

Rueda, 31 de enero de 2022

NOTA DE PRENSA.-

FERRÁN CENTELLES DESTACA EL “CARÁCTER DEFINIDO” Y LA ALTA CALIDAD DE LOS VINOS DE LA D.O. RUEDA

- El sumiller catalán, cuyo recorrido profesional pasa por el restaurante El Bulli, acudió al C.R.D.O. Rueda junto al director de Outlook Wine, David Molina, para catar casi un centenar de vinos de bodegas de esta Denominación de Origen durante los días 28 y 29 de enero.
- Centelles publicará un artículo sobre las impresiones de los vinos catados y las peculiaridades de la D.O. Rueda en la web de Jancis Robinson, un referente mundial en el sector vinícola.

Hasta 100 vinos de 42 bodegas de la D.O. Rueda han pasado por los expertos paladares de Ferrán Centelles, una de las figuras más relevantes en el mundo del vino, y David Molina, co-fundador y director de **Outlook Wine (The Barcelona Wine School)**, durante los días 28 y 29 de enero en el Consejo Regulador de esta Denominación de Origen. “La calidad media es muy buena, el nivel de vinificación, de pureza de los vinos”, ha concluido Centelles, que destaca el “carácter definido” presente en todas las marcas catadas. **“La grandeza de esta Denominación de Origen es que, cuando catas un Rueda, sabes distinguirlo. Y eso es muy difícil de conseguir”**, asegura.

Las catas, realizadas a ciegas, han incluido vinos blancos tranquilos, fermentados en barrica, dorados, pálidos y los clasificados como “Gran Vino de Rueda”. “Se nota que es una zona donde hay mucha inquietud en hacer bien el vino, donde hay inversión, inteligencia y una estética común”, insiste Centelles, que remarca el buen trabajo que están haciendo las bodegas de la D.O. Rueda “por potenciar este carácter de **vinos limpios, bien hechos, fragantes, aromáticos, agradables**”, subraya.

Además, el sumiller catalán ha podido comprobar la calidad de los **vinos de guarda** de la Denominación de Origen: “Hay que quitarse la obsesión del vino joven porque **un vino blanco a los dos o tres años puede estar pletórico**”. Una apreciación compartida por Molina, que confirma **“el potencial de la uva Verdejo”** y reconoce “prestaciones sensoriales de boca mucho más amplias, complejidades más sofisticadas y mayores potenciales de envejecimiento” en los vinos D.O. Rueda **fermentados en barrica**. Respecto a los **dorados**, Molina les considera “pequeños tesoros escondidos”.

Altavoz internacional

Con esta iniciativa, el C.R.D.O. Rueda da un paso más hacia el reconocimiento de la calidad de sus vinos, que siguen batiendo **récords de ventas** a pesar del contexto pandémico. De hecho, **Centelles recogerá las impresiones que le ha causado cada vino**, además de una valoración general de la Denominación de Origen Rueda, en la página web, www.jancisrobinson.com, publicación de la que es delegado en España. Este

hecho supone un importante altavoz para los vinos de las bodegas de la D.O. Rueda, “sobre todo de cara al mercado internacional”, destaca el sumiller. Y es que **“dentro de España el boom del Verdejo de Rueda ya es evidente”**, añade.

Comprometidos con la educación

Ferrán Centellés (Barcelona) es uno de los mejores sumilleres españoles del momento, tanto a nivel nacional como internacional. Inició su carrera profesional en **El Bulli** y, tras su cierre en 2011, se unió a El Bulli Foundation, un centro para salvaguardar el legado del restaurante. Dentro de esta iniciativa, actualmente es el Drink Manager de **Bullipedia Project**, una plataforma multimedia para la divulgación de la restauración gastronómica occidental.

Su valiosa aportación al mundo de la cultura del vino le ha hecho merecedor del **premio Ruinar (mejor sumiller de España) en 2006**. Además, se ha alzado con Premio Nacional de Gastronomía 2011 y el Premio al Profesional del Año 2013 por la Asociación Catalana de Gastronomía.

En la actualidad es co-fundador de **Outlook Wine (The Barcelona Wine School)** junto a **David Molina** (Barcelona). Este último está acreditado por The Institute of Wine Spirit & Education Trust, más conocido como **WSET**, como Approved Program Provider para toda España, lo que le permite formar a personal de importantes empresas del sector y a wine lovers y profesionales que quieren avanzar en su carrera.

Más información en: www.dorueda.com

