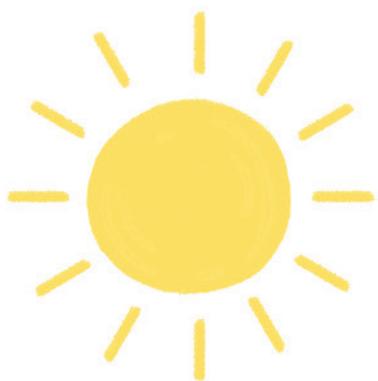


& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

306  
JULIO - AGOSTO  
2025

# MIVININ



## **BODEGA EJEMPLAR**

*Bodegas Martín Códax*

## **CATA**

*Qué vinos beber cuando  
sube la temperatura*

## **VIAJE**

*La clasificación zonal  
en la D.O.P. Bierzo*

## **PRÁCTICA DE CATA**

*Caballero Zifar Albillo Mayor*



por Antonio Candelas

# De la tierra y el corazón a la memoria

Un día escuché una afirmación sobre vinos que me ha dado mucho que pensar. "Hay vinos que nacen del entorno y otros que nacen del corazón". En el caso de Viña Lidón, tiene ambas componentes creativas. Plantada en 1982 por el padre de Félix Martínez, alma máter de este proyecto tan íntimo, esta pequeña parcela de menos de media hectárea en tierras valencianas guarda un relato muy hermoso: cada viña

lleva el nombre de una nieta nacida en el momento de su plantación.

De ella surge un blanco que ha desafiado al tiempo y a los prejuicios. En 1996 vio la luz su primera añada. Cuenta Félix que las vendía a 1.000 pesetas, y muchos lo consideraron una locura: ¿un vino blanco, valenciano y con aspiraciones? Hoy, esa *locura* es un testimonio de constancia, intuición y amor por la tierra.

Esta cata vertical es un homenaje a esa evolución silenciosa y firme. A cada vendimia que supo respetar la identidad del viñedo, dejando hablar al terroir con más claridad año tras año. Desde las escasas botellas que quedan de 1996 (tan solo dos) hasta las añadas más recientes, Viña Lidón muestra que el tiempo no desgasta, sino que afina. Que la verdad de un vino puede latir durante décadas cuando nace del vínculo entre la tierra, la familia y la pasión.



## VIÑA LIDÓN 1997

**Chardonnay. 12% vol. D.O.P. Utiel-Requena**

Segunda añada de este vino que nos ha sorprendido y maravillado por su evolución en términos de complejidad, manteniendo el carácter que imprime el paso del tiempo, pero sin mostrar fatiga alguna. Notas de miel de brezo, frutos secos, fruta escarchada, especias, hierbas de infusión y de monte. Boca sedosa, mineral, salina, con algún tostado excelente y con extracto noble. Un vino que emociona, que sobrecoge, que habla del valor del cuidado de la viña, de la visión a largo plazo y de la importancia de cuidar el legado de nuestros mayores, que es el único que trasciende al paso del tiempo.

## VIÑA LIDÓN 2001

**Chardonnay. 12% vol. D.O.P. Utiel-Requena**

Cambiamos de década y de siglo para describir un perfil de mayor concentración aromática y con una textura más armada. Hay que indicar que este vino fermenta en bodega y se cría durante unos dos meses. Los registros aromáticos de esta añada llevan una dirección más mediterránea definida por detalles de orejones, especias dulces, ahumados y cáscara de cítricos. En boca se comporta con una mayor opulencia y en su desarrollo hay fruta de hueso confitada, salvia o retama, todo ello con una acidez sutil que se encarga de que todo se mantenga bajo una maravillosa fragilidad.

## VIÑA LIDÓN 2003

**Chardonnay. 13% vol. D.O.P. Utiel-Requena**

Esta añada fue especialmente tardía y equilibrada, de manera que se consiguió una fruta con mayor intensidad aromática y más concentración. Esas características se plasman en un vino perfumado con la intención centrada en mostrar detalles balsámicos: hierbas mediterráneas, regaliz o mentolados. En boca entra goloso, con buena energía, extracto y una acidez que hace que se desarrollen notas de cítricos. Además, transcurre con una amalgama de recuerdos enorme: hojarasca, tierra mojada, repostería fina, especias dulces como la canela o el clavo. Muy largo tras el paso.

## VIÑA LIDÓN 2018

**Chardonnay. 13% vol. D.O.P. Pago Vera de Estenas**

Como podéis observar, es el mismo vino pero bajo la mención de D.O.P. Pago Vera de Estenas, categoría que fue concedida a partir de la añada 2013. Bonita nariz con una proyección maravillosa. Ahora, y ya tiene siete años de vida, muestra notas de excelente factura de fruta de hueso madura, pero fresca, detalles de tomillo, orégano y ahumados perfectamente integrados que dejan recuerdos de especias y un toque de praliné. Boca envolvente, sabrosa, con notas de brioche y toques de piel de limón. Largo, todavía con mucha vida por delante.

## VIÑA LIDÓN 2022

**Chardonnay. 13% vol. D.O.P. Pago Vera de Estenas**

Después de lo que llevamos catado, esto es de una juventud exultante. Nos gusta porque es una Chardonnay con más flores que fruta y con una integración de la bodega excepcional. El perfil es mediterráneo, pero dotado de una frescura que sin duda tiene que ver con la altitud de 740 metros a la que se encuentra la viña. Alguna nota cremosa que sazona y especias dulces, pero que no acaparan la atención. Boca golosa, voluminosa, glicérica, con una acidez que va a ejercer de garante para que la evolución a través de los años sea noble. La salinidad final hace que todo se prolongue.

## VIÑA LIDÓN 2024

**Chardonnay. 13,5% vol. D.O.P. Pago Vera de Estenas**

Hay que apuntar cómo la graduación alcohólica ha ido aumentando con las décadas debido al cambio climático que estamos viviendo y al que la viña no es inmune. Ante todo es frutal. Los detalles de albaricoque y melocotón frescos y jugosos son de una gran nitidez e invitan a ser disfrutados. Al fondo, detalles mediterráneos como la jara y flores blancas de acacia que resultan de lo más evocadores. En boca la cremosidad realza la parte más floral y en cuanto a textura lleva una línea untuosa, amable y con un acidez perfectamente balanceada. Deseando ver su evolución con los años.