

NEREA CUENCO
SUMILLER FINALISTA DE 'LA NARIZ DE ORO'

“El vino se bebe en compañía y se cata en soledad”

Todo empezó hace seis años, cuando el Sikera (calle Landaburu nº 2) echó a andar en Barakaldo y Nerea Cuenco apostó por la fuerza del vino como imán para sus clientes. “Quería ir por delante de las marcas, sorprenderles...” A fe que lo consiguió

JON MUJIKA

BARAKALDO. Superado el primer trance – “el certamen es muy exigente y la competencia, extraordinaria...” –, Nerea Cuenco paladea aún su último éxito: firmar la mejor ficha de cata de las semifinales de la zona norte de La Nariz de Oro, el certamen de sumilleres más exigente del año. Lo logró en su cuarta participación y quizás el año en que acudía con menos tensión.

¿Cuál es el secreto para vencerle a la temible copa negra?

No hay otro secreto que el entrenamiento. Todo el mundo posee el sentido del olfato y solo se trata de entrenarlo.

¡Una atleta de la nariz!

Ja, ja, ja. Si lo quiere llamar así,

vale. Pero no queda otra que oler y oler; acercarse a los aromas de la naturaleza y a todo tipo de perfumes y fragancias que tienes al alcance, bien de manera natural o bien en estuches de perfumistas o en pequeños frascos de fragancias que te permiten entrenar en casa. Piense que solo puedes recordar lo que has olido antes.

Algo así como crearse un 'banco de aromas' propio.

Sí, puede llamarse así. Si tú quieres identificar el líquen, por ejemplo, o la tiza, tienes que hacerlo desde una referencia vital propia. Has tenido que olerlos antes. Es el abecé, los comienzos.

Al que habrá que añadir, supongo, un don natural.

Todo puede desarrollarse con trabajo y tesón; todos tenemos memoria olfativa, olores que nos recuerdan a situaciones y lugares. A base de entrenamiento, puedes registrar y memorizar esos aromas.

Confiese la verdad. ¿Tan terrorífica es la copa negra, tanto engaña?

Distorsiona mucho, la verdad. El color del vino te habla de su edad, te da mucha información. Las catas pertenecen al mundo de los senti-



Nerea Cuenco, con el diploma que acredita su pase a la final. FOTO: BORJA GUERRERO

dos y, en este caso, solo podemos usar el olfato.

Algo le dirá también eso que llaman el vino en boca.

Es que tampoco podemos probarlo. Es una manera de hacer más grande la criba. Te *marean* –en el buen sentido.– todo el día con charlas, cursos... Y el certamen se celebra a la tarde, cuando ya estás algo saturada.

¡Un camino de rosas!

Ja, ja, ja. Echan muy poca cantidad y solo tienes cuatro minutos para identificarlo y escribir su ficha de

cata. A nada que tardes tres en escribir...
¡Un minuto para reconocer la vida de un vino!

Eso es.

Y asegura que lo hizo sin preparaciones específicas...

Hay que ser sincera. Al frente de un negocio de hostelería, todos los días catas vinos para tus clientes. Hacemos catas, cenas de maridaje... ¡qué sé yo! Lo que no hice es lo de otros años: ensayar con la copa negra los días previos.

Será la 'electora oficial' del vino

entre sus amigos...

No siempre. Me gusta que me sorprendan con algo nuevo.

¿Qué ha de tener para lograrlo?

Equilibrio. Que no impere la barrica, o la fruta, o el alcohol. Que todo esté y nada destaque.

El vino es fiesta... ¿también cuando se cata?

El vino se bebe en compañía y se cata en soledad, concentrándose una en ese mundo de aromas.

Espera de la final...

Dejar el pabellón de Bizkaia bien alto. ¡A eso vamos!