



24 de mayo de 2017
II Salón Internacional de los Grandes Vinos
Blancos y Rosados y Espacio de Vinos "Peculiares"



Inicio > Vinos > Cuaderno de Vinácora > Cuaderno de vinácora, tercera semana de junio 2018

Vinos Cuaderno de Vinácora Destacados Noticias

EN OTROS IDIOMAS

Inicio > Vinos > Cuaderno de Vinácora > Cuaderno de vinácora, tercera semana de junio 2018

Vinos Cuaderno de Vinácora Destacados Noticias

Cuaderno de vinácora, tercera semana de junio 2018

18/06/2018

21 0



Cuando salga esta crónica estaremos en La Cata del Barrio de la Estación de Haro. Un evento en el que cualquier aficionado puede apuntarse. (Ya en su día lo comunicamos) y que para este lunes tendremos la oportunidad de asistir a un Masterclass dirigido por la Master of Wine Sarah Jane Evans. Luego las 7 bodegas de la Estación de Haro abrirá sus puertas para que criticos especialistas podamos catar todas sus referencias, como también durante este acontecimiento los chefs Francis Paniego, hermanos Echapresto y el maestro chocolatero Juan Ángel Rodríguez nos deleitará con sus nuevas propuestas culinarias o no tan nuevas. Ya veremos. Lo cierto es, que nos encontramos ante uno de los eventos promocionales más importantes de España en donde miles de personas se desplazan a la capital de La Rioja Alta en coche o en trenes especialmente fletados por RENFE para cubrir la enorme demanda de aficionados.

La empresa Mahala es la responsable entre otras cuestiones de la convocatoria de periodistas de todo el mundo y han sido capaces de reunir a más de un centenar de expertos. Algo único al menos en nuestro país.

Acabamos de llegar de Madrid en donde la Diputación de Málaga a través de su marca Sabor a Málaga nos ha convocado a un almuerzo con prensa especializada para disfrutar de un almuerzo con productos elaborados o cosechados en Málaga como el aguacate, mango, salchichón de Málaga, gambas del litoral malagueño, chivo lechal, etc. Todo ello maridado con sus vinos de Ronda, Antequera y la Axarquía malagueña. Con los compañeros, que departimos mesa coincidimos, que la gastronomía malagueña ha evolucionado en los últimos años de una manera sorprendente. Espetos, ensaladas de pimiento asados, bocas de mar, etc. comparten ahora protagonismo con otros productos como los ya mencionados. También la puesta en valor de innumerables chefs de las escuelas de hostelería, que campan por la provincia ha contribuido de una manera sobresaliente, que el fenómeno gastronómico en la Costa del Sol haya evolucionado de esta manera. No me puedo olvidar de la propia Diputación Provincial de Málaga, que justo es reconocerlo. Realizan un trabajo importante en la difusión de los productos de Málaga y los chefs malagueños.

CASTELL DEL REMEI 1780, tinto 2014

D.O. Costers del Segre
Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Garnacha
Bodega Castell del Remei
Precio orientativo: 22,95 euros



Reconozco que dentro de mi agenda de imprescindible se encuentra conocer al director técnico de esta legendaria bodega, Tomás Cusine y ya de paso conocer también la bodega, que data de 1780, fecha que da nombre al vino más de autor, premiun y también fecha que marca el inicio de elaboración de vinos finos de la finca Castell del Remei.

1780 es un vino gran reserva indicado para situaciones que invitan agasajar a alguien o a uno mismo. De intenso color cereza en boca resulta largo, profundo y muy intenso. Perfecto para carnes rojas sobre todo o guisos contundentes y aunque ya está a la venta el 2015, recomiendo esta añada catada porque el vino está más asentado y con matices más pronunciados.