

DE FINDE | Cinco Barricas



«Nodus y la finca El Renegado son nuestro origen y futuro»

J. N. @5Barricas

La Finca El Renegado va a ser el gran protagonista en 2015 para la firma valenciana Bodegas de Utiel que en el nuevo ejercicio cambiará hasta su nombre en un proyecto vinícola ambicioso en todos los frentes, desde el vino hasta el enoturismo. Adolfo de las Heras tiene muy claro lo que quiere y las mejoras llegan en todos los frentes, incluidos refuerzos en áreas importantes como el enoturismo, pieza fundamental en el desarrollo.

Pregunta.- Sabemos que lleváis unos meses trabajando en mejorar el proyecto de la bodega en todos los frentes, ¿Cuáles son los plazos de este nuevo desafío?

Respuesta.- Nodus cumple 10 años, y vamos a celebrarlo. Estamos inmersos en varios proyectos,

que afectan a la bodega, la imagen, el hotel. Estamos deseando compartirlo...y lo haremos el 30 de Marzo.

P.- ¿Qué papel va a jugar el enoturismo?

R.- El enoturismo es parte esencial. Los valencianos nos sentimos cada vez más orgullosos de nuestros vinos y nuestras bodegas y queremos conocerlas y disfrutarlas. Vamos a contribuir a esta afición con nuestra oferta. Valencia no es sólo playa, hay un turismo cultural, gastronómico y enológico que aporta mucho valor a nuestra Comunidad, y es nuestra apuesta.

P.- ¿Por qué el cambio de nombre de la firma?

R.- Por reconocimiento al esfuerzo de todo el equipo, porque Nodus nos ha dado muchas alegrías, por-

que representa el origen de nuestra Bodega, y su futuro. También porque es una marca reconocida en el mercado exterior y nos facilita la introducción de otra marcas.

P.- ¿Va a cambiar la imagen de los vinos?

R.- Sí, Nodus cambia de imagen. Estamos ultimando los detalles, confiamos en que os guste!

P.- ¿Va a ser El Renegado una referencia enoturística de la comarca?

R.- Sí. Como comentábamos antes, El Renegado es una finca magnífica, ecológica, que merece la pena visitar. Además de la uva autóctona bobal, cultivamos los varietales macabeo, chardonna y sauvignon blanc, merlot, tempranillo, syrah... es muy interesante conocer todo esto. Además, tenemos

una ruta de carrascas centenarias, y algo muy muy recientemente descubierto, un aljibe de origen árabe, centenario por tanto...estamos estudiándolo. El Hotel es un lugar único para pasar unos días de descanso, en contacto con la naturaleza, y con el mundo del vino. Vamos a completar la oferta, y la vamos a completar con una oferta gastronómica excelente, fusionando la tradición de la zona y la nueva visión de renovación.

P.- ¿Qué iniciativas vais a poner en marcha con este giro en la bodega?

R.- Tenemos tres puntos de interés clave. Uno es la calidad e imagen de todo lo que engloba Bodegas Nodus, y ese es el focus de todo el equipo. Además Bodegas Nodus quiere vincularse a otras

iniciativas que nos inquietan, interesan y donde queremos aportar nuestro granito de arena, una es la salud y el bienestar. Por esto la Finca es ecológica, y dos de nuestros vinos tienen ya la certificación de ecológicos, Actum Colección y Renegado. Y otra es la juventud y el talento. Y, aquí, te contaremos algo pronto!

P.- ¿Cómo queda el equipo de la bodega para este nuevo proyecto?

R.- Es un gran equipo, del que admiro su profesionalidad y compromiso. Hemos incorporado nuevas funciones y responsabilidades, Paula, es nuestra nueva Ingeniera de Producción. Sergio nuestro Director Comercial, que es esencial en todo el nuevo proyecto, con Alejandro y Javier. Al frente de la exportación está Victoria y Marisa es quien va a liderar las catas y visitas. Gregorio es el que controla y dirige las labores del campo y Almudena se encarga de la parte de comunicación.

P.- ¿Es, por tanto, 2015, un año vital para la firma?

R.- Sí. Estamos trabajando duro para cumplir con los objetivos que nos hemos propuesto. El mercado es muy exigente, y queremos elevar el listón.



Adolfo de las Heras, con Almudena Dehesa y Marisa Donnan.

¿Conoces de verdad el aceite de oliva?

@5Barricas

El nivel de conocimiento que tienen los consumidores sobre el aceite de oliva es bajo, en cuanto a sus cualidades, categorías y calidad sensorial se refiere. El 70 por ciento de los consumidores no conocen los tipos de aceite de oliva, ni tan siquiera el 90 por ciento sabe identificar sus categorías por su calidad sensorial.

Sin embargo, expertos catadores logran identificar las propiedades sensoriales (olor y sabor) que caracterizan a distintos tipos de aceite de oliva virgen. Así, por

ejemplo, entre las características positivas se encuentran el olor y sabor frutado, amargo o picante, frente a los atributos defectuosos identificados como olor y sabor a rancio, madera, avinagrado, húmedo o a tierra.

María Lorente, técnico de Consumolab: "Al contrario de lo que podría parecer, por ejemplo, el sabor amargo que un consumidor podría identificar como atributo negativo, es característico de un aceite de oliva de calidad".

A través de los análisis sensoriales homologados por la Comu-

nidad Europea y ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), que realizan expertos catadores, se evalúa las características sensoriales y se clasifica en función de estas el aceite de oliva virgen en sus tres categorías: Virgen Extra, Virgen y Lampante, certificando así que cumple con los requisitos establecidos en la legislación comunitaria de cara a su identificación de calidad y comercialización.

El sabor, principal atributo por el que el consumidor prefiere el aceite de oliva virgen

Por otra parte, las razones para el uso del aceite de oliva por parte de los consumidores se establecen por diferentes criterios, según ha manifestado Brígida Jiménez, directora del IFAPA de Cabra: «Alrededor del 85 por ciento por el sabor, el 60 por

ciento por costumbre y la salud, mientras el aroma, el 20 por ciento».

Así se ha puesto de manifiesto en la jornada-taller celebrada febrero, en AINA Centro Tecnológico, donde se han reunido más de 100 consumidores y expertos

catadores de aceite de Oliva Virgen para analizar las propiedades de éste. Los consumidores han realizado una cata ciega de tres tipos de aceite y ocho expertas catadoras de aceite de oliva virgen han realizado una demostración de análisis sensorial.

