

255  
JUNIO  
2020

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

# MIVININ



## **BODEGA EJEMPLAR**

*Lagar d'Amprius*

## **CATA**

*Espumosos  
para el verano*

## **CLIMA**

*Cambio climático:  
el gran desafío*

## **PRÁCTICA DE CATA**

*Arzuaga Crianza 2017*



## HISTORIAS Y CURIOSIDADES DEL VINO

por Laura López Altares

# Los aliados de la vid

*Caballos, mulas, cerdos, burros... ¡incluso murciélagos! Los viticultores encontraron un fortuito y valioso apoyo en los animales, que desempeñan distintas labores en el viñedo: mantienen los suelos fértiles, vivos y estructurados; hacen frente a temibles enemigos...*

**A**llí donde impera *el Mal*, siempre hay un héroe dispuesto a hacerle frente. En los números 249 y 250 de *MiVino* os presentamos a los supervillanos de la vid, y ahora le toca el turno a su *reverso luminoso*: aquellos que ayudan a combatirlos directamente (como el murciélago, cual Batman de las viñas) o que le hacen bien de otras formas (caballos, cerdos, ovejas, mulas, cabras...).

Los animales llevan miles de años desempeñando un importantísimo papel en el viñedo: asnos podadores, perros guardianes, caballos de tiro... En Raventós i Blanc, abandonados de la viticultura biodinámica –para ellos, "más que una conexión espiritual entre el hombre, el animal, la planta y la tierra"–, hay perros, burros, ovejas, vacas, cabras, caballos, conejos, gallinas... y todos colaboran de diferentes maneras: las cabras ayudan a segar la hierba muerta de las parcelas y su estiércol se usa como parte del *compost* y los preparados biodinámicos que aplican en el viñedo; las gallinas y los conejos reciclan los sobrantes del huerto y producen abono; las ovejas y las vacas caminan por los viñedos, comen pasto, ayudan a regenerar los suelos y también a crear el *compost*; y los caballos *François Calypso d'Arrien* y *Henri Crystal de Jura* tienen reservada una misión muy especial... Ellos trabajan los viñedos de diferentes formas a lo largo del año, y su tracción ayuda a que el suelo no se compacte (con la posibilidad de dejar cubiertas vegetales entre pasadas) y a la fertilidad de las viñas: "Permiten que las cepas tengan más vida y a la vez más competencia", destaca Jordi Terrazas, pionero en tracción animal aplicada al viñedo en España.

Las viñas viejas de Bodegas Canopy, a los pies de la Sierra de Gredos, también reciben visitas puntuales de ovejas y cerdos de la zona: "Después de vendimiar, los paisanos meten las ovejas y un poco después los cerdos, que son muy graciosos porque hocican todo. Los animalitos se alimentan y a nosotros nos hacen un favor", cuenta Belarmino Fernández, enólogo de Canopy.

La madrileña Bodega Marañoses también cuenta con dos simpáticos aliados: *Chenle* y *Airosa*, un mulo y una mula con los que trabajan los suelos, sacan la uva en vendimia y gestionan la limpieza de zonas acotadas de bosque en invierno. Fernando García, enólogo de la bodega, explica que son el catalizador entre las personas y las viñas: "De paso silencioso, de carácter recio y austero, de constancia eterna, serenos, guerreros, y mercedores de reposo veraniego tras el esfuerzo. Son el reflejo de nuestra tierra".

Pero los viticultores no solo encuentran amigos en la tierra... ¡también en los cielos!

A los murciélagos, enigmáticos centinelas de la noche, la Historia los ha considerado más villanos que héroes. Pero a pesar de su vampírica fama y de ser sospechosos de transmitir ciertas enfermedades, desempeñan un valioso papel como polinizadores y controladores ecológicos de plagas. En el Empordà, donde la polilla del racimo (*Lobesia botrana*) campa a sus anchas, estos pequeños mamíferos voladores se han convertido en un bálsamo para las viñas. Lluís Masardó, de la Cooperativa Agrícola de Garriguella, nos explica cómo además de utilizar técnicas de confusión

sexual para desorientar al insidioso bichillo, apuestan por los murciélagos como depredador natural en la zona desde hace tres años: "El objetivo principal es no tener que tratar el viñedo con productos fitosanitarios; cuanto más sostenibles seamos, mejor". Lo más curioso es que los han atraído a unos refugios muy peculiares: los búnkeres de la posguerra donde anidan sobresalen entre las viñas como bélicos arañazos de piedra que de repente han cobrado vida.





## CATA

### PIU ANCESTRAL 2018



**Bodegas Tierra Savia**  
V.T. Sierra Norte de Sevilla  
Parrona

Consumo: 6 °C | PVP: 20 €  
🍷 Tortilla de camarones

Uno de los vinos más personales y diferenciales de la cata por su variedad y por la zona de producción. Hay notas florales, de fruta madura (albaricoque, níspero), piel de naranja. Paladar con un toque abocado, que es el que presenta los matices de monte y miel. Largo.

### RAVENTÓS I BLANC BLANC DE BLANCS 2017



**Raventós i Blanc**  
Sin indicación geográfica  
[www.raventos.com](http://www.raventos.com)  
Macabeu, Xarel·lo,  
Parellada

Consumo: 8 °C | PVP: 14 €  
🍷 Ostras

Elaborado en la Conca del río Arnoia, es complejo, elegante y con mucha clase. Notas ahumadas, de fruta madura, especias y un fondo de sotobosque muy interesante. Paladar serio, con proyección en el recorrido. La sensación salina se compagina con el punto vivo de la acidez. Sugerente al final.

### REYES DE ARAGÓN - ICE. REINA PETRONILA



**Bodegas Langa**  
D.O.P. Cava  
[www.bodegas-landa.com](http://www.bodegas-landa.com)  
Macabeo

Consumo: 6 °C | PVP: 9 €  
🍷 Ensaladas

Cava semisecco de la zona de Calatayud muy adecuado para disfrutar bien frío este verano. Los aromas de repostería y fruta madura le dan el punto serio de la elaboración, pero en boca el dulzor bien trabajado y la burbuja integrada lo hacen muy recomendable para cualquier momento distendido.

### REZABAL BRUT



**Txakoli Rezabal**  
D.O.P. Getariako Txakolina  
[www.txakolirezabal.com](http://www.txakolirezabal.com)  
Hondarrabi Zuri

Consumo: 8 °C | PVP: 20 €  
🍷 Almejas al limón

Sugerente y muy especial en su paleta de aromas (herbáceos, manzana crujiente, laurel, ortigas). En boca, los matices continúan desplegándose en forma de melosos y florales. Burbuja fina y una acidez marcada y bien integrada. Los matices se prolongan tras el trago.

### ROVELLATS CUVÉE ESPECIAL BRUT NATURE RESERVA



**Rovellats Cava**  
D.O.P. Cava  
[www.rovellats.com](http://www.rovellats.com)  
70% Macabeo,  
30% Xarel·lo

Consumo: 8 °C | PVP: 13,55 €  
🍷 Bigaros

Existe una gran armonía entre sus atractivos aromas (laurel, piel de limón, tostados, especias). Paladar muy gustoso porque la acidez se acopla perfectamente a los recuerdos del recorrido y el posgusto. La sensación refrescante invita a seguir bebiéndolo.

### STARS BRUT NATURE RESERVA 2016



**Vins i Caves Perelada**  
D.O.P. Cava  
[www.perelada.com](http://www.perelada.com)  
Xarel·lo, Parellada,  
Chardonnay

Consumo: 8 °C | PVP: 7,30 €  
🍷 Gamba blanca

Existen notas almendradas y de miga de pan que se funden con los recuerdos de heno y algún toque de piel de cítricos. En boca, la burbuja es generosa y durante el paso se aprecia una estructura notable. Final salino con el punto amargo que prolonga el posgusto.

### TANTUM ERGO BRUT NATURE 2017



**Bodegas HispanoSuizas**  
D.O.P. Cava  
[bodegashispanosuizas.com](http://bodegashispanosuizas.com)  
Chardonnay, Pinot Noir

Consumo: 8 °C | PVP: 22,50 €  
🍷 Besugo al horno

Una de las añadas más finas que recordamos. Un auténtico placer disfrutar de la elegancia de sus aromas florales, especiados, sutiles ahumados y un fondo de pan tostado, todo presentado de manera armoniosa. La burbuja es delicada y perfecta en su discurso. Fresco, serio y muy largo.

### TORELLÓ SPECIAL EDITION BRUT 2014



**Torelló**  
Corpinnat  
[www.torello.com](http://www.torello.com)  
40% Macabeo, 38% Xarel·lo,  
22% Parellada

Consumo: 8 °C | PVP: 14,90 €  
🍷 Pescados de roca

A las deliciosas notas de pan tostado se le suman los detalles de manzana asada, membrillo, flores secas y especias. De burbuja delicada y bien integrada, sabroso, salino en su posgusto y con unos recuerdos licorosos moderados y perfectamente equilibrados con el resto. Persistente.

### VILARNAU ROSÉ DELICAT 2018



**Cavas Vilarnau**  
D.O.P. Cava  
[www.vilarnau.es](http://www.vilarnau.es)  
85% Garnacha,  
15% Pinot Noir

Consumo: 8 °C | PVP: 14 €  
🍷 Fideuá

Las dos uvas muestran su cara más sutil. El eje aromático se centra en notas florales, anisadas y herbáceas muy interesantes. El fondo de bizcochería completa el conjunto. La elegancia se traslada al paladar con toques cremosos y una burbuja que acaricia. Al final, un toque amargo muy interesante y rico.