**Los jóvenes se interesan por el suelo, que define mucho el vino, según se conoció en FENAVIN, en la cata Viaje al Interior de la tierra**

**Ciudad Real, 06-05-2025**.- La cata y armonía de “Viaje al interior de la tierra: la influencia del suelo en los vinos”, que organiza EDA con Basque Culinary Center, atrajo mucho en FENAVIN, llenando su aforo, principalmente de jóvenes.

**Yolanda Ortiz de Arri**, periodista y editora en inglés de la web sobre vino español Spanish Wine Lover y formadora de EDA, ha presentado y coordinado esta mesa redonda en la que intervinieron Iker García, de **Bodegas Hontza**; Jorge Méndez, de **Bodegas Viñátigo**; Sergi Pallarés, de **Celler Arrelats** y Shukhart Khakimov, de **Sk Viticultores**.

La idea en esta cata pasaba por presentar en la Feria Nacional del Vino de Ciudad Real, EDA, el centro de formación que organiza estas catas junto al Basque Culinary Center. “EDA que nace y se involucra mucho con la gente joven, creando sinergias para que se conozcan y pongan puntos en común que nos hagan más fuertes como sector, y decidimos organizar una cata cada día”, explicaba Ortiz de Arri.

En la cata de hoy el suelo ha sido el protagonista, porque “el suelo define mucho el vino, y tiene mucha influencia, porque puedes elaborar el vino de una misma variedad de la misma manera que otro, pero en función de donde lo tengas plantado, el resultado del vino también será diferente, y cada vez hay más preocupación en este tema, en buscar el origen del vino, del suelo, es algo que preocupa a la gente joven y al mercado, y es la forma de diferenciarnos en nuestros terruños, a la hora de elaborar el vino, su esencia”-

Los 4 productores que intervinieron han sido de zonas diferentes del país, la de Terra Alta, en Cataluña, Celler Arrelats; otra de Tenerife en Canarias, Bodegas Viñátigo; una tercera de Alicante, SK Viticultores, y del valle del Ebro y la rioja alavesa, Bodegas Hontza. Zonas diferentes con estilos distintos de vinos.

En concreto el canario Jorge Méndez se refirió a sus “suelos volcánicos de la isla de Tenerife, con ausencia de filoxera y gran variabilidad de patrimonio genético que tenemos, ya que trabajamos con 20 variedades de uva autóctona, de las 80 que hay, que dan un componente de complejidad a nuestros vinos que expresan como Tenerife es la consecuencia o tarta de diferentes erupciones volcánicas”.

Iker García definió que sus suelos “son arcillocalcáreos con una calidez alta que hay que compensar con un buen trabajo de suelo equilibrado, intentando generar la mayor vida orgánica en el suelo”.

Los suelos de la bodega de Terra Alta de Sergi Pallarés “son suelos de panal, muy profundos, que permiten a la planta madurar muy bien la uva y hacer vinos muy equilibrados, frescos y muy limpios. Nosotros hemos recuperado técnicas ancestrales, fermentamos los vinos blancos como si fueran tintos, con las pieles, dando vinos más rústicos más completos, que pueden durar más en el tiempo, envejeciendo mejor y con un perfil diferente”, indica.

El kazajo Shukhart Khakimov afincado en España hace 15 años en el norte de Alicante, explicó que trabajan “sobre suelos autóctonos en SK Viticultores, que aportan vinos con alto contenido en alcohol pero frescos y complejos. Nuestros suelos son bancales o terrazas , aplicando sistemas para trabajar en secano, porque hay años como éste más húmedos y otros en los que apenas tenemos pluvimetría como el año pasado