

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

242
FEBRERO
2019

MIVININ



**BODEGA
EJEMPLAR**
Bodegas Valdelacierva

CATA
*Montsant, el
paisaje del vino*

VIAJE
*La viña privilegiada
del Arlanza*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Peñafalcón Siglo XI 2009



Montsant, el paisaje del vino

Nos detenemos en un territorio que nos asombra por la armonía que se establece entre la naturaleza y el cultivo de la vid. Un equilibrio en apariencia delicado que se torna irreductible cuando el hombre participa como garante de su estabilidad.



Antonio Candelas



Nuria España



Olga Fernández



José Ignacio Junguitu



Ana Lorente



Bartolomé Sánchez



Jorge Santos

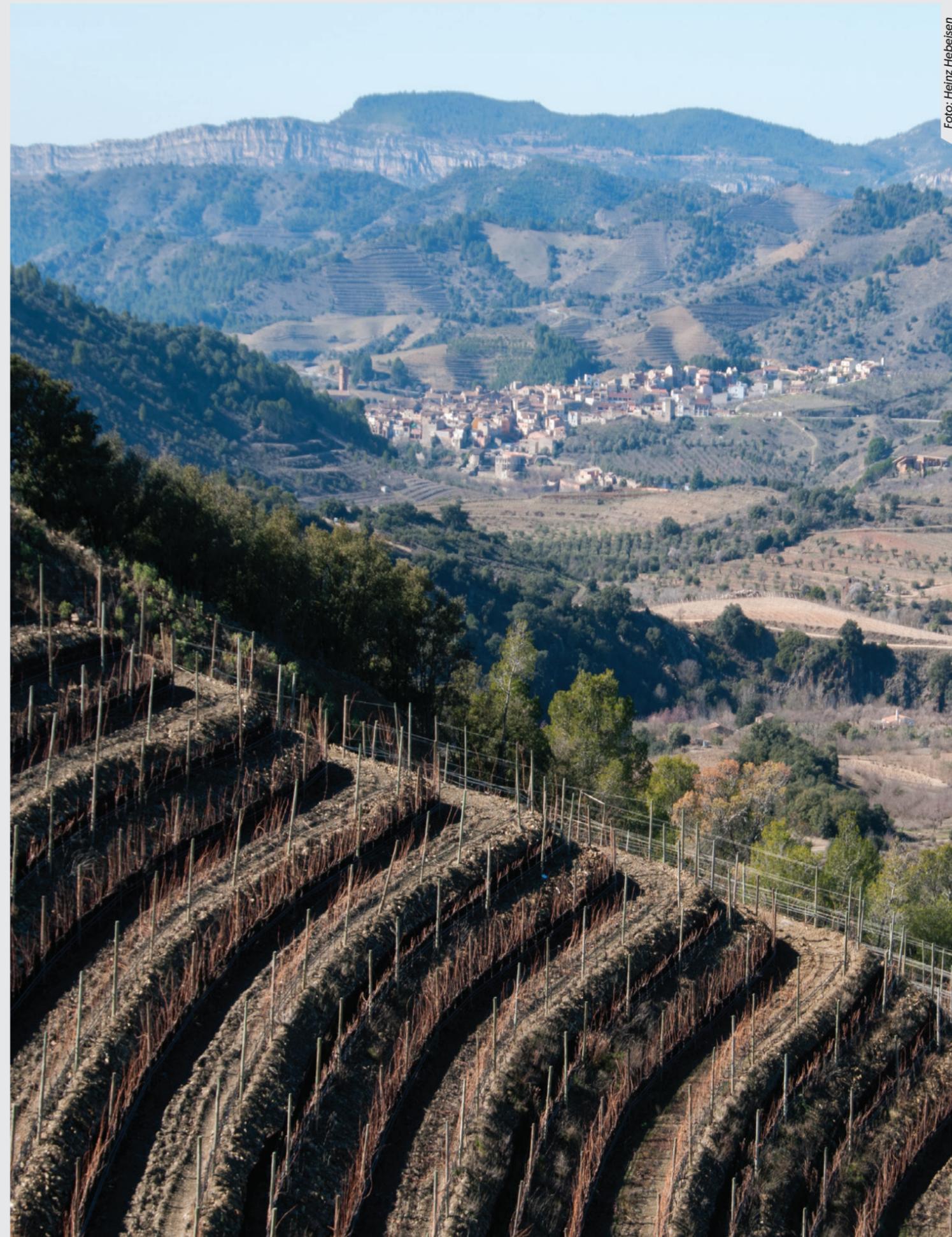
Aunque la actividad agraria siempre lleva consigo una transformación del terreno, esta se puede llevar a cabo bajo unas premisas que respeten lo máximo posible la identidad del medio, haciendo que el cultivo forme parte del paisaje adaptándose a él y no al contrario. En la D.O. Montsant tienen muy claro que el cultivo de la vid no ha de interferir en el equilibrio medioambiental. Es más, la viña y todos los trabajos realizados por el hombre deben incorporarse al conjunto natural buscando la armonía. Si visitáis la zona, os daréis cuenta de que aquí las cepas quedan encajadas en intrincados accidentes rocosos, mientras el bello paisaje mediterráneo alimenta sus brazos con savia rebotante de deliciosos aromas y sabores que recogerán y guardarán los racimos de uvas.

Ubicada en la parte central de la provincia de Tarragona, esta Denominación de Origen que nació en 2001 queda trazada por varias sierras concatenadas, así como por la cuenca de los ríos Montsant, Siurana y la riera de Capçanes. La diversidad de suelos que encontramos en cuanto a orígenes y texturas nos da una idea de la complejidad geológica del territorio: pizarrosos, graníticos o calcáreos, cada suelo aportará el sustento necesario a la planta que de alguna forma marcará la personalidad del fruto. En una región que ronda las 2.000 hectáreas de viñedo y en la que existe esta gran heterogeneidad de matices climáticos, de altitud y suelos, se ha desarrollado un estudio de zonificación impulsado por la propia D.O. en el que se han conseguido distinguir seis subzonas. Todo este trabajo busca cono-

cer con mayor precisión los cambios de expresión que suceden en la Garnacha y Cariñena (aquí llamada Samsó), dos uvas que copan gran parte de la superficie vitícola de Montsant.

El consistente presente hace presagiar un futuro prometedor a esta tierra de vino. Pero hasta llegar aquí se ha tenido que trabajar mucho para salvar los inconvenientes de una actividad que duerme al raso y que está a expensas del capricho de la generosa, pero a la vez imprevisible y exigente naturaleza. Quizás la circunstancia más comprometida de la región se vivió, como en el resto del país, con la llegada de la implacable filoxera. Se dice con frecuencia que todas las crisis son oportunidades que se cruzan en nuestro camino para salir reforzados de ellas. Este hecho sirvió para que se crearan las cooperativas como mecanismo de defensa para mantener la actividad vitícola de la zona. Hoy siguen luciendo el estilo modernista de aquella época en sus singulares fachadas.

Hasta aquí hemos intentado desgranar algunos de los motivos por los cuales los vinos de Montsant ocupan nuestra cata del mes y os podemos adelantar que ante todo ha sido un delicioso baño de sabor mediterráneo. Sumergidos en un mar de matices nos hemos trasladado a aquel paisaje que alguna vez en la vida todos debemos pisar, saborear, gozar. Únicamente hemos regresado de nuestro asombroso viaje cuando al abrir la cava donde conservamos los vinos no quedaba botella por abrir. Disfrutad igual que lo hemos hecho nosotros con estos 36 vinos ricos, sugerentes y llenos de carácter. Un carácter que deja huella y que sin duda permanece en la memoria.



ACÚSTIC 2016



Acústic Celler
D.O.P. Montsant
www.acusticceller.com
70% Garnacha Blanca, 20% Macabeu, 8% Pansal, 2% Garnacha
Consumo: 10 °C | PVP: 13 €
🍷 Pastel de cabracho

Interesante juego de matices (anisados, florales, melosos, de fruta de hueso). Se expresan con intensidad y con el aire mediterráneo bien captado. El tostado de la barrica aporta un toque dulce amable. Goloso en boca, con volumen y final con detalles vegetales que le confieren un perfil más silvestre.

BLAU 2017



Cellers Can Blau
D.O.P. Montsant
www.gilfamily.es
50% Mazuelo, 25% Garnacha, 25% Syrah
Consumo: 14 °C | PVP: 8 €
🍷 Ragut de ternera

Es intenso, nítido e inmediato en todos los matices que muestra (fruta negra en sazón, piel de naranja, cacao, canela). Su paso por boca mantiene el perfil amable tan demandado hoy en día. La sensación golosa es la que predomina donde el eje frutal se integra en una barrica con notas cremosas.

EL SENAT DEL MONTSANT 2017



7 Magnífics
D.O.P. Montsant
www.7magnifics.com
Garnacha, Samsó, Syrah
Consumo: 14 °C | PVP: 12,05 €
🍷 Salchichón de Vic

Conserva una serie de matices frutales y florales limpios, evocadores y perfectamente integrados en detalles minerales y de delicados tostados. Gustoso en boca por sus recuerdos de fresón y arándanos. Cuerpo medio y prolongado en el posgusto con detalles de hierbas de monte.

EL VEÏNAT 2017



Viñedos Singulares
D.O.P. Montsant
www.vinedossingulares.com
Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 8,9 €
🍷 Arroz con conejo

Gustoso en todo lo que ofrece. La variedad muestra su cara más golosa donde los recuerdos de fruta roja madura predominan con algún toque floral. La corta crianza aparece en forma de especias dulces. Frutal en boca, con fluidez y agilidad. Termina con un toque amargo que prolonga el trago.

GARBÓ NEGRE 2017



Viñas del Montsant
D.O.P. Montsant
www.fraguerau.com
Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 6,95 €
🍷 Butifarra blanca

En un conjunto especiado se cuegan las notas de frutos negros y ligeros ahumados procedentes de sus 4 meses de crianza. En boca, madurez mediterránea dejando detalles de monte bajo y arándanos maduros. En el posgusto aparecen notas vegetales que le aportan el toque silvestre.

I TANT 2017



I Tant Vins
D.O.P. Montsant
www.itantvins.com
Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 7,5 €
🍷 Sobrasada

Muy rico en matices frutales que marcan el carácter mediterráneo de la variedad. Tiene una fruta roja madura en primer plano que se ve reforzada por los detalles cremosos y de jara. Vino de trago largo, para disfrutar de la suavidad de su tacto, el punto goloso y el final silvestre.

LA NIT DE LES GARNATXES SLATE 2017



Celler de Capçanes
D.O.P. Montsant
www.cellercapcanes.com
Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 10,95 €
🍷 Ciervo guisado

Proyecto interesante en el que la uva se expresa en diferentes suelos. Hemos elegido el procedente de la particular licorella. Vino poderoso, maduro, con el recuerdo mineral que asoma entre tanta voluptuosidad. Frutal en boca, de tanino amable, licoroso, cálido y muy largo.

SILEO 2017



Vitícola Sileo
D.O.P. Montsant
www.viticolasileo.eu
Garnacha, Cariñena
Consumo: 14 °C | PVP: 12 €
🍷 Hamburguesa de buey

Buena elaboración en la que ambas uvas aportan lo mejor de sí. La parte floral y de fruta roja de la Garnacha se junta con el toque más silvestre de la Cariñena. La madera apenas se nota, pero sirve para que todo quede conjuntado. Terciopele en boca, perfil joven donde gobierna la fruta y se disfruta tras el trago.

CINGLES BLAUS MAS DE LES MORERES 2016



Cingles Blaus
D.O.P. Montsant
www.cinglesblaus.com
Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon
Consumo: 14 °C | PVP: 13 €
🍷 Potaje

Presencia notable de aromas de la crianza (tofe, ahumados, vainilla). La fruta es negra y se muestra con cierta frescura. Además hay detalles de especias. Cuando entra en boca se nota la concentración y la buena acidez que hace que no pierda agilidad en el paso. Tanino firme y final licoroso.

CLOS D'ENGLORA AV14 2016



Cellers Baronia del Montsant
D.O.P. Montsant
www.baronia-m.com
Garnacha, Cariñena, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Consumo: 14 °C | PVP: 25 €
🍷 Fricandó

Tiene muchos aromas fruto de la cantidad de variedades que lo componen y una crianza bien trazada (ciruela madura, flores, especias, balsámicos, ahumados, toques melosos). En boca se comporta maduro, con presencia de toques torrefactos y todo ello soportado por una buena acidez.

COM TU 2016



Clos Mogador
D.O.P. Montsant
www.closmogador.com
Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 32 €
🍷 Magro de cerdo

Virtuoso en nariz por su complejidad y perfil mineral. Destacan los aromas de sotobosque, flores secas, pimienta negra. Barrica sutil y bien integrada. La primera impresión en boca es golosa, después la acidez junto con su buena estructura construyen un paso de longitud media y de recuerdos frutales.

COMUNICA 2016



Celler Comunica
D.O.P. Montsant
www.cellercomunica.com
Garnacha, Cariñena
Consumo: 16 °C | PVP: 12,5 €
🍷 Pescado de roca

Mucha fruta la que enseña este vino en nariz. Alrededor se encuentran toques florales, tostados y especiados. Es en boca donde la Cariñena impone su refrescante acidez y su vivo tanino. Curioso en el posgusto donde se aprecian detalles herbáceos que marcan la personalidad de la elaboración.

ELS "PÁJAROS" 2016



Celler de Capçanes
D.O.P. Montsant
www.cellercapcanes.com
Cariñena
Consumo: 14 °C | PVP: 37,5 €
🍷 Bacalao asado

Completo en nariz con una amplia gama de matices (ciruelas, higos, regaliz, tinta, balsámicos). Paladar equilibrado. Sin perder el carácter de la uva, se muestra refinado, fresco, redondo, con un posgusto persistente y una sensación final salina que lo hace sávido.

FAUNUS DEL MONTSANT 2016



Ediciones i-limitadas
D.O.P. Montsant
www.edicionesi-limitadas.com
Cariñena, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Consumo: 14 °C | PVP: 10,5 €
🍷 Embutidos ibéricos

Se recomienda abrirlo con tiempo para que despierten los aromas. Sus toques de moras maduras van de la mano de detalles especiados y balsámicos (mentolados). Entrada en boca con una sensación frutal más fresca, estructura bien dispuesta y una acidez correcta que aligera el paso.

LES COMES D'ORTO 2016



Orto Vins
D.O.P. Montsant
www.ortovins.com
50% Garnacha, 45% Samsó, 5% Tempranillo
Consumo: 16 °C | PVP: 17 €
🍷 Cordero

Perfil clásico donde los aromas de la crianza quedan acompañados por notas melosas y de fruta madura. Tras un tiempo, aparecen toques especiados. Gusto de recorrido medio muy en sintonía con lo que expresa en nariz. Recuerdos de ebanistería y de moras confitadas.

NUTT GRENACHE 2016



Mas Bertran
D.O.P. Montsant
www.masbertran.com
60% Garnacha, 40% Syrah
Consumo: 14 °C | PVP: 14 €
🍷 Pollo asado

La elección de las variedades, la adecuada maduración y un trabajo moderado de la barrica dan lugar a una fórmula de gran éxito entre los que buscan vinos directos, amables y de corte frutal. En boca aparece la tipicidad de las dos uvas, marcando el recorrido con sensaciones golosas y cremosas.

PASCONA CLÀSSIC 2016



Celler Pascona
D.O.P. Montsant
www.pascona.com
Garnacha, Cariñena
Consumo: 16 °C | PVP: 15 €
🍷 Ahumados

Carácter delicado, sutil, que ya se adivina en el color. Notas de fruta roja fresca (endrinas, frambuesas, grosellas), flores, especias, hierba. Vivo en boca, fresco, de paso directo y tanino afilado. En conjunto persigue una línea actual donde se intuye en todo momento la sensación mineral.

SANTBRU 2016



Portal del Montsant
D.O.P. Montsant
www.portaldelmontsant.com
Samsó, Syrah, Garnacha
Consumo: 16 °C | PVP: 23 €
🍷 Alubias con almejas

Tras los aromas minerales que dominan en nariz se aprecian los detalles frutales (frambuesas, arándanos). Después aparecen las notas de la crianza (vainilla, cacao). Estructurado en boca, se comporta con una mayor sensación golosa. Final de amplio recorrido por su calidez y por sus recuerdos florales.

SIANA 2016



Canals Canals
D.O.P. Montsant
www.canalscanals.com
Garnacha, Samsó
Consumo: 14 °C | PVP: 10 €
Platos especiados

Agradable de principio a fin por sus aromas de monte bajo, fruta negra y roja, especias (pimienta) y finos ahumados. En boca destaca por su amabilidad frutal que le corresponde a la Garnacha y la acidez refrescante que le da la Samsó. Goloso, de tanino domado y toque de calidez hacia el final.

TERRITORI 2016



Josep Grau Viticultor
D.O.P. Montsant
www.josepgrauviticultor.com
Garnacha, Cariñena
Consumo: 14 °C | PVP: 24 €
Suquet de pescado

Marcado carácter floral con matices minerales y de fruta fresca. Al fondo, los detalles de finas hierbas hacen que aromáticamente sea una delicia. Paladar armonioso, elegante y con una gran capacidad para envejecer con el paso de los años. Al final deja un amable y delicado amargor.

ABUNDANCIA 2015



Mas de L'Abundancia
D.O.P. Montsant
www.masdelabundancia.com
60% Garnacha,
40% Cariñena
Consumo: 14 °C | PVP: 25 €
Chuletón de vaca

Franco en aromas de fruta madura (ciruelas, arándanos), fondo de tinta, toques lácteos y avainillados. En su paso por boca ambas uvas participan en sintonía. La Garnacha pone la expresión frutal y la Cariñena aporta frescura y corpulencia. La crianza se identifica con notas ahumadas.

AUDITORI 2015



Acústic Celler
D.O.P. Montsant
www.acusticceller.com
Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 47 €
Patés

En nariz quedan conjuntados los matices de fruta negra madura, la crianza y los balsámicos. Después se aprecian detalles de cacao y regaliz. En boca se muestra maduro, con una estructura generosa donde aparecen recuerdos tras el paso de tinta, ahumados y flores marchitas.

CAIRATS COL·LECCIÓ SAMSÓ 2015



Celler Cairats
D.O.P. Montsant
www.cellercairats.com
Samsó
Consumo: 16 °C | PVP: 50 €
Carrillera de cerdo

Limpio, sincero, con una carga frutal basada en recuerdos de mermelada de fresas, detalles cremosos y toques de hierbas de monte. Entra amable y recorre el paladar con una acidez que hace que el conjunto sea sabroso y grato. Al final quedan ganas de seguir bebiéndolo por su armonía.

CAIRATS COL·LECCIÓ MERLOT 2015



Celler Cairats
D.O.P. Montsant
www.cellercairats.com
Merlot
Consumo: 16 °C | PVP: 40 €
Embutidos ibéricos

Notable elaboración. Hay franqueza y una forma de trabajar la uva impecable en cuanto a su maduración. Es floral, frutal, con la barrica moderada y bien dispuesta. Equilibrado en boca por su acidez, cuerpo bien planteado y tacto carnoso. Expresión especiada y floral al final del paso.

CLOS MESORAH 2015



Clos Mesorah
D.O.P. Montsant
www.elviwines.com
55% Cariñena, 25% Garnacha,
20% Syrah
Consumo: 14 °C | PVP: 44 €
Caza menor

Comienza con un predominio de los aromas torrefactos y ahumados. Tras ellos comienzan a destacar los de fruta negra madura (higos, ciruelas), además del cacao y el regaliz. En boca continúa el poderío de la crianza que irá modulándose con el tiempo. Tanino de calidad y final cálido y largo.

FURVUS 2015



Vinyes Domènech
D.O.P. Montsant
www.vinyesdomenech.com
Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 15 €
Presa ibérica

Sorprende la evolución en copa. Conforme pasan los minutos desarrolla una gran paleta de matices (flores, toques almendrados, fruta roja, cacao, especias, balsámicos). En boca hay un punto rústico que viene dado por un tanino firme que le aporta carácter. Licoroso, amplio y de mayor presencia frutal.

LES PEDRENYERES NEGRE 2015



Agrícola d'Uldemolins
D.O.P. Montsant
www.coopulldemolins.com
Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 10,50 €
Empedrat

Esta elaboración es una fotografía de cómo se expresa esta uva en la zona. Perfil mediterráneo con su justo punto de maduración en el que además de los aromas de fresas y frambuesas, participan detalles de monte y flores. Fluido en boca, fresco, sabroso, de recorrido medio y muy agradable en su final.

Monte Real

incondicional.



SABES QUE ERES RIOJANO CUANDO NUNCA FALTAS A UNA OCASIÓN CON LOS AMIGOS, CUANDO ERES EL PRIMERO EN CELEBRAR SUS ALEGRÍAS, CUANDO LLEVAS LA INCONDICIONALIDAD EN TUS RAÍCES.

MONTE REAL. 100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.



DESDE 1891
BODEGAS RIOJANAS, S.A.
www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas

CATA

LES SORTS VINYES VELLES 2015



Celler Masroig
D.O.P. Montsant
www.cellermasroig.com
85% Cariñena, 15% Garnacha
Consumo: 14 °C | PVP: 17 €
🍷 Ventresca de atún

De gran franqueza en nariz por sus aromas minerales, frutas negras (arándanos), tinta y toques mentolados. Entrada noble donde la frescura mantiene un paso repleto de sensaciones. Es carnoso, de tanino firme y recuerdos lácteos y de frutos secos, y un final salino interesante.

MAS DE CAN BLAU 2015



Cellers Can Blau
D.O.P. Montsant
www.gilfamily.es
35% Cariñena, 35% Syrah, 30% Garnacha
Consumo: 16 °C | PVP: 32 €
🍷 Chuletón de buey

Poderoso, maduro y dotado de una barrica que aporta sus matices torrefactos, ahumados y lácteos. Las notas de fruta se expresan en forma de detalles de ciruelas y arándanos. En boca se ha trabajado para que el perfil maduro quede realzado por una buena acidez. Corpulento, largo, licoroso.

VELLS 2015



Portal del Priorat
D.O.P. Montsant
www.portaldelpriorat.com
Cariñena
Consumo: 16 °C | PVP: 18,6 €
🍷 Alubias con perdiz

Catar este vino ha sido una gran sorpresa. Comienza cerrado y se abre muy lentamente. Durante ese tiempo es capaz de transmitir un sin fin de matices [encurtidos, regaliz, minerales, tostados, pimienta]. Paso de boca singular. No pierde en ningún momento el interés. Vivo y complejo.

ESTONES GS 2014



Estones Vins
D.O.P. Montsant
www.estones.cat
Garnacha, Samsó
Consumo: 14 °C | PVP: 18 €
🍷 Paté de perdiz

Carácter maduro en este ensamblaje de las dos uvas tintas por excelencia de la zona. Fruta negra madura aderezada con toques melosos y de especias dulces de sus 14 meses de crianza. Perfil similar en boca, con un tanino respetuoso y un paso cálido con la fruta madura como principal recuerdo.

TEIXAR 2014



Vinyes Domènech
D.O.P. Montsant
www.vinyesdomenech.com
Garnacha Peluda
Consumo: 14 °C | PVP: 45 €
🍷 Empanada de carne

Perfil auténtico de una Garnacha con poderío, pero finura en cuanto a su expresión. Hay notas de fruta roja madura, flores, balsámicos, especias dulces. Sedoso en el paladar, con concentración, pero manteniendo el recuerdo fresco de las hierbas de monte. Carnoso, licoroso, largo.

CASTELL DE FALSET 2013



Cooperativa Falset Marça
D.O.P. Montsant
www.etim.cat
Garnacha, Samsó
Consumo: 16 °C | PVP: 15,50 €
🍷 Lomo al horno

En nariz sorprende por la intensidad de sus matices, que advierten su profundidad y madurez. Es licoroso y los toques ahumados y balsámicos completan el conjunto. Amable en boca, con cuerpo y una acidez agradecida para que fluya en el paladar. Al final queda el recuerdo meloso y de frutos secos.

COCA I FITÓ 2013



Coca i Fitó
D.O.P. Montsant
www.cocaifito.cat
Cariñena
Consumo: 16 °C | PVP: 31,85 €
🍷 Magret de pato

Complejo, refinado, muy expresivo. Ha sabido captar el carácter mediterráneo en sus notas balsámicas, de fruta confitada, especias dulces, maderas nobles y un fondo mineral delicioso. En boca conserva cuerpo y acidez y las sensaciones se decantan por recuerdos maduros, melosos y flores marchitas.

BRI 2011



Celler de l'Era
D.O.P. Montsant
www.cellerdelera.com
Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Samsó
Consumo: 16 °C | PVP: 11 €
🍷 Patés

Abrir un rato antes de disfrutar para que despierten los aromas: encurtidos, especias, balsámicos, hojarasca, chocolate negro. Noble en boca, con una evolución que lo ha dotado de elegancia y finura. Mantiene fresca y el cuerpo ha ido moldeándose dejando para el final un buen número de matices.

LAURONA MÍTICO 2010



Celler Laurona
D.O.P. Montsant
www.cellerlaurona.com
Garnacsha, Cariñena, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Consumo: 14 °C | PVP: 18 €
🍷 Alubias con chipirones

Muestra la personalidad de la zona con mayor dosis de complejidad y diversidad de matices. Se perciben frutas en licor, flores marchitas, mentolados, maderas nobles, regaliz y toques de frutos secos. Gustoso, fluido en boca, persistencia media y final donde queda el recuerdo de la fruta negra madura.

equipo de cata mivino



Son grandes vinos a buen precio. Me ha gustado mucho la cata, hay mucho equilibrio

Estas variedades admiten la madera de forma excepcional

Son vinos que me han trasladado a sus viñedos, a sus bodegas, a sus gentes

¿Dónde voy a estar mejor? En ninguna parte

Hay un estilo muy bien definido que se ve claramente

Es emocionante descubrir la evolución en copa de algunos vinos

Me ha sorprendido que la Samsó sea tan notable. Tiene unas características muy especiales

La complejidad es inherente al territorio que protagoniza nuestra cata del mes: su misticismo se torna sensualidad en la copa, y el contagioso silencio de sus paisajes se arma de carácter.

