

AROMAS DE UNA ESCALERA-FEBRERO 2.018

CATA DE LOS VINOS DE CELLER DEL ROURE

La bodega Celler del Roure (Roble en Valenciá) nació en 1.996 como proyecto vitivinícola a caballo entre el capricho de un ingeniero agrónomo y la osadía y la responsabilidad de un hombre apegado al terruño. El sujeto en cuestión se llama Pablo Calatayud, hijo de un empresario de muebles, que soñó con la recuperación de uvas casi desaparecidas de su tierra, Les Terres dels Alforins y con la posibilidad de hacer los vinos antiguos que allí se hacían.

Está ubicada en el municipio de Moixent (Mogente), a 60 km de la costa, a 600 m de altitud, protegida por la Serra Grossa, en lo que se conoce como la Toscana Valenciana. Es el valle de Les Alcusses.

Creo estar en lo cierto si digo que ésta es una bodega especial, como especial es su progenitor y como especial es su forma de elaborar el vino y sus variedades autóctonas casi desaparecidas hace unos 10 años y ahora en proceso de recuperación.

Estamos hablando de variedades como la Mandó, o la Verdil, la Tortosina o la Merseguera, todas de aquella zona. Y estamos hablando también de la utilización de viejos procedimientos para elaborar el vino, como por ejemplo, el uso de grandes tinajas de barro para la fermentación y posterior crianza del vino, sean blancos o tintos.



Sala de tinajas de la bodega Celler del Roure.

Alguno podría pensar si con esas uvas y con tinajas de barro se puede hacer vino bebible. Pues sí, amigos y amigas, y no sólo eso. Quiero decir que no sólo es bebible sino que los gurús del vino el Sr. Peñín (Guía Peñín) y el Sr. Luis Gutiérrez (embajador en España de la Guía Parker) puntúan todos sus vinos por encima de 90 puntos. ¿Cómo os quedáis?

Pues nosotros tomaremos todos sus vinos en esta cata. Serán 7 vinos los que pondremos sobre la mesa y llenarán nuestras copas, copas donde meteremos las narices una y otra vez para empaparnos de los aromas sutiles de la crianza en tinaja.



VINOS DE LA CATA

Blancos:

-**Sant Pere Blanc 2.016.** Macabeo y Malvasía. 3 meses en depósito de hormigón. Puntuación media de 20 personas.....76,9/100

-**Cullerot 2.016.** Pedro Ximénez, Macabeo, Malvasía, Tortosina, Verdil, Merseguera, Chardonnay y otras. 6 meses en tinajas de barro. Puntuación media de 20 personas.....82,3/100

Tintos:

-**Sant Pere 2.016.** Tempranillo, Monastrell (estas dos, 12 meses en hormigón) y Merlot (12 meses en barrica francesa y amaricana). Puntuación media de 20 personas.....82,9/100

-**Vermell 2.016.** Garnacha Tintorera y Monastrell. 6 meses en tinajas de barro. Puntuación media de 20 personas.....84/100

-**Parotet 2.015.** Mandó, Monastrell y Arcos. 14 meses en tinajas de barro. Puntuación media de 20 personas.....87,2/100

-**Maduresa 2.011.** Mandó, Garnacha Tintorera, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Monastrell. 12 meses en barrica francesa y 12 más en tinaja. Puntuación media de 20 personas.....91,4/100

Tinto para el postre:

-**Les Alcusses 2.014.** Monastrell, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Garnacha Tintorera. 8 meses en barrica francesa de 3-4 años. Puntuación media de 20 personas.....89,6/100

