

WineSide Sumilleres. Nº 2 - Invierno 2008 - Trimestral - P.V.P.: 8 €

wine *Side*
umilleres revista profesional para



Navidad en
arm  nía

essentia
madrid08
I CONGRESO INTERNACIONAL DE SUMILLERES

Misión cumplida

Las expectativas eran altas. Altísimas. El reto, enorme. Essentia debía convertirse, desde su primera edición, en el Primer Congreso Internacional de Sumilleres de alto nivel, en una referencia para la profesión en este país. Vinos, destilados, gastronomía, servicio al cliente, satisfacción, humildad, sentidos, aromas, paladar, interpretación, armonía, placer... todo un diccionario que se confeccionaría durante poco más de dos días y medio para servir de guía a los mejores sumilleres, aquellos que a diario ofrecen sus conocimientos y su mejor cara a los clientes que se sientan las mesas del restaurante.

A la cita acudieron profesionales de la Alta Restauración de nuestro país, de restaurantes con Estrellas Michelin, de locales con fama mundial, de establecimientos conocidos y reconocidos aquí y en el extranjero por la calidad no solo de su cocina, sino de su impecable servicio de sala.

El sumiller, a veces invisible pero indispensable, era el protagonista, el corazón de Essentia. Una figura para la que Essentia fue confeccionándose, a su medida, con enormes expectativas. Y hoy, ahora, se puede decir: se cumplieron, con creces, y se cerraron las puertas a tres días de trabajo bien hecho, pero con ganas de continuar año tras año con nuevas ediciones. Para ellos, para vosotros, los sumilleres, la verdadera esencia de este Congreso.

Puede parecer que tres días dan para mucho, pero no siempre es así. El sector del vino es pródigo en viajes, presentaciones, eventos, catas y todo tipo de *sarao*s que, aunque a veces carezcan de una línea divisoria que separe lo frívolo de lo profesional, permiten que la rueda siga girando y que este apasionante mundo continúe, cuanto menos, estando de actualidad. Ante semejante saturación, un evento nuevo y concebido exclusivamente para profesionales siempre suele sembrar dudas antes de ponerse en marcha. Da igual que sea pionero, único en su especie y cuente con un completo y variado programa de actividades que anuncie la participación en exclusiva de ciertas personalidades del mundo del vino, algunas de ellas difíciles de ver en España compartiendo sus conocimientos con los profesionales patrios.

Quién mejor para dar luz verde a esta fiesta de la sumillería que un bordelés cada vez más conocido por estos lares gracias a su profesionalidad y talento. Si hay alguien que puede presumir de contar con una de las narices más afinadas del mundo, tanto que puede impartir clases magistrales sobre olfacción, ese es Alexandre Schmitt.

Día 1: Afinando el olfato

Lleno absoluto para ver al experto francés en acción. Más de un centenar de sumilleres procedentes de los mejores restaurantes de nuestro país asistieron al Taller de Olfacción sobre *Moléculas y Aromas del Vino* que impartió Alexandre Schmitt. Hubo teoría y práctica, como debe ser, pero sobre todo hubo un afán general por desvelar los secretos de los aromas del vino. Todo tiene un porqué, y muchos de los sumilleres presentes tuvieron la ocasión de calibrar *in situ* sus virtudes y limitaciones a la hora de identificar un aroma y averiguar su procedencia. El maestro bordelés centró su discurso en la importancia de la mente humana a la hora de desarrollar la percepción olfativa. "En el vino –afirmó–, los aromas están un millón de veces menos concentrados que en un perfume, así que se puede decir que analizar una u otra cosa responde a ejercicios completamente diferentes". Schmitt no descubrió nada nuevo cuando hizo hincapié en la importancia de la memoria olfativa, pero recordó a los presentes que existe una relación fundamental entre aromas, palabras e imágenes. "El ser humano –señaló– tiende a identificar los diferentes aromas que se aprecian en un vino con imágenes asociadas a sus recuerdos". El experto afirmó que esto a veces es un error, ya que esas imágenes a veces se suelen relacionar con una realidad vivida muchos años atrás que con el paso del tiempo se distorsiona y da lugar a percepciones equivocadas.

¿SEGURO QUE ES MANDARINA?

La teoría dio paso a la práctica y los sumilleres, tras tomar buena nota de las explicaciones del francés, tuvieron la ocasión analizar una serie de aromas con el objetivo de intentar averiguar su verdadero origen a través de los diferentes matices. Schmitt repartió una serie de láminas aromáticas entre los asistentes y éstos comenzaron a expresar sus sensaciones en voz alta hasta que el bordelés daba la solución y explicaba el camino que lleva a la decisión correcta. ¿Vainilla? No, vainillina. ¿Seguro que es

LA FILOSOFIA QUATRO PAGOS

LA NUEVA GENERACIÓN DE VINOS DE AUTOR DE RIOJA

Con el concepto "QUATRO PAGOS", Maetierra Dominum ha conseguido hacer evolucionar el concepto de vino de pago. Su filosofía de elaboración consiste en la selección de cuatro pagos únicos que, mediante su sinergia, potencian al máximo cada una de las propiedades del vino. El Pago Este es el responsable del carácter frutal; la potencia es la principal característica del Pago Sur; el Pago Norte, de clima más suave y situado en una zona de relieve accidentado, confiere longevidad al vino. Finalmente, la característica principal del Pago Oeste es la elegancia y su capacidad para armonizar al resto.

Maetierra
DOMINUM



mandarina? No, se trata de esencia de naranja. Piel de naranja, en concreto. ¿Y este aroma que recuerda a algo pero nadie está seguro de qué se trata? Es Euremol, un molécula que solo se puede encontrar en el vino. Sin duda, Alexandre Schmitt protagonizó un interesante taller de olfacción de gran utilidad para los sumilleres, cuya nariz, que siempre debe estar bien afinada, es un instrumento imprescindible para desempeñar su oficio con el mínimo margen de error posible.

Tras dos intensas horas de trabajo nada más comenzar el Congreso, qué mejor que darse un respiro y dedicar un rato a charlar con los colegas de profesión o con algún insigne representante de prensa especializada, presente en el hotel desde el principio del evento. Mientras este lunes otoñal consumía ya sus últimas horas y la M-30 se colapsaba de conductores impacientes por volver a sus casas, la gran familia que ya daba forma a Essentia Madrid gozaba de uno de los mayores placeres que existen en la vida: irse de cañas. Lo hizo posible Pilsner Urquell, que obsequió a los allí presentes con una barra libre de cerveza y un catering exquisito y abundante. Durante el cóctel, la responsable de marketing para España de esta firma checa, Marina Gurbindo, invitó a los congresistas a participar en el primer concurso para sumilleres a la mejor nota de cata de Pilsner Urquell. Según sus bases, los participantes tendrán que remitir sus notas de cata antes del 23 de enero de 2009 y el ganador o ganadora del certamen -que se fallará el 17 de marzo- será obsequiado con un fin de semana a Praga para dos personas, incluyendo una visita a la fábrica en Pilsen.



Día 2: Carpe Diem: la gastronomía del siglo XXI

La mesa redonda con la que dio comienzo la segunda jornada de Essentia contaba con un cartel de lujo pese a la ausencia de María Isabel Mijares, víctima de un inoportuno retraso en el vuelo que la debía trasladar de Buenos Aires a Madrid. El director de Châteaux Margaux (*Premier Cru Classé de Médoc*), Paul Pontallier; el director y copropietario de El Bulli, Juli Soler; y el Presidente de la Academia Española de Gastronomía, Rafael Ansón, departieron no sólo sobre *Nuevos vinos, nuevos consumidores: armonías con las nuevas cocinas*, que era el tema principal de la conferencia, sino sobre otros muchos asuntos relacionados con la gastronomía, el vino y la sociedad en general.

Ansón fue el primero en tomar la palabra, y lo hizo con lucidez y contundencia: "Nunca en la Historia nadie ha podido comer y beber como nosotros, y es algo que debemos aprovechar porque este privilegio puede desaparecer", afirmó el gastrónomo, consciente también de la paradoja que supone que "medio mundo se muera de hambre y el otro medio por enfermedades coronarias causadas por problemas de obesidad". Ansón dejó claro que "es cierto que la primera preocupación del hombre es acabar con el hambre y la miseria, pero el problema no se va a arreglar si yo dejo de comer". En cuanto a la relación actual entre la cocina creativa y el vino, Ansón afirmó que lo ideal es lograr la armonía entre ambos elementos, sobre todo ahora que en España "hay muchos vinos buenos que la gente puede pagar, no como hace unas décadas, cuando el mercado estaba descompensado". El Presidente de la Academia de Gastronomía finalizó su intervención recordando que "a los jóvenes hay que educarlos, ya que el vino, como todo, hay que tomarlo con moderación y como complemento en las comidas".

