

La XIII Muestra del Vino y los Productos de la Tierra desbordó las previsiones al cerrar sus puertas con unos 7.300 visitantes, 4.200 de ellos en la jornada de ayer • La ubicación, las actividades y las novedades, las claves



David Castro.

M. ESPESO

LAS previsiones iniciales se quedaron cortas para una feria que en su primera jornada ya rompió los pronósticos con más de 3.100 asistentes. Al final fueron en torno a 7.300 personas, entre profesionales, invitados y público general, las que se acercaron entre el martes y el miércoles al Lienzo Norte para saborear hasta el último rincón de la XIII Muestra del Vino y los Productos de la Tierra, una cita que ha sabido traducir la enorme expectación por el cambio de escenario en buenos resultados de afluencia, un nivel más que aceptable en calidad y en una opinión muy positiva sobre la organización, en manos de la Asociación de Sumilleres Abulense.

La afluencia de público ayer fue especialmente intensa durante la tarde, lo que convirtió al espacio expositivo en un «auténtico bullicio festivo», como expresaba uno de los expositores presentes. Con los datos ofrecidos por los organizadores (del número de invitaciones, pases y entradas vendidas), las expectativas para esta edición prácticamente se han duplicado. El presidente de la asociación, Rafael Mancebo, se mostró «encantado y con la autoestima subida» con el desarrollo de la muestra, la primera que afronta en el cargo. «Todos los expositores nos han transmitido que están encantados e impresionados en este espacio, un marco lleno de posibilidades, con la feria y, sobre todo, con la afluencia de público», afirmó, destacando además los contactos que se han mantenido con clientes.

El desembarco en el Lienzo Norte, con su mayor amplitud y comodidad, las numerosas actividades, como el curso de enoturismo de la USAL, las catas, los concursos de fotografía y corte de jamón, las demostraciones de baristas (el arte del café) y la mesa redonda sobre la garnacha, han espoleado a una feria que, lejos de anclarse en el pasado y de escudarse en la crisis, ha sabido mirar hacia adelante, traer novedades y conseguir la presencia de personalidades en el mundo del vino y la gastronomía, como el prescriptor José Peñín, autor de la guía de vinos que lleva su nombre, o el presidente de la Asociación Nacional de Corte de Jamón, Zacarías Píriz, entre otras.

Cambiamos de tercio. Para acompañar nos vamos al sector vitivinícola, uno de los más representados por la multitud de bodegas, variedades y referencias que aglutina la feria. Entre ellos destacamos la presentación en sociedad de tres vinos de la provincia de Ávila: **Vetoné**, el primer vino tinto moderno de la Moraña abulense, que pertenece a Bodegas y Viñedos Valhondo SL (de Macario González, Teo Martín Legido y José Vegas Galindo) y nace con una producción de 8.000 botellas elaboradas a partir de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah; **Gaznata**, un vino de la Tierra de Castilla y León que produce la cooperativa Santiago Apóstol de El Barraco, en sus versiones joven y extra, a partir de su uva «garnacha auténtica», y por último, pero no menos importante, el vino **Toros de Guisando**, de una empresa familiar de Navahondilla y que ayer presentaba sus variedades Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo para empezar a darse a conocer. Junto a estas tres incorporaciones no podemos dejar de mencionar el vino **7 Navas**, de la bodega Garnacha del Alto Alberche, de Navaluenga, con sus propuestas de tinto joven, roble y selección y sus noticias positivas sobre sus progresos en la exportación.