

Vinos que hablan



Foto 2 de 4 Jon Lodeiro, Jesús Muñoz y Omar Filali. **Fotos:** Maite Bartolomé

Presentados en el Zortziko los caldos de una nueva bodega

Extremeña / POR TXEMA SORIA

El bilbaíno de toda la vida siempre ha tomado vinos de La Rioja, cosechero, crianza, reserva o gran reserva, dependiendo de los meses o años que estuviera el caldo en bodega y en botella. Los tiempos han cambiado una barbaridad y el lugareño ya sabe beber caldos de Ribera del Duero, Somontano, Penedés, Navarra, Toro y hasta de Jumilla, que en casi todos los lugares de España se elabora en la actualidad un buen vino. Lo que pocos podían imaginarse es que en Trujillo, Cáceres, se elaborase un vino de gran calidad.

Los empresarios José Civantos y Juan Tirado decidieron hace siete años instalarse en esta localidad extremeña y montar una bodega a la denominaron Habla. Ayer por la tarde, el restaurante bilbaíno Zortziko, donde ejerció de anfitrión Daniel García (uno de los grandes de la cocina española) sirvió de escenario para los caldos de esta bodega a varios profesionales locales del sector. Luis María García, distribuidor de Arane, Mikel García (Zortziko), Óscar Vila, Enrique Gómez, Ana Escobar, José Mari Losa (Gueteria), Jon Lodeiro (Sikera), Omar Filali (Lamia), Jesús Muñoz, Rafael Moya (Guggenheim), María José Vázquez, Jon Abad, Gorka García (El Rincón del Vino), Salva García (El Viejo Zortzi), Xabier Arredondo, María Victoria Civantos, Alberto Mogredo, Marta Renovales, Lourdes Lacalle, César Magallón, Jon Ander Gurrutxaga, Ernesto Ruiz Obregón, Vicky Urretxa (El Palacio de Urgoiti), Javier Peña, José Manuel Ibarrola, Henar Calvo, José María Aguirre (La Roca del Fraile), María José Mentxaka, Jonathan Hernando, Ana Velasco, Enrique Martín, Cintia Chávez, María Albero (Etxanobe), Amaia Irazabal (Yandiola), Javier García (Boroa), Carlos Díez (Mugarra) y Luis Carlos Sanz. Mercedes Suárez, la enóloga de Habla, explicó a la concurrencia las características de sus vinos, que siguen una numeración. El Habla número 1 está elaborado con cabernet-sauvignon; el 2, con tempranillo; el 3 con uva syrah...