

# I ENCUENTRO PARA SUS CLIENTES Y PROVEEDORES

## VINOSPE / JAIME IVORRA



**VINOSPE e IVORRA**, organizaron el día 27 de marzo de 2006 en el recién inaugurado Hotel NH Alicante una interesantísima jornada gastro-enológica.

Empezó la misma con un foro de primeros espadas. Escuchar y aprender con **D. Pedro Aibar, D. René Barbier, D. Carlos Falcó, Marqués de Griñón, D. Xavier Gramona, D. Javier Moro, D. Gonzalo Ortíz, D. Joseph Puig y con D. Agustín Santaolaya** fue un privilegio.

Desde el análisis de las principales cepas plantadas en España, hasta la inteligente expresión de "hacer vino con sentido común" (**J. Puig**).

Cepas viejas. El misterio del por qué las garnachas blancas del Priorato mantienen esa acidez natural, sin necesidad de correcciones. Se ha hecho mucho en España, pero hay que llegar más lejos, fue un sentir común.

**D. Carlos Falcó**, recién llegado de USA, abordó la problemática del cambio climático. Tremendo el problema que vamos a sufrir. Y peor lo tienen nuestros hijos. **Amigos hay que hacer algo en serio**. Pero hablando de vidueños, vamos a acabar plantando las mejores uvas en Inglaterra.

Se analizaron maridajes. El vino está elaborado para disfrutar con la comida.

El análisis de la globalización. Pero, con la opción, la lectura, de "caber todos" (**Agustín Santaolaya**). Otro tema tratado fue el ganarse al consumidor joven. La media de los consumidores actuales se circunscribe a una banda de los 30 a los 55 años.

**R. Barbier** insistió en el error de Bruselas en su delimitación y excesivo control en las plantaciones de uva.

Con referencias a buscar la raíz profunda, ojo, no confundir con garganta profunda, los análisis de morfotipos, críticas a las macroextracciones, ... Pasamos a catar vinos.

Para hacer un alto en la lección magistral de aceites, con el Marqués de Griñón, con **D. Rodrigo Arteaga**, con los aceites Marqués de Griñón, con Dau-ro, ... Y, los que tuvieron tiempo, o aún no habían tenido experiencia con la cata de copas, Riedel nos ofreció la suya.

Como siempre en estos casos a vuelo pluma, os ofrezco mi cuaderno de campo de la Jornada.

Con la opción en algunos casos, de catar algunos productos delicatesses. Parece que les cuesta más que a los amigos bodegueros ofrecer a la degustación sus productos. Algún buen queso, que compartí con el maestro **Manuel Varó**, genio de los cocineros, Rte Maestral...

Envinamos boca con un par de Champagnes. Los **GOSSET, Gran reserva**, en magnum, ácido, cítrico, elegante y el **GOSSET rosado**. Buena expresión de la fruta. Atractivo.



En TILENUS, disfruté charlando largo y tendido con José Antonio Cascudo. Por cierto. Una próxima visita de la ASPA será al Bierzo. Aquí catamos el **TILENUS media crianza 03**. 7 meses, con buena fruta, tipicidad y toques minerales. **EL TILENUS CRIANZA**, me pareció todavía un vino excesivamente duro, por ensamblar. Un muy buen **PAGOS DE POSADA, 01** en su esplendor, para terminar con la gama alta de la bodega, el escasísimo **PIEROS**. Cepas entre los 620 y los 900 metros de altitud y muy, muy viejas. Este 100% mencía se abre con enorme elegancia, especias, terroir, mineral, ...gran vino.



Caté el futuro, ¿o tal vez no?

**“inspiración matorana”**. De Martínez Bujanda. Y el **“inspiración graciano”**. Monovarietales de matorana tinta y graciano, respectivamente, plenos de personalidad, color y expresividad. Tenían los Finca Valpiedra, ...

Disfruté con los **RODA II, 03**, buen vino, mucha fruta y frescura. **EL RODA I, 00**, con diseño de vino de gama alta. El **CIRSION 03**, magnífico vino, que aunque no en su mejor añada, todavía recordaba de su presentación en Madrid, con ocasión de Gourmetour 2005. Aprovechamos para catar sus aceites. El mítico **DAURO 05**, y el mallorquín de arbequina, **ARBOCANSÀ 05**.

Paré en Marqués de Griñón, cuyos vinos tenía muy recientes, ALIMENTARIA, pero recaté **EL RINCÓN**, ese vino de cepas jóvenes de garnachas y syrah, de Madrid. Muy buen vino. Tenían su aceite, cosecha 2004 en esta ocasión. Estar con D. Carlos Falcó, con Rodrigo Arteaga, con Eloy, es un placer.

Catamos el **AUGUSTUS Chardonnay 05**. En su línea de calidad y elegancia.

Pasamos por Gramona con su especialísimo **VÍ DE GEL**, que crecerá en botella los próximos 4 o 5 años.

Disfruté con los **ODYSSEUM, garnacha blanca** del Priorat, fantástico de elegancia, mineralidad, acidez natural, equilibrio en boca. Gran vino. Y el **ODYSSEUM** tinto, elaborado artesanalmente, con maceración en barricas, battonage, ... Un disfrute charlar con su autor, Joseph Puig.

El **REIG DEL RAIM**, C. Sauvignon, Syrah y Tempranillo, bueno y barato, de Terra Alta. Con sus hermanos mayores, **EL PORTAL**, ídem de variedades, pero tánico y estructurado. Y **L'AVI ARRUFÍ, 02**, mejorando claramente y el gama alta, **MATER TERESINA**, coupage 2001, 2002, muy bueno.

Catamos también el **PAGO DEL CAMINO**. Garnacha de 70, 80 años de un solo vidueño. Complejo, elegante, frutal. **EL ALBA** de Bretón, gama alta de la casa Loriñón, 100% tempranillo de Briones. Elegancia, complejidad, fruta, terruño, ...

Y saludando a muchos amigos. **José M<sup>a</sup> García y Susy Díaz de La Finca de Elche**, a **M<sup>a</sup> Carmén Vélez con su marido**, de la Sirena de Petrel, a **M<sup>a</sup> José San Román y Pitu Perramón**, de Monastrell, La Vaquería, Tribeca, La Taberna del Gourmet, **J. Manuel Varó**, **R Maestral**, a los propietarios de Los Ibéricos, **Alfonso Mira**, **Rte Lavid de Aspe**, a bastantes compañeros sumilleres, nos dirigimos a la votación de la ASPA.

Un éxito de **VINOSPE**, (los **Pedauyé** trabajaron en serio) y **JAIME IVORRA**, con su excelente selección de delicatesses. Sin olvidar a nuestro compañero de la ASPA, **Pepe Ortuño**, cuya labor y trabajo ha sido importantísimo en este acto.

Felicidades, amigos.

**Nacho Coterón / Mar Carrillo**