



Antonio Laveaga

Los Niños Catadores de Vino son parte de esta columna, pero por la dificultad de reunirnos cinco o más personas para degustar caldos y dar nuestras calificaciones de una manera objetiva, me he visto en la necesidad de publicar esa sección sólo cuando tengamos cata grupal; mientras tanto, en cada colaboración haré una cata personal y pondré mis anotaciones del vino degustado.

En otro tema, pero en cuestión de aguas de vides, me gustaría comentar que en Guadalajara podemos encontrar varias alternativas para comprar buen vino, digamos en tiendas especializadas como La Europea, Súper la Playa, Vinos América; en tiendas *boutique* como Cava Luna y Wine Shop; a través de clubes de vinos, como Saint Vincent, y en cavas de restaurantes como El Italiano, Tinto & Blanco, etcétera.



Otra opción es acudir directamente con importadores o comercializadores (Vinoteca u Opp Cavas), o lo más sencillo en supermercados o tiendas departamentales como Liverpool y El Palacio de Hierro.

Me di la tarea de visitar a este último, El Palacio de Hierro, que cuenta con un espacio *gourmet* justo antes de entrar a este monstruo comercial. Para no

caer en tentaciones vanas uno debe ir sin dinero y sin tarjeta de crédito, de lo contrario les aseguro que saldremos con algo. La tienda está muy bien ordenada, vinos por países, acomodados de una manera atractiva; pero el negrito en el arroz es el personal, por más que quieran ayudar no están capacitados para ofrecer vino, no conocen ni siquiera lo básico en este tema. Le sugiero ir con un "tumbaburros" propio y consultarlo para comprar.

¿Cuál es el punto bueno de esta tienda?, que algunas veces como lo es el Día del Padre, que ya se acerca, ponen ofertas que, aunque usted no lo crea, ofrecen vino más barato que lo que se encuentra en el mercado, e incluso casi al costo.

Erróneamente fui con mi tarjeta de crédito y salí con seis etiquetas diferentes, entre las cuales una me llamó la atención, tanto por su etiqueta como por la poca presencia de productos de esta región en Guadalajara, la del Baltos 2006 de la región del Bierzo, León; de la uva *mencia*. Este caldo pasó de cuatro a siete meses por barrica y es apto para acompañar un gran número de alimentos.

Vino proveniente de cepas viejas de 40 años; alguna vez un enólogo me decía que el secreto para hacer buenos vinos es vides viejas y con crianza en barricas nuevas. Baltos ha ganado la mención de ser una compra inteligente por la revista *Wine Spectator* y se ha calificado como el caldo en el puesto 67 dentro de la lista de los mejores 100 vinos de la misma revista.

CATA ORGANOLÉPTICA

- ▲ **Vista:** color cereza profundo de capa alta con matices color teja.
- ▲ **Nariz:** aroma intenso a frutos rojos y florales, se asoma visiblemente la madera y se dejan percibir olores a especias. Se encuentran notas a *brettanomyces* (que es una bacteria de la madera a que muchos paladares ibéricos ya están acostumbrados).
- ▲ **Boca:** vino de gran personalidad

y carácter, sabores herbáceos y especiados. Rememora a la menta y a la hierbabuena. Caldo listo para tomarse ya que está perdiendo acidez. Posgusto que busca la redondez y en vía retronasal encontramos hierbas finas.

▲ **Armonización musical:** lo acompañe con algo clásico como el vino, las "Las cuatro estaciones" de Vivaldi, gran acompañamiento entre sí, ya que por la evolución del vino se disfruta lo cambiante de la música.