



La Sevillana del Puerto de Tampico fue invitada por La Puerta del Sol a participar en el diplomado de vitivinicultura llamado AULA RISCAL impartido por la Escuela Enológica de Marqués del Riscal.

La Sevillana es una empresa familiar la cual ha servido a nuestra comunidad y región durante más de 100 años como distribuidor de la industria de vinos y licores.

El curso fue impartido por el Ingeniero Agrícola Rafael Ruiz Isla en los viñedos y planta de procesamiento propiedad de los Herederos del Marqués de Riscal en la zona de denominación de origen La Rioja en la población El Ciego en Álava, España. Fuimos hospedados en el hotel dentro de las instalaciones diseñadas por el famoso arquitecto Frank Gehry conocido también por ser el diseñador del museo Guggenheim en Bilbao.

El grupo de participantes estaba integrado por otros 2 distribuidores mayoristas de vinos y licores en México (CDMX y Guadalajara), una empresa de Paraguay y otra de Panamá. También asistieron 3 chefs de cadenas de restaurantes mexicanos y 3 administradores de restaurantes de Brasil.



El diplomado consiste de 4 días de clases, catas, visitas a los viñedos y al proceso de vinificación: recepción de las uvas, molienda, fermentación, añejamiento en barricas, embotellado y mejoramiento del vino en la botella y finalmente empaquetado para su distribución y venta.

Las clases fueron impartidas en un salón especialmente diseñado para catar vino. Ya que dicho salón tiene la iluminación necesaria para apreciar el color del vino que es un indicativo de su edad y de su salud. Además el aula cuenta con plantas aromáticas sembradas en la parte exterior de sus paredes, antes de entrar a clases hacíamos un recorrido para memorizar sus olores: eucalipto, tomillo, salvia, lavanda, romero, albahaca, mejorana, orégano, anís, ruda, menta-poleo, menta-pepita, tomatillo-limón y hierbabuena entre otras.



Durante la visita a los viñedos fuimos acompañados por el bisnieto del Marqués del Riscal el enólogo Don Francisco Hurtado de Amezaga. Ellos son la empresa vinícola de la Rioja con la mayor cantidad de hectáreas de viñas viejas que son las que producen los vinos de alta calidad (reserva y gran reserva) porque tienen las raíces más profundas y pueden extraer todos los nutrientes del suelo. Las viñas se clasifican en jóvenes hasta los 20 años, las medias serían de 20 a 50, y viñas viejas arriba de 50 años. La agricultura que practican es orgánica: no utilizan herbicidas, ni pesticidas y su riego es por goteo.

La comida de ese día fue la típica de la región: entremés de tortilla de patatas y jamón serrano de bellota, segundo curso fue un caldo de alubias pochas y como plato principal costillas de cordero a la parrilla con leña de las mismas parras acompañados del vino tinto reserva XR De Marqués del Riscal.



Durante la visita a las bodegas fuimos invitados a conocer donde conservan sus vinos más antiguos y sus mejores reservas. Pudimos observar una botella fechada en 1870. Conservan botellas de cada añada. En ese momento nos abrieron dos botellas del año 1956. Por su antigüedad las botellas fueron abiertas mediante la técnica de cortar el vidrio a la altura del cuello de la botella con calentamiento de tenazas y enfriamiento, para evitar que el corcho por su edad posiblemente se rompiera al usar el sacacorchos. Las botellas al catarlas eran muy distintas en nariz (diferentes aromas) pero en boca su sabor era muy similar: exquisito. Las bodegas son subterráneas para cumplir los tres requisitos de conservación del vino: temperatura templada, que no le dé la luz y que no tenga movimiento.



Durante las catas de toda la gama de vinos blancos, rosados, varietales, crianza, reserva, gran reserva y vinos de autor el Ingeniero Rafael Ruiz Isla amplió nuestros conocimientos en cuanto a la elaboración y degustación de los vinos. Los vinos de mesa a diferencia de los licores si necesitan un tiempo en botellas además del tiempo que han pasado en barrica para madurar correctamente. En los licores la botella realiza solamente la función de conservar lo logrado en la barrica, en cambio en los vinos de mesa también realiza la función de atemperar el vino. También fue tema de debate el grado alcohólico de las botellas actuales (13-14 Gay Lussac) que es mayor a las añadas antes del año 2000 (12 grados GL) y esto se debe en parte al calentamiento global.

En espera que hayan sido de su interés estos comentarios les recordamos que **EL MEJOR VINO ES EL QUE SE COMPARTE EN FAMILIA Y CON LOS AMIGOS**

Max.