



EL GUSTO
ES MÍO

José Vicente Guillem
INGENIERO AGRÓNOMO

Concursos de vinos: Fomento cultural

La Comunitat Valenciana ha tenido una fecunda historia en la organización de concursos de vinos (los desaparecidos Vinalia y Nit del Vi o los actuales de Proava, Ferevin o CajaMar). Gracias a su buen hacer, muchos vinos han sido conocidos y el sector ha recibido un justo reconocimiento.

Una definición aceptada internacionalmente, dice, que «catar», consiste en experimentar, analizar y apreciar los caracteres organolépticos y olfativo-gustativos de un producto. En nuestro caso, una reflexión ante una copa de vino, donde se manifiesta la

formación del catador.

Concurrir es participar, competir, tener confianza y someterse a la opinión nacida de los conocimientos de un grupo de personas que configuran el Comité de Cata o Jurado. La participación es voluntaria, el concurso se desarrolla bajo unas normas (normalmente las impuestas por la Organización Internacional de la Viña y el Vino -OIV-), con un patrocinio, modelo organizativo y bajo la supervisión de las Administraciones.

Catar, Competir y desarrollar la actividad de un concurso, es una manifestación cultural, en cuanto que refleja las características de un vino, la posición mantenida por profesionales conocedores expertos y curtidos, que tienen, como fin último, prestar un servicio al sector y seleccionar de entre los vinos presentados al mejor. Un ejemplo de valorizar lo subjetivo de forma colegiada.

En un mundo subjetivo, la credibilidad de los resultados y validez del procedimiento se centra en el rigor sobre la aplicación de las normas, la formación e independencia del jurado y el respeto y calidad de los vinos presentados por las bodegas. En un concurso de vino, solo hay un ganador, el vino; y una estrategia, situarlo en su lugar.

La metodología de trabajo se diseña desde la autoridad de la OIV, y sus recomendaciones sobre cómo se deben desarrollar la cata, intencionalidad, criterios y términos para la actividad, evaluación de resultados y los mecanismos de autorregulación son impuestos por la organización. Todo un programa diseñado para atender, servir, ser útiles y transparentes.

Con frecuencia, los lectores preguntan sobre aspectos del concurso, relativos al «Panel de Cata» y sus «funciones», la metodología del concurso, los niveles de participación, el ámbito de actuación, sus objetivos y que su-

ponen para la zona donde se realizan. Preguntas lógicas que garantizan confianza y credibilidad.

El panel de cata. Es el jurado, está configurado por conocedores del sector, de prestigio, representantes de todas las categorías y disciplinas que lo definen (enólogos, sumilleres, bodegueros, periodistas, administración, comercio, consumidores) en número proporcional a las muestras presentadas y manifiestan su opinión mediante una técnica ficha de cata, que después se tabula.

La metodología OIV. Con un protocolo estricto, catabo las muestras anónimas, cubiertas las botellas con una funda hasta el gollete y con un número de referencia, que se recogerá en la ficha para su evaluación. El ambiente y entorno de la sala, está controlado. Nadie conoce la muestra, ni nadie habla con el vecino para comentario alguno. Es una actuación en ciclo cerrado y cata a ciegas.

La valoración y exposición del resultado es un acto de divulgación social, de reconocimiento y exaltación de los valores y atributos de un vino que, a merced del jurado, ha merecido la calificación más alta. Es uno de los objetivos del concurso: difundir las cualidades de un vino, una zona o forma de interpretar un vino y atender su estrategia de promoción.

El resultado de una cata se vigoriza por la calidad del vino, su servicio y por los catadores presentes, sobre cuyas valoraciones se promedian los resultados finales, eliminando extremos (la mayor y la menor puntuación). Es un acto -el de participar como jurado en una cata- objetivo, que ayuda a disipar desconfianzas. Aunque se pueda discrepar, pues solamente los que no tienen confianza en lo suyo desconfían de lo demás.

La Comunitat Valenciana ha tenido una fecunda historia en la organización de concursos de vinos, los históricos (Vinalia, Nit del Vi o los Concursos de Castellón entre otros) y los vigentes (Proava -primero bajo la organización de Els Bodeguers y posteriormente por Proava-, Ferevin, CajaMar y los que organizan los Consejos Reguladores). Gracias a su buen hacer, muchos vinos han sido conocidos y el sector ha recibido un justo reconocimiento.

Los supermercados de El Corte Inglés lanzan una promoción de vinos valencianos

► SE INCLUYEN DECENAS DE REFERENCIAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA CON **DESCUENTOS DE HASTA EL 50 %**

VICENTE M. VALÈNCIA

Los supermercados de El Corte Inglés han puesto en marcha una interesante promoción para incentivar el consumo de vinos producidos en el ámbito de la Comunitat Valenciana. Se trata de una iniciativa que busca valorizar los caldos valencianos mediante promociones que permiten adquirir

decenas de referencias a precios muy competitivos.

La promoción incluye ofertas unitarias como la de Blanc d'Enguera (7,76 euros), Beso de Rechenna (6,78) o Pasión de Bobal (7,55); pero también acciones de descuento por volumen de compra como el caso de los tintos Cup de Cup o Finca San Blas Las Hormas, disponibles en promoción 2x1. En promoción 3x2 se puede adquirir el Peñas Negras, y con la segunda unidad a mitad de precio Sólo de Aranleón, Cueva de la Culpa o Santa Bárbara entre otros. La promoción finaliza el 16 de abril.

ACTIVIDADES

3.000 restaurantes en la tercera edición de los Encuentros Viña Pomal

Más de 3.000 restaurantes han confirmado su participación en la tercera edición de los «Encuentros Viña Pomal», una iniciativa promovida por la marca insignia de Bodegas Bilbainas que busca promocionar costumbres culturales clásicas como son las conversaciones entre amigos alrededor de un buen vino. En el

listado de establecimientos no sólo figuran algunos de los mejores locales de las principales ciudades españolas, sino también un centenar de restaurantes ubicados en Londres. La marca riojana ha querido incentivar esta costumbre de nuestra gastronomía con originales recompensas entre las que destacan una visita enogastronómica a Bodegas Bilbaínas en Haro (La Rioja), una lámina de tu grupo de amigos retratados por la artista Elisa Ancori, así como el pago de una ronda, o una botella de Viña Pomal. **CUESTIÓN DE GUSTO** VALÈNCIA

Utiel-Requena edita una agenda de actividades vinculadas al vino

► LA PUBLICACIÓN **INCLUYE CASI UN CENTENAR DE ENTRADAS** PARA DESCUBRIR LA ZONA DE LA MANO DEL VINO

VICENTE MORCILLO REQUENA

La Bodega redonda de Utiel, sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena fue escenario el pasado martes de la presentación de la última edición de la Agenda del Vino, una pequeña guía de bolsillo que incluye detallada información acerca de las múltiples opciones que se ofrecen durante el año en la zona relacionadas con la cultura del vino.

En sus páginas, la agenda destaca casi un centenar de posibilidades, clasificadas en función de si se trata exclusivamente de visitas, cursos, visitas y catas, catas y maridajes, eventos o degustación de vinos y tapas. De esta manera, el público que desee acercarse a la cultura del vino de esta denominación de origen «tiene en esta agenda ochenta razones para beberse Utiel-Requena sorbo a sorbo», según destacó durante la presentación el presidente del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, José Miguel Medina.



José Miguel Medina, durante la presentación de la nueva agenda.

LEVANTE-EMV

La agenda, impresa en formato de bolsillo, se divide en seis categorías y ofrece datos de contacto de cada actividad

Esta «ambiciosa publicación, es fruto de la unión de esfuerzos de todos los que han aportado información e ilusión para que haya sido posible», subrayó Medina, añadiendo que, además, «rinde homenaje a la gente que

trabaja en la zona y a la riqueza y el potencial vitivinícola que tenemos. Esta agenda que recopila toda la oferta de ocio y cultural centrada en nuestro vino demuestra la fuerza que tenemos y el desarrollo que estamos viviendo».

Dividida en seis categorías: visita y cata, visita, visita y tapa, cata maridaje, curso y evento, cada actividad que aparece en la agenda incluye información acerca de la entidad organizadora, del lugar en el que se llevará a cabo, de su horario o días de duración y una breve descripción de sus características.