



Catar

la fuente primigenia

Seis prestigiosas bodegas españolas se han unido desde 2006 para crear un espacio en el que el vino pueda ser entendido de otra forma: "descargándolo de los habituales tópicos y llenándolo de la belleza de la realidad cotidiana". Se trata de las catalanas Can Ràfols dels Caus (Penedès), Clos Mogador (Priorat), Alvear (Montilla) y de las riojanas Roda, Familia Eguren-Señorio de San Vicente y R. López de Heredia-Viña Tondonia. Estas bodegas de prestigio defienden "entender el vino en estado puro", y no simplemente como un valor comercial en alza. En las catas que han organizado hasta ahora han dado especial relevancia a mostrar sus viñedos y han insistido en remarcar la idea de que, sin lugar a dudas, un gran vino nace en la viña. La iniciativa, bautizada como Vino sobre Lienzo, tiene como objetivo dar a conocer y sentir "cómo es la fuente primigenia del que es uno de nuestros grandes tesoros: el terruño como origen del vino". Se hace hincapié en hacer sentir el campo en directo, la naturaleza y la vida de las viñas y se dan a catar sus vinos en su fuente primigenia.

El distribuidor catalán

Jordi Segura hace años que traslada en helicóptero a periodistas, sumilleres o restauradores a los viñedos de los vinos que representa de las denominaciones de origen Cava, Penedès, Montsant y Priorat. Torres, coincidiendo con la inauguración de su principal inversión a lo largo de su trayectoria, su flamante bodega de vinos de finca Waltraud en Pacs del Penedès, también ha ofrecido a la prensa especializada internacional sobrevolar en helicópteros parte de su destacado patrimonio vitícola en el Penedès, el Priorat y la Conca de Barberà. González Byass también traslada a la prensa especializada hasta su Finca Moncloa, un proyecto de tintos en Arcos de la Frontera amparado como Vino de la Tierra de Cádiz que sorprende mayúsculamente por lo mucho que ofrece con un viñedo joven que se empezó a plantar en 2001 en una finca

arcillo-limosa. De forma más que notable el modélico Celler de Capçanes (DO Montsant), que preside Francesc Blanch, lleva dos años, coincidiendo con la Fira del Vi de Falset, mostrando en una multitudinaria cata nocturna la importancia de la composición del terruño con su variedad estrella: la garnacha. Sus vinificaciones son altamente ilustrativas de cómo una variedad puede llegar a ofrecer tanta riqueza y diversidad dependiendo de la composición del suelo. Los viñedos de caliza, pizarra, arcilla y panal de este bello pueblecito de la comarca del Priorat han sido los escogidos para las cuatro vinificaciones de garnacha.

El componente del terruño se ha convertido en una cuestión clave. El viñedo ha robado, merecidamente, el protagonismo a las salas de barricas, a las micro-oxigenaciones, a las prensas neumáticas o de bandas, a los laboratorios, a los tanques de acero inoxidable autovaciantes o a los giropalets mecánicos. En un mundo tan globalizado y con una feroz competencia los vinos singulares, con personalidad propia y que sean capaces de hablar con honestidad de su origen merecen un fuerte aplauso. Merecen que los descorchemos y brindemos por ellos. 

