

# Burgos Digital

PORTADA

BURGOS

PROVINCIA

ECONOMÍA

CULTURA

OPINIÓN

DEPORTES

PE

AGENDA



## “A la conquista del norte”, una cita enológica para promocionar los vinos de Ribera en un feudo de R

Escrito por Redacción

lunes, 10 de marzo de 2008



“Ribera del Duero... a la conquista del Norte desde el valle de Mena”. Así se denominó la cata-presentación que la Bodega Nuestra Señora del Río de Gumiel de Izán llevó a cabo el pasado fin de semana en el recientemente remodelado hotel Cadagua de la localidad burgalesa de Villasana de Mena. La cita congregó a un centenar de hosteleros y elaboradores de vino de las comarcas de las Merindades (Burgos) y Encartaciones (Vizcaya). En el transcurso de la misma se pudieron catar ocho vinos de esta conocida bodega del Portal de la Ribera con más de cincuenta años de existencia.

“El objetivo de nuestra presencia en Villasana está enmarcado en el haber de dar a conocer nuestros vinos por todos los rincones de la provincia burgalesa”, señala Jorge Alberto Cabrejas, director general de la bodega gomellana. Por su parte, Juan Peña, gerente del establecimiento hostelero encargado de organizar la cata, apunta que “este evento pretende descubrir otros vinos diferentes a los de Rioja con el fin de que los hosteleros de la zona amplíen su oferta enológica”.

El amplio abanico de vinos que Jorge Alberto Cabrejas presentó en compañía de algunos de los técnicos que trabajan con él en la Bodega Nuestra Señora del Río impactó a muchos de los asistentes, como era el caso de Javier Otaola, estandarte de los elaboradores de vino Chacolí en la comarca de las Merindades. “En esta zona predominan los vinos de Rioja y está bien conocer otras denominaciones. Además, los vinos de Viña Cabrejas me han sorprendido muy gratamente. Y lo que es mejor, tienen unos precios muy razonables”, manifiesta este amante del vino.

SIETE VINOS DE DIFERENTES AÑADAS Y VARIEDADES

En primer lugar se llevó a cabo una presentación de la historia de la bodega por medio de un montaje audiovisual. Después se presentaron los vinos a catar en la sesión vespertina. Aunque en un principio estaba previsto degustar ocho vinos, finalmente se degustó un total de siete vinos totalmente diferentes y de diversas añadas. Se abrió el encuentro con el vino blanco de año Zurizán. Se trata de un vino de mesa elaborado con la variedad de uva Albillo. "Nosotros estamos intentando recuperar esta variedad de uva blanca autóctona en estado de extinción. Se trata de una mutación de la uva tempranilla o tinta del país en blanco que deja unos aromas afrutados muy agradables", certifica Juan Jesús Martín Perdiguero, uno de los enólogos de la bodega y principal defensor de las grandes posibilidades de esta uva.

Siguiendo con vinos menos complejos se pasó al rosado de año Cerro Vallejo. Tanto ésta como la marca anterior son exclusivas de la bodega Nuestra Señora del Río para vinos blancos y rosados. Este vino, ya con Denominación de Origen Ribera del Duero, se elabora un poco por sentimentalismo y en honor al tradicional 'claretillo o churrillo' de la comarca ribereña. "Es una mezcla de tempranillo con otras variedades con una presencia simbólica en la zona como la pirulesa o valenciana. Al igual que el anterior se trata de un vino muy agradable y refrescante que encandila a todo el mundo y, sobre todo, a las mujeres. El verano es el momento de mayor aceptación, sostiene Cabrejas.

Una vez puestos en valor el blanco y rosado se pasó a los vinos tintos de Viña Cabrejas, donde su propietario tiene puestas grandes esperanzas. Y para romper con los tópicos de que los vinos jóvenes hay que consumirlos, inexorablemente, en el año, Jorge Alberto Cabrejas ofreció la posibilidad de degustar tres tintos jóvenes de las añadas de 2005, 2006 y 2007 para hacer valer este hecho. Pablo María Cabrerizo, biólogo de la bodega, refrendó el parecer de Cabrejas a la hora de catar los tres tintos jóvenes selección. "El de 2005 se puede beber sin ningún problema. El de 2006 está en su punto, mientras que el 2007 aún está por redondearse y tiene mucho vigor. Pero lo que pretendemos con esta muestra es acabar con esos comentarios. Si la uva es buena y la elaboración ha sido adecuada los tintos jóvenes tienen una vigencia en el tiempo superior al año", confirma este doctor en biología, propietario de la empresa 'ITC, calidad y medio ambiente' que se encarga de todo lo relativo a los viñedos.

En un principio estaba previsto probar el tinto roble 4 meses Viña Cabrejas, pero como la cata se estaba alargando un poco se desestimó para otra oportunidad. A renglón seguido se pasó a degustar la última joya de la bodega Nuestra Señora del Río, el tinto crianza 2004 Viña Cabrejas. Este vino ha sido premiado recientemente en Córdoba con el Gran Mezquita de Oro 2007, entre más de 400 vinos españoles y extranjeros de diferentes añadas. Susana Vigo, ingeniero técnico agrícola de la bodega fue la encargada de alabar este vino en compañía del propietario. "Se trata de un vino producto de una añada excepcional que ya está dando mucho que hablar y que lo seguirá haciendo cuando saquemos reservas de 2004. Es un vino excepcional, rotundo y complejo, pero que aún tiene tiempo de seguir creciendo y redondeándose para colmar los paladares más exquisitos", comenta esta joven entusiasta del campo en general y de los viñedos en particular.

Y para cerrar la cata se probó el Tinto Viña Cabrejas Reserva 2000 que acaba de ver la luz recientemente. Éste, al igual que todos los tintos anteriores, son monovarietales de tinta del país. "Se trata de un vino que encandila, apasionado y con gran empaque en todas sus fases, tanto la visual como olfativa y gustativa. Es aquí, en la boca, donde termina por enganchar a quien lo bebe. Se trata de nuestro segundo reserva y ha sido elaborado con mucho mimo. Sin duda, el resultado ha sido maravilloso", garantiza Jorge Alberto Cabrejas.

Al finalizar la cata se ofreció a los asistentes una cena-maridaje regada con los caldos presentados en el restaurante "La Peña" del citado hotel menés.

[Recomendar este artículo a tus amigos...](#)



Sea el primero en comentar el artículo



### Escribir Comentario

Procure que su comentario esté relacionado con el contenido del artículo.  
Los mensajes con lenguaje ofensivo o los publicitarios serán borrados.