

Tapas

ÑAM, ÑAM MAGAZINE...

NÚMERO 17. OCTUBRE 2016. 4€

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

"¡Acudid, deprisa, estoy bebiendo las estrellas!". Dom Pérignon, monje benedictino, al probar por primera vez el champán



ASÍ COME TRUMP
Y Hillary Clinton. Descubrimos sus filias y fobias gastronómicas

LA VENDIMIA
Únete y brinda con nosotros en el evento del año

RECETAS DE FOTO
Los mejores fotógrafos del siglo XX también sabían cocinar



“ES UNA PENA QUE, ESTANDO EN CABEZA DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL, EL CONSUMO EN ESPAÑA ESTÉ CAYENDO DE MANERA TAN ESTREPITOSA”

amigos son enólogos en otros proyectos de la zona. El ambiente es estupendo, ya que son todas empresas pequeñas y el mercado es enorme, con lo que no somos competencia y nos ayudamos mucho unos a otros.

¿Y la expansión internacional? Pese a que las cosas han cambiado y mejorado, sigue siendo la cuenta pendiente del vino español: cuesta ver cartas de restaurantes en las que no predominen nombres franceses e italianos y ni rastro de lo nuestro...

En nuestro caso exportamos casi el cincuenta por ciento de la producción. Podría ser más, pero estamos limitados por los cupos. Afortunadamente esto está cambiando y cada vez es más común ver cómo profesionales extranjeros apuestan por vinos españoles de zonas alternativas a las clásicas. España es un tesoro para cualquier aficionado a la gastronomía, tenemos una variedad de vinos impresionante y con una de las mejores relaciones calidad-precio. Estamos a años luz de otros países en marketing y exportación, y es cierto que nos va a llevar mucho llegar a la posición de nuestros vecinos.

Detalle de los viñedos durante la vendimia.

En el mundo del vino parecen más habituales las lágrimas que las sonrisas. ¿De verdad es tan grave la cosa o sois plañideros por definición?

Es una profesión de tener los pies en el suelo y las manos en la cepa. La dependencia del clima te hace muy vulnerable, ya que es algo que no podemos controlar. Una tormenta o una sequía pueden arruinar meses de duro trabajo en la viña. Pero con mucho esfuerzo y haciendo las cosas bien, te aseguro que son más las sonrisas. Al fin y al cabo elaboramos un producto vinculado a momentos festivos y que se disfruta en compañía. Es un trabajo muy gratificante.

Dicen que uno de los grandes problemas del sector es la falta de interés de los potenciales nuevos consumidores. ¿Tú cómo lo ves? Como madre, ¿qué educación crees que hay que dar a niños y adolescentes en este ámbito?

Es una pena que, estando en cabeza de la producción mundial, el consumo esté cayendo de manera tan estrepitosa, ¡somos de los europeos que menos vino bebemos! El vino no solo es un alimento muy saludable cuando se toma con



moderación (la famosa 'paradoja francesa'), sino que cuando uno se interesa un poco y empieza a probar los de diferentes regiones, al final acaba haciéndolo también con otros productos de las mismas, yendo a conocerlas, buceando en su cultura en profundidad. Es una afición que está muy vinculada al respeto por el entorno, la ecología, la gastronomía, los hábitos saludables... Mis hijos son muy pequeños, pero ya están inmersos en este mundo y viajan con nosotros, sienten curiosidad por lo que ven y por lo que comemos. Al final es una forma de vida. Estamos a años luz de Francia o Italia, pero revistas como la vuestra introducen a muchos, sobre todo a los jóvenes, por este largo camino que nos queda por andar.

Entre todas las medallas y reconocimientos recibidos, ¿de qué estás más orgullosa?

El mejor premio es tener una clientela fiel, que consume nuestros vinos año tras año y que estamos comprobando que va en aumento.

Eso de que el mundo del vino es masculino, ¿está ya superado de verdad o sigues sintiéndote una de las pocas excepciones dentro de tu ámbito?

Por desgracia no es algo exclusivo de este sector. Mientras no se resuelvan los problemas de conciliación, será difícil ver a mujeres en puestos de responsabilidad si quieren ser madres. Yo he tenido que renunciar a mucho y eso que cuento con el apoyo de mi familia, que me ha permitido seguir desarrollando mi profesión. No ha sido fácil, pero tampoco me quejo demasiado, somos unas privilegiadas si nos comparamos con la realidad de otros países. Solo espero que a mi hija de cinco años no le tengan que hacer esta pregunta cuando sea adulta. Que haya igualdad real en cuarto de siglo. Por eso peleo cada día.

Luego están quienes hablan de "vinos de mujeres" y "vinos femeninos" o incluso lanzan vinos de baja graduación y a menudo poca calidad dirigidos a este target. ¿No te parece injusto?

Totalmente de acuerdo contigo. No veo que haya diferencias en la forma de hacer vino entre géneros y mucho menos en cómo se disfrutan. Las hay entre personas y punto.



Coge una botella de cada uno de tus vinos y dime con qué platos los descorcharías.

Me tomaría el rosado en Los Marinos José (Fuengirola) con el mejor marisco de la Costa del Sol, el tinto joven con el bocata de calamares de Tragatá (Ronda), el Pinot Noir con las croquetas de Bibó (Marbella), Pago El Espino con el duelo de manitas de La Cosmopolita (Málaga). Y el Tadeo... en la terraza del Casa Ortega (Ronda) con un buen chuletón. ¡Soy de buen comer!

Ahora véndenos un vino que no sea tuyo.

Nunca falta en mi bodega un blanco único del Priorat, Lo Coster Blanc, que elaboran unos amigos con la uva de una viña centenaria en los bajos de su casa de Porrera (Tarragona) y se lo rifan en Suiza. Es una joya, que refleja de maravilla ese paisaje que conozco tan bien y además a un precio imbatible.

Aparte de viajar para conocer otros vinos eres una consumada buscadora de buenas mesas...

Jajaja, cierto. En lo que va de año he disfrutado mucho en Santi Taura (Lloseta), Noor (Córdoba) y Granja Elena (Barcelona), que es un templo de la gastronomía. Ahora estoy deseando ir a Mugaritz y volver a Aponiente.

¿Con qué nos sorprenderá Cortijo Los Aguilares en los próximos meses?

Estoy probando crianza de Petit Verdot en tinajas de barro y el resultado está siendo muy satisfactorio. Pero hasta aquí puedo leer... (cortijosaguilares.com). 🍷

“NO VEO DIFERENCIAS EN LA FORMA DE HACER VINO ENTRE GÉNEROS Y MUCHO MENOS EN CÓMO SE DISFRUTAN. LAS HAY ENTRE PERSONAS Y PUNTO”

CUANDO TU VINO SIEMPRE SE ACABA

Bibi García no es solo la enóloga de **Cortijo Los Aguilares**, también la voz de esta discreta bodega rondeña que acumula éxitos.

TEXTO **DAVID MORALEJO** _ FOTOGRAFÍA **RODRIGO NIEME**

A veces la vida te pone delante las grandes historias, te las descorcha y sirve en bandeja, como el día aquel, tiempo ha ya, en que probamos un vino de Ronda ante el que el respingo fue colosal: "¿Y este tintazo de dónde ha salido?". Tras una rápida investigación (fácil, cuestión de Google), llegamos a Bibi García y Bibi García llegó a nosotros. Unas cuantas botellas de Cortijo Los Aguilares después; de cualquiera de ellas, de todas ellas, viajamos hasta Ronda para ponernos cara más allá de un sinfín de sonrisas y *likes* mutuos en Instagram. El encuentro, cómo no, fue a lo grande: un plato de jamón, unas cuantas copas de vino y palique, mucho palique.

¿Qué hace una chica como tú en un sitio como este? Cuidar una viña preciosa para elaborar los vinos que me gustan.

Cortijo Los Aguilares es la demostración de que se pueden elaborar pequeños grandes vinos sin hacer ruido... ¿Cómo empezó todo?

La viña se plantó hace casi veinte años, y el objetivo ha sido siempre reflejar la singularidad del paisaje que le rodea y llevarlo a la copa. No hemos tenido prisa, pero sí las ideas muy claras. Luego ha venido todo rodado.

¿Qué margen de libertad tienes?

Solo existe un límite, pero por lo bajo: calidad extrema. El propietario me obliga a ser terriblemente selectiva en todo el proceso, ya que nuestro objetivo es la excelencia. Cueste lo que cueste y quede lo que quede en el camino.



Tadeo y Pinot Noir son las dos 'joyas' de la casa, los vinos más demandados.

¿Cómo se decidió qué uvas podrían estar aquí?

Me incorporé hace nueve años y, hasta que no he tenido un conocimiento a fondo del suelo y el clima, no me he atrevido a ampliar el viñedo existente. Hace tres que plantamos una nueva parcela, rozando las nubes, con variedades autóctonas. Es mi niña bonita y el año que viene empieza a producir... ¡Ya estoy impaciente!

No tenéis departamento de comunicación y, sin embargo, el boca a boca, unido a tu esfuerzo en las redes sociales para dar a conocer el vino, ha sido fundamental. ¿Cómo te sientes en ese terreno?

Las redes sociales son una herramienta fantástica para conectar con gente. A veces me sorprende el alcance que puede tener una sencilla tarea en la viña o un amanecer entre montañas. Trato de dar otra visión más humana del proceso.

Seamos francos: hay vinos vuestros que 'no existen' porque, básicamente, se agotan nada más salir, como Tadeo y Pinot Noir. ¿Cómo planteáis el embotellado y la distribución a sabiendas del éxito?

Llevamos años vendiéndolos con cupos entre nuestros clientes. La expansión es muy lenta para abrirnos con ellos a nuevos mercados, ya que tenemos que respetar a los que los han consumido siempre. Nos abruma un poco que la respuesta sea así, pero creemos que es lo más justo para todos.

Ronda existe, y lleva haciéndolo unos cuantos años, como ejemplo de curiosa región vinícola con mucho presente... y futuro. Cuéntanos cómo es el trabajo con otras bodegas.

La sinergia es absoluta. Mi marido es gerente de la bodega vecina, y algunos de nuestros mejores