

Rincones para los sentidos

Franco Españolas inicia unas visitas que aúnan historia, cata y nociones de elaboración del vino

VINO ENOTURISMO

PILAR HIDALGO



valleiregua@larioja.com

No hay mejor modo de conocer el mundo del vino y todo lo que le rodea que hacerlo 'copa en mano'. Bodegas Franco Españolas, en Logroño, ha fijado su mirada en este gesto para dar nombre a un nuevo concepto de enoturismo.

La visita 'Copa en Mano', que comienza mañana y que se llevará a cabo todos los primeros sábados de mes a las 19 horas, se trata de un recorrido por las salas más importantes de la bodega mientras se cata un vino diferente -hasta un total de cinco-, desde los más clásicos o populares hasta las ediciones limitadas y vinos 'top'.

La idea persigue divulgar los procesos de elaboración del vino y donde se realizan. Para ello, la iniciativa paseará por los rincones más emblemáticos de la bodega, donde la historia, la cata y el vino se alían para potenciar los sentidos.



Sala Barón d'Anqlade (arriba), nave de tinos (abajo izquierda) y calado (abajo derecha). :: L.R.



El itinerario de 'Copa en Mano', que tiene una duración de dos horas, arranca en la 'sala Vidriera', que toma su nombre de la espectacular vidriera que la preside y en la que se representan las dos ciudades del vino vinculadas a Franco Españolas: Burdeos y Logroño.

En esta estancia, el visitante recibirá una pequeña introducción a la viña, el campo, la vendimia y la primera fermentación del vino y probará un Blanco Diamante semidulce, elaborado con

las variedades viura y malvasía. En la 'sala Trasiago' llegará el momento de tomar contacto con la madera. El recorrido se adentrará entonces por un desfile de 17.000 barricas de roble con distintos tostados, junto a las que se explicará la técnica de los trasiagos y se catará un Rioja Bordón Crianza, creado a base de uvas tempranillo y garnacha tinta.

La 'sala Diamante' constituye un rincón muy especial de Franco Españolas, puesto que acoge la arquitectura más

tradicional de la firma. Aquí se hablará de qué distingue a un crianza, un reserva y un gran reserva; de la importancia de un buen corcho y de la historia de la bodega mientras se disfruta de un Rioja Bordón Reserva (a partir de tempranillo, garnacha y mazuelo). La 'sala Meninas', que custodia el popular cuadro de Velázquez, introduce en la paleta de colores que sufre el vino a lo largo de su crianza y sirve de excusa para tomar un vino de corte moderno, como el Bárbaro Reserva.

El circuito 'Copa en Mano' finaliza en la 'sala Hemingway', un espacio para charlar sobre cepas y literatura y degustar el reserva Barón d'Anqlade (tempranillo, mazuelo y graciano).

La visita por las instalaciones de esta bodega, que nació en 1890 como una sociedad participada por franceses y españoles, y la cata de los cinco vinos tiene un precio de 35 euros por persona. Reservas en visitas@francoespanolas.com o en el teléfono 941 25 13 00.

LUIS LARREA
GERENTE DE
PAGO DE LARREA

CARNOSO



Caecus Crianza 2007 es un vino monovarietal de tempranillo. La uva, en su punto óptimo de maduración y tras una cuidadosa selección en la viña, es recogida manualmente. La fermentación alcohólica y unos días de contacto entre mosto y hollejos permiten la obtención de una buena estructura, que se reafirma tras 14 meses en barrica nueva de roble francés y americano.

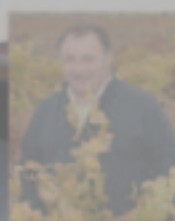
Con buena capa de color rojo rubí, en nariz se presenta franco, intenso, con fruta madura y notas especiadas propias de la madera. Aroma fino y prolongado.

En boca es un vino carnoso, en el que se vuelve a repetir la fruta y la madera, matices de ahumados y notas tostadas con un largo y agradable postgusto.



CAECUS CRIANZA
Bodega Pago de Larrea
Zona: Rioja Alavesa Añada: 2007 Tipo de vino: Tinto crianza Uva: 100% tempranillo Alcohol: 13,5% Temperatura de consumo: 18-20º Precio: 9 euros

Cata con
Miguel Ángel
de Gregorio



Bodegas: Finca Allende
26 de Enero de 2011
Hotel Husa Gran Uña 20.30 horas

Apúntate ya... | lomejorvinoderioja.com