

BANDOLERISMO EN LA SIERRA DE CÁDIZ / GRAZALEMA

Más de 500 vecinos de Grazalema y Benamahoma ataviados a la usanza de 1832 recrearán desde hoy y hasta el 3 de octubre "Sangre y Amor en La Sierra", una reconstrucción histórica de la vida del bandolero José María Hinojosa "El Tempranillo". Un Robin Hood andaluz.

El pueblo de Grazalema se transformará para la que todos conozcan cómo era la vida cotidiana en la época de los bandoleros y los episodios más relevantes que el Tempranillo vivió en este pueblo de la Sierra de Cádiz: su boda, la muerte de su esposa y el nacimiento de su hijo.

Exposiciones, conferencias y la recreación de los oficios y los escenarios del siglo XIX completarán el fin de semana en Grazalema donde no faltará ni la ejecución pública propia de la época. La programación completa está disponible en la web www.bandolerosdegrazalema.es



Tres andaluces, junto a los mejores sumilleres españoles, afrontan el reto de diseñar un gran tinto en el Premio Azpilicueta Sumiller 2010. / Por José F. Ferrer

El sueño de ser enólogo por un día

EL IV Premio Azpilicueta Sumiller ha reunido en las instalaciones del Grupo Domecq Bodegas en Logroño a los 20 finalistas en el concurso nacional Nariz de Oro 2010 para que se convirtieran en enólo-

gos por un día. Entre los sumilleres participantes han estado tres andaluces, Rafael Benavente de la Taberna la Cepa de Córdoba, Pedro Ortega chef-sumiller del restaurante 5th Avenue de Puerto Banús y Tomás Mayo del restaurante Pedro Romero de Ronda. Desde hace varios años, Bode-

gas Azpilicueta cuida y mimas la figura de los sumilleres conscientes del importante papel que juegan estos profesionales a la hora de dar a conocer sus vinos al gran público. La revolución de Alta Cocina que España ha experimentado en los últimos años es una realidad consagrada. Aunque se están dando los primeros pasos, está pendiente hacer lo mismo con el trabajo de la sala. Para ello será necesario invertir, reconocer y estimular a los profesionales encargados de rematar y poner la guinda al trabajo de la cocina.

El IV Premio Azpilicueta Sumiller ha permitido que los sumilleres conozcan todo el trabajo que las bodegas realizan antes de que las botellas de vino lleguen hasta sus restaurantes. Para ello, los 20 finalistas han conocido el trabajo de campo a pie viña realizando una labor poco conocida como es la cata de uvas de diferentes cepas para conocer el estado de maduración y el momento apropiado para la vendimia. La enóloga de Azpilicueta, Elena Adell, explicó a todos las técnicas más adecuadas para descu-

brir los secretos que guardan la uvas en la piel, la pulpa y las pepitas, que darán muchas pistas sobre la características del futuro vino.

Los sumilleres tuvieron que poner a trabajar todos sus sentidos para superar la prueba del concurso. Elena Adell puso a disposición de los concursantes 8 muestras de vino (siete Tempranillos y un Graciano) procedentes de diferentes fincas de la Bodega, cada una con su particular personalidad y todas con un año de crianza en barricas de diferentes robles, bosques y tostados. «Podréis vivir en primera persona el reto al que nos enfrentamos los enólogos cuando tenemos que hacer el último diseño de nuestros vinos antes de embotellarlos» comentó Adell. Los sumilleres cataron y estudiaron cada una de las muestras para poder definir su particular coupage o ensamblaje. El resultado tenía que ofrecer un vino con mucha presencia de fruta madura en nariz y en boca, que además aportara mucha amabilidad y expresión a la hora de beberlo.

El jurado cató los veinte vinos

diseñados, seleccionando en un primer momento los realizados por José Manuel de Castro del restaurante Urrechu de Madrid, que resultó ganador, y el del sumiller andaluz Tomás Mayo del restaurante rondeño Pedro Romero. El vino del madrileño fue el ganador al adaptarse mejor al objetivo del concurso por su gran carga de fruta y la facilidad de su paso por boca. El vino presentado por Mayo resultó mucho más complejo, con gran estructura, añadiendo toques minerales a la fruta y con un buen carácter para ser un gran vino de guarda. El sumiller del restaurante Pedro Romero se mostró muy satisfecho aunque se quedara a las puertas del premio final, «el haberle puesto difícil la decisión al jurado me confirma que mis criterios de selección son acertados y me motiva para seguir profundizando en el conocimiento de esta profesión que me apasiona» afirmó Tomás Mayo.

La figura del sumiller en los restaurantes andaluces es todavía una rareza aunque, cada vez más, la sala asume el protagonismo que merece en el sector.



De izquierda a derecha, Tomás Mayo, Pedro Ortega y Rafael Benavente en los viñedos de Azpilicueta en Logroño. / JOSÉ F. FERRER



A la izquierda, Rafael Benavente de la Cepa de Córdoba durante la prueba en Bodegas Azpilicueta en Logroño.



En el centro, prueba en Bodegas Azpilicueta. A la derecha, Pedro Ortega del restaurante 5th Avenue de Puerto Banús.

