



LA BODEGA



SABERES Y SABORES



CRISTINA DE MIDDEL

La presentación de los vinos contó con el apoyo de profesionales y amantes del vino

# MULTITUDINARIA ACOGIDA

REDACCIÓN

**M**ultitudinaria y agradable presentación de los vinos de Orowine el pasado lunes, en las instalaciones de la Escuela de Cata de Alicante, proyecto nacido del acuerdo de un grupo de profesionales estrechamente vinculados con el mundo del vino, aunque desde distintas ópticas, la viticultura, la enología, la comercialización o la comunicación. Nueve bodegas, nueve denominaciones y más de 25 vinos.

Grupos de cata, asociaciones de sumilleres, hosteleros, comerciantes y aficionados pudieron comprobar el buen hacer de este equipo de profesionales a través de sus vinos. El acto fue conducido por Juan José Sellés gerente de Bardisa y Cia. Distribuidora de los vinos que acompañó en la mesa a Víctor Rodríguez y Jordi Flos gerente y director comercial de Orowine y por último Javier Carmona director de La Escuela de Catas de Alicante.

El primer vino fue el «Naia 2006» de la D.O. Rueda. Viñedo ubicado en La Seca, zona de grandes vinos blancos. Vino elegante y distinguido, con aromas de lima y kiwi, junto a notas vegetales que le

## EL PROYECTO OROWINE PRESENTA PARA SU CATA MÁS DE 25 VINOS PERTENECIENTES A NUEVE DENOMINACIONES

dan frescura, largo y seco en boca recuperando sensaciones balsámicas por la retronasal.

Con el segundo, «Nora 2006», también blanco viajamos a la D.O. Rias Baixas de aroma intenso a hierba recién cortada y frutas blancas. Graso en boca, potente pero con frescura y acidez.

Después, los tintos de la D.O. Mancha con el «Mano a mano 2006», viñas viejas plantadas en suelos cubiertos de cantos rodados y con rendimientos inferiores a 2 ki-

los por cepa convierten a la tempranillo en materia prima excepcional. Sabroso, fresco, con agradable protagonismo de la fruta en boca.

Se continuó con «Garnacha de fuego», D.O. Calatayud. Cepas de más de 50 años sobre sustrato pizarroso de la Sierra de Ateca a 800 m de altitud y criterios exigentes de control de maduración.

Para finalizar con los tintos, «Cénit 2003», vino de Zamora. El vino más completo y complejo de la cata, profundo con una nariz compleja y completa con aromas de frutas rojas, cueros y recuerdos minerales. Un gran vino.

Por último, un dulce el «Nº 2 Ordóñez» de la D.O. Málaga, un vino de moscatel de Alejandría de grano menudo elaborada por el enólogo austriaco Alois Kracher.

Algo esta cambiando, personajes como Mikel Cebeiro, cocinero vasco y director de Viandar, Gurucharri presidente de la Unión Española de Catadores y el secretario Pepe Casal del Rey, Víctor Rodríguez y Javier Carmona se reunieron en un encuentro que antes solo sucedía en Madrid, Barcelona o el Curial de San Sebastián.



ANTONIO LORENS

## La máquina mató a la estrella de la barra

Vaya por delante que quien les escribe es camarero. Sí, esa persona vestida de boda todo el año que solicitamente, la mayoría de las veces, nos atiende, nos pregunta o nos aconseja en darle placer y necesario alimento a nuestro sufrido estómago. También es esa persona que nos aguanta, nos sufre, nos soporta e, incluso, nos coge cariño aunque seamos los tíos mas estúpidos, mas arrogantes, más chulos o más mediocres del universo. Mi buen amigo y mejor maître Paco Ramón siempre me enseñó que nuestra profesión o era vocacional o éramos unos inútiles que no valíamos para otras tareas. En mi caso, tengo dudas.

La noticia es curiosa pero preocupante... En Núremberg ha abierto un restaurante sin camareros, (entiendan que no les dé el nombre ni la situación, es el enemigo), un lugar en el que a través de unas espirales se desliza desde el piso superior los platos que hemos solicitado por una pantalla táctil. Novedoso desde luego sí que es. Ahora analicemos la noticia. En mi caso la primera persona a la que saludo todos los días, de un mejor o peor humor según la hora, es a Sergio. Un fenómeno de camarero argentino con la sonrisa perenne en su rostro y que derrocha simpatía bonaerense por los cuatro costados. Sabe cómo me gusta el café con leche, se preocupa por acercarme el periódico para una lectura fugaz y rápida. Es solícito, servicial y un buen tío. No me imagino a las seis o las siete de la mañana pidiendo un café a una maquinita a la que no le puedo decir que me gusta el café con leche en vaso, corto de café, con la leche del tiempo, que no esté fría, fuerte, con sacarina y rápido. (Su Bar el Asturias, en Benalúa)

Juanito también es un tipo genial, su humor socarrón e inteligente es una dulzura. La cerviceta del mediodía es toda una goza-

da y una experiencia casi necesaria y seguro que saludable. Nunca he sabido de qué equipo es o si le gustan los malos o los buenos, siempre me va a decir lo contrario y nos reiremos con la discusión o nos enfadaremos con las risas. Esa es la emoción del encuentro diario. Lo de la cerviceta en la máquina, un atraso. (El de Juanito, el Cremades II en San Blas)

La verdad es que esto de ir a un bar o un restaurante y no poder disfrutar, gozar o sufrir con el personal que te atiende, me parece como menos, aburrido e insulto. Pedir la cañita y ver como chorrea por un grifo helado, como el Juanito o Sergio de turno te venden unas canaillas vivas, te cortan un plato de jamón que te hace saltar las lágrimas o te ríen tus estúpidas gracias, es un place casi obligado. El Juanito y el Sergio o el Paco, el Vicente o el Kike, te escuchan, comprenden tus penas o alegrías, comparten tus buenos momentos o los malos, te acompañan en tus soledades y te siguen en tus diversiones. Aunque uno lo diga por orgullo profesional nuestro trabajo, el mío y el de muchos profesionales que a diario nos atienden, es una labor ardua, dura y no vamos a dejar que esas dichosas maquinitas se entrometan en una relación de cliente-camarero. Hasta ahí podíamos llegar.

Como dice José María, compañero de palabras y artículos, al final perderemos la maravillosa sensación de las relaciones, el placer del roce y el fracaso del desamor.

Como empiezo a deprimirme, voy a ir donde Sergio a tomar mi cafetito y después me voy a ir a comer un buen rabo de toro en el bar de Juanito y las máquinas, que me esperen en «stand by». Reflexionemos. ☐

Antonio Llorens es formador en hostelería.



Restaurante CASA JULIO  
Avenida de Niza, s/n  
03540 PLAYA DE SAN JUAN - Alicante  
Teléfono: 965 651 870

Les INVITAN a  
**I COPA GRATUITA**  
desde el 5 hasta el  
**11 de Octubre**

**BODEGAS SIERRA SALINAS**

**MIRA**  
**PUERTO**  
**I/O**

**ALICANTE**