

Uno mas de los viajes de cata organizados por el Circulo de Vino Matritense, los días 15 a 18 de Marzo de 2008.

Las dos características constantes de estos viajes son, a mi juicio:

1º.- La alta condición técnica en cuanto a organización, calidad de las bodegas visitadas, siempre entre las mas importantes y representativas de la zona, excelente acogida y alto nivel de los responsables que nos acompañan y nos muestran con bastante detalle las características de la bodega, terrenos, etc. dándonos a catar muchos de sus mejores vinos, por lo que resultan muy instructivos y formativos. En este sentido la actuación de Julio tratando de establecer relaciones comerciales es importante, porque justifica aun mas el viaje ante los responsables que nos atienden.

2º.-Excelentes compañeros de viaje, amables, sociables y creadores de un ambiente interno muy agradable. Se ve que sois gente preparada para la vida moderna.

Con estas dos buenas condiciones y otras que no menciono por no alargarme, no es de extrañar que uno quede siempre esperando el próximo viaje.

Dejo para Javier el comentario o enumeración de los vinos catados, como así quedamos. Las características de las bodegas, viñedos, variedades de uva, etc.

se pueden encontrar en internet por lo que no merece la pena insistir sobre ello. Si me ha sorprendido que, siendo la garnacha la variedad mas abundante y representativa de la zona, no se ha destacado su, para mi, característica mas importante: la facilidad de oxidación.

La primera sorpresa agradable ha sido la práctica ausencia de Brettanomyces cuando esperábamos entrar en sus dominios. Sería interesante saber como se han desprendido de tan mal huésped. La cosa es mas curiosa cuanto que parece como si la calidad de los vino fuera inversamente proporcional a las condiciones higiénicas de las bodegas.

Una excepción que confirma la regla en cuanto a buenas acogidas, la constituye La Mordorée donde fuimos ¿recibidos? casi de forma despectiva por una señora con cara de encontrarse con un embolado inesperado. Eran las tres de la tarde del sábado 15.¿Ganas de largarse a casa, fallo de organización de la bodega, Chauvinismo o de todo un poco?. En cualquier caso la calidad de sus vinos tampoco era para lamentarse demasiado. Siempre he sostenido que catar algún vino malo de vez en cuando es muy instructivo.

Entre las bodegas que han fallado con respecto a las expectativas han sido Beaucastel y Le Vieux Telegraph que no han respondido a su nombre y fama.

Bien, en cambio, Fortia (lese Tradition 2005!) también Rayas (¿ o Milrayas?) vinos sin madera (excelente el 2006).Ambos son ejemplos de lo dicho mas arriba sobre calidad e higiene.

Me he fijado que al hablar de mezclas emplean los términos "assemblage" pero no "coupage", palabra que no me gusta nada que se emplee en castellano.

Mención aparte merece el vino de Henri Bonneau-Les Celestins. Porque me ratifico que si alguna vez invierto 300€ en una botella será de...ambrosía. Pero si en próximos viajes alguien propone una feliz idea como la que nos ocupa, seré el tercero en apoyarla aunque la botella sea de...vino.

En resumen otro gran viaje como nos tiene acostumbrados el Director Fernando García. Enhorabuena y adelante.

Pero como soy un perfeccionista y creo que "lo mejor es enemigo de lo bueno", pienso que se completaría el aspecto formativo y se sacaría el máximo partido a estos viajes celebrando alguna reunión para comentarlo en profundidad, reunión a concretar al final del viaje. Uno o varios de nosotros se encargaría/n de elaborar un guión-comentario sobre los vinos catados insistiendo en los aspectos pedagógicos. Se admiten ideas.

Gracias si leéis estas líneas pergeñadas a vuelapluma, perdón por errores o carencias y hasta pronto.

Luis Martínez Martínez.

## VINOS CATADOS EN EL VIAJE

AÑO	NOMBRE	BODEGA	DENOMINACIÓN
2007	La Reine des bois (blanc)	Domaine de la Mordorée	A.O.C. Lirac.
2007	Renaissance (Rosé)	Domaine de la Mordorée	Vin de Pays du Gard.

2007	La Dame Rousse (Rosé)	Domaine de la Mordorée	A.O.C. Côtes-du-Rhône.
2007	La Dame Rousse (Rosé)	Domaine de la Mordorée	A.O.C. Tavel.
2006	La Dame Rousse (Rosé)	Domaine de la Mordorée	A.O.C. Tavel.
2007	La Reine des Bois	Domaine de la Mordorée	A.O.C. Lirac.
2006	La Reine des Bois	Domaine de la Mordorée	A.O.C. Lirac.
2007	La Dame Rousse	Domaine de la Mordorée	A.O.C. Côtes-du-Rhône.
2006	La Reine des Bois	Domaine de la Mordorée	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2005	Châteauneuf-du-Pape blanc	Château de Mont-Redon	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2006	Vacqueyras rouge	Domaine de Montbac	A.O.C. Vacqueyras
2006	Côtes-du-Rhône blanc	Château de Mont-Redon	A.O.C. Côtes-du-Rhône.
2005	Cuvée Raphaël	Domaine la Genestière	A.O.C. Lirac.
2004	Pourquoi pas?	Domaine Guillaume Gros	Côtes du Luberon
2006	Domaine de la Roncière (blanc)	Domaine de la Roncière	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2005	Domaine de la Roncière (rouge)	Domaine de la Roncière	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2005	Louis Geoffrey	Domaine de la Roncière	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2003	Flor de Ronce	Domaine de la Roncière	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2003	Clos des Brusquières	Courtil-Thibaut	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2006	Châteauneuf-du-Pape (blanc)	Raymond Usseglio	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2000	Réserve des Célestins	Henri Bonneau	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2006	Condoulet de Beaucastel (blanc)	Château de Beaucastel	A.O.C. Côtes-du-Rhône.
2006	Châteauneuf-du-Pape (blanc)	Château de Beaucastel	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2006	Rousanne Vieilles Vignes	Château de Beaucastel	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2005	Châteauneuf-du-Pape (rouge)	Château de Beaucastel	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2001	Châteauneuf-du-Pape (rouge)	Château de Beaucastel	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
1986	Châteauneuf-du-Pape (rouge)	Château de Beaucastel	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2004	Châteauneuf-du-Pape	Château Fortia	A.O.C. Châteauneuf-

	(blanc)		du-Pape.
2004	Baron du Roy	Château Fortia	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2005	Baron du Roy	Château Fortia	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2005	Tradition	Château Fortia	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2007	<i>Muestra de barrica : « Fonsalette » (blanc)</i>	Château Rayas	<i>A.O.C. Côtes-du-Rhône.</i>
2007	<i>Muestra de barrica : “Rayas” (blanc)</i>	Château Rayas	<i>A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.</i>
2007	<i>Muestra de barrica : « Fonsalette ». Variedad : Cinsault</i>	Château Rayas	<i>A.O.C. Côtes-du-Rhône.</i>
2006	<i>Muestra de barrica : « Fonsalette ». Variedad : Grenache</i>	Château Rayas	<i>A.O.C. Côtes-du-Rhône.</i>
2006	<i>Muestra de barrica : « Rayas ». Variedad : Assemblage de Grenache</i>	Château Rayas	<i>A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.</i>
2005	Les Pallières (rouge)	Domaine les Pallières	A.O.C. Gigondas
2005	La Roquette (rouge)	Domaine la Roquette	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2005	Vieux Télégraphe rouge	Domaine du Vieux Télégraphe	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.
2007	<i>Muestra : 80% grenache, 10% carignan y 10% syrah</i>	Domaine Charvin	<i>A.O.C. Côtes-du-Rhône.</i>
2007	<i>Muestra : 100% grenache.</i>	Domaine Charvin	<i>A.O.C. Côtes-du-Rhône.</i>
2007	<i>Muestra : 85% grenache, 5% vaccarese, 5% carignan y 5% mourvèdre</i>	Domaine Charvin	<i>A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.</i>
2006	Côtes-du-Rhone (rouge)	Domaine Charvin	A.O.C. Côtes-du-Rhône.
2005	Châteauneuf-du-Pape (rouge)	Domaine Charvin	A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.

Javier Arias Santos