

# Paladares exigentes degustan en Vigo los mejores caldos

Redacción / VIGO

Una feria sencilla pero exquisita. Cuarenta expositores, procedentes de distintos rincones de España con tradición vinícola o aceitera, compartieron ayer en el hotel Pazo los Escudos de Alcabre una jornada de catas y degustaciones con profesionales de la hostelería, enólogos, sumilleres y público en general.

“Intentamos alejarnos de las ferias mastodónticas y los expositores lo agradecen”, explica una responsable de Entretenedores, la firma organizadora, que ha exportado a Vigo una idea que ya ha cuajado en ciudades como Bilbao, Santander, Murcia y Zaragoza.

Un simple paseo por las mesas de un salón de hotel basta al visitante de este tipo de encuentros para conocer lo mejor de

Cuarenta expositores, en su mayoría bodegas, comparten una jornada de catas junto a expertos vigueses

cada bodega o destilería. Y no sólo en productos del país, sino también del extranjero. Un terreno en el que el californiano Adam Perkal, importador de vinos, se mueve como pez en el agua.

“Queremos llegar a los aficionados españoles, que sólo consumen un 5 por ciento de vinos que no son de este país. Sabemos que las tendencias y sus gustos están cambiando en este

sentido”, destaca.

En *Mundidrinks*, la firma que posee Adam en Palma de Mallorca, trabajan con una veintena de bodegas con más de 100 vinos selectos procedentes de Francia, Italia, Alemania, Argentina, Estados Unidos, Nueva Zelanda o Sudáfrica.

Miguel Cabrera, representante de la bodega *Alvear* (de Montilla, Córdoba), que presume de ser la más antigua de España —fundada en 1729, sólo un año antes que la de Pedro Domeq—, ofrecía a los visitantes catas de selectos vinos generosos de la gama Pedro Jiménez. Un lujo para cualquier paladar.

También curioso resultó el puesto de destilerías *Bernal* (de Palmar, Murcia), uno de los expositores más completos, puesto que ofrecía *chateau* de oliva, brandy de 85 años y ron de 25.