

Tomás Mayo, Sumiller del Restaurante Pedro Romero, segundo en el Taller de Enología Azpilicueta

Nuestro paisano Tomás Mayo como mejor sumiller andaluz del 2010 tras el fallo del concurso ‘Nariz de Oro’, en el certamen de Logroño diseñó un vino bastante complejo, con gran estructura, añadiendo toques minerales a la fruta y con un buen carácter para ser un gran vino de guarda. Al conocer el fallo del jurado Tomás se mostró muy satisfecho aunque se quedara a las puertas del premio final. Comentó: «El haberle puesto difícil la decisión al jurado me confirma que mis criterios de selección son acertados y me motiva para seguir profundizando en el conocimiento de esta profesión que me apasiona’.

De un tiempo a esta parte Ronda está siendo también conocida en el resto de España y en muchas partes del mundo, no sólo por sus monumentos e historia, sino por los buenos vinos que está produciendo, y es que el mundo de la viticultura, en todas sus vertientes, está pegando, y fuerte, en nuestra zona donde es ya un negocio en auge y con una economía emergente que hace que cada día se embotellen mejores caldos. Sin duda es fruto del excelente trabajo de viticultores, bodegueros y enólogos, pero también hay que tener en cuenta que en nuestra ciudad contamos con excelentes sumillers, es el caso del restaurador del Restaurante Pedro Romero que ya quedó cuarto en el Campeonato de España de la Nariz de Oro, y fue el primer sumiller andaluz.

Recuerdo Maravilloso

El ser enólogo por un día es un sueño que muy pocos pueden realizar. Ese no es el caso de nuestro paisano Tomás Mayo que días pasados fue seleccionado junto a otros 19 sumillers de España, para realizar una experiencia única y, para él, inolvidable. El Grupo Domecq propietario de las bodegas Azpilicueta enclavadas en Logroño, en el corazón de la Rioja Alta, ha convocado el IV Taller de Enología Azpilicueta Sumiller 2010, lo que ha permitido que los sumilleres conozcan todo el trabajo que las bodegas realizan antes de que las botellas de vino lleguen hasta sus restaurantes. Para ello, los 20 finalistas han conocido el trabajo de campo a pie de viña, realizando una labor poco conocida como es la cata de uvas de diferentes cepas, para conocer el estado de maduración y el momento apropiado para vendimiar. La enóloga de Azpilicueta, Elena Adell, explicó a todos las técnicas más adecuadas para descubrir los secretos que guardan las uvas en la piel, la pulpa y las pepitas, que darán muchas sobre las características del futuro vino.

Un concurso de gran nivel

Sin duda el concurso contenía un gran nivel dado los conocimientos de los 20 sumilleres seleccionados, por lo que los concursantes tuvieron que poner a trabajar a todos sus sentidos para superar la prueba del concurso. Elena Adell puso a disposición de los concursantes 8 muestras de vinos -siete de Tempranillo y un Graciano- procedentes de diferentes fincas de la Bodega, cada una con su particular personalidad y todas con un año de crianza en barricas de diferentes robles, bosques y tostados. Les dijo: «Podréis vivir en primera persona el reto al que nos enfrentamos los enólogos cuando tenemos que hacer el último diseño de nuestros vinos antes de embotellarlos» comentó Adell. Los sumilleres cataron y estudiaron cada una de las muestras para poder definir su particular coupage o ensamblaje. El resultado tenía que ofrecer un vino con mucha presencia de fruta madura en nariz y en boca, que además aportara mucha amabilidad y expresión a la hora de beberlo. El jurado cató los veinte vinos diseñados por los concursantes, quedando en primer lugar el de José Manuel de Castro del restaurante Urrechu de Madrid, seguido de Tomás Mayo del Restaurante Pedro Romero de Ronda.