

Discurso de la Embajadora Enikő Győri

“La grandeza en la diferencia”

Presentación y cata de Grandes Vinos Dulces

Martes, 25 de abril de 2017, 19.00 horas

Estimadas Señoras y Señores; Queridos Invitados:

Opino, que tranquilamente puedo decir que nos encontramos hoy aquí en un evento muy especial. Es una gran alegría y honor que precisamente la Embajada de Hungría tenga la oportunidad de acoger este acontecimiento.

Después de haber empezado con un vino espumoso del lago Balaton y jamón de mangalica, esta raza peculiar húngara, esta noche vamos a degustar los vinos de tres regiones vinícolas, mediante los cuales conoceremos a través de qué maneras naturales diferentes se puede elaborar vinos dulces en las esquinas remotas de Europa. No sé si hubo ya alguien que se haya molestado antes en comparar los vinos de estas tres regiones, pero creo que no me equivoco si digo que los aquí presentes, participamos por primera vez en un evento de este tipo. Quisiera transmitir mi sincero agradecimiento por la idea de este acto y por la realización del mismo a nuestro amigo, el Sr. D. Rafael Alonso.

En primer lugar, daremos a conocer un vino seco correspondiente a cada una de las tres regiones, con el fin de mostrar así cuál es el punto de partida en cada caso. Después miraremos qué métodos inventaron nuestros predecesores vitivinicultores para producir algo extraordinario, como oro líquido.

Por lo tanto, emprenderemos un viaje y observaremos cómo es posible, con la fuerza del sol, del viento, del hielo o de los mohos, elaborar vinos dulces, de manera que no haga falta añadirles azúcar en absoluto.

Hoy en día, cuando los vinos dulces pierden cada vez más de su popularidad, es importante afirmar que estos vinos esconden un valor, y vale la pena el esfuerzo de crear año tras año, con mucho trabajo, el milagro que supone lograr un mundo de sabores completamente diferente de la misma uva, de la que se embotellan muchos millones de litros de vino seco en todo el mundo.

El vino de hielo originario de la región vinícola Mosel de Alemania, será presentado a través del vino Scharzhof de Egon Müller por el Sr. D. Josep Roca, enólogo emblemático. El nombre de Josep Roca creo que es muy conocido por todos nosotros, me complace sobremanera y le agradezco mucho que nos haya honrado hoy con su presencia, brindando así un carácter aún más singular a nuestro evento y que fortalezca nuestra creencia en dos cosas. Primero, que el mundo de los vinos dulces merece ser descubierto. Segundo, que producir un vino especial es como arte: se alcanza solo con amor y compromiso (como lo presenta muy bien en su libro “Tras las viñas”).

En representación de la región húngara de Tokaj, tenemos el placer de saludar al propietario de una bodega familiar tradicional, Sr. D. János Árvay, quien ha conseguido demostrarnos que de cosas

pequeñas se puede crear grandes calidades. Hemos decidido a invitarle a él no solo porque nos une una vieja amistad sino porque su bodega se considera la más tradicional de la región vinícola de Tokaj, tanto en tamaño, como en tecnología empleada a la hora de la elaboración de vinos y de la viticultura. Estamos muy agradecidos por su valiosa presencia.

Sobre los secretos de los vinos de Tokaj nos contará Rafael Alonso, quien, como ya lo he mencionado anteriormente, es el corazón y alma de esta noche. Estableció una eterna amistad con los vinos Tokaj cuando a mediados de los años noventa su trabajo le vinculaba con esta región. Por encargo de Don Dávid Álvarez, intervino en el segundo proyecto de las Bodegas del Grupo Vega Sicilia, concretamente en la venta y revitalización de la bodega Oremus. Me alegro mucho de que esté aquí con nosotros y le doy las gracias por todo el imprescindible trabajo que ha llevado a cabo para desarrollar con éxito el evento de esta noche.

Finalmente, España y su vino dulce famoso, el Pedro Ximénez serán representados por el Presidente de la bodega más destacada, el Sr. D. Fernando Giménez Alvear, quien también tuvo un papel indiscutible para que esta noche podamos estar aquí. Sin su ayuda y la de sus colaboradores de ninguna manera hubiéramos podido organizar nuestro evento a este nivel. Por tanto, muchísimas gracias a él y a todos sus colaboradores.

Les puedo revelar, que tenemos preparada una sorpresa para el final de la noche, aunque no sea una sorpresa del todo, ya que la mayoría de los españoles conocen los vinos Tokaj gracias a Oremus. Por este motivo, consideramos que sin su presencia no se puede organizar una noche así. Así que saludo entre los invitados a Emilio Alvarez y Begoña Jovellar, consejero y enóloga respectivamente de Vega Sicilia. Begoña nos presentará un excelente aszú de la bodega Oremus, como una extra después de la cata oficial.

Y ahora ha llegado el momento de ofrecer la palabra a los profesionales. Les recomiendo que se dejen llevar por este fascinante mundo de los vinos dulces naturales. Permítanme que clausure mi discurso con las palabras del escritor y poeta francés, Anatole France (1844-1924), que escribió sobre los vinos Tokaj, pero creo que podía haber escrito sobre cualquiera de los tres vinos presentados hoy: "He bebido una copa mientras escribía y de repente, el hada de la dulce tranquilidad empezó a jugar conmigo. ¡Qué felicidad debe tener esta región, donde semejantes fuentes dulces como la miel emergen de la madre tierra polvorienta! ¡Qué pueblo más contento, equilibrado y sano debe vivir en el Tokaj húngaro! ¡Qué alegre armonía debe existir allí! ¡Qué amor más ardiente, cuánta cultura, fidelidad, amistad y sentido! Están sentados a la orilla del río dorado y sacan de ello a su antojo. Así imagino el cortijo de los dioses griegos en el Olimpo."

Les deseo de corazón que realmente tengan hoy una experiencia única en esta residencia, aunque ésta no sea el cortijo de los dioses griegos.