

PLACERES. EL VINO DE LA SEMANA

Cómo se embotella el tiempo

Joan Gómez Pallarès



1 MIN.



LEANDRE ESCORSELL

Hay muchas maneras de llegar al cielo. Lo habitual son las escaleras, pero también existen las columnas de burbujas del Reserva Particular de Recaredo 2005.

VIERNES 25 DE NOVIEMBRE DE 2016

LOS DESCENDIENTES DE José Mata Capellades se han especializado en el silencio y en el tiempo. En Sant Sadurní d'Anoia, cerca de Montserrat, los Mata y su equipo aplican con discreción los beneficios de la biodinámica al campo y vendimian uvas que parecen educadas en un ambiente cartujano: dueñas de su silencio, necesitan el tiempo y la oscuridad de la cava para expresar los sabores que las han formado durante el año. Las largas crianzas, la sequedad de la segunda fermentación, la humedad natural bajo tierra y el degüelle manual a temperatura ambiente alientan este vino: energía y fuerza al principio, delicadeza y matices con las horas. La flor del olivo y el olor del campo en primavera. Fruta verde escarchada y anís estrellado. Levadura de París y camomila seca. El musgo en la umbría de la viña y el pan de leche bretón con mantequilla salada. Este vino transmite con discreta elocuencia la certeza y el misterio de una vida mejor.

Ficha técnica

Familia Recaredo, Reserva Particular de Recaredo 2005, DO Cava, con 12% de alcohol. Es un brut nature (sin azúcares añadidos) de xarel·lo y macabeo, con 120 meses de crianza en rima. Degollado en mayo de 2016, es aconsejable abrir la botella una hora antes de su disfrute y no beberla muy fría.

Precio: 45 euros aproximadamente.

Sensaciones

Las columnas de burbujas forman un ramillete de elegancia y un esbozo de hospitalidad. Le hacen sentir a uno como en casa, junto al hogar. No cansan jamás y, bebiéndolas, transportan al viñedo soñado, al otro lado de la copa de cristal.

A través del cristal

Sobre una tabla de madera de nogal, bola de cristal de Alfons & Damián. De izquierda a derecha, copas de Spiegelau, Nachtmann y Schott Zwiesel.