

B o d e g a s
MURILLO VITERI
C e n i c e r o



*Carta remitida por un participante en la cena-maridaje
en el Hotel San Roque de Balmaseda con vinos de
Murillo Viteri:*

Estimados amigos de Viteri:

Lo primero, de bien nacido es ser agradecido,

Y qué es lo que os tengo que agradecer?

La excepcional velada que pasé con vosotros, debido en gran parte al marco en la que se desarrolló. Un lugar ideal para la complicidad entre aficionados y la bodega donde pudimos comprobar que hay una forma sencilla de hacer las cosas pero no olvidemos que-

"En carácter, en comportamiento, en estilo, en todas las cosas, la suprema excelencia es la sencillez."

Sencillez a la hora de presentar un trabajo donde se observó la implicación de una familia por hacer un buen vino de Rioja. Sencillez a la hora de hablar de él sin vanagloriarse ni presumir que es de lo mejor que se hace en esos lares. Sencillez en el maridaje pero sin olvidar que en ello reside parte del éxito. Sencillez en los detalles

B o d e g a s
MURILLO VITERI
C e n i c e r o

pero de agradecer por tenerlos- en otros sitios que presumen de calidad y de valor olvidan tenerlos. Daremos cuenta en nuestra casa de la botella de blanco que nos obsequiasteis.

Hay bodegas que su objetivo es crear un vino de cata, para concursos y olvidan lo más esencial, se tiene que beber y querer seguir bebiéndolo durante la cena, algunos son tan complejos que tienes que meditar cada sorbo que das, por eso a veces nos sorprendemos cuando alguien hace un vino sencillamente para saborearlo y que no tengas que ser un experto para intentar apreciarlo en su totalidad.

Y desde el primer vino pero sobre todo con el Expresión es donde creo que se marca la dificultad de ser sencillo sin olvidar la calidad, el equilibrio sin provocar vértigos con aristas en sabores, un vino en el cual no sabría destacar un aroma o un sabor más fuerte que otro - o sí- , quizás se le podría definir como un rioja que es fácil de beber con una comida normal , en la que no tengas que cambiar de vino, creo que podrías combinarlo desde el inicio hasta el final con la mayoría de platos de un menú.

Y es todo ello lo que os agradezco, sencillamente gracias.

Roberto

Presidente del grupo de cata PORSIFO (humor que no falte, y yo también me echo unas risas)

P.D. Si quieres ser altanero bebe vino de Cenicero, y aunque yo no lo quiero ser sí beberé vuestro vino.