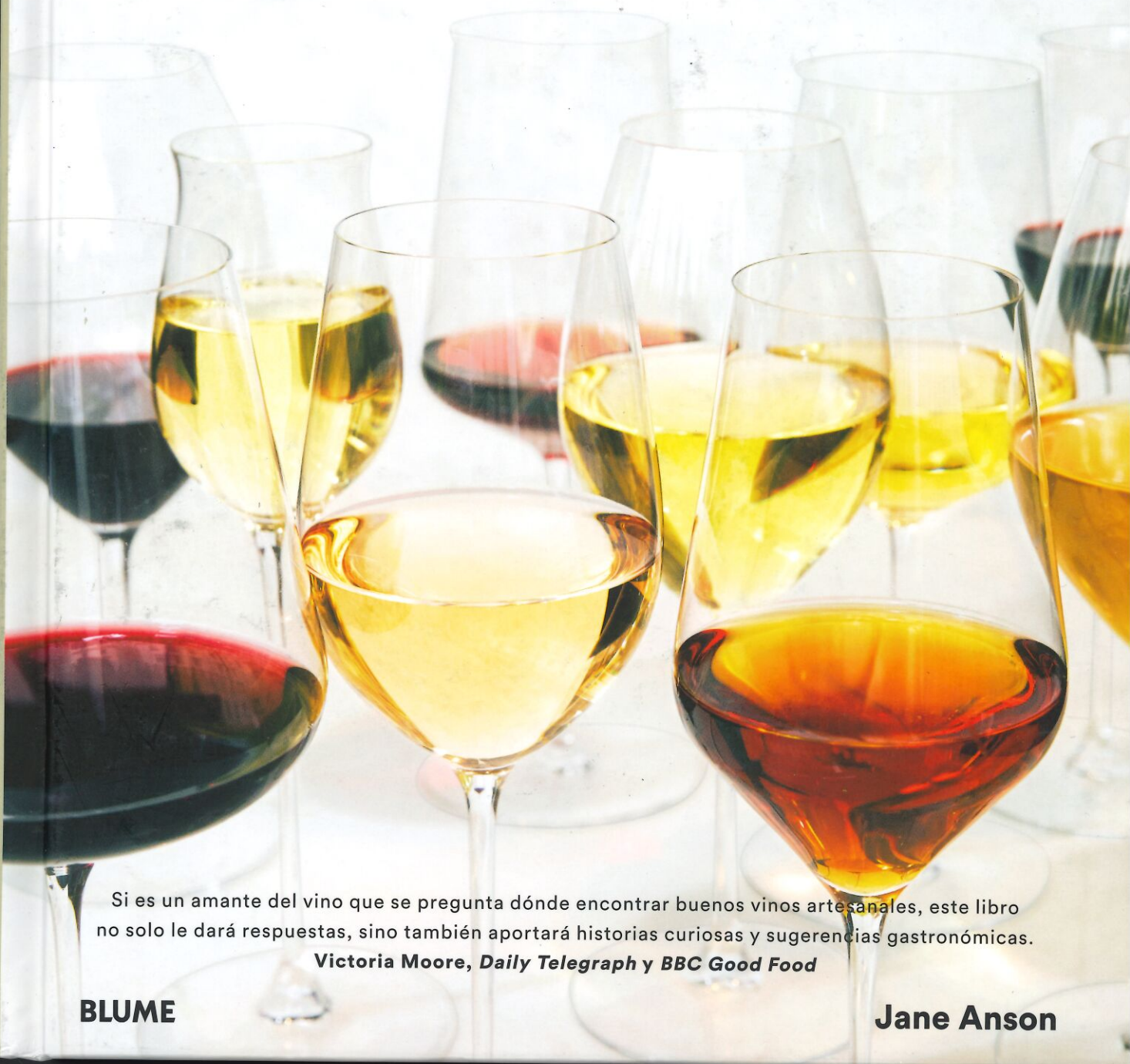


La revolución del vino

Una descripción en detalle de los mejores vinos ecológicos, biodinámicos y naturales del mundo



Si es un amante del vino que se pregunta dónde encontrar buenos vinos artesanales, este libro no solo le dará respuestas, sino también aportará historias curiosas y sugerencias gastronómicas.

Victoria Moore, Daily Telegraph y BBC Good Food

BLUME

Jane Anson

Ton Mata

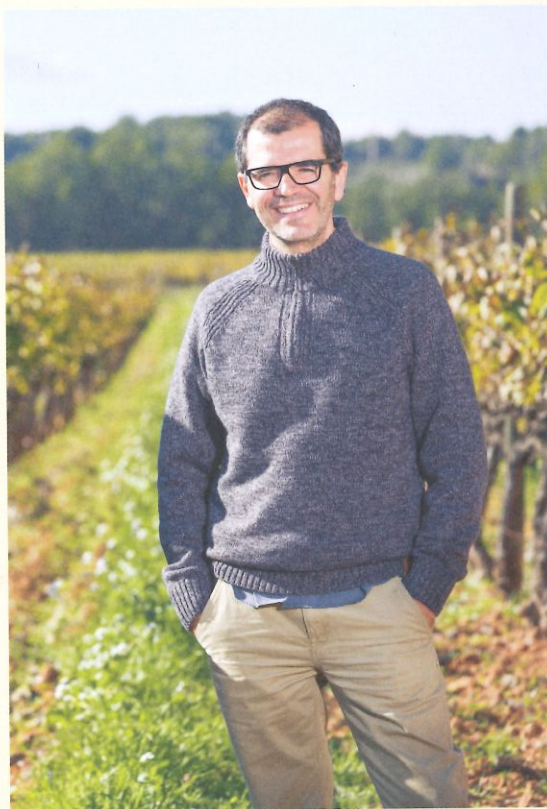
Recaredo Mata Casanovas S.A.

TAMARIT 10, APARTAT DE CORREUS 15,
08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA (BARCELONA), ESPAÑA
WWW.RECAREDO.COM

Tuve la ocasión de conocer a Ton Mata durante un fin de semana a finales de un soleado y caluroso junio en España, que había reunido a la nueva ola de productores de vino del país. Todavía recuerdo haber ido allí a probar un vino del que había oído hablar muy elogiosamente, para quedar sorprendida por este hombre enérgico y brillante que de un modo lento pero seguro estaba reinventando el cava.

Cuando conoces a Ton, olvidas todo lo que sabes sobre el gran negocio del cava estandarizado. Es nieto del fundador de Recaredo, y un inquieto manojito de nervios, suavizado por su amplia sonrisa y sus grandes gafas de montura negra.

Los viñedos biodinámicos no son el único lugar donde Ton está reescribiendo las normas. Para empezar, embotella todos sus vinos de acuerdo con el año en que se vendimiaron las uvas, lo que quiere decir que solo produce cavas de añada, y utiliza la variedad Xarel·lo, autóctona del Penedés, que cultiva sin riego incluso en el cálido verano español. Los vinos resultantes se envejecen durante un mínimo de cinco años con las lías de levadura para estimular sus ricos y ahumados sabores. Cada paso del



proceso se hace de forma manual y no se añade azúcar al producto final antes de su embotellado, lo que hace que sea Brut Nature, con lo que enfatiza su condicionamiento extremo por el *terroir*.

«Para mí Recaredo significa ser libre.
Hacemos lo que queremos para
crear los vinos que nos gustan».

Ton Mata

RECAREDO BRUT DE BRUT FINCA SERRAL DEL VELL BRUT NATURE GRAN RESERVA CAVA 2006, ESPAÑA



Primera finca certificada por Demeter en la región del Penedés (donde se produce el 90 % del cava); recibió el reconocimiento oficial en 2010 tras cuatro años de conversión. En este cava las notas ahumadas y de nueces se funden en un cuerpo de cítricos maduros con un acabado cristalino. Marida bien con una amplia gama de platos por su buen peso en el paladar. De una mezcla de variedades de uvas autóctonas, 53 % Xarel·lo y 47 % Macabeo, es un agradable reflejo de la abundancia de sol en la región del cava, pero con una clara voluntad de energía y delicadeza.

