

Rueda, 10 de agosto de 2022

## **NOTA DE PRENSA.**

---

### **JONATAN ARMENGOL: “ACERCARSE AL VINO DE LA D.O. RUEDA ES DESCUBRIR UN MUNDO”**

Jonatan Armengol es **el único crítico gastronómico ciego de España**. Periodista especializado en el mundo del vino, lleva 20 años compartiendo su saber con todo aquel que se sienta en la mesa de “Comer a ciegas”, programa de Intereconomía que dirige con el mismo virtuosismo y la idéntica sensibilidad que están presentes en sus catas. Lo que sucede es que, para Armengol, **lo que se ve no es lo más importante**. Y es que, desde que comenzó a educar el resto de sus sentidos en torno a una copa de vino, supo que tenía aptitudes para ello.

El pasado 30 de abril, Jonatan Armengol realizó una cata de vinos de la D.O. Rueda dentro de las actividades programadas en la **Plaza Mayor del Vino de Valladolid**. Fue entonces cuando las miradas del público asistente dejaron de importar. Tras un antifaz que llevaba escrito **“Siente lo que no ves”**, todos degustaron el contenido de sus copas a ciegas.

#### **¿Cuál es el objetivo de este tipo de catas?**

En mi caso, cuando dirijo una cata como esta, lo que quiero es que la gente preste más atención al resto de sentidos. En el mundo del vino, la mayoría de la gente cata con la vista, mira primero el color y de ahí saca sus conclusiones. Después se bebe el vino, que es un producto lleno de matices que pueden disfrutarse a través de los aromas y con el paladar.

#### **¿Se puede “sentir lo que no se ve”?**

Creo que sí (me encantó el eslogan del antifaz). A mí me habéis conocido en una cata, pero soy un ávido consumidor de arte y, cuando viajo por el mundo, suelo visitar grandes museos. Se trata de una cuestión de percepción: se agudizan los sentidos y empezamos a prestarle más atención a lo que hacemos.

#### **¿Acercarse al vino desde los sentidos provoca más emociones?**

Yo creo que el carácter sensorial del vino sí provoca emociones, pero también las provocamos nosotros eligiendo beberlo en la compañía y el momento adecuados. No es lo mismo tomarse un blanco en el funeral de un amigo que celebrando el triunfo de tu equipo favorito o en el

primer brindis con tu pareja mientras os estáis conociendo... Creo que hay un vino para cada ocasión y que es un buen conductor de las sensaciones, siempre y cuando se tome con moderación.

**En la cata que realizaste en Plaza Mayor del Vino de Valladolid solo se probaron vinos de la D.O. Rueda. ¿Cómo fue la reacción del público asistente?**

Maravillosa. Además, la provocación de maridarlo con queso me pareció magistral porque normalmente todavía existe en la memoria colectiva aquello de “el blanco para el pescado y el tinto para la carne”.

**Lo primero que percibieron los participantes fue el sonido del vino cuando caía en la copa... ¿A qué suenan los vinos de la D.O. Rueda? ¿Qué evocan en nariz? ¿Qué impronta dejan en boca?**

A mí el vino, cuando cae en la copa, siempre me suena a música de fiesta. Los vinos de la D.O. Rueda me huelen a frescor, a uva... pero no me gusta generalizar porque hay muchos tipos de vino dentro de esta Denominación de Origen... En los aromas está la frutuosidad... De hecho, ¡me están entrando unas ganas de tomarme un vino D.O. Rueda ahora mismo!

**¿Qué opinas sobre la versatilidad de los vinos de la D.O. Rueda?**

El viaje que hice de enoturismo, sumado a la preparación de esta cata, me han abierto la mente mucho más respecto a los blancos de Rueda. Creo que son una elección, sin duda, maravillosa... Y mucho más versátiles de lo que podríamos pensar en un inicio.

**¿Has probado algún Gran Vino de Rueda?**

Sí, he tenido el privilegio de probar algunos de los Grandes Vinos de Rueda y me parece uno de los mayores aciertos de la Denominación de Origen.

**¿Qué le dirías a alguien que nunca ha probado un vino de la D.O. Rueda?**

Que se acerque a los blancos de Rueda, que descubrirá un mundo. Y si además aprovecha a hacerlo con el enoturismo, podrá tener un punto de vista multidisciplinar que le ayudará a entender que el vino es un alimento y forma parte de nuestro ADN de manera profunda.

Más información en: [www.dorueda.com](http://www.dorueda.com)

