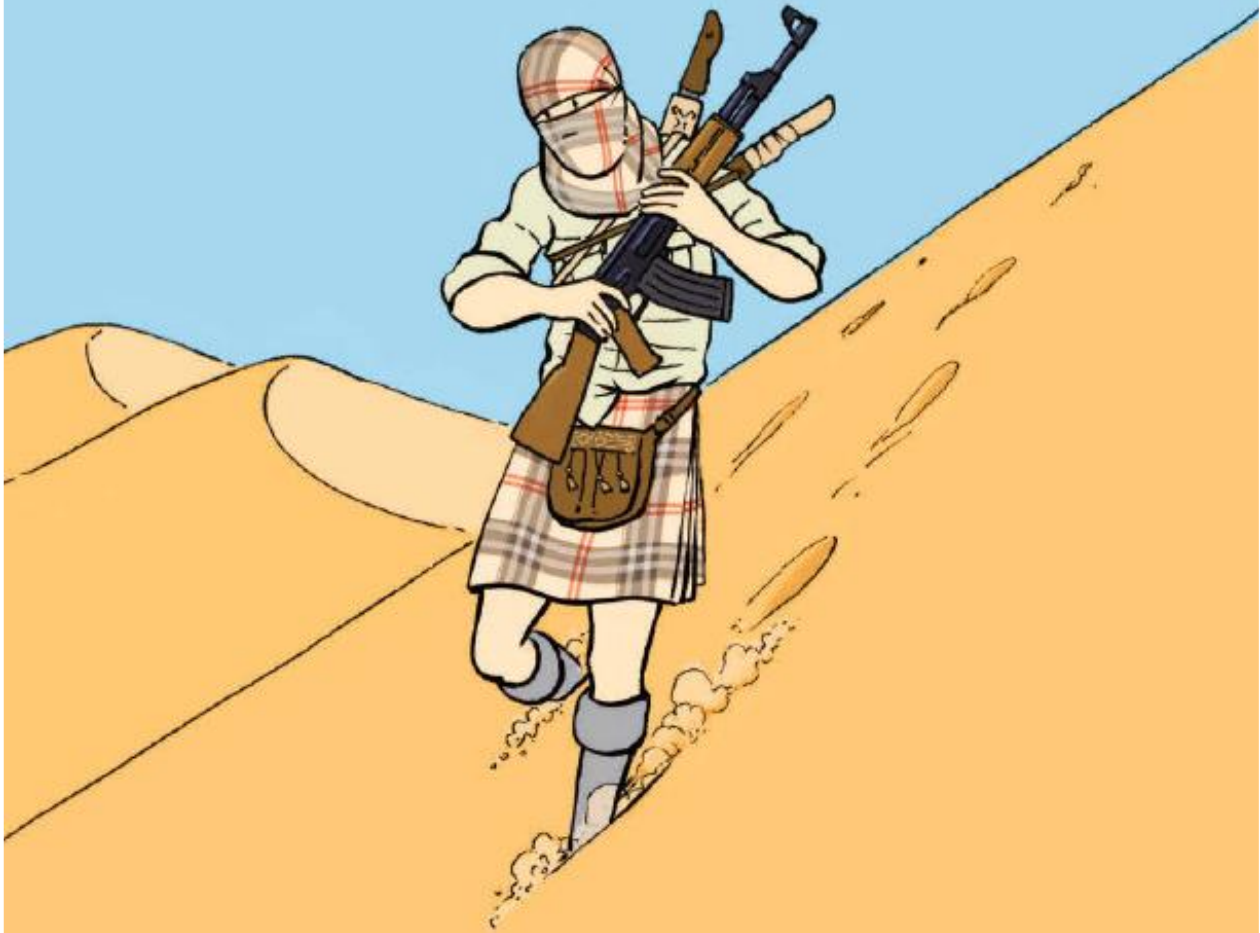


- LA LUNA -
★
LAS AVENTURAS DE
METROPOLI

LA REVISTA DE OCIO DE EL MUNDO ★ N°727. DEL 6 AL 12 DE ABRIL DE 2018

UN ESCOCÉS EN SOMALIA

"INMERSIÓN", UNA PELÍCULA DE AMOR,
ESPIONAJE Y YIHADISMO
A CABALLO ENTRE EL DESIERTO
Y EL POLO NORTE



EL MUNDO

NUESTRA CATA DEL MES/ ABRIL 2018

EN LA REDACCIÓN DE «METRÓPOLI» RECIBIMOS Y PROBAMOS REGULARMENTE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES VINÍCOLAS. ÉSTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS



ATLANTIS BY MAETIERRA 2017. Vintae es un joven y ambicioso proyecto de origen riojano (Hacienda López De Haro) que elabora vinos en 15 DD.OO. españolas (y también en Chile) bajo diversos formatos bodegueros y empresariales. Y la

VINTAE. D.O. RIBEIRO.
9,50 €. **ARMONÍAS:**
QUESO PATA DE MULO,
MICUIT DE HÍGADO
DE RAPE, RODABALLO
SALVAJE A LA BRASA.
PUNTUACIÓN: 14,5/20

marca Atlantis es un conjunto de blancos nacidos en lugares de influencia oceánica, como sugiere su nombre: Hondarribi Zuri (D.O. Txakoli de Álava), Albariño (Rías Baixas), Godello (Valdeorras) y este Treixadura obtenido en el Ribeiro con uvas cosechadas en laderas que descienden hacia los ríos Miño y Avia. Su nariz es una equilibrada mezcla de aromas balsámicos (eucalipto, laurel) y fruta blanca (pera limonera, paraguayana), mientras que en el paladar, fresco y sabroso, destacan su tacto de seda y su aromático final.



HABLA DEL SILENCIO 2016. Horas de sol, temperatura, lluvias... No puede haber dos cosechas iguales, incluso en un mismo terruño y con la misma variedad de uva. Es una de las gracias del vino. Hay quien juega a ocultar esta diversidad. Y

BODEGAS HABLA.
VINO DE LA TIERRA DE
EXTREMADURA. 10,50 €.
ARMONÍAS: REVUELTO DE
SENDERUELAS, MANITAS
DE CERDO AL CURRY.
PUNTUACIÓN: 14/20

quien la prefiere y la resalta. Bodegas Habla, en Trujillo (Cáceres), es de los segundos. De hecho, el nombre de su vino principal, Habla, siempre va seguido de su número de edición. Hasta en su tinto *prêt-à-porter*, el que nos ocupa, varía añadida tras añadida las proporciones de las uvas (syrah, cabernet, tempranillo, cabernet franc) que lo integran. El conjunto se ordena tras seis meses en roble francés y ofrece una rica nariz de bayas silvestres y monte bajo, seguida de una boca joven y seca, con un personalísimo punto amargo final.



GTX* 2015. Un tinto más que interesante tras una etiqueta en la que presume de no tener variedad de uva ni año de cosecha ni origen geográfico. Un vino de bandera pirata, como también rotulan sus autores. En realidad, la añada es 2015 y la vinífera, una

TERRA DE FALANÍS.
VINO DE MESA. 13 €.
ARMONÍAS: PURÉ
DE BONIATO CON CHIPS
DE CECINA, COSTILLAS
DE CABRITO AL TOMILLO.
PUNTUACIÓN: 15,5/20

garnacha (*gamatxa* en catalán, de ahí sale el nombre) vieja del Moncayo aragonés, elaborada en una bodega del Penedès bajo el paraguas de la firma mallorquina Terra de Falanís y criada en un tino de madera procedente de la acreditada bodega –también balear– Ánima Negra. Son como los renglones torcidos de un tinto recto (y muy personal), con una atractiva nariz de frutilla salvaje y herbolario sobre fondo de azahar y clementina, amén de un paladar alegre y vivo, de gran estructura y aromático final.



REMÍREZ DE GANUZA BLANCO 2016. Blanco nacido para afrontar el paso de los años. La duda es si debería ser la propia bodega –y no el comprador– la que asumiera el tiempo de guarda que aún le falta para llegar a ese estupendo vino que promete

REMÍREZ DE GANUZA.
D.O.CA. RIOJA. 28 €.
ARMONÍAS: CORVINA
CON SALSA TÁRTARA,
REVUELTO DE NOPALES
CON HUITLACOCHÉ.
PUNTUACIÓN: 14/20

ser. Ensamblado a partir de viura (80%), malvasía, garnacha blanca y otras uvas sin especificar; con escurpulo lavado de granos; 10 meses de roble francés de primer uso y manejo de lías mediante volteo de las barricas, la madera aún resulta algo autoritaria en la nariz de este vino, si bien no llega a eclipsar un delicado perfil de flores blancas, pera conferencia y cítricos. Sensaciones que también se pueden atisbar en un paladar ligero, como en fase de construcción, que nos reafirma en la precocidad de su salida al mercado.



FIGUERO 4 2016. José María García y Milagros Figuera decidieron hace unos años producir vinos con sus propias uvas del municipio de La Horra, cuya calidad se disputaban no pocas casas de renombre de la Ribera burgalesa. Con el último cambio de

GARCÍA FIGUERO.
D.O. RIBERA DEL DUERO.
9,60 €. **ARMONÍAS:**
TORREZNOS DE IBÉRICO,
POTAJE DE BACALAO
Y ESPINACAS.
PUNTUACIÓN: 14,5/20

siglo pusieron en marcha la moderna bodega que hoy regentan con sus hijos para vinificar sus algo más de 30 ha de viñas viejas de tinto fino en propiedad y otras tantas bajo control. No hay muchos más secretos en la reconocida colección de tintos que elaboran. Con cuatro meses de crianza en barrica, este benjamín de la gama contiene los principales argumentos de la Ribera. Frutilla negra y roja bien madura en su intensa y viva nariz, sensación de plenitud en un paladar de firme estructura y persistente final. Para un tapeo de lujo.



TESALIA 2015. Apadrinado por Ignacio de Miguel (enólogo), José Ramón Lisarrague (profesor de Agrónomos) y el *master of wine* holandés Cees Van Casteren, el tinto superior de la familia Golding en la sierra de Cádiz (también elabora Arx) nace con

BODEGA TESALIA.
ARCOS DE LA FRONTERA
(CÁDIZ). 30 €.
ARMONÍAS: EMPANADA
DE LIEBRE, CACHOPO
DE RETINTO Y PAYOYO.
PUNTUACIÓN: 15/20

vocación de ser reconocido como el grand cru de Andalucía. Tras una década de trabajos previos, sobre todo en el viñedo (petit verdot, syrah, cabernet sauvignon y tintilla de Rota, todas ellas presentes en esta ópera prima), llega al mercado este tinto de edición limitada (6.000 botellas). Con 12 meses en barrica francesa, el vino ofrece potentes y seductores aromas (bayas silvestres, violetas, ecos de cedro, tabaco de Virginia) que abren paso a un paladar jugoso y concentrado, de largo y fragante final.