

LAS CATAS DE LA SEMANA

La Poda Sauvignon Blanc 2016

Viña Mayor, del Grupo Bodegas Palacio 1894, lanzó en septiembre la colección de vinos La Poda, creados por su directora técnica, Almudena Alberca. En este caso, nos quedamos con el sauvignon blanc de viñedos propios de Rueda.

BODEGAS VIÑA MAYOR

Ficha técnica: Herbal y balsámico, con notas de frutas exóticas y un final salino. Es untuoso debido a su contacto con las lías durante dos meses en los depósitos de acero inoxidable. Fresco y jugoso.
Zona: DO Rueda. **Precio:** 9 euros.



Naranjas Azules Garnacha 2016

Jesús María Soto elabora este rosado muy pálido con uvas de la variedad garnacha tinta procedentes de viñedos plantados en el Valle del Duero en suelos muy pobres en materia orgánica, franco-arenosos, sueltos, con numerosas afloraciones calizas.

SOTO Y MANRIQUE

Ficha técnica: Color rosa palo muy pálido, brillante, limpio, transparente, muy particular. Aroma elegante, complejo y fresco, notas características varietales de frutos rojos, fresa, cereza, jazmín, menta e hinojo. Ligero en boca, pero muy fresco y persistente. **Zona:** Vino de la Tierra de Castilla y León.
Precio: Aprox. 8 euros.

Cartago Paraje del Pozo 2013

De este vino de Mariano García se embotellaron 1.900 botellas en diciembre de 2015. La uva procede de una finca plantada hace 45 años en pie franco con tinta de toro. Criado durante 36 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas.

SAN ROMÁN BODEGAS Y VIÑEDOS

Ficha técnica: Un vino maduro, elegante y complejo. Destaca por su finura en nariz, con notas de fruta negra madura, y por una mineralidad que le da un carácter salvaje y rústico apasionante. **Zona:** DO Toro.
Municipio: Villaester (Valladolid).
Precio: Aprox. 78 euros.



BREVES

ENOFUSIÓN RECONOCERÁ LA TRAYECTORIA DEL ENÓLOGO MARIANO GARCÍA



El brillante y reconocido enólogo valisoletano Mariano García será galardonado con el premio Don Luis Hidalgo a la Trayectoria en la próxima edición de Enofusión 2018, en el marco de la XVI Cumbre Gastronómica Madrid Fusión, que se celebra en el Palacio de Congresos de Madrid los días 22, 23 y 24 de enero.

La octava edición de Enofusión contará con un nutrido programa de catas y la presencia de los protagonistas más destacados del sector de Castilla y León y del resto de España. A lo largo del tercer día tendrán lugar la entrega de los premios Enofusión 2018. Será entonces cuando se reconozca la trayectoria profesional de Mariano García, que elaboró 30 añadas en Vega Sicilia, antes de producir, primero en solitario y después junto a sus hijos Eduardo y Alberto, los reconocidos vinos de las marcas Mauro y San Román, Aalto y ahora también Garmón. Su última obra es un gran Toro, Cartago Paraje del Pozo.

El programa de catas arrancará con Marqués de Riscal, que mostrará la gran diversidad del panorama enológico. González-Byass desvelará el misterio de sus palos cortados; Bodegas Torres presentará sus etiquetas californianas; Vinventions ofrecerá un cara a cara atlántico; desde la DO Empordà, Terra Remota repasará la gran trayectoria de su joven historia; el Grupo Faustino emprenderá un viaje entre Rioja y Ribera a través de las etiquetas de Campillo y Portia (Gumiel de Izán, Burgos); DO Ribera Sacra transmitirá sus paisajes; de la mano de la DO Rueda se podrán degustar los nuevos proyectos de la denominación; y Juvé&Camps hará gala de la calidad de sus cavas.

EL DECANTADOR

ENCONTRAR EL LENGUAJE

Sigue más vigente que nunca la necesidad de dar con la fórmula para atraer a los consumidores de entre 20 y 35 años a la cultura del vino. El sector del vino, lejos de promover el alcoholismo entre los jóvenes, como aseguran algunos, persigue que se sumen al consumo moderado de vinos de calidad con la buena costumbre de degustarlos en compañía, un argumento que choca abiertamente con esas malas costumbres del llamado botellón, en el que se bebe mucho y malo.

Es más que probable que el sector no haya encontrado el lenguaje para hablar de la cultura del vino a los integrantes de la llamada generación Y (la siguiente a la X), también conocida como del milenio o 'millennials' en inglés. Da la causalidad de que en Estados Unidos es la generación entre la que se en-

cuentra mayor número de consumidores de vino. De ello se dieron cuenta las denominaciones de origen Ribera del Duero y Rueda en 2014 con el lanzamiento de su Plan USA. También en España son el futuro. De ahí, que las bodegas busquen la clave para llegar a ellos. El primer paso, desde luego, es conocerlos. Son la generación digital, se comunican a través de los canales tecnológicos y las redes sociales, se sienten más atraídos por las imágenes que por las palabras, están preocupados por el futuro del planeta y buscan productos ecológicos. Están marcados por la crisis económica de 2008-2014 y se muestran sensibles con la responsabilidad de las empresas y prefieren la economía colaborativa. Por todo ello, el sector tiene que ofrecer nuevas experiencias con un alimento milenario como es el vino.