

Dr. Bürklin Wolf Riesling Tonel 63 2003

Este caldo alemán procede de una tierra en la que el basalto volcánico deja su huella. Ese toque especial es fácilmente perceptible en los vinos que allí germinan. Toda una explosión de sabores para un vino goloso, de trago suave y elegante, con notas dulces en las que se percibe el mineral.



PRECIO: 70 €

Castillo de Ygay 1986

Este Rioja de Marqués de Murrieta ha sido el primer vino blanco de la historia de España en alcanzar los 100 Puntos Parker. Pese a esta proeza, la botella de Castillo de Ygay 1986 fue para algunos de los sumilleres congregados en La Tana una de las decepciones de la noche.



PRECIO: 450 €

Château D'Yquem 1996

De los prestigiosos viñedos franceses de Sauternes, al sur de Burdeos, llega este vino blanco caracterizado por un color dorado intenso. Un caldo en el que se aprecian matices de miel, melocotón, vainilla o piña. Sobresale también por la prolongación en boca de su divertido sabor.



PRECIO: 250 €

Mathis 2009

Este Ribera del Duero se elabora con la uva tempranillo de El Cerezo y Los Cerezos, dos viñedos trabajados por las bodegas Blas Serrano en Fuentelcesped (Burgos). Un vino de color rojo cereza, con personalidad y gran persistencia criado durante 18 meses en barrica de roble francés.



PRECIO: 100 €

Viña El Pisón 2004

«La autenticidad de la tierra y la precisa y compleja mineralidad fundidas en los profundos y pasionales impulsos de la familia». Así describen las bodegas Artadi este Rioja con «caracteres minerales, frutas finas, complejas y delicadas secuencias especiadas y taninos con volúmenes acariciantes»



PRECIO: 900 €



Mariana Botti pasa a examen visual un caldo blanco. :: RAMÓN L. PÉREZ

al visitante a dar con un vino que le resulte inolvidable.

No ha sido sencillo coordinar a este equipo de sumilleres, por lo que

Julián da la bienvenida agradeciendo un esfuerzo que, advierte, «será recompensado». «La idea es que los vinos se expresen, así que yo con-

duciré pero no hablaré mucho», anticipa mientras descorcha el Jacques Selosse. El ritual es complejo. El estudio de cada botella –sólo se descorcha una, que Jesús sirve entre todos los congregados– sigue un orden riguroso, diseñado para que los olores y sabores de la copa no ‘tapan’ a la siguiente referencia.

De la chispa al cuerpo

Así, la cata comienza con los champagnes y blancos, vinos que «enjagan, con acidez», comenta Julián. Luego llegan los tintos, ordenados

LOS EXPERTOS

- Julián Hermoso** Casa Antonio
- Jesús González** La Tana
- Iván Martín** Cueva Zalacaín
- Sonia Giménez** Altrapo
- Carlos de la Guardia** Artadi
- Javier Usarralde** Châpeau Wines
- Fran García** Ramón Freixa Madrid
- María Ortiz** Taberna del Alabardero
- Aitor Maiztegui** Kabuki Wellington
- Montse Mengíbar** La Fábula
- Carlos Ruiz** Corral de la Abuela
- Esteban Franco** Trivio
- Mariana Botti** La Máquina

por su volumen. Culminan la cata los caldos «más dulces o generosos». Siguiendo esta máxima y con pulso de cirujano, González pasa de copa en copa. Y antes de llegar al final, arranca el debate sobre el tono del vino y sus propiedades olfativas. «Tiene una evolución impresionante», señala uno. «La nariz es increíble», apostilla otro de los congregados. Poco a poco desmenuzan las características del vino a través de un lenguaje riquísimo, pero asequible para el profano dada la enorme cantidad de comparati-





Las Titas
RESTAURANTE TERRAZA

Paseo de la Bomba s/n 18008 Granada
Tlf: 958120019

En el paseo del salón. A orillas del río Genil y rodeado de sus jardines...

Comida Mediterránea
Raciones y Montaditos
Guisos Caseros

Estilo Romántico
Terraza junto al río
Ambiente de copas




