



► **EL HOTEL SON ANTEM ACOGIÓ** la muestra enológica organizada por La Vinoteca, con la presencia de destacados bodegueros españoles y de las islas. **1** Los vinos catados en la nueva edición de la Magia del Bodeguero dieron agradables sorpresas a los asistentes. **2** WILLY **3** Varios caldos que pudieron probarse en esta cita. **4** WILLY **5** Algunos bodegueros se convirtieron en auténticos profesores de enología que explicaban las principales características de cada caldo. **6** WILLY **7** Álvaro Palacios, perteneciente a la famosa saga riojana, no faltó a su cita con los mallorquines. **8** WILLY **9** Los profesionales no pararon de escanciar sus vinos en las copas de los numerosos invitados que acudieron al acto para conocer las novedades en caldos. **10** WILLY

La Magia del Bodeguero cautiva

► Un centenar de bodegueros presentaron 160 vinos en una muestra enológica que se celebró en Son Antem ► Participaron destacadas bodegas ► Unos dos mil visitantes asistieron a esta cita organizada por La Vinoteca

Guillermo Soler
PALMA



La Magia del Bodeguero volvió a cautivar ayer. La XII edición de esta muestra enológica contó con la participación de 101 bodegueros, que aportaron 160 vinos diferentes, en los distintos espacios bien definidos situados en diversas áreas del Hotel Iberostar Son Antem.

La magia de las lágrimas de Baco llegó a unos dos mil asistentes, que desde la 16 hasta las 22 horas participaron en esta magna cita enológica, organizada por La Vinoteca y en la que participaron

novedosos vinos de recientes añadas. Todo un escaparate de vinos, procedentes de la mayoría de zonas enológicas españolas, incluidos varias docenas de 18 bodegas de Mallorca, Eivissa y Formentera, sin olvidar varios extranjeros, gracias a una nueva edición, la XII en este caso, de La Magia del Bodeguero, que este año se ha celebrado por segundo año consecutivo en Son Antem. No faltaron los licores de diversas destilerías así como cervezas.

Parte de los asistentes aprovecharon que podían desplazarse hasta Son Antem en los autocares que puso a su disposición la organización, que como en la pasada edición contó con la colabora-

ción de Magdalena Mesquida –editora de Terra de Vins y Manjaría– esta última, la revista mensual de gastronomía publicada en Diario de Mallorca.

Uno de los aspectos que celebraron muchos de los asistentes fue, ya que el calor apretó, que los vinos a catar estuvieran en su justa temperatura al servirlos, gracias a que se disponía de varias baterías de armarios climatizados.

Otro espacio, aunque más reducido, fue el habilitado en formato chill-out junto a la piscina del hotel, en medio del jardín, para saborear las cervezas elaboradas por Brabante y la sangría Lolea.

En cuanto a la organización, tanto por parte del hotel como de

La mayoría de los vinos de la muestra eran españoles, incluidos varias docenas de 18 bodegas de Balears

No faltó la presencia de Vega Sicilia, representada por su enólogo Xavier Ausás, la navarra Ochoa y la riojana Murúa

la Vinoteca, estuvo pendiente en todo momento de cuidar los detalles.

Aunque buena parte del protagonismo enológico se lo llevaron los tintos, ubicados en un amplio espacio independiente, los blancos y espumosos, que ocuparon espacios separados, tuvieron sus visitantes y además se apreció una importante presencia femenina.

Y es que, en boca de varios bodegueros presentes, la mujer española está descubriendo vinos blancos y rosados, incluidos los burbujeantes, que les hace inclinarse por ellos. En referencia a los blancos resaltaron los de Balears, especialmente los mallorquines, incluidos algunos con cierta maduración en barrica de roble, junto a otros de la península.

Los rosados también tuvieron sus admiradores, ya que este año muchas bodegas, especialmente

riojanas y navarras han puesto el acento en presentar novedades y ciertas audacias en este tipo de vinos.

Bodegas míticas

No faltaron en esta XII edición, la presencia de bodegas míticas, como es el caso de Vega Sicilia, en su segunda asistencia a este salón enológico, representada por su enólogo Xavier Ausás, sin olvidar a la navarra Ochoa y a la riojana Murúa, entre otras, y que han vuelto a despertar mucho interés entre los asistentes. Hay que resaltar que la relación de muchos asistentes con los bodegueros participantes es de amistad.

Otro tanto sucedió con varias bodegas más modernas, algo que se dio con las bodegas Contador, Cillar de Silos, José Pariente, Legarí, Rafel Palacios, Viñedos de Paganos, Clos 93, Scala Dei, Pagos de los Capellanes, Raventos i Blanc, Mauro, Pingus o Álvaro Palacios y otras más.

Una novedad de esta edición, que fue muy celebrada, fue poder probar los vinos de la Abadía de Poblet, en la que domina la variedad Pinord Noir, de cuya elaboración se ha responsabilizado el grupo Codorníu, que también



Los asistentes disfrutaron en la zona ajardinada de Son Antem. WILLY



Los cocineros del hotel prepararon un sabroso arroz a banda. WILLY



La recogida de tapones fue un detalle. WILLY



La cita contó con numerosa presencia femenina. WILLY

► VIENE DE LA PÁGINA 58

presentó unos tintos en los que no faltaban vinos con Garnacha, de la que fue Abadía de Escala Dei. Martina, hija de los propietarios de la Bodega Contador, en estado de buena esperanza, debutaba como enóloga de vinos tintos, y por lo que decían quienes los probaban tiene futuro en su profesión.

Respecto a Balears no faltaron a esta cita los pioneros mallorquines: Rafael Nadal, Miquel Oliver o Hereus de Ribas, y algunas más jóvenes como OM, Macià Batle, Mesquida Mora o Son Prim.

De las Pitiusas se probaron los tintos y blancos de la ibicenca bodega Totem y el de Cap de Bar-

No faltaron a la cita en Son Antem los pioneros de la isla: Rafael Nadal, Miquel Oliver o Hereus de Ribas

baría, de Formentera. Y una curiosidad, con vinos de alto precio se codearon otros que no pasaban de los diez euros, y que no desmerecieron para nada. En la zona ajardinada de Son Antem se formaron grupos numerosos, sin faltar los que hacían cola para que les sirvieran un plato de arroz a banda, que tuvo gran éxito, realizado por cocineros del hotel. Como el año pasado, la música en vivo amenizó el encuentro.