



Luis Torres ofrece cata en México

Escrito por María de los Ángeles Elizalde

Luis Torres, co-fundador de La Academia del Vino (Estados Unidos), brindó una interactiva cata a ciegas el pasado 14 de marzo en el Centro Asturiano de Polanco, donde se pudieron degustar 6 vinos de las regiones del Valle de Napa y Sonoma en California (cuatro tintos: cabernet sauvignon, y dos blancos: fumé blanc).

La cata fue a través del método de “El Súper Paladar”, utilizado en la Academy of Wine, que consiste, como Luis Torres mencionó, en que: “un paladar (el del sommelier) no es el único paladar en una cata, sino que una variedad de paladares dan las características del vino”, es decir, la enseñanza de la enología y las catas se realizan en equipos, los cuales al llegar a un acuerdo determinan las características de cada vino, lo que da como resultado una ficha técnica más abierta de cada bebida. Ésta fue la primera clase en Latinoamérica en la que se empleó esta reciente técnica aplicada en la enseñanza del vino.

James Suckling: One Wine One World, un vino sin fronteras

James Suckling, una de las personalidades más prestigiadas en el mundo del vino, descubrió Baja California desde que era pequeño en compañía de su abuelo y su encuentro con la región ha llegado hasta las vides que lo inspiraron para crear su vino “One Wine One World” junto con Humberto Falcón, la persona que adentró a Suckling en el vino mexicano. Con motivo del lanzamiento que hicieron con La Europea, su distribuidor exclusivo, *Sabor e arte* platicó con James sobre el mundo del vino.

¿Cuáles son las regiones que están marcando tendencias en el mundo?

Diría que Australia sigue a la vanguardia, ahora con una visión de bienestar, los mejores vinos australianos que he tomado son orgánicos y sustentables.

¿Cuál es tu opinión sobre los vinos mexicanos? ¿Haz probado alguno que te haya marcado?

Hay muy buenos vinos mexicanos. Ensenada es un lugar mágico y maravilloso que ofrece buen terruño. Recuerdo perfectamente que me sorprendí al probar un Vino de Piedra.

¿Cuál sería tu evaluación sobre el resultado del experimento One Wine One World?

Este vino nace con una idea de eliminar fronteras y hacer un vino complejo, interesante y accesible —hacer vinos caros es fácil pero buenos vinos a buen precio es más complicado—. Se eligieron tres regiones vitivinícolas y durante el proceso de ensamblaje —que por cierto duró sólo 30 minutos— quedamos sorprendidos de la forma en que los vinos funcionaban juntos: Francia aportó frescura, acidez y taninos firmes; México frutos y aromas, Estados Unidos cuerpo y estructura, era una danza perfecta. El resultado ha sido muy bueno, creo que se rompen esquemas y paradigmas y me parece atinado que además sea una forma más de promover el vino mexicano.

(Conoce más sobre los conceptos de James Suckling en www.saborearte.com.mx)

