

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

291  
FEBRERO  
2024

# MIVININ



## **BODEGA EJEMPLAR**

*Bodegas Ontañón*

## **CATA**

*Jumilla, cada vez más  
cualitativa y diversa*

## **VIAJE**

*Los vinos sin alcohol  
también son vinos*

## **PRÁCTICA DE CATA**

*Pago de Cirsus Cuvée Especial*



# Así habla del paisaje la larga crianza

*La expresión más pura de un territorio a través de un vino suele desligarse de largas crianzas. Es cierto que el tiempo diluye los aspectos más joviales e inmediatos del paisaje, pero también es capaz de capturar y fijar el corazón del entorno, y sobre todo nos puede emocionar. Es en este arte de las emociones donde Recaredo nos ha dado una lección de valentía, rigor y precisión.*

Nada menos que 25 vendimias son las que han pasado desde que en 1999 la casa Recaredo, cuyo centenario se cumple este año, incorporara al ser humano y su hermosa capacidad creativa en la noble misión de transmitir emociones a través del vino espumoso. Un vino procedente del corazón calizo del Penedès que bombea vida a

unas vetustas cepas de Xarel·lo plantadas en 1940 en la ladera de una colina (*turó*) de orientación nordeste de menos de una hectárea de superficie en el municipio de Sant Sadurní d'Anoia.

Con Turó d'en Mota, no solo se buscó con incesante ahínco la expresión del territorio, además se quería constatar el hecho, hasta entonces no probado, de que

las largas crianzas en un espumoso eran capaces de conectar el entorno y la variedad autóctona con el elaborador, viticultor, profesional del degüelle y tantos otros trabajos que dan sentido a una labor de gran carga emocional.

Esa idea de explorar la frontera de la crianza tras la segunda fermentación en botella manteniendo la identidad medite-

rránea es la que llevó a esta casa el pasado mes de noviembre a realizar una cata única en la que se degustaron las 25 añadas de este enorme espumoso. 2010 será la añada que a lo largo de la próxima primavera saldrá al mercado, mientras que las siguientes aún aguardan pacientes en la oscuridad de las cavas, escribiendo entre finas burbujas la historia del Penedès más auténtico.

## ENOTECA TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO 1999

**Xarel·lo. 12% vol. Crianza: 281 meses**

El primer año estuvo marcado por un invierno especialmente duro por las bajas temperaturas y exiguas precipitaciones. Unas condiciones extremas que marcan la personalidad sin concesión alguna. La primera plenitud de este vino ya pudimos vivirla en 2008, cuando salió a la luz por primera vez. Hoy, con más de 23 años, vuelve en una segunda vida finísima, elegante pero aún vibrante y con unos matices que recuerdan a las finas hierbas, tostados perfectamente integrados, flores secas y tierra húmeda. Excepcional muestra de orfebrería líquida.

## TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO 2001

**Xarel·lo. 12% vol. Crianza: 256 meses**

En esta añada, las lluvias, escasas durante todo el ciclo, cayeron de forma irregular y a su antojo, resultando curiosamente los meses más húmedos los que coincidieron con la estación seca. Destaca por su profundidad y por la buena intensidad de aromas, entre los que hemos identificado hojas secas, especias y ahumados. Perfil aromático muy balsámico con un punto barroco que le aporta una enorme personalidad. En el paladar tiene extracto y una gran presencia tanto por su textura como por la amplitud de recuerdos.

## TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO 2002

**Xarel·lo. 12% vol. Crianza: 244 meses**

El año siguiente fue especialmente frío y lluvioso, incluyendo una elevada humedad durante el verano. Apreciamos un perfil noble de fresca evolución en el que los detalles golosos y toques tostados se funden bien entre otros que recuerdan a musgo y setas. Esta añada salió al mercado antes que la 2001 por presentar una mayor capacidad de envejecimiento. Magnífico ejemplo para demostrar que el conocimiento, la interpretación de las añadas y la deriva de las largas crianzas están en esta casa por encima del orden lógico comercial.

## TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO 2003

**Xarel·lo. 11,5% vol. Crianza: 231 meses**

Este año se caracterizó por un verano especialmente cálido que hizo peligrar la cosecha por problemas de desequilibrios en la maduración de la uva, pero que fue salvada in extremis por unas lluvias certeras en tiempo y adecuadas en cantidad a finales de agosto y principios de septiembre. Expresión completamente diferente que la anterior con un mayor protagonismo de los detalles de fruta madura, anisados y confitería. Cremoso en boca, con mucho volumen que hace que se desarrolle con sensaciones y texturas que envuelven el paladar.



## TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO 2004

**Xarel·lo. 12% vol. Crianza: 220 meses**

Nos encontramos ante una añada cuyas lluvias generosas se detuvieron en verano para dotar a la uva de ese poder de fascinación mediterráneo. La fecha de vendimia es la más tardía de las 25 cosechas (20 de septiembre). Perfil finísimo con una entereza y equilibrio soberbios. Multitud de matices, entre los que encontramos finas hierbas, balsámicos, flor de infusión y una sutil sensación mineral que en boca se resuelve en una gran salinidad que favorece aún más su frescura y persistencia. Todo desde la sutileza y un perfecto estado de forma. Emocionante.

## TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO 2006

**Xarel·lo. 12,5% vol. Crianza: 196 meses**

Nos dirigimos hacia dos añadas de diferentes perfiles entre sí. Este fue un año de extremos en cuanto a temperaturas (gélidas en invierno y calurosas en el estío), que hicieron trabajar con esmero y precisión al equipo de viticultura de la casa Recaredo. Mientras, las lluvias se repartieron de manera irregular y en cantidades moderadas. Resultado de una elegancia notable por su sutileza de matices y equilibrio entre la maravillosa acidez y la textura bien afilada. Hay un buen margen de evolución en su periodo de crianza sobre lías en botella.

## TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO 2007

**Xarel·lo. 11,5% vol. Crianza: 184 meses**

En este caso, el año fue cálido incluso en invierno y de precipitaciones un 40% inferiores a la media histórica. Un panorama que se refleja en el vino con una personalidad muy mediterránea. Complejo, con detalles de especias, mantequilla, camomila, hojas secas y repostería. Amplio, generoso en expresión y desarrollo de boca con fina consistencia. Hay una expresión de mayor madurez que, sin embargo, mantiene la elegancia porque en ningún momento hay atisbo de fatiga ni encontramos registros aromáticos que se impongan por encima de otros.

## TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO 2010

**Xarel·lo. 12% vol. Crianza: 148 meses**

Agotada la 2009, en unos meses podremos disfrutar de esta añada de perfil lluvioso y frío invierno que se prolongó hasta bien entrada la primavera. Sin duda, dará mucho de qué hablar por su viveza, energía y expresión fresca. Destacan los aromas silvestres anisados con unos tostados sutiles y especias que se cuelan aportando complejidad. Su buena sensación de frescura definida por la acidez y los matices es la mejor garantía para que su evolución llegue a ser fabulosa. Aunque queda mucho, creo que se convertirá en un gran Enoteca.