

**LOS 16 VINOS PROTAGONISTAS**

**L'Ermita 2002**

Un tinto español con denominación de origen Priorat. Esta obra del enólogo Álvaro Palacios, considerado uno de los mejores expertos en vino del planeta, llegó a ser el vino más caro de España y fue catalogado por John Radford como el mejor tinto del país. En La Tana se disfrutó la añada 2002.



**PRECIO: 550 €**

**Petrus 1994**

Basta observar el precio de este vino de lujo para comprender que fue el protagonista de la cata en La Tana. Al menos sobre el papel. El vino más caro del mundo se elabora en el Pomerol francés. El jugo de la uva merlot permanece en bodega de roble francesa más de dos años.



**PRECIO: 2.500 €**

**Guimaraens Vintage Port 1978**

Cruzamos la frontera con Portugal para adentrarnos en Fonseca, una de sus casas de vinos con más recorrido: casi dos siglos de historia. Los oportos Vintage sólo se producen en añadas excepcionales de tres quintas situadas en Alto Douro, en el enclave privilegiado de Cima Corgo.



**PRECIO: 100 €**

**Oremus Tokaji Eszencia 1999**

Viajamos hasta el corazón de los viñedos húngaros de la mano del Oremus Eszencia de 1999. Un blanco de la zona de Tokaji elaborado con uvas aszú y criado en pequeñas barricas de roble húngaras a lo largo de 18 meses. Una de las botellas más cotizadas del centro de Europa.



**PRECIO: 210 €**

**Oloroso Millenium**

Una de las propuestas de la bodega González Byass, un clásico de nuestra geografía en marcha desde 1835. Estamos ante un Jerez procedente de la variedad palomino fino. Se trata de un oloroso seco de edición limitada, cálido y redondo, envejecido en roble americano un mínimo de 8 años.



**PRECIO: 245 €**



Las botellas protagonistas de la cata, junto a alguno de los regalos aportados por La Tana y los asistentes. :: **IDEAL**

➤ vas entre las sensaciones que produce el vino y otros elementos presentes en el día a día. Se sirven de términos como 'ámbar', 'tostado', 'brioche recién horneado'... Sobresale la precisión con la que estos profesionales de los sentidos enlazan cada matiz para dar una descripción exacta.

**No es mejor el que más vale**

Y con las primeras botellas servidas llegan ya las sorpresas, traducidas en alabanzas y expresiones de placer. Hay quien no se corta a la hora de compartir sus valoraciones. Otros disfrutaron la cata en silencio. Julián y Jesús, de pie, observan satisfechos el fruto de semanas de preparación. A posteriori, Julián hace un balance general de lo que fue la noche: «Sorprendieron gratamente algunos blancos. Por ejemplo, los vinos que se esperaban como más importantes, los más caros, decepcionaron un poco, quizás por saturación».

Confirma este resumen de la noche —que se alargó con cena en el salón de La Tana— Sonia Giménez. Ella es la jefa de sala y sumiller del restaurante madrileño Altrapo.



Las copas, identificadas con cada referencia. :: **RAMÓN L. PÉREZ**

**«Los vinos que se esperaban como más importantes, los más caros, decepcionaron un poco, quizás por saturación»**

«Hubo sobre todo sensaciones muy buenas, porque esta cata nos permitió acceder a vinos que habitualmente no se pueden probar, ni siquiera como profesional, porque son añadas complicadas y de bodegas a las que es difícil comprar». En efecto, buena parte de los caldos aquí rese-

**Collares Reserva Branco 1969**

El vino sorprende de esta gran cata fue un Collares Reserva Branco de 1969. Un ejemplar exquisito, difícil de encontrar, con el sello de Jose Gomes da Silva & Filhos. Por supuesto, un caldo blanco de procedencia portuguesa. Este vino de Lisboa es un producto irreplicable de la añada 1969. Un regalo inesperado para los asistentes a la cata.

**PRECIO: 35 €**



ñados ni siquiera están a la venta. Tampoco es exacto el precio, ya que oscila en función del tipo de compra, las tasas de envío, etc. «Hubo vinos que no estuvieron a la altura de lo que esperábamos y hubo otros, los 'tapados', las grandes sorpresas, que fueron de una calidad superior».

Por ejemplo, destacó el Mathis, por «una relación calidad precio espectacular» o el riesling de Dr. Bürklin Wolf. Tampoco quedó atrás, siempre dentro de la diversidad de opiniones, el Château D'Yquem.

¿Y la 'gran estrella' de la noche? El Petrus de 1994, quizás por las ex-

pectativas impregnadas en su precio, quizás por la saturación de sabores y olores, acabó siendo la decepción de esta cata histórica para Granada. El vino francés, reseñado como uno de los más caros del mundo, no cumplió.

No obstante, queda en la memoria de estos 13 buenos amigos el recuerdo de la buena vista, el excelente olor y el inigualable sabor de una noche única de charla y diversión. El vino, al fin y al cabo, es sólo un acompañante de buenos momentos. Ya cuentan los días para la segunda cata.