**FENAVIN acoge una cata de los “Vinos de las Estrellas”, que se producen y consumen de acuerdo al calendario lunar**

**Durante la actividad se ha abordado la influencia que tiene el cosmos en la elaboración de los vinos y en el mismo ciclo de la vid. Dionisio de Nova, gerente de la Bodega de las Estrellas, de Valdepeñas, elabora caldos a los que llama “Al Compás de la luna”, precisamente por esa conexión con los astros**

**Ciudad Real, 11-05-2022-.** La Feria Nacional del Vino, FENAVIN, ha acogido hoy la cata “Influencias de la luna y las estrellas en el vino” en la que se han presentado las cuatro referencias que elabora la Bodega de las Estrellas de Valdepeñas y cuya expresividad se manifiesta según el elemento de la naturaleza con el que se relacionan, agua, aire, fuego o tierra, y que los consumidores pueden encontrar en las etiquetas lo que facilita su elección.

Los Vinos de las Estrellas, que se etiquetan bajo el nombre “Ego Vinum, la esencia del vino” son vinos ecológicos y naturales, sin aditivos ni sulfitos, fermentados en tinajas de barro al modo tradicional y que se elaboran y se consumen de acuerdo al calendario lunar, según ha explicado el gerente de la Bodega, Dionisio de Nova, que ha dirigido la cata.

Así, los asistentes han descubierto que hoy, 11 de mayo, las efemérides astronómicas (cuarto creciente con luna descendiente y ante la constelación de Leo) indican que es un buen día para abrir un vino de fuego, que se caracteriza por los aromas y sabores afrutados y que realza en el catador el sentido de la vista, mientras que el lunes 16 de mayo, será el día perfecto para degustar un vino de agua, que elevará el sentido del gusto con sus aromas y sabores amables y delicados.

Los “Vinos de las Estrellas”, como ha explicado Dionisio de Nova, son vinos que ayudan a hacer sencilla la cata porque con el color de sus etiquetas y el elemento al que se asocian permiten mejorar la elección. Si lo que se desea es un vino sutil y armónico de sabores ligeros y frescos lo mejor es elegir uno de aire, y si además este vino se consume en los días apropiados se incrementará el sentido del tacto al beberlo.

Sin embargo, si queremos un vino estructurado y de sabores complejos habrá que optar por un vino de tierra (el de la etiqueta morada). Mañana, 12 de mayo y último día de FENAVIN, será un buen día para abrir una botella de este Ego Vinum, un vino maduro como la Feria Nacional del Vino.

En resumen, la Bodega de Las Estrellas, lejos de una visión esotérica trabaja de acuerdo a la vinculación del tiempo cósmico, las estaciones, sus ciclos, el clima que se deriva (o debiera derivarse) y el ciclo fisiológico del viñedo. “Si trabajamos la viña y realizamos las labores de bodega en los momentos en que la luna está ante constelaciones de fuego-fruto, tierra-raíz o aire-flor estamos potenciando los caracteres afrutados o del terruño o los etéreos en los vinos”, ha explicado el director de la cata.