

VINS I LICORS GRAU

APLEGA PERSONALITATS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN UN TAST EMBLEMÀTIC AMB VINS DE L'ANY 1947

El dimecres 17 de novembre, Vins i Licors Grau va celebrar un tast històric de vins de l'anyada del 1947. Es van comparar vins de la zona de Bordeus, on aquesta anyada va ser mítica, amb vins de La Rioja del mateix any.

El tast va ser dirigit per Luis Gutiérrez, tastador de vins d'Espanya, Argentina, Xile i Jura per a la publicació Robert Parker Wine Advocate, i va reunir personalitats de l'àmbit vitivinícol. Entre elles, representants de prestigiosos cellers com ara Jean-Guillaume Prats, de Château Lafite Rothschild; Telmo Rodríguez, de Remelluri; M. José López de Heredia, de Viña Tondonia; Víctor Urrutia, de C.V.N.E.; Álvaro Palacios, amb cellers al Priorat, La Rioja i el Bierzo; Sara Pérez, de Venus la Universal i Mas Martinet; i Irene Alemany, d'Alemany i Corrio. També hi varen participar sommeliers com Josep Roca i Audrey Doré, d'El Cellar de Can Roca; William Kelley, tastador per Robert Parker de les regions de Borgonya i Xampanya, entre altres periodistes especialitzats.

Es van tastar els següents vins de Bordeus: Château Mouton Rothschild, Château Lafite Rothschild, Château Margaux, Château Latour, Château

Petrus, Château Cheval Blanc, Château d'Yquem i es van comparar amb vins de la mateixa anyada del 1947 de la DOCa Rioja: Martínez Lacuesta Reserva Especial, Faustino I Gran Reserva, Viña Albina Gran Reserva, Marqués de Riscal Gran Reserva, C.V.N.E. Imperial Gran Reserva, C.V.N.E. Viña Real Gran Reserva, Viña Bosconia Gran Reserva, Viña Tondonia Gran Reserva i, per acabar, un sorprenent blanc de Viña Tondonia Gran Reserva del mateix any.

Un tast únic on es van anar tastant els diferents vins amb les explicacions de Luis Gutiérrez i els comentaris dels elaboradors que tenien un vi representat i també dels altres assistents.

Cada ampolla, oberta magistralment per Audrey Doré, despertava les

lloances dels assistents amb un sentiment d'emoció i admiració per aquells vins tan exclusius.

L'acte va acabar amb un sopar al Mas de Torrent Hotel & Spa 5* assessorat

pel cuiner Ramon Freixa. Allà es van poder tastar també dues joies líquides més de l'any 1947, el champagne Lanson, en format màgnum, i l'armanyac Dartigalongue.

