

vidrio sería imposible incluso para transportarlo», aclaró el director de la Estación Enológica de Castilla y León, Pascual Herrera, encargado de estudiar el coupage para que el resultado final sea un vino de calidad. Y para que quede constancia de ello tendrá lugar en Zamora una cata popular.

FERIA DE DÍA. Toda la ciudad se volcará con este festival, ya que de forma paralela se desarrollará una Feria de Día, para que los asistentes puedan degustar la exquisita gastronomía zamorana, así como una completa exposición, 'Arts Durii/Arte Duero', formada de aperos de viticultura, planos de bodegas, pinturas, muestras cinematográficas, etc., en el Museo Etnográfico de Castilla y León.

Este centro de atracción, que se inaugurará el día 9 de junio no sólo permanecerá abierto los días de celebración, sino que mantendrá la muestra durante meses para el disfrute de locales y visitantes.

Pero la elección de Zamora no ha sido por casualidad. Según la consejera de Hacienda de la Junta, Pilar del Olmo, la ciudad dispone de todos los requisitos para celebrar un certamen de estas características, además, la provincia hace frontera con el país vecino y hermano y necesita una incentivación económica especial y que sea conocida en todo el mundo por este evento.

Así será, porque la capital de Viriato acogerá a su vez la presentación en exclusiva del Oportivo Vintage 2003. Se trata de la puesta de largo y presentación oficial de este vino luso que nunca se ha hecho fuera de Portugal, un tinto que duerme en barrica durante dos años aunque después se embotella para que madure en la cava durante varios años o décadas.

Se caracteriza por proceder de cosechas excelentes y de viñas de pagos específicos ya delimitados que, después de criarse un par de años en barrica, pasa a botella para preservar toda su estructura técnica, su frescura y su carácter frutal.

La Junta de Castilla y León invertirá un millón de euros para llevar a cabo este I Festival Internacional Duero-Douro 'Vinus Durii', una partida económica en la que colaboran Caja Duero y Caja España.

Por su parte, el consejero de Agricultura de la Junta de Castilla y León, José Valín, manifestó su intención de situar a este festival a la altura de los grandes certámenes del vino en Europa.

«Hay mucho por hacer y por promocionar, y espero que con este matrimonio entre Castilla y León y Portugal conozcamos más los vinos, las personas y la cultura del país vecino, y viceversa», apuntó el conocido restaurador madrileño y bodeguero, José Luis Ruiz Solaguren.

En la presentación de este I Festival Internacional Duero-Douro 'Vinus Durii', tuvo lugar en el Hotel AC Santa Ana de la ciudad de Valladolid, estuvieron presentes también organizadores lusos como el vicepresidente del Instituto de Vinos del Douro y Porto, Jorge M. Morais A. Dias y un vocal de la entidad, Mario Abreu e Lima.



Aspecto del encuentro del Patio Herreriano. /FOTOS:LP



Momento del coloquio sobre vino y gastronomía.



Imagen de una de las mesas redondas.



Víctor de la Serna conversa con Mariano García.

JORNADA

Pecados Originales, distribuidora vallisoletana de vinos de calidad, reunió en el Museo Patio Herreriano a 95 bodegas de todo el mundo y unas 600 muestras para conocer las nuevas tendencias

Tentación de sentir el vino

M. J. MELGAR

El sexto sentido se llama vino. O por lo menos esa es la intención de la distribuidora vallisoletana de caldos de calidad Pecados Originales que puso en marcha la segunda edición de un original y único certamen en España, en el que reunió a 95 bodegas de todo el mundo que trasladaron hasta el Museo de Arte Contemporáneo Patio Herreriano de Valladolid cerca de 600 muestras.

«El vino. El sexto sentido», como se llama el evento, pretende ser un encuentro entre viticultores y clientes, un lugar de comunicación y un escaparate para conocer las nuevas tendencias, la diversidad y el camino hacia el que se dirigen.

«Creamos esta herramienta útil que llevamos a cabo cada dos años. Convocamos a las bodegas con las que trabajamos para que tengan la oportunidad de dialogar con los compradores», señaló el organizador del certamen y director general de Pecados Originales, Jesús Soto.

Entre los cerca de 600 vinos que se concentraron en el claustro de lo que fue un monasterio benedictino, actual emblema del modernismo vallisoletano, el 70% procedían de las diferentes denominaciones de

origen y marcas de calidad de Castilla y León, una cifra que reafirma el importante potencial vitivinícola de la Comunidad Autónoma.

El resto, de todos los puntos de España y de países como Alemania, Italia, Francia, Estados Unidos y Portugal. Este último con un importante peso en el encuentro, con la presencia de cinco bodegas del Douro luso que hacen vino de alta calidad.

El éxito conseguido en la primera edición, celebrada en 2003, ha llevado a los organizadores a continuar con este certamen, un evento que este año ha duplicado el número de bodegas y triplicado la cifra de invitaciones de mil a tres mil.

«Se trata de una oportunidad única para probar y conocer las diferentes variedades que se dan en todas las partes del mundo», apuntó Soto, quien aclaró además que no se trata de una jornada para competir con ninguna feria, sino que es un complemento dirigido al mismo tipo de público.

«Pero 'El vino. El sexto sentido' no es sólo una oportunidad única para conocer las tendencias de los caldos, también es un escenario en el que se ponen sobre la mesa asuntos relacionados con el sector como la 'Valoración de los vinos por la

prensa especializada' y 'Gastronomía y vino'. Los primeros 'espadas' de ambos campos debatieron y compartieron con bodegueros, viticultores, restauradores y sumilleres en ambas charlas-coloquio.

Los periodistas especializados fueron los primeros en subirse a la palestra y en mostrar sus métodos de trabajo a la hora de elaborar las guías de vino.

Moderados por el director del programa El Arcón de Televisión Castilla y León, Javier Pérez Andrés, sobre la mesa expusieron sus razonamientos Andrés Proensa, autor de la Guía Proensa; José Luis Casado, de la Guía de Todovino; Juan Manuel Ibáñez, artífice de la página web www.elmundovino.com; Mikel Zeberio, de la Revista Viandar; y Fernando Lázaro, director de la Guía de Catas de EL MUNDO y editor de LA POSADA.

Cada año se enfrentan a la ardua tarea de hacer objetiva la subjetividad que conlleva una cata. Es por eso que cada una puntúa de una ma-

nera, prueba los vinos de otra (sin conocer la etiqueta o a sabiendas), y aunque algunos manuales distan bastante de otros, muchos son los vinos que coinciden en el escalafón más alto de la tabla de recomendaciones.

«Nosotros sólo somos un vehículo para despertar la curiosidad del lector de nuestras guías, pero al final el que manda es el consumidor, que es quien decide si compra o no ese vino y si le gusta volverá adquirirlo», afirmó José Luis Casado.

Pero, ¿se debería fijar un único sistema de puntuación? Este fue uno de los asuntos más candentes del debate, en el que bodegueros pedían homogeneizar la forma de calificar y los periodistas especializados no lo veían tan claro.

«Unificar el criterio sería inútil, lo que al final se valora no es lo que uno pone, no sirve para nada, porque no se califica un vino igual si lo catas un día u otro, pero es una forma de recomendar», explicó Ibáñez.

La otra charla-coloquio reunió a los grandes de los fogones, bodegueros y sumilleres. Una mesa redonda moderada por el periodista de EL MUNDO, Juan Manuel Belver, con la intervención de Abraham García, del Restaurante Viridiana; y Josep Roca, de El Celler de Can Roca; el viticultor Mariano García, de Bodegas Mauro; Quim Vila, de Vila Vinítea; el consultor de vinos Agustí Peris; el presidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla y León, Pablo Martín; y de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Valladolid, Fernando Pérez.