vinetur

Jóvenes productores de vino muestran su talento en FENAVIN con catas y mesas redondas en Ciudad Real

El evento organizado por EDA Drinks & Wine Campus impulsa la innovación y sostenibilidad en el sector vitivinícola español

jueves 8 de mayo de 2025



Más de doscientas personas han asistido en Ciudad Real a las actividades organizadas por EDA Drinks & Wine Campus en el marco de FENAVIN, la Feria Nacional del Vino. El evento ha reunido a doce jóvenes productores y productoras de diferentes regiones de España, que han compartido sus experiencias y conocimientos en tres mesas redondas acompañadas de catas magistrales. El objetivo principal ha sido dar visibilidad al talento joven que impulsa el presente y el futuro del sector vitivinícola.

Las jornadas comenzaron el martes 6 de mayo con una ponencia centrada en la influencia del suelo en los vinos. Jorge Méndez Viñátigo, de Bodegas Viñátigo (Tenerife), explicó que sus viñedos se asientan sobre suelos volcánicos con más de 500 millones de años de antigüedad. Sergi Pallarés, de Celler Arrelats (Cataluña), habló sobre los suelos de panal, caracterizados por su escasa materia orgánica y gran profundidad, lo que permite obtener uvas equilibradas. Iker García, de Bodegas Hontza (País Vasco), defendió una gestión biodinámica y con mínima intervención para cuidar los suelos arcillo-calcáreos. Shukhrat Khakimov, de SK Viticultores (Castilla-La Mancha), subrayó la importancia de interpretar cada parcela y cultivar variedades autóctonas para obtener vinos con personalidad propia.

El miércoles 7 de mayo se celebró la segunda mesa redonda bajo el título “Cómo el recipiente moldea el vino”. Lucía Abando, de Bodega Las Orcas (La Rioja), relató cómo aprendió de su abuelo a utilizar depósitos de hormigón para microoxigenar los vinos antes del embotellado. María García González, de María de la Recueja (Castilla-La Mancha), apostó por las tinajas y damajuanas para potenciar aromas y lograr crianzas oxidativas. Pepe Rodríguez de Vera, de Pepe Rodríguez de Vera Viñador (Albacete), emplea barricas que previamente han contenido licor cantueso como homenaje a la tradición local. Jorge Piernas (Murcia) rehabilitó tinajas centenarias encontradas en su bodega y también utiliza depósitos de cemento y barricas tradicionales para conseguir el perfil deseado en sus vinos.

La última jornada, celebrada hoy 8 de mayo, ha girado en torno a las variedades recuperadas. José Acosta, de Bodegas Tierra Savia (Andalucía), explicó cómo están recuperando las variedades Parrona y Zamarrilla, cuya maduración lenta ayuda a adaptarse al cambio climático. Jon Cañas, de Familia Luis Cañas (Álava), detalló el trabajo exhaustivo realizado para identificar más de 45 variedades en sus viñedos

familiares, entre ellas la Cadrete. Alma Nebot, de Bodega Flors (Comunidad Valenciana), relató cómo descubrieron la variedad Tortosí al observar diferencias durante la vendimia respecto al Macabeo. Daniel Sevilla, de Bodega Las Calzadas (Castilla-La Mancha), contó que han rescatado cepas antiguas de Pardilla en Pozoamargo, evitando así su desaparición.

EDA Drinks & Wine Campus mantiene su compromiso con el impulso del talento joven mediante iniciativas como estas mesas redondas y catas. La entidad tiene previsto organizar un nuevo encuentro dedicado a Jóvenes Talentos del Vino en julio en Rioja Alavesa.

EDA Drinks & Wine Campus es un proyecto impulsado por Basque Culinary Center junto al Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Álava, con la colaboración del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz. Su misión es promover el desarrollo económico y social sostenible a través del sector del vino y las bebidas. Para ello ofrece formación universitaria y másteres especializados desde la Facultad de Ciencias Gastronómicas del Basque Culinary Center, fomenta el emprendimiento e innovación y desarrolla líneas de investigación orientadas a transferir conocimiento al sector.

El campus cuenta con sedes en Vitoria-Gasteiz, Laguardia y Donostia-San Sebastián. Desde estos puntos busca transformar el sector vitivinícola mediante principios como la excelencia, sostenibilidad y salud. Además, pretende convertirse en referente internacional gracias a su enfoque integral que abarca desde la viticultura hasta la comercialización o el diseño empresarial. Con estas acciones EDA Drinks & Wine Campus refuerza su papel como motor para atraer talento joven e impulsar nuevas formas de entender y elaborar vino en España.