



Ladrón de Lunas, el concepto

Nuevos caldos llegan al mercado con el marchamo de vino de autor. Luna de Cata es hoy la protagonista



Chema Ferrer

El prestigioso restaurante valenciano Civera fue el escenario escogido para la presentación de un delicioso vino de autor, *Ladrón de Lunas*. Un bautizo estelar que reunió a lo más granado de los sumilleres de la ciudad del Turia. El encuentro transcurrió con la presentación por parte del responsable de la bodega y enólogo principal, Fernando Martínez Relanzón.

De este vino, fruto de la mezcla de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Bobal, se destacó la limpidez de su intenso color picota, su buena capa y los intensos aromas a frutos rojos. Sabroso y pleno en boca. Elementos muy equilibrados que junto al aspecto visual de su cuadrangular botella lo convierten en un vino muy exclusivo.

Fernando Martínez Relanzón está a la cabeza del equipo de enólogos que han hecho posible el que hoy se pueda disfrutar de un vino extraordinario como *Ladrón de Lunas*. Vino del que sólo se han embotellado 5.000 botellas y que reafirma la idea de realizar vinos muy cuidados en los que prime la calidad por encima de la cantidad.

Valor añadido en los vinos valencianos

Se llama vino de autor al que produce un enólogo utilizando sus conocimientos y criterios personales, su estilo propio queda marcado en la impronta del producto resultante, en ocasiones incluso se puede saber de qué creador es por ciertas características. Los vinos de pago también podrían encuadrarse en este renovado movimiento en el complejo mundo del vino, vinos elaborados únicamente con uvas de un determinado terruño, de una finca concreta.

La producción vinícola valenciana siempre se ubicó tradicionalmente tras la castellano-

manchega en términos de volumen. Mucho ha llovido desde aquello y lo que realmente prima en la viticultura valenciana del tercer milenio son proyectos como los de Luna de Catay. Uvas de distintas variedades, en este caso vendimiadas con nocturnidad, de ahí su nombre, para pasar a una cuidada vinificación de las variedades por separado hasta llegar al coupage, vinos a la medida de los deseos de sus creadores.

Los elementos diferenciadores, muy sencillo: prensado manual, trasiego por gravedad, barricas nuevas y por supuesto una buena dosis de cariño, que nadie dude de que el vino lo acaba agradeciendo. ●