

>VIÑA GRAVONIA CRIANZA 1999

Redescubriendo los clásicos

>FICHA TÉCNICA

VIÑA GRAVONIA CRIANZA 1999

Varietades: 100% Viura procedente de los viejos viñedos de Viña Gravonia.

100% Viura procedente de los viejos viñedos de Viña Gravonia. El color dorado ya te delata los cuatro años de envejecimiento en barricas. Clarificado, al más puro estilo bordelés, con claras de huevo y sin filtrar. Un vino de extracto muy seco pero que a mi me parece cálido con notas melosas muy agradables, supongo que provenientes de la larga crianza en las barricas de la bodega. Complejo y evolucionado es perfecto para los aperitivos, me vienen a la mente los calamares fritos del desaparecido Oxford o de las almejas a la marinera del también desaparecido Corona de la Ruta de los vinos de Gijón. ¡Gloriosos recuerdos! Menos mal que aún nos quedan los Heredia. El precio entra de lleno en la contención del gasto, por poco más de 9,00 euros, nos podemos permitir el lujo de volver al pasado con un estupefacto blanquito de hace 9 años ¿No suena muy apetecible? ¡No se queje Sr. Ministro!



Confieso que a la hora de ponerme en el teclado para aburrirles, un mes más, con uno de mis vinos favoritos, me entraron ciertas dudas sobre el vino a recomendar, les explico el porqué: Siempre me pongo a la faena de teclear para esta revista al límite del cierre, ese día fue el 14 de diciembre y a pesar que todavía no han entrado de lleno las farturas navideñas, ni los excesivos gastos de la temporada, si estoy un poco cansado del trabajo, mi agosto particular se centra en este mes.

No les extrañe, si les digo que llevo tiempo medio odiando las navidades, me gusta la vida tranquila y el stress de la época no lo llevo con mucha resignación. Ahí vienen mis dudas a la hora de fijar un vino ¿Qué vino puede ser bueno para enero?, sin duda alguna tengo claro que para mí, en el mes de enero, el vino que considero ideal es alguno que me de las suficientes prestaciones para estar relajado y poder meditar al abrigo de una buena copa. Un vino que por su complejidad requiera de todos mis sentidos y tranquilidad para disfrutarlo, me viene a la mente un viejo vino de los López de Heredia, un Viña Bosconia de 1981 como una primera opción. Claro está que no es muy lógica su recomendación pues su alto precio, me pondría en contracorriente a lo que promulga, el hasta el momento, nuestro ministro Solbes: Austeridad, austeridad y más austeridad. Así que pienso que una buena alternativa y con precio contenido puede ser todo lo contrario, un blanquito cálido, perfecto para estos tiempos de frío y ya que la intención es buscar el sosiego, que a la par tenga la suficiente complejidad para poder charlar con él y sobre él. La mis-

ma bodega nos ofrece una buena alternativa, un Viña Gravonia Crianza 1999.

Entrar en el universo López de Heredia representa un regreso al pasado, a la tradición, a las nostalgias, al buen hacer de los abuelos, a lo que se llevaba antes y lo que irrefutablemente ha de volver ¡Por narices! Hay que agradecer a la familia López de Heredia que hayan sido excelsos guardianes de los tesoros vinícolas de la vieja Rioja, de las enseñanzas que nos trajeron los bordeleses cuando la filoxera destruyó el viñedo francés, los auténticos vinos de aquella Rioja de los Marqueses, los vinos que hasta ahora nos permitíamos el lujo de criticarles por su clasicismo y no haber sabido evolucionar (menudo atrevimiento), los vinos que sin duda alguna volverán como las oscuras golondrinas de Bécquer pero con un halo de actualidad como un nuevo Ave Fénix que nos distraiga de la monotonía de más de lo mismo y que no deja de surgir día a día con nuevos vinos y nuevas zonas.

Cuando entras en la vieja bodega de Haro y lo primero que te encuentras es el pabellón diseñado por la arquitecta Iraquí Zaha Hadid, un modernista edificio perfectamente integrado en el entorno, pasas por la sala de las grandes y viejas tinajas de roble, por el cementerio de vinos, por el taller de tonelería, por las interminables salas de barricas, por el viejo molino y finalmente empiezas a catar sus vinos acompañado de la apasionada y dicharachera Ma José López de Heredia, cualificadísima heredera de la tradición riojana que te inculca un exceso de pasión por sus vinos, estos son regalo del cielo y automáticamente pasa por tu cabeza enviar una firma a la UNESCO para que se le declare, de inmediato, patrimonio de la humanidad.

Tendría muchas más cosas que contarles sobre los grandísimos vinos de la bodega y su excelsa filosofía arraigada a la tierra y las tradiciones, pero casi prefiero dejarles, si ustedes me lo permiten, para descorcharme un viejo rosado Viña Tondonia Gran Reserva del 1998 para el aperitivo (son las 2 de la tarde del domingo).

¡¡Salud!!



C/ Munuza, 7 - 33206 GIJÓN (Asturias)
Tel. 985 348 400

