

## Cuaderno de vinácora, tercera semana de abril 2018

18/04/2018

19 0



Semana loca esta en que nos encontramos para el sector del vino. Por un lado está Alimentaria, una de las ferias más relevantes del panorama español en donde se centran todas o casi todas las presentaciones de vinos como por ejemplo, la nueva añada de CM Prestigio, uno de los vinos más mimados de Carlos Moro y que en su trayectoria aún corta, se ha posicionado entre esos grandes vinos, que tanto prestigian a la D.O. Ribera Duero.

También nos encontramos catas excepcionales, como la que ha organizado la Familia Torres sobre variedades ancestrales catalanas y ahora me explico: Durante los últimos años, esta bodega ha invertido algunos millones de euros en investigar y buscar por toda la geografía catalana ciertas variedades de uva autóctona prácticamente extinta.

Después insisto de varios años de trabajo de campo y en la bodega, empieza a dar sus frutos y al día de hoy se han podido recuperar o identificar unas 50 variedades de las que tan solo 5 tienen potencial por el momento, para vinificar. Variedades como la Forcada, Pirene, Gonfaus, Moneu y Querol ya se encuentra en proceso de vinificación y por supuesto se empieza a trabajar en su comercialización.

No olvidemos que después de la filoxera en España se perdieron más del 90% de sus variedades autóctonas y tan solo conservamos un 8 % de esas variedades. Trabajos como el de la Familia Torres es muy gratificante, como lo es también pero en otra dimensión la que realiza Miguel Suqué en tierras peruanas en donde se han encontrado variedades de uva españolas, que en nuestra "casa" no existen.

Siguiendo en tierras catalanas no podemos olvidar del esfuerzo que ya en su tercera edición Juvé&Camps realiza con la organización de un encuentro denominado Magnificat en donde se presentan 47 bodegas, muchas de ellas internacionales a modo de showroom y por supuesto fantásticas catas, algunas de ellas inolvidables. Este evento se celebra en la propia bodega y este año han pasado más de mil personas.

Finalmente no podíamos olvidar de la Feria de Sevilla. Lugar de encuentro de miles de personas y que supone en algunos casos el consumo de más del 50% del vino de muchas bodegas de la zona de Jerez y alrededores. Un acontecimiento, que no es necesario extenderse mucho, pero hay que reconocer que supone para muchas bodegas el sustento de casi todo el año. También, la feria sevillana marca el inicio de todas las que a partir de ahora empezarán en toda Andalucía.

### ODA CASTELL DEL REMEI 2014

**D.O. Costers del Segre**

**Variedad de uva: Cabernet Sauvignon y Merlot**

**Bodega Castell del Remei**

**Precio orientativo: 11 euros**

Esta comarca vitivinícola que rodea el río Segre y el Pirineo leridano se está poniendo de moda gracias a personas como Tomás Cusiné. Empresario y enólogo de Castell de Remei, que junto a otros bodegueros de la zona han conseguido que la D.O. Costers del Segre deje de ser una zona menor de la región catalana.

Oda Castell del Remei 2014 se nutre de unos viñedos situados en la subzona de Artesa de Segre y luego tras una crianza de 12 meses en barrica de roble americano y francés podemos disfrutarlo, aunque recomiendo descorcharlo 25 minutos antes de servirlo.

