

Mario Reyes Rodríguez

Sumiller y Gerente de Vinófilos

15 de agosto 2021

Estimado/a socio/a:

¡Este mes me tiro a la piscina! Y lo hago sabiendo que estoy corriendo riesgos que voy a poder defender. Aquí estaré y si te apetece, quiero tu feedback. No dudes en escribirme al mail.

El pasado julio tuve la suerte y el empeño de visitar después de muchos años que tenerlo en mente la Alpujarra granadina. Y ha sido una de las visitas más interesantes y profesionales, a la vez que divertida, que recuerdo de los últimos años. Allí descubrí los vinos de **Barranco Oscuro**, y conocí a **Manuel Valenzuela**.

Además de los curiosos vinos que elabora esa bodega, encontré un **proyecto precioso**. Es el argot del vino para los productores serios y honestos. Se llaman '**vin de négoce**'. Es decir: compran la uva a otros viticultores de la zona y elaboran estos vinos naturales queriendo reflejar del mejor modo su región y ayudar a comercializarla. **¡No te sorprendas!** Esto lo hace la gran mayoría de los productores, pero pocos lo dicen. Prefieren ocultar la verdad al consumidor y además la ley se lo permite. Los que más lo hacen en todo el mundo son los elaboradores de Champagne.

Este pack se compone de vinos naturales, sin aditivos, procedentes de viñedos ecológicos, sin sulfitos añadidos y cargados de personalidad. No los cates muy técnicamente. **Prepárate solo para disfrutarlos**. Son vinos que te propongo para que descubras cosas diferentes, de las que no comprarías por zona, etiqueta u otros prejuicios... Pero que son el fiel reflejo de la diversidad de este país, de la sabiduría de los agricultores. De un clima extremo en una zona desconocida y de un pensamiento claro del que lo elabora. Quizá no sean perfectos, pero son honestos y sanos.

Felices vinos. **¡Salud!**