**“FENAVIN es una feria profesional muy interesante que continúa imparable en su proyección, tal y como demuestra en cada nueva edición”**

**Según el enólogo Raúl Pérez que participará junto a Mariano García y Álvaro Palacios en la mesa redonda Leyendas de la Enología y defenderá su visión personal en la que ‘los vinos siempre llevan una parte de ti’**

**CIUDAD REAL, 11-05-2015.-** Considerado el enólogo más mediático del panorama nacional, Raúl Pérez, intervendrá junto a otros dos grandes bodegueros, Álvaro Palacios y Mariano García, en la mesa redonda: **Leyendas de la Enología**. Una actividad coordinada por tres renombrados periodistas: José Ribagorda, Lorenzo Díaz y Manuel Villanueva, que se celebrará el día 12 de mayo, a las 17.00 horas, en el Pabellón Ferial de FENAVIN, en Ciudad Real.

**Familia bodeguera desde 1752**

Raúl Pérez se define a sí mismo como viticultor. Para él, la enología: “es algo que nace, que vas creando y que fortalece una parte de ti muy personal”. Más que de vocación, a la que considera circunstancial, opina que “su profesión es un oficio del que disfruta intensamente”. Nació en 1972, en Valtuille de Abajo, un pequeño pueblo berciano, situado entre Cacabelos y Villafranca del Bierzo. A pesar de formar parte de una familia de larga tradición vitivinícola, que se remonta a ocho generaciones –un manuscrito familiar fechado en 1752 constata la propiedad de sus viñedos-, no existió en él una vocación temprana hacia este mundo porque “la vid significaba trabajo en mi tiempo libre”, afirma Raúl. Circunstancialmente, ya ubicado en Oviedo para comenzar la carrera de Medicina, tuvo que optar por coger las riendas de la propiedad porque sus hermanos no iban a continuar con esta tradición familiar. Decide entonces estudiar Enología en Valencia y en 1993 elabora su primera cosecha en la bodega Castro Ventosa. Esta fecha supone para él un antes y un después, porque tras esta primera añada comienza su bagaje incansable por la experimentación y el descubrimiento de nuevas zonas y la creación de nuevos vinos. Hasta 2004 continua en la bodega familiar y en ese año crea sus bodegas propias: Ultreia y la Vizcaína de Vinos. Desde finales de la década de los 90, compagina esta labor con su trabajo como consultor en su interés por adquirir destreza y desenterrar vinos perdidos. De ahí su periplo por regiones, en aquel entonces, más desconocidas en la elaboración de vinos: Monterrei, Ribeira Sacra, Rías Baixas, Santander, Asturias, incluso Ávila. A finales de los 90 comienza a trabajar en proyectos propios, en Burdeos, Portugal –Douro y Malpaso- y Sudáfrica.

**Una forma singular de entender la viticultura**

Considera que el secreto de su éxito procede de su forma de ser: “la parte humana es la más importante en la vida y mi carácter muy abierto me ha hecho conocer a muchas personas y tener grandes amigos por el mundo. He humanizado mi profesión y quizás es lo que me ha hecho llegar tan lejos”. Su sencillez y humildad contrasta con su espíritu arriesgado e inquieto que le ha llevado a trabajar como consultor en diferentes regiones. Fruto de todas estas colaboraciones y experimentaciones es su apreciado *savoire-faire*. Sus etiquetas: Ultreia, Tentación, El Pecado, Delitto e Castigo, Tilenus… se producen en cantidades limitadas, no suelen exceder las 1.000 botellas, hecho que incrementa su valor y precio, convirtiéndolos muchas veces en inaccesibles. “Los vinos siempre llevan una parte de ti y los míos son producto de la mínima intervención, vinos arcaicos frente a la tecnología actual, que evocan los recuerdos al vino de toda la vida. Son vinos para compartir, no para analizar, son fruto de un entorno, una historia, un suelo y unas variedades que responden a una elaboración artesanal y aportan el carácter propio a cada vino.”

En la actualidad, está considerado el enólogo más mediático de nuestro país y es sin duda, el gran embajador de los vinos bercianos por el mundo. Su tierra tenía que ser el origen de sus vinos: “siempre hay una parte que te regresa a donde naciste y que te vincula a un mundo de emociones”. Esta es la principal razón que motiva a Raúl, poder trabajar en una tierra que le conmueve y disfrutar del trabajo en la bodega, en pleno contacto con la viña y la naturaleza. No se confiesa un erudito del vino, simplemente hace lo que le gusta con mucha pasión, sin someterse a normas, ni convencionalismos y dejando que cada vino sea expresión de la tierra y variedad de la que procede. Esta forma personal y singular de entender la viticultura le ha hecho merecedor de distinguidos reconocimientos: Mejor Enólogo del Año por la revista alemana Der Feinschmecker en 2014 y lograr excelentes puntuaciones 'Wine Advocate de Robert Parker con sus vinos.

**Nuevos proyectos**

Tras 22 años cosechando experiencias y destrezas, su punto de mira se centra ahora en dos proyectos en Chile y Argentina. Asimismo, nos adelanta en primicia el próximo lanzamiento de su nueva bodega en Valtuille: El Atalier. Un proyecto pequeño que surge con la firme idea de elaborar 8 vinos, bajo una producción máxima de 700 botellas. “Será un taller manual, de ahí el nombre elegido, que pretende recuperar el concepto histórico del vino y trabajar al límite para producir vinos con un punto de intensidad respecto al vino actual, en una búsqueda de recuerdos a vinos más ligeros a través de mezclas de uvas”.

**FENAVIN y la exportación**

Para Raúl Pérez, “FENAVIN es una feria profesional muy interesante que continúa imparable en su proyección, tal y como demuestra en cada nueva edición.” La considera una feria grande, pero muy bien organizada en cuanto a espacios y muy valiosa para las bodegas que desean captar distribuidores e importadores de países menos accesibles en la comercialización. Así como para estas empresas internacionales que vienen buscando bodegas y que por la dimensión de la feria pueden conocer fácilmente los vinos nacionales y sus diferentes zonas de producción. Además, refuerza la imagen de que España sigue creciendo en exportación: “Es muy real que nuestros vinos son serios y a la altura de los grandes. Sólo nos falta creernos que somos buenos. Tenemos que defender cada espacio y desfragmentar aún más las Denominaciones de Origen en pequeñas zonas representantes de su tipicidad”.

SE ENVÍA FOTO DE RAÚL PÉREZ