

Mariano García señala que el patrimonio vitícola es clave para hacer buen vino

El enólogo recibió el premio de la Fundación UEMC por su prestigiosa trayectoria profesional



NIEVES CABALLERO

✉ ncaballero@elnortedecastilla.es

Las denominaciones de origen piden ayudas especiales para proteger el viñedo viejo

VALLADOLID. El enólogo vallisoleetano Mariano García volvió a subrayar ayer la importancia del patrimonio vitivinícola y gastronómico de la provincia y abogó por defender las viñas viejas después de que los presidentes de algunas denominaciones de origen de Castilla y León censuraran las políticas europeas de modernización de las estructuras agrarias porque, en algunas regiones españolas, ha supuesto el arranque de ese patrimonio con nuevas plantaciones que no ofrecen la misma calidad y que provocan excedentes de producción. El hacedor de vinos como Mauro y San Román, y que durante 30 años elaboró las vendimias de Vega Sicilia, recibió ayer el premio de la Fundación Universidad Europea Miguel Delibes (UEMC) en reconocimiento por toda una vida dedicada al mundo del vino.

El enólogo homenajeado siempre ha defendido que el secreto de la alta calidad de sus vinos está en la viña, de hay que sea fundamental la conservación y el cuidado de las cepas viejas y las variedades autóctonas.

El galardón ha concitado el acuerdo unánime de representantes de los consejos reguladores vitivinícolas de Castilla y León, de los periodistas especializados en el sector del vino y de los miembros de la Fundación y de la Universidad Europea Miguel de Cervantes. Premio que agradeció Mariano García «por estar vinculado al sector y por proceder de una universidad».

Conversador y comunicador

Fue el presidente de la Diputación de Valladolid, Jesús Julio Camero, el encargado de entregar el galardón y de clausurar el curso 'El vino, a secas' que se ha celebrado en la sede de la UEMC y en el Museo del Vino de Peñafiel. Camero recordó que «el vino es un alimento, pero también un hecho cultural y turístico, un hecho que nos influye en nuestra manera de ser tradicionales, y un hecho distintivo que nos permite relacionarnos». En este sentido, subrayó que Mariano García es «una gran



Amancio Moyano, Pablo del Villar, Misericordia Bello, Miguel Ángel Rojo, Antonio Díez y Pascual Herrera brindan con vinos blanco, tinto y rosado. :: FOTOS RAMÓN GÓMEZ

Los consejos reguladores abogan por una promoción conjunta para llegar a más mercados

conversador y un gran comunicador del vino» y ratificó el compromiso de la Diputación con el sector en una provincia que posee 22.000 hectáreas de viña cuenta con cinco denominaciones de origen vnicas. También mencionó sus acciones de promoción, como el Youth Wine Festival, Mitomanías y Aficiones,

gracias al que confía en que el castillo de Peñafiel «sea tomado por los jóvenes, el vino y los videojuegos» este fin de semana.

Como es habitual desde hace cinco años, el curso sobre el vino que organiza el periodista Luis Barcenilla, presidente de la Fundación UEMC, terminó con una mesa re-

donde en la que presidentes y representantes de cinco consejos reguladores analizaron la situación del sector. En esta ocasión, se dieron cita Misericordia Bello (Bierzo), Pascual Herrera (Cigales), Pablo del Villar (Rueda), Antonio Díez (Ribera de Duero), Amancio Moyano (Toro) y Miguel Ángel Rojo (Arlanza).

Descenso del consumo

Todos ellos transmitieron su preocupación por el descenso de consumo de vino en España y el presidente de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, el zamorano Amancio Moyano, recordó que, en el mes de marzo, este organismo ha puesto en marcha por primera vez una campaña conjunta para acercar el vino de calidad al público en general, y a los jóvenes en particular.

Esta iniciativa de promoción, que sufragan los consejos, se denomina Movimiento Vino DO, tiene tres años de duración y consiste en lanzar mensajes atractivos en las redes sociales.

Pascual Herrera puso sobre la mesa la dificultad que se encuentra la DO Cigales para impedir el arranque de viñedos viejos y explicó que ha solicitado ayuda de la Consejería de Agricultura para crear un banco de tierras. Una iniciativa que en la DO Bierzo ya está dando sus frutos, según confirmó Misericordia Bello, quien aseguró que ha conseguido frenar el abandono de 81 hectáreas de viñedos viejo con una fuerte campaña informativa, en esta comarca leonesa que cuenta con cerca de 3.000 hectáreas que en la mayoría de los casos son minifundios. «El viticultor cede el uso de la viña vieja y a cambio mantiene el valor de la parcela. Después hay inspecciones y controles técnicos para comprobar que se está cuidando la viña», explicó, antes de agradecer el hecho de que la Diputación de León corra con el 80% de los gastos, por lo que invitó a que se sume alguna otra institución provincial más.

En este sentido, Miguel Ángel Rojo solicitó ayudas especiales para proteger el viñedo viejo en la DO Arlanza, donde muchas parcelas no están registradas, «aunque sea solo para conservar esa mas vegetal». Una petición que fue apoyada por el resto de representantes de las comarcas vitivinícolas presentes.

Pablo del Villar, presidente de Rueda, aseguró que la legislación de Bruselas ha provocado que en determinadas regiones españolas se hayan recibido ayudas por arrancar viñas viejas y después subvenciones para plantar nuevas cepas en zonas inadecuadas por lo que se han generado excedentes de producción, además de perder la consabida diferenciación.



Jesús Julio Carnero entregó a Mariano García el premio de la Fundación UEMC.

➤ El presidente de la DO Rueda detalló una situación kafkiana en la que un mismo viticultor además de recibir las ayudas mencionadas, puede llegar a obtener dinero por destinar su producción excedentaria a destilados.

En representación de la Ribera del Duero intervino el vocal Antonio Díez, quien recordó que esta DO ha apostado por cambiar los hábitos de consumo entre los jóvenes con la participación en actividades como el Festival Sonorama, que recibe a 30.000 personas en agosto en Aran-

da de Duero (Burgos).

También se lamentó de los enormes esfuerzos que dedican los consejos reguladores para cambiar sus reglamentos, porque su aprobación llega tarde para atender a la evolución de los mercados.

En este sentido, reclamó que se permita a las bodegas adaptarse a los hábitos del consumidor, sin perder la personalidad de sus vinos. El bodeguero arandino considera muy importante sentar las bases para que las diferentes comarcas puedan salir de forma conjunta al exterior a

través de la marca España. Para ello puso como ejemplo el plan de Ribera y Rueda en Estados Unidos.

La importancia de la imagen, las etiquetas y los envases para atraer al consumidor se abordó en la mesa 'El vino cambia de traje', en la participaron la diseñadora gráfica y publicista Natalia de Frutos, de Hilarado Fino, una empresa que ha renovado muchas etiquetas de vino; el director general de Ribera del Duero, Miguel Ángel Sanz, y la directora de Comunicación de Rueda, Arancha Zamácola.

Isabel Mijares invita a emplear los cinco sentidos para apreciar el vino

■ N. C.

VALLADOLID Nunca defrauda. Fue el mejor desayuno para primera hora de la mañana. La prestigiosa enóloga Isabel Mijares y García-Pelayo encandiló al centenar de alumnos del curso de verano de la Fundación UEMC con su conferencia 'El sex-appeal del vino'. Tras su formación en Burdeos y una larga experiencia tanto como elaboradora de vinos, desde que empezó en una bodega del Bierzo, como catadora, esta enóloga nacida en Mérida (Badajoz), pero con casa en Villada (Palencia), defendió la necesidad de recurrir a los cinco sentidos para entender «a su majestad el vino». Isabel Mijares reiteró que «no hay nada más sensual y placentero que el vino» y re-

clama al sector que deje a un lado el punto de vista intelectual y técnico si quiere incrementar el número de consumidores de este alimento.

«Todo el mundo dice que el vino está de moda, pero no se consume, así que se miente mucho», enfatizó. Isabel Mijares explicó que se está trabajando en el análisis sensorial con ayuda de psicólogos y otorinos, y que confía muchos en los resultados de los próximos estudios con neurofisiólogos porque «vamos a ser capaces de explicar el placer y espero que con ello podamos llegar a los jóvenes». Jóvenes a los que, según reconoció, «les hemos hablado de forma antigua y ancestral» y «no hemos sabido explicar el placer que proporciona beber una copa de vino».



Isabel Mijares

En su opinión, con el siglo XX llegaron los mayores avances tecnológicos en la viticultura y la eno-