VALLE DE ELDA

Una tarde de catas en la Enoteca Campoluz

11/11/2016



El pasado 17 de octubre, tuve la oportunidad de asistir a la **Enoteca Campoluz**, situada en el Polígono de Torrellano (Elche), a una cata de vinos embotellados en diferentes zonas del planeta.

En un ambiente muy distendido, no solamente los asistentes pudimos disfrutar de todos los tipos de vinos preparados para la ocasión, sino que además tuvimos la ocasión de visitar las nuevas instalaciones que Campoluz ha construido en este lugar.

La cata fue excelente, donde el trabajo del sumiller don Alberto Ruiz Moncayo es digno de destacar porque consiguió acercarnos con su presentación a todos los vinos elegidos para la ocasión.

A continuación quiero darles a conocer las reseñas más importantes de cada uno de ellos:

Colette Gros, Chablis, Borgoña, Francia

Vino blanco con unos reflejos verdosos, muy fresco, con unos toques a flores y a frutas como el albaricoque o el melocotón. Es un vino muy elegante. Su grado alcohólico es de 12,5 % y está hecho al 100% con la variedad Chardonnay.

Dr. Loosen, Bernkasteler Lay, Riesling Trocken, Mosela, Alemania

Vino blanco seco, de gran aroma y frescura, su calidad y grandeza mejora con su envejecimiento. Hemos probado

uno envasado hace 3 años, pero pueden llegar a los 15 perfectamente.

Framingham Sauvignon Blanc, Marlborough, Nueva Zelanda

Elaborado con uvas de Wairau Valley, posee una acidez refrescante con aromas de fruta de la pasión y pomelo. Posee un carácter ligero, suave, puro y envolvente.

Honorio Rubio Lías Finas Viura, Rioja

Lo que se puede conseguir con una variedad que ha sido considerada como segundona. En contacto con las lías se ha logrado conseguir un vino muy cremoso, voluminoso, ácido, en resumen un vino diferente, posiblemente en nariz es inferior a boca, pero se puede catalogar como un vino excelente. Es muy importante dejarlo oxigenar para su disfrute.

Jean Baptiste Ponsot, Rully, Borgoña, Francia

Es un vino para introducirnos en los vinos de Borgoña. No se trata de un vino complejo. Le domina aún la madera (se madura en 12 meses). Se trata de un vino clásico, certero, reconocible en los borgoñas y tienen un final fresco en boca con su acidez.



Villa Wolf Gewürztraminer, Palatinado, Alemania

Jugoso, con una textura suave y un dulzor agradable. Cuenta con un aroma de especias y pétalos de rosas.

Dr. Loosen Wehlener Sonnenuhr, Riesling Kabinett, Mosela, Alemania

El suelo de pizarra azul consigue que el vino adquiera una acidez a mi forma de entender brutal, pero que se logra equilibrar con las sensaciones de aromas de melocotón blanco y cítricos. Posee una baja graduación alcohólica. Puede durar perfectamente unos 10 años y contiene un poco de gas carbónico.

Château Prémeaux, Bourgogne Vieilles Vignes, Borgoña, Francia

Se trata de un vino elegante, suave, suave, sutil. Gama básica pero muy logrado, con capacidad para envejecer. Se trata de un Pinot Noir iniciático de Borgoña

Respide Médeville, Graves, Burdeos, Francia

Accesible, elegante. Es menos duro y tánico que un Sauvignon. No es demasiado estructurado y aceptable, pero que no llega a ser un vino estructurado de Burdeos. Se embotella 20 meses después de la vendimia. Posee un final fresco y equilibrado.

Diemersfonteine Pinotage, Wellington, Sudáfrica

Uva cálida, vino concentrado, hecho para un placer inmediato de expresiones. Tanino suave, redondo. Impacta por su sabor lleno en boca. Madera dulce y bastante característica en sabor pero sin cansar.

Eric Bordelet Poire Authentique, Normandia, Francia

Excelente sidra hecha de perales centenarios (12 tipos diferentes), posee un toque dulce pero nada empalagoso. Es un excelente aperitivo para maridar con quesos, pescado y vieiras. Su volumen alcohólico se sitúa entre 3 y 4 % de alcohol.

Quinta de la Rosa, Late Bottled Vintage, Oporto, Portugal

Pequeño productor. Se elabora de manera tradicional en los lagares de granito. Algunos de los mejores Oportos de cada añada se guardan para elaborar este vino. Maduran en toneles de gran capacidad durante 4 o 6 años. Es ideal con chocolate y quesos azules.

Como habrán comprobado la variedad es excelente y los precios les aseguro que son muy asequibles dada la calidad de los vinos. Finalmente y fuera de cata, los asistentes brindamos con un Champagne Philipponnat envejecido 5 años en contacto con lías , 100 % Chardonnay.

Desde estas líneas y para finalizar el presente artículo, quiero mostrar mi agradecimiento a la **Enoteca Campoluz** por el detalle de invitarme a esta cata en sus magníficas instalaciones.