vinetur

De la Cepa a la Copa, formación de la Asociación de Sumilleres de Cádiz

jueves 1 de junio de 2017

ESCRITO POR ANDALUCIADEVINO.COM

La Asociación de Sumilleres de Cádiz (ASC) en su apuesta por la formación como pilar de la misma, ha organizado #DeLaCepaAlaCopa ,una serie de masterclass que se realizarán mensualmente, en las que se quiere estudiar el proceso de elaboración de los vinos, desde la viña hasta su embotellado, de manera técnica y especializada a través de los vinos de la provincia de Cádiz.



Estarán impartidas por enólogos y/o bodegueros en sus respectivos proyectos y serán las siguientes:

1.- Mayo: formación sobre uvas con Santiago Jordi, Santi Jordi Vinos de Autor, presidente de la Asociación Española de Enólogos.

2.- Junio: formación sobre tierra con Luis Pérez en Bodegas Luis Pérez.

3.- Julio: formación sobre barricas en Bodegas Gonzalez Byass

4.- Septiembre: formación sobre soleras con Bodegas Díez Mérito.

5.- Octubre: formación sobre el cristal y sus procesos en Bodegas Barbadillo.

6.- Noviembre: formación en brandis con Bodegas Fernando de Castilla.

7.- Diciembre: formación sobre vinos VORS en Bodegas Urium.



El pasado lunes asistimos a la primera masterclas, impartida por Santi Jordi y a continuación queremos contároslo.

La formación se realizó en la viña que Santi tienen en Jerez, frente a la Cartuja en la zona de Montealegre Alto, un precioso viñedo de unas dos hectáreas. donde Santi mima sus viñas para la realización de dos de sus vinos, Margarito y Amapolo y Petit Verdot.

Después de que Jose Antonio Barragán como presidente de la ASC presentara el ciclo, Santi Jordi comenzó su masterclass, empezando por los factores que condicionan los vinos de la provincia de Cádiz, "clima, suelo y variedad de uva orquestado por el elaborador" en la búsqueda de la tipicidad y singularidad de la zona "terruño".



Continuó con un paseo por las variedades de uva que se utilizan para la elaboración de vinos en la provincia, haciendo incapié en las variedades Palomino; Tintilla de Rota, uva autóctona camaleónica dependiendo del suelo y la elaboración y la Petit Verdot, variedad a la que le cuesta mucho llegar a la maduración pero que por estos lares lo consigue, mostrando la mejor Petit.

A continuación catamos diferentes vinos de la provincia buscando las diferencias y las peculiaridades. Comenzamos con los vinos blancos, un Chadornnay en el cual vimos como esta variedad foránea se comporta aquí, resaltando notas golosas propias de nuestro clima cálido. En segundo lugar nos fuimos a una Palomino joven sin crianza y en tercer y cuarto lugar catamos dos Palominos con crianza estática bajo velo de flor, procedentes de diferentes pagos de Jerez; donde pudimos observar la gran diferencia de una misma elaboración con uvas procedentes de diferentes suelos. Con el quinto vino hicimos un cambio de tercio, pasando a los vinos tintos. El primero uno joven procedente de la Sierra de Cádiz, donde resaltaban las notas frutales. Los dos siguientes coupages, con una crianza en barrica de 12 meses pero con diferente añada con los que pudimos observar las diferencias procedente de cada una de ellas. Pasamos al cuarto y nos encontramos con una elaboración de Santi Jordi, Margarito y Amapolo, a partes iguales con uva Tintilla y Petit Verdot, con una crianza de 8 meses en barricas de roble francés usado, en el que se busca la expresión del terruño y la varietal, con un capa alta nos encontramos con fruta negra, tiza, aceitunas negras,...con una entrada franca en boca, paso sedoso y acidez bien integrada. Para acabar la cata lo hicimos con el monovarietal Petit Verdot que elabora Santi, del cual solo se embotellas unas 1000 botellas y que nos da un ejemplo de lo bien que se ha adaptado esta variedad a la provincia, donde nos volvemos a encontrar con frutos negros, tiza. tinta china, ... con una boca muy larga, agradable y trabajada, una delicia.



Después de esto recorrimos el viñedo observando las diferentes variedades de uvas en su estado actual, viendo la gran diferencia dependiendo de la variedad con la que nos encontrábamos.

Para terminar un refrigerio con algunas tapitas acompañadas de los diferentes vinos que elabora Santi por la geografía española.

Nos quedamos con dos reflexiones, "con el vino que tenemos en Cádiz, si nos creemos lo que tenemos no habría bastante" y como prólogo a la siguiente formación del mes de Junio "En Cádiz hay que apostar por el suelo, es lo que nos da la tipicidad".

Gran día de formación, gracias Santi Jordi por compartir tus conocimientos con nosotros y gran iniciativa de la Asociación de Sumilleres de Cádiz a la que queremos felicitar.



Desde aquí queremos animar a todos los profesionales y amantes del vino de la provincia de Cádiz a asociarse a la ASC, para poder disfrutar de este ciclo y de todas las actividades que vendrán. Para ello o más información facilitamos email: asociacionsumillerescadiz@gmail.com , y en las redes sociales facebook y twitter

andaluciadevino.com