

Reportaje Córdoba

Alianza dulce de Oro Viejo: Holywins con cream

POR JOSÉ IGNACIO SANTIAGO, 4 DE NOVIEMBRE DE 2019

Hoy empezamos la crítica por el habitual punto final con el que suelo finalizar: el maridaje, ya que en esta ocasión he buscado un vino perfecto con el que acompañar los platos que se consumen en estas entrañables y nada monstruosas fechas de recuerdo a nuestros difuntos y santos. Me refiero a **platos de postres tan típicos como gachas de mosto, huesos de santo, empiñonados, buñuelos, hojuelas,...** que unidos al Cream que ofrece la Taberna Sociedad de Plateros Maria Auxiliadora (La Posada del Bacalao), constituyen una buena alianza con la que deleitar nuestro paladar.

Un cream es un vino generoso de licor, fruto resultante de combinar algún vino generoso, seco, con vinos dulces o con mostos concentrados. El objetivo no es otro que encontrar ese punto medio entre el grado alcohólico, la acidez y el dulzor de modo que tenga un suave paso por boca y buen aroma. Las combinaciones posibles son muchas, pero el rango de azúcar del producto resultante debe oscilar entre 60 y 140 gramos por litro. La combinación realizada por **Manuel Bordallo** cuando adquirió las viejas soleras procedentes de la bodega de la calle Queso de la Sociedad de Plateros está protagonizada por Oro Viejo, un oloroso de muchos años de crianza, al que se le adicionó un Pedro Ximenez de menor edad. El resultado queda reflejado en el acertado nombre con el que bautizó a este cream: Alianza (no es lo mismo que mezcla).



Un vino de capa alta, cubierto, de color caoba muy oscuro con reflejos rojizos, limpio y brillante a pesar de estar sacado de bota, de muy perezoso movimiento en copa. **Muy aromático en vía directa**, siendo el oloroso y los matices de humedad de bota vieja son los que sobresalen en una primera olfacción muy intensa y que deja paso tras agitar a la miel, pasas y, sobre todo, dátiles. **En fase gustativa la entrada es dulce, de aterciopelado paso por boca. Mucho volumen y sin empalagamiento final.** El oloroso viejo, de elevada acidez, hace su función para contrarrestar el azúcar perfectamente. Buena retronasal con notas de pasificación y madera. Para adquirir este cream hay que ir al despacho de vinos de Sociedad Plateros, donde también podemos consumirlo tal y como ofrece Manolo Bordallo, en vaso «on the rocks», hielo y rodaja de naranja, a modo de aperitivo o como acompañamiento a postres. Feliz «Holywins»... con un cream.

Valoración:

Presentación: 7

Aroma: 7

Sabor/Armonía: 9

Dónde comprar en Córdoba...

Sociedad de Plateros María Auxiliadora

Precio en tienda: 7,5 euros aprox.