

VI Seminario Degustación de Vinos españoles

Importadores y representantes de algunas bodegas españolas con vinos de las denominaciones de origen más prestigiosas, así como algunos amantes del vino, han compartido en las oficinas de la Cámara de Comercio, y a lo largo de tres días, conocimientos y filosofías de un mundo que cada día conquista más terreno extranjero. El VI Seminario de Degustación de Vino ha acercado a Bélgica, en una ocasión exclusiva para la importación de vinos aún no instaurados en el mercado belga, a las Bodegas Nuestra Señora del Río, Bodegas García Figuero y Bodegas Rodero, todas ellas de Denominación Ribera del Duero; a La Cava del Bierzo y Demencia de Autor de Denominación de Origen Bierzo; y a Dominio de la Vega de Denominación de Origen Utiel-Requena y Denominación de Origen Cava.

La primera jornada de esta sexta edición tuvo lugar el martes 29 de junio, en una sesión dirigida al sector profesional, en la que estuvieron presentes la Bodega Nuestra Señora del Río, la Bodega García Figuero y La Cava del Bierzo. El jueves 1 de julio le llegó el turno a las bodegas restantes; Demencia de Autor, Dominio de la Vega y Bodegas Rodero, que también presentaron sus vinos y cavas a los profesionales del sector Horeca. Aunque si hubo una jornada realmente interesante, esa fue la del miércoles 30, en la que ante una sala de juntas repleta, el periodista especializado Patrick Fievez se encargó de dirigir una sesión en la que importadores y público general degustaron un total de doce vinos; dos por cada una de las bodegas participantes en este VI Seminario de degustación de vino:

Bodegas Nuestra Señora del Río/ D.O. Ribera del Duero: Jorge Alberto Cabrejas se encargó de presentar su bodega, una empresa familiar con viñedos de tempranillo de hasta 120 años, cuya uva se ve sometida a una rigurosa selección. Según explicó, la bodega mantiene un sistema tradicional de cestas y la política de promoción que sigue la empresa a nivel de catas es la de explicar “nuestra forma humilde de trabajar; intentamos que el producto se valore sobre la mesa”. De momento, los asistentes a la cata valoraron un joven de 2009 con un gran aroma afrutado; un Roble semicrianza de 2008 de una añada que aunque fue complicada luego ha resultado tener una gran evolución en botella; un crianza de 2006 perfecto para acompañar a carnes, quesos y otros productos naturales; y por último un Reserva 2001 en el que el sabor a fruta había desaparecido.

Bodegas García Figuero/ D.O. Ribera del Duero: Bodegas García Figuero es otro de esos sueños de amantes del vino hecho realidad. Antonio Figuero, representante de la segunda generación, dio detalles durante la degustación de la ilusión de su familia por sacar adelante un vino que destaca por la selección del suelo del que son extraídas sus uvas. Éstas, como explicó el hijo de los Figuero, son “uvas de tempranillo, más pequeñas y que consiguen una mayor concentración del color y del azúcar”. La recolecta se hace a mano y da lugar a vinos como los que fueron presentados en la cata: el Figuero 4, un joven de 2009 procedente de viñedos de entre 15 y 20 años; el Figuero 12 de 2006, cosechado en viñedos de entre 30 y 50 años y con un sabor a fruta negra y

olor a tierra; el Figuero 15, al que calificó de “elegante, equilibrado y con un sabor que recuerda a la menta y el chocolate”; y el Figuero Noble de 2005, fruto de viñedos de entre 70 y 80 años y reposado durante 15 meses en roble americano y 6 en roble francés antes de ser embotellado.

La Cava del Bierzo/ D.O. Bierzo: “Los vinos deben hablar por ellos mismos”, comentaron los encargados de presentar esta bodega del Bierzo leonés; una filosofía ésta que les ha llevado a alcanzar un cava de 5.000 litros de producción, extraído de unos viñedos de más de medio siglo de antigüedad. De su cosecha salen uvas tanto de tempranillo como de mencia, algo que les permite crear unos vinos como los que fueron degustados en la Cámara: en primer lugar, un joven de 2009 afrutado, suave, cuyo encubado se hace con la uva entera, sin despalillar ni estrujar, lo que permite que el resultado de la fermentación sea “tan especial”; posteriormente un Joven de 2005 con uva de mencia, y que como se encargaron de anticipar “es una uva especial; o te gusta o no te gusta”; un Roble 2008, con sabor a fruta y madera; y por último un Crianza que permaneció seis meses en barril.

Dominio de la Vega / D.O. Utiel-Requena y D.O. Cava: Eva Pardines, responsable de exportaciones de Dominio de la Vega, bodega que ya viene trabajando desde su fundación con el importador El Pozo de la zona de Brujas fue la encargada de inaugurar la última jornada del seminario. Durante su exposición Eva explicó que la ubicación privilegiada de su bodega en la Vega del río Magro, en la zona valenciana de Requena, propicia terrenos aluvionados muy fértiles que, junto a otros viñedos con suelos de características diferentes (arcillosos-calcáreos), consiguen que los vinos y cavas Dominio de la Vega cuenten con mayor complejidad. Su enólogo Daniel Expósito (reconocido Enólogo del Año 2010 por la Asociación Valenciana de Enólogos) supervisa la selección de las uvas, la vendimia nocturna y todos los procesos de elaboración de la forma más natural y respetuosa posible para extraer la mejor expresión del terroir. Vinos y cavas personales y elegantes, principalmente elaborados con las uvas autóctonas Bobal y Macabeo, en una producción limitada. Algunos de ellos, tres cavas y un vino, pudieron ser degustados en la Cámara; primero el joven denominado Brut; luego un Dominio de la Vega Reserva Especial, nombrado mejor cava de España varios años consecutivos y que, en palabras de Eva Pardines, “es el buque insignia de la bodega”; un Artemayor, compuesto en el 60% de Macabeo y el 40% de Chardonnay, cava en el mercado con la mejor puntuación jamás otorgada por Robert Parker a un cava con 93 puntos, y por último el vino de nombre Bobal, de 2009, reposado seis meses en barrica de roble.

Demencia de Autor / D.O. Bierzo: Su nombre ya invita a pensar en locura, y así lo consideraron algunos de los asistentes a la cata al escuchar a Nacho León, creador, copropietario con su hermano y recolector de esta pequeña bodega, decir que “nuestra producción es únicamente de 4.000 botellas”. Imposible hacerse rico, pero totalmente posible vivir de ello y disfrutar de todos sus procesos de creación; como afirmó Nacho León, “hacer el vino en el que creemos; ese en el que el esfuerzo es de la uva”. Uvas, como su propio nombre indica, de mencia, que han conseguido que el Demencia 2006 y Demencia 2007, vinos presentados en la degustación, se hayan convertido en un

