

269
NOVIEMBRE
2021

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

MIVININ



**BODEGA
EJEMPLAR**
Bodegas Bilbaínas

CATA
*¡Será por
tintos...!*

VIAJE
*El Primer
vino del año*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Finca Sobreño Sel. Esp. 2016

ESPAÑA / 2,90 €

GENTE DEL VINO



por Laura López Altares

Ezequiel Sánchez-Mateos

El propietario de Reserva y Cata invoca al duende del vino desde esta curiosa tienda situada en el corazón de Madrid que reúne cerca de mil referencias "con alma", en su mayoría de pequeños productores.

La maravillosa locura del vino prende tan rápido como la pólvora, y es fácil distinguirla en esa chispa endiablada que centellea en los ojos de quienes la experimentamos. Ezequiel Sánchez-Mateos Úbeda, propietario de la tienda de vinos Reserva y Cata, es uno de los nuestros, y la pasión con la que habla del vino, de las que no se extinguen nunca. Contagiársela a sus clientes es la estrella del norte de este atractivo templo ubicado entre los madrileños barrios de Justicia y Chueca en el que se pueden encontrar alrededor de mil referencias –la mayoría españolas y de pequeños productores–: "Creo que lo más interesante de la tienda, aunque suene un poco pretencioso, es que yo estoy al pie del cañón y no hay un programa establecido. Cuando hay química con los clientes, el horario se modifica sobre la marcha y aparece el verdadero duende del vino. Tengo muy buenos amigos por todo el mundo a los que he conocido en la tienda. Para mí es casi como una terapia y resulta gratificante observar cómo una actividad comercial se convierte para ciertos clientes en una experiencia única e irrepetible", cuenta Ezequiel.

Un giro vertiginoso

Escuchándole, parece inaudito recordar que sus comienzos profesionales le llevarán tan lejos del mundo del vino: a la gélida zona Euribor –a una Sociedad de Valores y Bolsa–,

aunque su latido le estaba proponiendo un giro vertiginoso: "Pero creo que tengo grabado el aroma de la vendimia desde mi infancia en Alcázar de San Juan (Ciudad Real). Mi familia paterna siempre ha estado vinculada al cultivo de la vid", recuerda este manchego errante.

En 1997, escuchó aquel latido y se embarcó, junto a sus amigos Ernesto y Stefan, en un proyecto muy creativo que nació con la idea de emular el modelo de las cadenas de tiendas de vino que estaban apareciendo en las grandes ciudades europeas –como Oddbins en Londres o Nicolas en París–: "Yo me incorporé unos meses más tarde, aportando mi empresa Vivanda & Bibere, que había sido creada un año antes", explica Ezequiel. Así es como se puso en marcha Reserva y Cata, una tienda inusual que se centra en la búsqueda de "vinos con alma y con la capacidad de transmitir el carácter de sus uvas, tierras y gentes". Para su propietario, es fundamental hallar el equilibrio entre grandes marcas clásicas y etiquetas más originales de pequeños

elaboradores: "Es una combinación atractiva y, en mi opinión, necesaria para cubrir un amplio espectro de clientes. Hemos observado que hay gente que se siente intimidada si solamente encuentra etiquetas nuevas y, por el contrario, existe otro tipo de clientela que está en constante búsqueda

de este tipo de vinos. Podríamos decir que las etiquetas más originales hay explicarlas y desarrollar una labor didáctica, mientras que las grandes marcas clásicas solo hay que cobrarlas".

Aunque al detenerse en sus incitantes estanterías o en los diferentes apartados de su tienda online, es inevitable darse cuenta de que su curiosidad extrema siempre le acabará conduciendo al camino de lo inexplorado, de la minoría: "Para mí lo más apasionante de este negocio es el constante descubrimiento de nuevos vinos y conocer a la gente que está detrás de ellos. Lo que verdaderamente buscamos en nuestros proveedores es una ilusión correspondida y percibir que se entregan en cuerpo y alma a su proyecto. Afortunadamente, cada vez encontramos más productores así, como por ejemplo las bodegas con las que tenemos proyectos en común: Mas Foraster, Gratas, La Tercia, Lazo, Cume do Avia, Daniel Ramos, Carmelo Ortega Ezquerro, Basilio Izquierdo y Berta Valgañón, entre otros", afirma Ezequiel.

La pasión como bandera

Tener como exquisito lema *Bebe vino, vive vida* lleva implícita la pasión de quien hace del vino una forma de mirar al mundo. Y Ezequiel Sánchez-Mateos decidió sumergirse en ella hasta el fondo, aventurándose a crear una línea de vinos propia, que coproduce junto a algunas bodegas como las que acaba de mencionar: "Galgo Wines surge visitando bodegas y viñedos, intercambiando ideas, opiniones y muchas horas de cata con los productores de confianza. Te enamoras de las uvas de un pequeño viñedo, de una bodega, de un depósito... y propones vinificarlo bajo tu criterio y con tu propia marca. Nuestro principal objetivo es elaborar ediciones limitadas de vinos atractivos, de precio razonable y creados con variedades autóctonas". Actualmente tienen nueve referencias que se comercializan en exclusiva en tiendas especializadas y, fuera de España, a través de

un importador en Estados Unidos y otro en México: "Me encantaría ampliar la presencia internacional y que entre varias tiendas consigamos crear un frente común con capacidad de compra y de prescripción", apunta como deseo de cara al futuro.

Y nos confiesa sus zonas vinícolas predilectas, marcadas por una autenticidad salvaje: "Afortunadamente, el mundo del vino en España sigue en un estado efervescente con infinidad de productores inquietos que no paran de recuperar estilos de vinos y variedades autóctonas de uva. Un buen ejemplo de esta inquietud lo podemos encontrar en Galicia o en el propio Marco de Jerez". Entre esos vinos que hoy consideramos como románticas rarezas, pero que fueron tradicionales en otra época, nos habla del vino supurao de La Rioja, "que se elaboraba con motivo del nacimiento de un hijo y lo guardaban hasta el día de su boda", o del vino de pasto, "una tipología que hacía referencia a los vinos de diario y que algunos productores actualmente están recuperando".

También nos revela que entre su clientela está creciendo el interés por los vinos generosos y por las añadas antiguas, y para saciar su curiosidad ofrecen catas privadas para grupos en español y en inglés, y además organizan todo tipo de eventos: "Desde actividades de apoyo y promoción a denominaciones de origen hasta programas de team building para empresas, como Enólogos por un día –en el que varios grupos compiten por elaborar el mejor vino– o Maridarte, que consiste en catas de vino armonizadas con los diferentes cantes y toques del flamenco".

¿Y cómo se define el hombre que hay detrás de todas esas ideas y de esa pasión fiera? Apelando al vino, claro: "Soy una persona totalmente volcada en el trabajo, sigo emocionándome con cada vino nuevo que descubro, con las personas que lo elaboran, con la gastronomía y la historia que lo rodea. Armonizar ese afán de conocer y de disfrutar con una actividad empresarial no siempre es fácil pero, como decía mi abuelo, ¡que nos quiten lo bailao!". Y tanto.

