vinetur

La singularidad, el respeto por la viña y la unión con el territorio marcan Enofusión 2018

La octava edición de Enofusión, el Congreso Internacional del Vino, celebrado en el contexto de la Cumbre Gastronómica Reale Seguros Madrid Fusión, presentó más de 30 actividades enológicas y acogió a más de 200 referencias en su enobar

sábado 27 de enero de 2018



Enofusión 2018. Enofusión, el Congreso Internacional del Vino, celebró su octava edición durante los días 22, 23 y 24 de enero de 2018 en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, en el contexto de la XVI Cumbre Gastronómica Reale Seguros Madrid Fusión.

En esta ocasión, El Centro del Vino acogió 18 catas, hubo 16 actividades enológicas en el Wine Corner, estuvieron presentes más de 60 marcas de vino en las Expobodegas y se pudieron catar más de 200 referencias en el Enobar. Todo ello dispuesto para los 10.000 profesionales que visitan cada año Madrid Fusión.

En El Centro del Vino, además de catar nuevas referencias, volver a disfrutar con etiquetas emblemáticas y descubrir nuevas armonías, se pusieron sobre la mesa los temas más actuales en torno a la viticultura y la enología: el respeto por la vid y el patrimonio enológico, el cuidado de la tierra y el entorno, minimizar la intervención del viñedo, la recuperación y puesta en valor de variedades autóctonas, la influencia del cambio climático en el sector del vino y cómo reducir su impacto y avance, o la importancia de las historias que hay detrás de cada vino, entre otros temas.

La cata inaugural corría a cargo de Marqués de Riscal, defendiendo las elaboraciones que obtiene de sus viñedos más antiguos. En este sentido, defendían la importancia de conservar el patrimonio genético, así como limitar la intervención en el viñedo, siempre que sea posible. Le siguió la D.O. Ribeira Sacra. En esta cata quisieron unir la expresión de los vinos a un mensaje y a un recuerdo, pues al final "es lo que va a quedar en la memoria del consumidor para repetir en un futuro".

A continuación, la Diputación de Toledo ofreció una armonía con productos de caza donde se puso de relieve la importancia del vino para potenciar la gastronomía de cada zona.

También armonizada, la D.O.C. Prosecco, que ha triplicado sus ventas en España, superando al champán, presentó sus espumosos unidos a las tapas de Mauro Elli (del restaurante con una Estrella Michelin Il Cantuccio), quien declaró que esta bebida siempre era algo "divertente" y que al unirla con la gastronomía resultaba una combinación orgásmica.

Para comenzar la tarde la oratoria de Antonio Flores, Master Blender de Bodegas Tío Pepe, transportó a los asistentes hasta las bodegas de González Byass, en un viaje por las añadas más destacadas de sus Palos Cortados. Y al final del día, el dinamismo y desenfado de las actividades enológicas de Vinventions, repasaron las variedades gallegas más destacadas y la capacidad de guarda con los tapones de Vinolok y Nomacorc, en las referencias de Pazo as Barreiras y Carlos Villanueva.

El segundo día, las referencias californianas de la Familia Torres, llenaron las copas especialmente seleccionadas por Riedel, para disfrutar de la historia de Marimar Torres en el nuevo mundo y de los vinos que elabora de Albariño, Chardonnay y Pinot Noir.

Una vez se acercó el mediodía, las catas armonizadas se sucedieron. Primero de la mano de Makro, quien presentó sus nuevas garnachas de la línea La Sastrería, junto con las tapas de Íñigo Lavado y quesos de Quesería La Antigua de Fuentesaúco. Después, Can Sala ofreció la primera cata vertical que realiza como Cava de Paraje Calificado y se armonizó con la reinterpretación de los platos más emblemáticos del restaurante Zalacaín. Una cata en la que Pedro Bonet, director de comunicación del Grupo Freixenet y director de la D.O. Cava, defendió la calidad del cava y afirmó que en la actualidad "no se hace justicia a la calidad del cava". Por último, la D.O. Catalunya se atrevió en esta ocasión con una sorprendente armonía japo-mediterránea, junto al restaurante Umiko.

Por la tarde, Juve & Camps presentó sus cavas monovarietales y declaró que precisamente en este tipo de cavas es donde más se nota la influencia del cambio climático, pues "se hace más difícil el balanceo a la hora de equilibrar la añada". Aunque, puntualizaban "puede ser una oportunidad para estudiar cómo se comporta la uva y poder controlarla".

En el cierre del día, las mujeres se posicionaron como protagonistas de la última cata. Se presentó la exposición fotográfica "Vino, alma de mujer", que se exponía por primera vez en Madrid, y el nuevo libro de Zoltan Nagy, "Reinas de Copas", donde se destaca a diversas profesionales del mundo del vino. Los proyectos estuvieron acompañados de una cata magistral dirigida por mujeres.

En el tercer y último día de Enofusión, la cata vertical de Terra Remota abrió el programa de catas, una bodega que se presentaba como "un camino, una historia" más que como un proyecto, centrado en el respeto por el entorno, las uvas, la menor intervención y la historia que había tras cada paso dado.

Los vinos canarios hicieron su presentación junto a tres quesos de las islas, una armonía que pretendía demostrar cómo la localización y el clima es lo que da el carácter distintivo a sus productos. Por su parte, la D.O. Rueda hizo gala de su larga tradición vitivinícola, pero aprovechó la ocasión para presentar sus nuevos vinos, fruto del desarrollo de esa extensa historia. Y para remarcar esas diferencias otorgadas por el territorio, pero sin desmerecer la calidad propia de cada uno, Bodegas Portia y Bodegas Campillo realizaron un cara a cara para destacar no sólo las diferencias, sino también los puntos en común entre la D.O. Ribera y la D.O.C Rioja.

Por otro lado, las entregas de premios de Enofusión 2018 permitieron, en el caso de Mariano García, quien recibió el galardón Don Luis Hidalgo a la Trayectoria 2018, disfrutar de las anécdotas personales del enólogo en torno a los vinos que ahora mismo elabora, además de poder degustar el resultado. En el caso de Carlos Delgado, que recibió el premio a la Difusión de la Cultura del Vino 2018, los asistentes pudieron viajar, a través del vino, a lo largo de la carrera profesional del periodista y crítico enológico, quien ofreció, entre otras, reflexiones como esta: "La cata de vino es un ejercicio de meditación sensorial; el vino te habla, te transporta, te dibuja un paisaje emocional que tienes que recorrer".

En paralelo a las actividades de El Centro del Vino, el Wine Corner, el nuevo espacio pop-up de catas de Enofusión, dinamizó el espacio con catas rápidas y desenfadadas con la presentación de las etiquetas expuestas dentro del espacio "Descubrimientos de Jesús Flores"; las variedades características de las diversas D.O. de Castilla-La Mancha; e incluso las sorprendentes actividades con aceite de oliva de GastrOleum.

En las tres áreas de Expobodegas (Hall, Sala Londres y Sala Roma), los visitantes pudieron conocer más de 60 marcas mediante las referencias de Bodegas Altanza, Bodegas Arráez, Bodegas Volver, Bodegas Naranjo, Bodegas Campos Reales, Vinos Deliberados, Bodegas Marqués del Puerto, Bodegas Olarra, Bodegas Pedroheras,

Bodegas Tierras De Orgaz, Axial Vinos, Península Vinicultores, Bodegas Singulares & Vinos de Autor, Dominio de Punctum, Consorzio Di Tutela della DOC Prosecco, DO Catalunya, ADOVIN - Asociación De Denominaciones De Origen De Castilla La Mancha, Orowines, Familia Torres, Grupo Faustino, Juvé & Camps. Además del espacio del vermú formado por Zecchini, Turmeon y El Ingenioso, así como el espacio "Descubrimientos de Jesús Flores". Sin olvidar los productos y servicios de empresas relacionadas con el sector, como Vinventions, Koala y Bottelo.

El Enobar, por su parte, puso a disposición de los visitantes más de 200 referencias de toda la geografía española, incluyendo también varias referencias de la DOC Prosecco, para su cata libre y autónoma.