

## Vino de la Semana

Joaquín Tomás Velasco



## EL ATENEO DE MADRID

En el mismo momento que pisé la puerta de entrada del edificio de la calle Prados número 21 de Madrid entendí que parte de la historia más reciente de este país me sobrecogería por unos instantes, pues nada más y nada menos por aquel portón habían pasado Ramón y Cajal, Clarín, Pardo Bazán, Pi y Margal, Menéndez Pelayo, Azorín, entre otras personalidades socioculturales, de una sede donde trasladó su actividad allá por el año 1884, de la Calle Montera a su actual centro, continuando esta etapa de la mano de Cánovas del Castillo, y a cuyo acto de inauguración asistieron los Reyes de España que, por aquel entonces era Alfonso XII, casado con Victoria Eugenia de Battemberg, muy a pesar de muchos de los socios que eran republicanos, aunque cabe destacar que de allí saldrán hasta 16 presidentes de Gobierno.

Estamos hablando del actual Ateneo de Madrid, aquel que el 4 de enero del año 1836 admitió como primer socio a María José de Larra, Fíguro, a formar parte de una sociedad privada declarada con posterioridad de utilidad pública, y definiéndose como una "Sociedad científica, literaria y artística", nacida para afianzar en el país una mentalidad liberal mediante el debate y la discusión abierta a la expresión de las "luces".

Y ahora en pleno siglo XXI, mantiene si cabe una actividad frenética de actos intelectuales abiertos al público como arte, literatura, ciencia, teatro, historia, educación; contando además con Cátedras y Agrupaciones que organizan seminarios, como el que a

nosotros nos ocupa, pues fuimos invitados por Daniel Pacheco, Secretario del Ateneo, a participar en la Cátedra José Casares Gil "Alimentación y Enología", dentro del marco JORNADAS ENOLÓGICAS DEL ATENEO 2010, con la ponencia entre otros del Doctor José Antonio Suárez Lepe, en su conferencia titulada "EL VINO: DE BEBIDA ANCESTRAL A ALIMENTO DEL SIGLO XXI", con las presentación y degustación de los "VINOS DE LA MANCHUELA, como Denominación de Origen."

Pues bien, como ha quedado dicho, la Denominación de Origen Manchuela, de la mano de su vicepresidenta María Ángeles López Cebrián, hizo una primera presentación en este marco de los orígenes de esta región vinícola, donde destacó la apuesta por unos vinos de calidad nacidos al amparo del esfuerzo de unos viticultores que desean plasmar el paisaje ondulado, duro y fresco de sus tierras, mediante la comedia pero sincera personalidad de los vinos.

Y allí en el mismísimo Salón de Actos del Ateneo, con sus excepcionales pinturas murales de estilo neogriego, hablaron cuatro vinos llenos de pasión. Estos cuatro, que podrían haber sido otros cuarenta, fueron Finca Sandoval, 2007, Vega Tolosa Viñas Viejas de Bobal, Viaril, tinto Joven, 2009 y Cien y Pico, Caballero Errante, 2007, siendo hoy por hoy un eje de referencia en el mundo del vino, como lo es el Ateneo de referencia cultural inexcusable defensora, desde sus orígenes, de la libertad de pensamiento y de su expresión.

PÚRPURA,  
CRIANZA SELECCIÓN 2006

14°

100% Garnacha Tintorera

D.O. Manchuela

Bodegas Recial. "S.A.T. Santa Cruz de Pozo Lorente".

Calle Libertad, 1. 02154 Pozo Lorente (Albacete).

www.bodegasrecial.com

gerencia@bodegasrecial.com

Precio: 4 euros.

## NOTA DE CATA

Picota brillante y vivo, prácticamente opaco. Aromas de buena intensidad. Tostados, frutos negros, cantueso, aceituna negra, y balsámicos. En boca redondo, graso, con tanino presente pero sin dañar. Repiten las frutas y la tipicidad de la tintorera con unos especiados de madera nueva y boca llena de mentoles. Persistente.

## PUNTUACIÓN: 90/100

(Volvemos a sacar este vino al haber conquistado este Jueves 24 de junio el primer premio de vinos tintos con más de dos años de crianza en el concurso GRAN SELECCIÓN DE CASTILLA LA MANCHA, 2010). Una joya incuestionable. Este 2006 está lleno de taninos, lo que supone que está concebido para un futuro próximo. De la misma manera que los vinos blancos de guarda necesitan una buena dosis de acidez en su juventud, el tanino actúa como una especie de conservante que prolonga la vida activa de un gran vino tinto. Y a medida que los vinos maduran el tanino pierde su protagonismo comenzando a aflorar los sutiles sabores varietales. El buen hacer de Luis Jiménez, enólogo de este vino, ha hecho posible que el mismo posea un equilibrio sutil pues ha sabido sopesar la carga tánica que necesita en un principio con el resto de los elementos que contiene la uva, así el mismo (me refiero al vino y no a Luis) podrá alcanzar una venerable vejez, amén que al volver a catarlo produce en toda la boca una de las más embriagadoras sensaciones de estructura frutal-balsámica-mentolada jamás imaginada, que hace que la retronasal, esto es, cuando los aromas del vino (vapores) vuelven para la nariz, aparezca una frescura inusitada, parecida a cuando inhalas o masticas algún caramelo de menta.

Con respecto a las Bodegas Recial, que fue inaugurada en el 2007, pertenece a 60 socios, que poseen viñas viejas de secano de la variedad garnacha tintorera, amén de la consabida y bien adaptada syrah. Su presidente Antonio Carrión es el trabajo y la ilusión personificada. El bodeguero, Joaquín, en absoluta simbiosis con el enólogo, mima la bodega con la profesionalidad que le caracteriza. Y como toda bodega que así se precie es necesaria una Estrella que la guíe, la administre y la cuide.



ELECTRODOMÉSTICOS  
Cervantes

NOSOTROS  
TE ASESORAMOS

C/Cruz nº1- Tlf. 967 21 44 94 - Fax 967 663 055

TV en 3D  
Samsung  
Regalo LCD 22"  
por la compra

