



CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €

R VINOS Y RESTAURANTES



Begoña Rodrigo
Restaurante
La Salita
(Valencia)

N Vinos para *Sugerencias* *NAVIDAD* *para* *triunfar*

- * **Destilados** Imprescindibles en los cócteles
- * **Menús navideños** Propuestas de los restaurantes
- * **Espumosos** Burbujas festivas



Vins i Licors Grau

Acoge una cata única con vinos de 1947

Vins i Licors Grau

Anfitriones de una cata única de Burdeos - Rioja de 1.947

El pasado 17 de noviembre, Vins i Licors Grau celebró una cata histórica de vinos de la añada de 1.947. Se compararon vinos de la zona de Burdeos, donde esta añada fue mítica, con vinos de La Rioja del mismo año, añada que allí también fue excepcional. Una cata que reunió a importantes personalidades del sector vinícola.



Vins i Licors Grau –propiedad de la Familia Grau–, es una de las distribuidoras más importantes de España –cuenta con aproximadamente 12.000 referencias entre vinos y licores– enfocada a profesionales pero también a compradores particulares a través de su tienda física y su tienda online.

En sus instalaciones, ubicadas en Palafrugell (Girona), tuvo lugar hace escasos días una cata de vinos histórica. Y decimos histórica por dos motivos: por los vinos catados, Riojas y Burdeos de 1.947, y por los catadores, figuras muy destacadas del sector.

Una idea osada

Catar 16 de los más famosos vinos de Burdeos y Rioja –debemos señalar que la de 1.947 fue una de las añadas más legendarias del siglo XX en ambas regiones– a priori parecía una idea casi irrealizable, osada, podríamos calificarla. Una idea que partió de Luis Gutiérrez, catador de vinos de España, Argentina, Chile y Jura para Wine Advocate, la publicación de Robert Parker, y que decidió proponer a la familia Grau. Y lo que parecía imposible se materializó: el equipo dirigido por Jordi y Sergi

Grau, consiguió reunir dos botellas de cada uno de los vinos. Dos botellas de cada en previsión de que alguna tuviera que ser desechada al abrirse. 16 botellas que fueron descorchadas para deleite de un reducido y privilegiado grupo de catadores.

Importantes personalidades

La cata fue dirigida por Luis Gutiérrez y contó con la presencia de importantes personalidades del ámbito vitivinícola. Entre ellas, representantes de prestigiosas bodegas

como Jean-Guillaume Prats, de Château Lafite Rothschild; Telmo Rodríguez, de Remelluri; M^a José López de Heredia, de Viña Tondonia; Víctor Urrutia, de C.V.N.E.; Álvaro Palacios, con bodegas en Priorat, Rioja y Bierzo; Sara Pérez, de Venus la Universal y Mas Martinet; e Irene Alemany, de Alemany i Corrio. También participaron sumilleres como Josep Roca y Audrey Doré, de El Celler de Can Roca; William Kelley, catador para Robert Parker de las regiones de Bourgogne y Champagne; entre otros periodistas especializados, como Víctor de la Serna.





Los vinos catados

Se cataron los siguientes vinos de Burdeos: Château Mouton Rothschild, Château Lafite Rothschild, Château Margaux, Château Latour, Château Petrus, Château Cheval Blanc, Château d'Yquem y se compararon con vinos de la misma añada del 1.947 de la D.O.Ca. 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 y, por último, un asombroso blanco de Viña Tondonia Gran Reserva, del mismo año.



Evento único

Un evento único donde se fueron catando los diferentes vinos –más españoles que franceses aunque la colección francesa estaba formada por grands crus de auténtica élite– con las explicaciones de Luis Gutiérrez y los comentarios de los elaboradores que tenían un vino representado y también de los demás asistentes. Unos vinos en los que por su avanzada edad, sobresalían notas de especias, pimienta, cuero fino y algo de sotobosque.

Cada botella, abierta magistralmente por Audrey Doré, despertaba las alabanzas de los asistentes con un sentimiento de emoción y admiración por aquellos vinos tan exclusivos.

El acto terminó en una cena en Mas de Torrent Hotel & Spa 5*, asesorado por el cocinero Ramon Freixa. Allí se pudieron catar también otras dos joyas líquidas del año 1.947, el champagne Lanson, en formato magnum, y el armagnac Dartigalongue. *

