prestigioso sello que es muestra de calidad y reputación para este caldo incomparable procedente de variedad chardonnay.

**PRECIO: 50 €**

Recorrer el viejo mundo a través de sus vinos

La Tana acoge una cata histórica con caldos excepcionales de nuestro continente



Julián olfatea uno de los vinos blancos en los primeros compases de la cata. :: RAMÓN L. PÉREZ

Alrededor de una mesa un grupo de amigos, cada uno con 16 copas impolutas al frente. El escenario es un icono nacional del buen vino: La Tana. Arranca una noche histórica para esta taberna, un encuentro que estos estudiosos y amantes del vino no olvidarán en su trayectoria. ¿Volverán a tener la oportunidad de observar, oler y degustar caldos de esta categoría? Es domingo, 4 de diciembre, y estos expertos llegados de todos los rincones de España, curtidos en cientos de catas profesionales, intercambian miradas de ilusión y nervios. Por delante, cinco horas de gratas sorpresas y decepciones, una noche para dar rienda suelta a su pasión a través de un viaje alrededor de Europa sin atravesar las lindes de Granada.



JAVIER MORALES

✉ jmorales@ideal.es
@javimobo

El 'viejo mundo' es la temática elegida para esta primera reunión que pretende convertirse en costumbre a través de una serie que recorrerá todo el globo a través de los vinos. Participan en este encuentro 13 sumilleres de algunos de los mejores restaurantes y bodegas de nuestra geografía. Una alineación de lujo para una carta de vinos estratosférica. El valor de mercado —aunque no será fácil para el lector encontrar algunas de estas botellas exclusivas— suma algo más 6.000 euros.

Cifra que basta para comprender el caché del evento, coordinado por Julián Hermoso. Él es jefe de sala y sumiller de Casa Antonio, en La Cerradura (Jaén), formado en una de las mejores escuelas: la Cámara de Comercio de Madrid.

Todo surgió con la idea de probar una botella. Pero pensaron: ya que 'bajamos' a Granada, ¿por qué no damos un paso más? Así, se fueron sumando referencias e invitados hasta las horas previas al evento. «Hemos hecho muchas catas, pero quizás ninguna tan grande como esta. Nunca habíamos hecho un tour por los grandes vinos de Europa, pasando por Portugal, España, Francia, Alemania, Italia, Hungría... Tocamos un poco de todo». Lo explica el propio Julián en los instantes previos a este viaje. Y pese a las largas horas de preparación ya piensa en

reunir los vinos del 'nuevo mundo' con una cata centrada en Australia, Nueva Zelanda...

Son momentos de tensión y ganas. Mientras Jesús González, sumiller de La Tana, descorcha algunas botellas que requieren apertura anticipada, Julián comprueba que todas las copas —cada una con un distintivo en la base— estén perfectamente colocadas. Algunos de los asistentes coinciden en la presión que supone el 'cara a cara' con las referencias seleccionadas: los precios van desde los 2.500 euros del Petrus hasta los 35 del vino sorpresa, un Collares Reserva Branco de 1969.

El arte de la cata es complejo. Requiere años de preparación, mucha práctica con otros expertos y unas cualidades sensoriales cuidadas, refinadas al máximo. A todo ello se agrega la posterior capacidad para des-

cribir lo experimentado en las tres fases: vista, olfato y gusto. Cada sumiller cuenta con un cuadernillo en el que cada vino es una hoja de papel en blanco dispuesta para recoger las sensaciones, primero a modo de texto y luego con una puntuación final que servirá para elaborar las conclusiones de la cata.

Mientras llega algún rezagado, Julián trata de buscar palabras para justificar la elección del escenario. Finalmente, resume: «La Tana es un templo del vino en España». Luisa y Jesús González, al frente de esta taberna discreta del centro de Granada, mantienen la esencia de un negocio familiar en el que el jugo de la uva es protagonista indiscutible. Pocos espacios hay en nuestro país tan volcados en el estudio de cada botella, en la confección de una carta sin fisuras, en la tarea de ayudar