

NOTA DE PRENSA

LA D.O. RÍAS BAIXAS SE CONVIERTE EN REFERENTE LOS VINOS BLANCOS DE CALIDAD PARA LOS ALUMNOS DEL BASQUE CULINARY CENTER

El viaje por la denominación de origen ha concluido esta tarde con un showcooking de los 108 alumnos y cocineros del Grupo Nove

6 de abril de 2016.- Un año más, la Denominación de Origen Rías Baixas ha recibido a un nutrido grupo de alumnos de primer curso del Grado de Gastronomía y Artes Culinarias del Basque Culinary Center (País Vasco). Los 108 estudiantes acompañados por 6 profesores, entre los que se encuentran el director de formación del propio centro, Álex Beitia, así como el profesor y coordinador del viaje, Mikel Zeberio, han puesto esta tarde el broche de oro a su recorrido por las distintas subzonas con un showcooking desarrollado en la bodega Lagar de Pintos. Para esta cita contaron con la compañía de cocineros del Grupo Nove, con Pepe Solla a la cabeza.

“Para nosotros, la Denominación de Origen Rías Baixas es un referente”, aseguró Mikel Zeberio, quien destacó “la calidad humana y la implicación de los bodegueros, los cocineros y el Consejo Regulador en general” con esta actividad que se ofrece desde hace ya cinco años a los alumnos de primer curso. “Además del contenido pedagógico, este viaje es algo que no se les va a olvidar en la vida, porque viven muy a tope la sensación de estar delante de los fogones, de ver los vinos desde otro punto de vista y de sentirse colegas con grandes profesionales como los cocineros del Grupo Nove”, concluyó.

Un aspecto en el que también coincidió Álex Beitia, quien concretó que esta actividad eleva el aprendizaje de los alumnos *“al nivel más enriquecedor al poder acudir al sitio donde se están elaborando los productos que están estudiando. Hasta ahora, su contacto con el mundo del vino ha sido muy superficial, ya que lo han visto en las prácticas de sala y desde el punto de vista del servicio. Por eso, que esta primera experiencia con la enología sea de calidad nos parece muy importante”, concreta.*

Asimismo, el director de formación del Basque Culinary Center destacó también la implicación de todo el sector en ofrecer una experiencia global y enriquecedora a los estudiantes. *“Hemos visto la involucración y el interés que tienen las bodegas en explicarles desde el inicio todas las variables que influyen en la elaboración de un buen*

vino, conocimientos que complementan con las catas guiadas y que les inicia en un mundo que hasta ahora no conocían”, explica Beitia. Es por ello que desde el comienzo de este proyecto escogieron la Denominación de Origen Rías Baixas, no solo por la calidad de sus vinos, sino también por “la buena disposición del mundo bodeguero y de la buena cocina”, aseveró Zeberio.

Una experiencia muy enriquecedora

Por su parte, los estudiantes, que esta tarde se han vestido para desarrollar el showcooking como auténticos profesionales, valoran muy positivamente todas las experiencias que están viviendo. Así, el joven vallisoletano Sancho Criado del Rey aseguró que este viaje ha sido *“muy enriquecedor y me ha ayudado a conocer y abrir el campo hacia otros productos, como los vinos de Rías Baixas, y darles el valor que merecen”*.

Especialmente curioso les resultó el sistema tradicional de emparrado, una característica singular de esta denominación de origen a Maiaren Cano Rekalde, de San Sebastián. *“Nunca había visto las uvas en parras, algo que había escuchado mucho antes, y es algo que me ha parecido muy útil para conocer más sobre estos vinos”, afirmó.*

Gracias a este viaje, los alumnos también han aprendido a distinguir los tipos de vinos de Rías Baixas que existen. *“Tenía algo de conocimiento sobre el albariño de Rías Baixas, pero gracias a esta experiencia, ahora sé que es una variedad de uva y que existen otros vinos dentro de esta denominación de origen”, comentó Joo Youl, de Corea del Sur, quien se ha confesado un “amante de la enología”.*

También esta experiencia les ha valido para *“conocer por primera vez los vinos de Rías Baixas. Fue algo que me impactó mucho porque no sabía que tenían tanto reconocimiento. Ahora que los he probado, entiendo que están justamente valorados”,* aseguró el estudiante Adriano Mejía, de Ecuador. Este joven destacó la *“excelente oportunidad que hemos tenido en el showcooking de conocer a grandes profesionales de la cocina como los de Grupo Nove”*.

Desde el Basque Culinary Center siguen estudiando la posibilidad de poder ofrecer un nuevo viaje a la Denominación de Origen Rías Baixas para los alumnos de cuarto año. *“Les ayudaría a ver los vinos desde otro punto de vista diferente, con los conocimientos adquiridos durante toda la carrera, aunque resulta muy complicado encajar los tiempos, ya que medio curso lo pasan fuera”,* concluyó Mikel Zeberio.