



Enate Uno'2003

presentación en Madrid y Barcelona



Enateca

El Enate Uno'2003 ha provocado notables elogios tanto entre los especialistas como en los clientes que han apostado por tener un vino de alto nivel de exclusividad, del que se han producido setecientas botellas y se ha colocado en lo más alto del ranquin de los vinos blancos españoles.

La presentación en Madrid estuvo apadrinada por el patriarca de los sumiller, Custodio Zamarra, que ejerció de maestro de ceremonias en el restaurante Zalacaín. Los periodistas especializados en gastronomía y vinos se dieron cita ante la expectación de probar un vino cuyo precio de mercado se aproxima a los trescientos euros. En representación de ENATE, su presidente, Luis Nozaleda, el director general, Adolfo de Dios, el enólogo Jesús Artajona el

director de Image y Comunicación, Ramón Justes y el director comercial, José Miguel García.

Artajona explicó las peculiaridades del vino, "un chardonnay del pago de Planacor, en el corazón del Somontano aragonés, fruto de una viticultura muy cuidadosa y una enología mínimamente intervencionista, con un potencial de envejecimiento que puede llegar a los diez años con una gran plenitud". En Barcelona, el escenario fue el Hotel Casa Fuster, donde también estuvo presente el pintor alemán afincado en Ibiza, Erwin Bechtold, autor del cuadro reproducido en la etiqueta. En esta ocasión también estuvo presente el director de viticultura de ENATE, Jesús Sesé. Días después, la revista Sibaritas puntuaba el Enate Uno'2003 con 98 sobre 100 y consideraba que ENATE ha

logrado que sea "la primera vez que, en un vino, con la máxima graduación de los blancos en España, el alcohol sea una virtud y no un lastre al revelar y potenciar todos los rasgos de la uva y su mineralidad. Circunstancia que sólo se produce en los grandes vinos. Todo ello a partir de un viñedo (1.700 plantas cultivadas de chardonnay viejas), un clima (mediterráneo de interior), el terruño (franco arenoso a 450 metros), la enología (fermentación y crianza en barricas de roble francés), y además sin intereses comerciales.

Con este vino, ENATE no busca beneficio económico, puesto que apenas hay 740 botellas, sino simplemente un reconocimiento social a una gran dedicación enológica y afán de superación".