

LA MAGIA DE LA GARNACHA

PALACIO DE CONGRESOS LIENZO NORTE DE AVILA

Veo una mesa de personas hablando de un sueño.



Javier Pérez Andrés, por ser un gran comunicador que ha moderado esta mesa redonda con gran capacidad de síntesis, salpicando con su salsa las exposiciones, Javier fue el aliño que dio consistencia al plato que fue esta mesa llena de esperanzas.

El, dio forma y sabor a todos los ingredientes, fue la columna vertebral del diálogo entre los participantes. Javier también es un soñador, un aventurero un hombre arriesgado que apuesta fuerte por las cosas poco convencionales y defiende con su palabra en lo que cree, por eso defiende también la GARNACHA, por eso es también parte de este sueño.

El primero en hablar es **Rafael Mancebo** cuenta su proyecto , construir una Bodega en Navaluenga con un grupo de amigos con un objetivo principal, evitar la muerte del viñedo en una zona empobrecida pero con un gran tesoro escondido que nadie parece ver.

Las antiguas cepas que guardan en lo mas profundo el secreto de los años, los minerales, los aromas,. Solo un pequeño grupo de personas cuidan ya, esas pequeñas viñas, hay que hacerles ver que en sus manos existe una herencia de futuro que si no se mimas desaparecerá.

Daniel Jimenez Landi, nos cuenta su experiencia desde Métrida, es enólogo y ha visto el mapa de España sin fronteras, su mapa le lleva a romper los límites políticos y geográficos para ver solo el que ha marcado los viñedos y determinan una zona maravillosa con un potencial por descubrir, por soñar.

Hartos ya de vinos adocenos, repetitivos, la GARNACHA, ofrece la aventura de otros vinos con carácter, con personalidad, diferentes, con sorpresa con el mismo toque de genialidad que tienen sus sabores.

Jose Peñin, nos habla de la variedad garnacha, la más humilde de las variedades cuyo destino parecía unido desde tiempo atrás, al vino a granel. Ahora nuevas generaciones de enólogos han creído que otra forma de elaborar la garnacha era posible y nos han regalado su esfuerzo.

Nos han descubierto que la garnacha era como un hijo difícil, díscolo, rebelde casi imposible de doblegar, pero que con paciencia, dedicación, saber llevar, nos da como resultado un vino libre, nunca igual, fruto de su circunstancia de sol y frío de tierra y clima, de lluvia y nieve.

Carlos Gonzalez, nos traslada una cierta o gran preocupación. Cuando él cuenta por el mundo que es de Ávila siempre le hablan de sus judías, sus carnes, pero nunca, nunca jamás nadie sabe una palabra de los vinos de Ávila.

Es triste porque él sabe como gran catador que en nuestra provincia se están haciendo grandes vinos de GARNACHA pero nadie aún los ha descubierto. Cree saber el porqué; porque casi nadie en Ávila conoce sus propios vinos, porque muy pocos se atreven a pedir vinos de aquí, ni a probarlos, no se arriesgan, prefieren apostar por las marcas conocidas y seguras.

¿Para cuando valoraremos lo que tenemos tan cerca? ¿Tendrán que venir personas como PARKER A DECIRNOS LAS BONDADES DE NUESTRAS UVAS?

¿Tendrán que probar chinos, brasileños, norteamericanos canadienses europeos, nuestros vinos para que creamos en ellos?

Daniel Ramos nos cuenta también su sueño su trabajo es titánico desde mirar al cielo, a podar las viñas o enfundarse o enfundarse un traje para hablar de vino. Estudiar, observar, probar, catar, convencer al mundo de la realidad de su sueño, de que es posible.

Su sueño como el de otros que están sentados a la mesa como Rafa, es borrar las difusas fronteras y conseguir un vino de zona, que sea reconocible en el mundo como vino de la zona de Cebreros y convencer a muchos de que la competencia bien entendida es la colaboración, es futuro. ¿Acaso es negativo para la Rioja o para la Ribera del Duero que haya muchas bodegas elaborando? ¿Es competencia o tal vez oportunidad?

Wendi Vallaster que junto a su compañero **Javier Arauz** se han erigido en embajadores de nuestros vinos y como los antiguos conquistadores los van enseñando con orgullo por el mundo.

Wendi nos da la visión desde fuera de España, de cómo los consumidores apuestan por un vino de calidad pero novedoso con matices, con muchas lecturas como la buena literatura como una buena película.

En una época en la que tendríamos que inventar cada día las ocupaciones, los puestos de trabajo, una vía hermosa sería el ENOTURISMO, mostrar a la gente los lugares de donde todo procede, pisar la TIERRA, rozar las cepas y verlas transformarse como un ser vivo a lo largo de las estaciones cambiantes de nuestra tierra que nos lleva desde el hielo a la nieve, a las noches estrelladas la lluvia fina, los días de sol.

Visitar después la BODEGA, donde ese zumo de la uva sigue transformándose como una larva en mariposa.

¡Como se mueve el mosto! Como bulle y después reposa tranquilo en sus nidos de madera hasta llegar al cristal donde va creciendo de un modo suave, silencioso.

Que sutil es el resultado final de un vino, a cuantos avatares está expuesto. Es como una flor delicada, hermosa y exigente, a la que cualquier cambio, o brisa puede transformar en otra cosa. A veces se estropea y muere para siempre, pero hay otras en que el trabajo y el cúmulo de determinadas circunstancias meteorológicas y del azar van dando como resultado una genialidad, pequeñas obras de arte líquidas que llevan al amor, a una mesa de amigos, a compartir momentos, sensaciones, confianzas. Nada más y nada menos que el milagro de una botella de vino. Prácticamente magia.

Me ha emocionado esta mesa redonda porque nadie llevaba gui3n escrito. Solo el coraz3n desnudo ha salido en forma de palabras directo a los oyentes. Por eso nadie ha hablado con un inter3s particular, todos han hablado de defender la GARNACHA, de defender la tierra, de trabajar para conseguir productos dignos, de luchar para romper fronteras grandes y peque1as, lejanas y cercanas.

Gracias por vuestro entusiasmo, gracias por inventaros cada d3a, gracias por luchar por esas hermosas causas y por ser tan visionarios, por querer regalarnos un futuro de respeto a la tierra, de desarrollo sin destrucci3n. Gracias por no ver solo el beneficio r1pido y f1cil sino por disfrutar con el trabajo bien hecho.

¡Ojala que los organismos a los que corresponda nos ayuden en esta hermosa tarea! ¡Ojala que los intermediarios entre los elaboradores y consumidores (restauradores, sumilleres,) tambi3n luchen con nosotros para sacar adelante este proyecto de defensa de la tierra, defensa de la Garnacha, defensa del futuro.

AGRADECIMIENTOS



A **Peñin** por seguir catando como un niño que aún tiene mucho por descubrir, por no creer que ya nada puede sorprenderle por venir a catar a nuestra humilde bodega de Navalunga y sentarse en esta mesa de Ávila regalándonos su saber y experiencia.

A **Daniel Jimenez Landi**, por su trabajo y entusiasmo.

A **Carlos** por ser positivo y claro de ideas, por defender nuestra tierra sin olvidar el mundo.

A **Daniel Ramos** por creer en el proyecto de nuestra Bodega Garnacha Alto Alberche, por creer en un vino de zona, por su infatigable trabajo y por su ilusión que como un Ave Fénix renace cada día.

A **Wendi y Javier** por animarnos, por llevar nuestro proyecto al mundo por traer el mundo a nuestra bodega por creer en nosotros, por su trabajo, sus viajes y sus palabras.

A **Rafa** por su capacidad para descubrir tesoros escondidos donde antes nadie los había visto, por ser trabajador y responsable y llevar con su esfuerzo los sueños al terreno de la realidad.

A **Javier Pérez Andrés**, que nos ha seguido desde aquel "*Pequeño Furancho*" de Navalunga, animándonos ilusionándonos y retándonos a elaborar un gran vino con esta maravillosa **GARNACHA**.

Ávila 2 de Marzo de 2010.