


Inicio » Nacional » Vinorum Think, el gran punto de encuentro para el sector del vino en Intervin, dentro de Alimentaria

 Me gusta Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.

 Tweet  Seguir a @elcorreodelvino

Día 25/04/2018

Vinorum Think, el gran punto de encuentro para el sector del vino en Intervin, dentro de Alimentaria

El espacio dedicado a la reflexión, la divulgación y las tendencias del vino español dentro de Intervin se sirvió de Open Tasting, The Expert's View y Spain's Top Pairings para mostrar los mejores vinos de Intervin, avalados por la crítica nacional e internacional.

Fuente: Intervin

La segunda edición de este espacio acogió a más de 5.000 personas, 2.600 botellas de vino, 5 de los mejores críticos de vino de carácter internacional y 6 restaurantes de renombre de toda España.

De entre todos los asistentes, más de 3.500 se acercaron a la barra de cata libre Open Tasting. Más de 50 bodegas presentaban sus vinos, con un total de 73 referencias de estilos y procedencias muy diferentes, y con una excelente reputación nacional e internacional como común denominador. Este rincón ha sido uno de los grandes éxitos de Intervin y ha recibido el elogio de aficionados y profesionales, tanto por el concepto y el formato, que permitía un contacto muy directo con el elaborador, como por el nivel de los vinos ofrecidos.

The Expert's View colgó el cartel de completo en todas las sesiones programadas. Jancis Robinson MW inauguraba el ciclo ofreciendo un recorrido por el territorio vitivinícola español a través de vinos que más le han impresionado. Entre la selección, vinos de Malvasia, Xarel·lo, Tempranillo, Merseguera y Mencía, y una Manzanilla para finalizar la cata. Como conclusión general, la confirmación de que España se conoce por su gran variedad de estilos y que se le reconoce la apuesta por la recuperación de variedades autóctonas. Para acabar, un elogio a sus vinos blancos: "Es cierto que al país se le conoce internacionalmente por sus vinos tintos y Riojas, pero los *wine lovers* se darán cuenta pronto -si no lo han hecho ya- de que los vinos blancos también tienen un gran potencial". En este sentido, una recomendación: "Cuidad estas elaboraciones porque aportan un valor añadido a la historia vitivinícola de España".

"Existen concepciones equivocadas sobre el gusto de los norteamericanos", decía el crítico de vinos y gastronomía de The New York Times, Eric Asimov. El periodista dirigió una sesión sobre los vinos que seducen al mercado de Estados Unidos y confirmó que los que realmente gustan son los productos auténticos, "que muestran el origen, el terroir", y rechazan "aquellos creados de forma industrial".

Pedro Ballesteros, el primer Master of Wine español, transportó a los asistentes por el sur de España a través "de la magia de los grandes vinos de flor", de los cuales comentaba: "La flor de Jerez, de Montilla, da una expresión de frescor y un acidez volátil que refuerza las sensaciones". Este recorrido incluyó la cata de vinos de González Byass, Barbadillo, Pérez Barquero, Alvear, Milan Nestarec, Tissot y Enric Soler. Como conclusión, un homenaje al terroir, responsable de estos vinos tan especiales, y un recuerdo a Bécquer: "¿Qué es terroir? ¿Y tú me lo preguntas mientras clavas tu pupila sobre la mía? ¡El terroir eres tú!".

La cuarta sesión de este ciclo de The Expert's View se dedicó a los Cavas de Paraje Calificado de la mano de uno de los expertos en champagne más reconocidos del mundo, Richard Juhlin. Juhlin fue claro y recaló una máxima: "El cava ha de mantener su personalidad y no fijarse en el champagne". La diferenciación es clave, como también lo es mantener el grado de exigencia en la elaboración del producto.

Para terminar, el crítico gastronómico del diario Financial Times, Nick Lander, repasó las cartas de vino de algunos de los mejores restaurantes del mundo y puso sobre la mesa diversos elementos que, según él, haría falta revisar y mejorar. De entrada, el hecho que no se conozcan los sumilleres de estos restaurantes, mientras no hay duda del nombre del chef. "¿Por qué los chefs no comparten protagonismo con los sumilleres?", se preguntaba. Por otra parte, también puso en duda que no se haga suficiente caso al diseño de las cartas de vinos: "Los menús del siglo XIX se hacían sobre papel de periódico y poco a poco el papel ha ido evolucionando. En el caso del vino, esta evolución no es igual", criticaba Lander.

El espacio para los maridajes, Spain's Top Pairings, convenció a los paladares más exigentes, que coincidieron en el gran acierto de las armonías creadas entre la restauración y las referencias vinícolas españolas. Durante los cuatro días de feria se pudieron degustar estos maridajes durante la hora de comer. El concepto fue ideado por el reconocido sumiller Ferran Centelles, quién contó con la colaboración de dos productos gourmet líderes en su sector -Ibéricos Fisán y Queso Campoveja- y de seis restaurantes del nivel de El Celler de Can Roca, Aponiente, Azafrán, SOFIA Be So, Gresca y Via Veneto.

La combinación de los grandes vinos, las ponencias y los maridajes ha permitido consolidar la apuesta del Vinorum Think y confirmar que ha cerrado las puertas con gran éxito no solo de convocatoria sino también de concepto.