

El sumiller canadiense John Szabo.



El triunfo de los vinos volcánicos

El sumiller canadiense John Szabo desgrana en Worlcanic las claves de la tendencia que ha contribuido a aupar a los vinos canarios

GUILLERMO ELEJABEITIA

Durante muchos años me he sentido bastante solo en este mundo, no sabía que había otros muchos locos como yo, fascinados con lo que crece alrededor de los volcanes, ha sido como encontrar una nueva familia». Son palabras del sumiller John Szabo, ganador del premio Worlcanic, sobre el congreso de gastronomía volcánica celebrado esta semana en Lanzarote.

El canadiense es uno de los mayores expertos del mundo en viticultura volcánica y su último libro, 'Sal, arena y poder', no ha tardado en convertirse en obra de referencia al hablar de una de las tendencias en boga entre los amantes del vino. La ponencia con la que clausuró el evento fue un viaje a través de algunas de las regiones vinícolas más interesantes de Europa, desde los archipiélagos del Atlántico Norte –Madeira, Azores y por supuesto, Canarias– hasta el cora-

«Hay en Lanzarote viñas de cientos de años aún productivas»

zón de Hungría, «donde volcanes hoy extintos han dejado algunos terroirs magníficos», pasando por Grecia o los interesantes vinos de Soave, en el Véneto.

«La Humanidad ha estado fascinada por los volcanes desde tiempo inmemorial y, a pesar de sus peligros, se ha sentido atraída por las cosas maravillosas que proporcionan a nuestra despensa: algunos de los mejores granos de café, tomates fantásticos o vinos increíbles surgen de tierras volcánicas», explica Szabo. Que esos vinos se hayan convertido en tendencia en los últimos años tiene mucho que ver con un discurso que actualmente prima las variedades autóctonas, las viñas viejas o la viticultura heróica sobre los vinos de estilo. En ese sentido, las viñas volcánicas lo tienen todo para gustar a un público experto, ávido de rarezas: «Hay una enorme variedad de variedades locales que se han conservado en esos terroirs volcánicos, muchas de ellas libres de filoxera, como en Lanzarote o en Santorini, lo que permite encontrar viñas de cientos de años aún productivas, eso resulta emocionante».

Partiendo de la base de que es problemático hacer encajar a todos los vinos volcánicos en una única categoría –«hay una diversidad asombrosa que alumbría todo un arcoíris de estilos»– Szabo si aprecia algunos rasgos comunes. «Tienden a caer casi siempre en el lado más salino del espectro. Son vinos sabrosos, herbáceos, botánicos, resultan muy frescos, suelen tener un alto contenido en ácido, a menudo encontramos mucha profundidad y una gran potencia de sabor», detalla el sumiller. «No siempre son fáciles, pero cuanto más amas el vino más valoras estos sabores severos, extremos, austeros».

Lo dice probablemente la mayor autoridad mundial el materia. Szabo fue el primer canadiense en lograr el título de Master Sommelier en 2004. Conoce el gremio de la restauración desde todos los ámbitos –ha sido lavaplatos, cocinero, camarero, escritor o fotógrafo gastronómico además de sumiller– y sus publicaciones en medios como WineAlign, Modalina, Wine Enthusiast, Meininger's o Marquee lo convierten en una de las voces más influyentes del panorama internacional. Su obra 'Vinos volcánicos, sal, arena y poder' ha recibido el aplauso unánime de la crítica y se ha hecho con el premio André Simon al mejor libro de bebidas. A ese palmarés de muchos quilates suma ahora el premio Worlcanic.

«La malvasía no existe»

No fue el único en hablar sobre vinos volcánicos en la jornada de clausura del congreso. Ferran Centelles, ex sumiller de el Bulli y colaborador habitual de Adrià en diversos proyectos de investigación, presentó una clase magistral en torno a la malvasía y, puestos a derribar mitos, afirmó: «No existe la malvasía como tal, es un nombre genérico que abarca una más de 60 variedades, clasificadas según la cantidad de terpenos y que forman tres familias genéticamente muy distintas entre sí». La autóctona de Lanzarote es, a su juicio, «un auténtico tesoro con un enorme potencial, pero es necesario venderla mejor».

LA NOTICIA

Fiesta gastronómica de la cereza de las Caderechas

Miranda acogerá este domingo 14 de julio la quinta edición de la Fiesta Gastronómica de la cereza de las Caderechas. Esta iniciativa se pone en marcha de forma conjunta por el Ayuntamiento de Miranda de Ebro y la Marca de Garantía 'Cereza del Valle de las Caderechas'. La celebración se desarrollará en la Plaza de España entre las 11.00 y las 14.30 horas en un espacio que contará con carpas para los productores de la marca de garantía que podrán a la venta distintas variedades de cereza. También habrá un stand con información de la marca de garantía.

Además, dos cocineros de Miranda realizarán cocina creativa con la cereza en dos showcooking. A las 12.00 horas Patricia Cuenca realizará una demostración sobre el aprovechamiento de la cereza en la gastronomía. A las 13.00 horas será el turno de Javier Sanz, formador gastronómico y chef privado.

Star Wine List lanza guía de vinos en Bilbao

Star Wine List, la galardonada guía de grandes vinotecas y restaurantes de vinos, ha lanzado la guía para los amantes del vino de Bilbao y sus alrededores. El embajador del País Vasco de Star Wine List, Aitor Maiztegui, ha realizado una selección de 12 de los mejores restaurantes y vinotecas de la región.

«Estoy muy feliz de representar a Star Wine List como embajador en el País Vasco. Es una de las regiones más importantes del mundo en cuanto a gastronomía, un referente para todos los amantes del buen comer y beber», afirma Aitor Maiztegui, sumiller jefe del restaurante Azurmendi.