



Comunidad
de aficionados al vino

Comunidad

Vinos catados
Mesas y vino
Crónicas de cata
Grupos de cata
Tablón de anuncios
Catas virtuales
Foro de debate

Mundo del vino

Artículos
Cuestiones básicas
Conocer más
Geografía del vino
Enlaces estrella

Ir de compras

Club Verema
Selección Gourmet

Guía Verema

Bodegas
Cursos de cata
Accesorios
Tiendas
Productos gourmet
Restaurantes

Verema.com

Quiénes somos
Publicidad
Política privacidad

Club Verema

Cada dos meses una selección de
6 vinos exclusiva para los socios



[Regístrate](#) | [Área de usuario](#) | [Asocia tu grupo](#)

[Inicio](#)
[Contactar](#)
[Mapa web](#)

Artículos

Cayendo en el Pecado: De visita por Valladolid.

Paco Higon y Jose Contreras

Fecha: 20/03/2003

Tema: **viajes, reflexiones**

Ya lo había predicho Nostradamus, los días 10 y 11 de marzo podían ser días propicios para caer en el pecado.... quizá por ello ni nos planteamos frenar la tentación y Jose Contreras y un servidor nos pegamos un buen madrugón para ir a Valladolid.

¿Qué cuáles fueron nuestros pecados?. El lunes, organizado por la conocida tienda **Pecados Originales** y en el magnífico marco del **Patio Herreriano** (Museo de Arte Contemporáneo) se llevó a cabo la jornada sobre "El vino, el sexto sentido". **Chuchi Soto** y el resto del equipo de Pecados montó un equilibrado programa en el que junto con una miniferia, donde se podía encontrar una excepcional selección de vinos, hubo tiempo también para debatir sobre "El vino en el Mercado" y el "Vino en la Bodega" y disfrutar de una cata "sensorial" impartida por Manel Plà.

En la mesa de la mañana, en la que participó Verema.com, se debatió ampliamente sobre la situación del mercado del vino, sobre las barreras monetarias y culturales al acceso a este mercado que tienen los jóvenes, sobre si hay o no crisis en el sector, sobre la segmentación de mercados y la necesidad de situarse en aquellos que proporcionan mayor calidad, y sobre muchos otros temas de máximo interés. En la mesa redonda de la tarde el tema estrella fue, sin duda, el de la evolución de los precios en el mercado del vino, razones de su comportamiento reciente y actual así como tendencia previsible para el futuro.

A pesar de estos sesudos debates, también hubo tiempo para catar algunos vinos. Excepcional, por cierto, la *selección portuguesa*, donde los Niepoort, Quinta do Vale Meão, Quinta do Vale Dona Maria y Pintas brillaron con luz propia. Entre los españoles nos cautivaron especialmente los vinos de Artadi (ese Grandes Añadas del 2000, así como el Pisón 2000 darán mucho que hablar); el Cirsión 2001 fue otra de las estrellas del evento sin olvidarnos de un excepcional Aurus 1999, en un estado ideal de consumo en estos momentos. Excelente también el Aalto 2000, que en esta su segunda añada se presenta ya como un valor seguro; así como interesantes también los Guelbenzu con una amplia gama de productos, todos ellos bien elaborados y serios pero donde destaca claramente el Lautus. De Remirez de Ganuza pudimos probar un elegante reserva del 2000, a punto de salir al mercado pero ya *hecho* y redondo y una muestra de barrica

[Artículos actuales](#)

[Artículos anteriores](#)

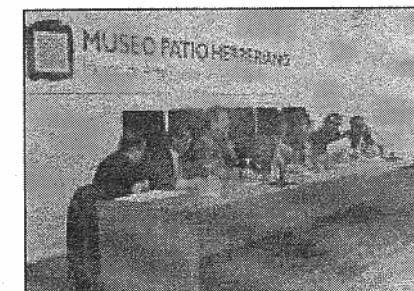
Por temas: [Viajes](#)

[Entrevistas](#)

[Reflexiones](#)

[Técnicos](#)

[Versión para imprimir](#) 



De izquierda a derecha: P.Higón, P. Martín, C. Montalvo, L. Gutiérrez, V. de la Serna, D. Belondrade y R. Guelbenzu
[Pulsar para ampliar](#)



Otra imagen de la mesa de la mañana
[Pulsar para ampliar](#)

del 2001 con ¡mucho peligro!, toda una bomba frutal. De Quinta Quietud catamos un 2000 exultante, tal vez uno de los vinos de Toro que mejor han sabido conjugar potencia y presencia. De Cap anes siempre hay que dejarles un hueco- nos volvió a deleitar el Cabrida 2000. De Finca Sandoval recatamos el *golosón* Salía y nos deleitó un Finca Sandoval todavía muy duro pero bien *amueblado* del cual sólo podemos poner un pero, su falta de tipicidad.

¿Que más pudimos probar? Con permiso de mi castigada memoria recuerdo los interesantes—mucho- vinos de Luna Beberide, impactantes los de Hereus de Cabrera con un segundo vino que dará que hablar (Sió), bastante convincente el proyecto de Artazu en Navarra, prometedores los de Arco de Curiel en Ribera y César Príncipe en Cigales.

Y la jornada no dio más de sí. No obstante, nos fuimos con la conciencia tranquila del “deber cumplido” con unos 50 vinos tintos catados, y eso que empezamos a catar a partir de las 14 h., una vez acabada la primera mesa redonda. Fue una pena que no pudieramos llegar a catar los blancos (too much!) aunque, ya casi de retirada, nos dio tiempo de limpiar los taninos de la boca con algo de cava de Agustí Torello y de Gramona y de remate —gracias Jose- un Etiqueta Negra de Terras Gaudas.

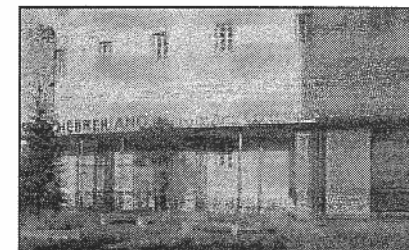
Pero en el plano personal también hubo agradables encuentros y reencuentros. Conocimos al grupo de cata de los **Malolácticos** con quienes compartimos ¡una vez acabada la jornada! unos vinos cerca de la Plaza Mayor. También estuvimos un buen rato charlando con Prieto, del *retén* de los viernes, Bosos (con quien compartimos mesa en la cena), Paco Berciano (fue muy agradable este reencuentro después de varios años), y también pudimos ver y saludar a Carlos Zalve, Manoli, Juan, Mario Estevez... Lastima que el tiempo apremiaba (y el vino se acababa!) y no hubo tiempo más que para cruzar unas pocas palabras.

El colofón fue una cena servida en el mismo Museo de Arte Contemporáneo. Como novedad simpática, cada mesa iba identificada con un varietal y como buenos mediterráneos a la gente de Verema nos correspondió la mesa *Monastrell* que compartimos con Bosos, Agustí Torelló, Julián Mendoza, Toni Sarrión y otros amigos de una joven bodega de Ribera del Duero de la que oiremos hablar en el futuro.

El martes, nos esperaba la segunda tentación. Habíamos sido invitado por la familia **Yllera** a una cata muy particular en su bodega de Rueda. Sentados a la mesa con otros compañeros de medios informativos y de representantes de la restauración de Valladolid catamos una buena selección de vinos de la bodega y, sobre todo, disfrutamos de una interesantísima cata “de robles” que era el motivo principal de nuestra participación en esta cata. ¿En qué consistió?. Pues en catar un mismo vino criado con ¡¡12!! diferentes robles de gran calidad (11 de ellos francés y 1 americano) producidos por reconocidos toneleros.

El objetivo de la cata era obtener opiniones diversas de gente relacionada con el mundo del vino desde diversas posiciones (informadores, críticos, restauradores,...) sobre los distintos efectos que los diferentes robles tenían sobre el vino y, con ello, disponer de más información para articular una futura política de compras de barrica de la bodega.

No fue ésta la única nota distintiva de la visita. También nos sorprendió un jovencísimo Yllera Gran Selección del 91, recién salido al mercado pleno de vida y frutalidad, y dos muestras de un mismo vino con varios años de crianza, cuya única diferencia es que su estancia en botella (tres años) había sido guardada,



Puerta del "Patio Herreriano"
[Pulsar para ampliar](#)



Los Malolácticos con José Contreras
[Pulsar para ampliar](#)



Los vinos de la cata de "robles" de Yllera
[Pulsar para ampliar](#)



en el primer caso, por un corcho convencional y, en el segundo, por un simple tapón metálico de estrella (del estilo del de las botellas de cerveza). Curiosamente, el vino del tapón de estrella daba, inicialmente, unos curiosos toques de reducción (que adjudicamos al hecho de no haberse practicado el vacío en el momento de su taponado) pero que estaba en perfectas condiciones de consumo... ¿estaremos mirando al futuro?.

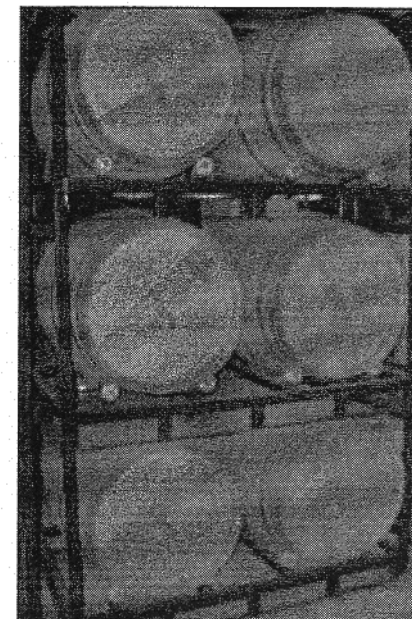
Almorzamos con una excelente comida casera en la preciosa bodega subterránea, en el mismo pueblo de Rueda, después de visitarla y escuchar con atención algunas de las leyendas que sobre sus antiguos moradores (incluyendo a la propia Isabel La Católica) nos contó con deleite Marcos González Yllera. Compartimos mesa y mantel con la familia Yllera, nuestros anfitriones, así como con amigos de otros medios informativos (compañeros del grupo Team de Madrid, del diario El Sur de Andalucía) que también participaron en la cata.

Salimos a las 17 horas de la bodega comentando la satisfacción que nos había quedado de ver como una empresa con gran tradición, y que tanto ha hecho para que muchos aficionados al vino en España pudieran iniciarse en este mundo con vinos de buena calidad y a un justo precio, se esforzaba por mejorar sus procesos de producción y su imagen, buscando competir en diversos segmentos de mercado sin renunciar a los principios de sus orígenes: hacer buenos vinos para tomar y acompañar buenas comidas y a precios razonables.

El resto fue otro palizón de coche hasta Valencia con un promedio excelente todo hay que decirlo- y con unas buenas dosis de cansancio acumulado. Por cierto: ¿cuando se resolverá el problema de la circunvalación de Madrid, sea o no en horas punta!



Paco Higón y Jose Contreras con miembros de la familia Yllera
[Pulsar para ampliar](#)



Novedosas estructuras para el soporte de las barricas
[Pulsar para ampliar](#)

Copyright © 2003 Paco Higón y Jose Contreras

Artículos relacionados

[II Encuentro Verema. Crónica de un re-encuentro \(I\)](#)

[II Encuentro Verema. Crónica de un re-encuentro \(II\)](#)

[Vendimia 2002 en La Rioja](#)

[Artículos actuales](#)

[Artículos anteriores](#)

Por temas: [Viajes](#)

[Entrevistas](#)

[Reflexiones](#)

[Técnicos](#)

[Versión para imprimir](#) 