

jueves 17 de septiembre de 2009

**Presentación de vinos españoles traídos por Iberomex Wines, Comvinart y La Catalana**

**Iberomex  
Wines**



El pasado martes 8 de septiembre de 2009 asistí a la presentación de vinos españoles a la que amablemente me invitó **Manuel Carlos Pérez**, que con su empresa **Iberomex Wines** se dedica a visitar diferentes ciudades del mundo presentando vinos y licores de diversas bodegas españolas que buscan importadores. Es decir, el contacto se hace directamente con los productores de España.



Manuel tiene en su portafolio bodegas correspondientes a **24 Denominaciones de Origen españolas**, de las poco más de 60 que existen en aquél país.

Participó en el [Expo Gourmet Show 2009](#) realizado en el World Trade Center de la Ciudad de México, y unos par de días después vino a Monterrey trayendo vinos de 6 Denominaciones de Origen:

- [DO Bierzo](#) (de donde precisamente es Manuel)
- [DO Rioja](#)
- [DO Ribera del Duero](#)
- [DO Campo de Borja](#)
- [DO Somontano](#)
- [Vinos de la Tierra de Castilla y León](#)

La muestra se realizó en el [Restaurante La Guacamaya](#), de [Salvador Costa Artigas](#) quien también presentó algunos de los vinos que él importa a través de su empresa [Comvinart](#). En el mismo espacio estuvo también [Reynaldo Gómez](#) presentó algunos de sus vinos importados a través de su empresa [La Catalana](#).



La asistencia a este evento se realizó a través de invitación personalizada a importadores, distribuidores, sommeliers, e informadores, pues el mismo Manuel nos comentó que en una ocasión que hicieron la invitación abierta, un maestro de una escuela culinaria llegó con un grupo de 40 muchachos que, usando las palabras del mismo Manuel, "reventaron" el evento.

Entre los asistentes tuve el gusto de saludar con el [Ing. Carlos Villarreal](#), quien desde hace 6 años se dedica a colaborar con el [periódico El Norte](#) con una columna catorcenal llamada "...Y al vino, vino" y tiene poco más de 6 décadas de experiencia como consumidor. ¿Qué tal? ¿Así o más experiencia? Fue un placer platicar con él un buen rato mientras degustábamos algunos de los buenos vinos que estaban en la mesa. El Ing. Villarreal me dio 2 recomendaciones de vinos que no debo dejar de probar. Los buscaré para probarlos, definitivamente.

También visitó la exposición [Maricarmen Zavala](#), de [Vinos del Mundo](#), para conocer las novedades que Manuel trajo consigo.

En este evento Salvador Costa me presentó al Sommelier [Humberto Falcón](#), que distribuye vinos mexicanos a través de su empresa **Vinos de Culto** y que además es uno de los socios que elaboran el ya famoso y delicioso vino [Mariatinto](#). Junto con él se encontraba [Ignacio Cagigas Gurza](#), Gerente de Alimentos y Bebidas del [Club Industrial de Monterrey](#).

También encontré al Enólogo [Joao D. Cavaco Pereira](#), con quien también tuve una plática muy interesante acerca de lo que hace ([consultoría](#) y [elaboración de vinos](#)) de sus nuevos proyectos, y por supuesto de los vinos que estábamos probando en ese momento.

De los que Manuel trajo tuve la oportunidad de probar 9 vinos, además de un licor crema de Castañas que estaba buenísimo.

El primero fue el **Torinos 2005** que ganó el [Zarcillo de Plata 2009](#) (el Torinos 2004 ganó el [Zarcillo de Oro](#) en 2008 y también Manuel lo tiene en su portafolio). Debido a que el área no tenía el tipo de luz adecuada (luz blanca) para hacer una cata en forma, dejaré de lado lo referente a la vista del vino. Este vino proveniente de la denominación [Vinos de la Tierra de Castilla y León](#) es 100% Tempranillo y presenta notas de cuero, frutillas rojas y especias. Es muy potente por lo que necesita dejarse oxigenar para que poco a poco resalten las notas frutales, junto con las notas torrefactas a café y chocolate. Con tanitos altos y astringentes, acidez viva y cuerpo pleno, deja tras un largo final un retrogusto dulzón. Es un vino sumamente buenísimo.



De la DO Campo de Borja, de la [Bodega Santo Cristo](#) probé el **Peñazuela Garnacha Selección 2006**. Un vino joven, muy frutal (frutilla roja) y perfumado como buen Garnacha, con una leve nota de madera (4 meses en roble americano), especias y mineralidad ligera. Acidez vivaz, taninos suaves, cuerpo ligero. Rico.

De la misma bodega probé también el **Viña Ainzón Reserva 2005**, elaborado de Garnacha y Tempranillo y que se crió por 18 meses en roble americano. Un vino poderoso, intenso con una madera que da agradables notas tostadas, pero sin ocultar la frutilla roja y una nota mineral, que tras un final largo deja un dulzón retrogusto. De taninos altos, astringentes y firmes. Redondo este vino, muy bien hecho. Para paladares más exigentes.

También de [Bodegas de Santo Cristo](#) Manuel trajo dos vinos más elaborados con Garnacha: Cayus joven y **Cayus Selección Garnacha 2007**, siendo éste último el que probé. Me pareció muy bueno también, y me gustó más que el Peñazuela, a pesar de que el Cayus es más joven. Creo que me resultó más elegante, con la frutilla roja presente y una acidez fresca y taninos suaves que armonizaban muy bien con el cuerpo ligero, con taninos medianos que dejaban un retrogusto dulzón también. Muy rico.



Manuel trajo de la famosa DO Ribera del Duero dos vinos de la [Bodega Sancius](#): el **Sancius Roble 2006** y el **Sancius Crianza 2005**. Ambos elaborados 100% con Tinta del País (Tempranillo).

**Sancius Roble 2006** con 8 meses en barrica de roble francés y americano es un vino con una estructura sencilla, con mucha fruta roja, taninos astringentes y altos y viva acidez. De cuerpo mediano y mediano final.

Pero el **Sancius Crianza 2005** es ooooootra cosa. En nariz presenta bien integrada la madera -de los 14 meses en barrica de roble americano y francés- con frutilla roja y negra y unas notas terrosas. En boca es de cuerpo pleno y sedoso, redondo, confirmando los aromas con los sabores, con ciruela pasa en el retrogusto tras un largo final. Un vino muy pero muy bueno. Fuimos varios los asistentes (entre ellos Humberto Falcón) a quienes nos llamó la atención este vino que una vez abierta la botella, no necesita decantarse para empezarse a disfrutar. Está listo.

Pasando a la DO Somontano, específicamente de las [Bodegas Meler](#), Iberomex Wines nos presentó tres vinos. El primero fue **Meler Merlot-Cabernet Sauvignon 2005**, (curioso conocer un vino español sin Tempranillo, ¿verdad?) con crianza de 6 meses en barrica nueva de roble. Cuerpo pleno y sedoso, taninos altos, acidez fresca, notas de frutillas rojas y negras, herbal, especiado, retrogusto de ciruela tras un largo y sabroso final. Muy buen vino.

El segundo vino de esta bodega fue el **Andrés Meler 2005**. Me pongo de pie ante este vino. Este vino elaborado en honor a quien fundó la bodega está elaborado con 100% Cabernet Sauvignon con las mejores uvas seleccionadas exhaustivamente. Es un proyecto muy personal de esa bodega, cuyo resultado es sorprendente. 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Sólo 6732 botellas producidas. De cuerpo aterciopelado y potente sabor, altos taninos, frutilla roja, pimiento verde, herbal, especiado y un largo final con delicioso retrogusto refinado y dulzón. Llena completamente la boca con fuerza y con elegancia a la vez. ¡Wow! Un vinazo sin duda.

El último de esta bodega fue **Lumbreta 2006**, cuya etiqueta oscura con tres luces que simulan luciérnagas (*lumbretas* las llaman en el Somontano) me llamó la atención. En este caso se trata de un vino más sencillo que los dos anteriores, con Cabernet, Garnacha y Tempranillo que reposaron 4 meses en barrica. Es un vino jovial y fresco, con cuerpo mediano y oleoso, con notas de menthol, frutillas rojas, floral y algo especiado. La acidez fresca y sus taninos medianos lo hacen un vino fácil de tomar, con un final de mediana duración. Un vino sencillo, pero no simple.



De la DO Bierzo la representación cayó en el único vino blanco que Manuel nos brindó esa noche: **Vinicio Blanco 2008**, de la bodega [Vinos del Bierzo](#). Este vino está elaborado 100% con la variedad Godello, uva emblemática del Bierzo. En la nariz es una experiencia deliciosa: notas frutales a manzana verde y litchi, a flor blanca como jazmín y gardenia, notas que se confirmaron en boca. Y lo mejor es la acidez viva y agradable, dejando un retrogusto elegante. Si quieren una alternativa al clásico Albariño, esta uva definitivamente les encantará. Al menos así nos pareció a **Nestor Leal**, dueño del [Buké Winestaurant](#) (que también asistió a la presentación) y a mí.



Hubo otros vinos más en la presentación, cuya información pueden consultar en el portal de [Iberomex Wines](#) o mandarle un correo a Manuel a [manuel@iberomex.com](mailto:manuel@iberomex.com).



Ah, y no podía olvidar el delicioso [licor crema de Castañas](#) elaborado por [De lo nuestro artesano](#). Sus ingredientes son: aguardiente de orujo, Castañas, nata, azúcar y aromas. La textura es parecida a la del Baileys, pero en sabor no se parecen en nada. Es una buena alternativa para aquellos que ya se cansaron del licor de whisky y quieren probar cosas nuevas. Simplemente delicioso en las rocas.



Otro producto que Manuel trajo a México, pero no a Monterrey, es el vino en lata de la marca [Syriaca](#). Me hubiera gustado probar este vino sin complicaciones que busca mercado entre los jóvenes. Esperemos que para la próxima visita de Manuel traiga algunas latitas.





Al final Salvador Costa con su ya famosa y característica hospitalidad nos brindó unos bocadillos (unas quesadillas de portobello y huitlacoche, y chicharrón de rib eye que estaban deliciosas) que acompañamos con una buena charla y algunos de los vinos que quedaban en las botellas abiertas al final del evento. No las íbamos a desperdiciar, sería sacrilegio, jejeje.



La calidad de los productos que Manuel trajo a nuestro país definitivamente quedan fuera de todos esos vinos del montón que nos llegan por centenas, no sólo de aquél país ibérico, sino de varias partes del mundo. Ojalá encuentren un importador que desee apostar por algunos de estos caldos, pues es bueno ampliar nuestras opciones siempre y cuando las respalde un muy buen producto. En estos casos al menos así me lo parecieron a mi, que soy sólo un consumidor más.