

La Cámara de Comercio y la Escuela de Catas de Alicante

©Rafael Poveda, 2025-Diario Información de Alicante, Viernes 27 de Junio de 2025

El conocimiento del arte de cultivar la vid y hacer vino se remonta a los mismos principios del ser humano. Ningún producto alimentario ha suscitado tanto interés en la historia como el del sagrado vino. Durante los últimos siglos la enología ancestral se fue plasmando en textos, al principio empíricos y más tarde en trabajos científicos. Sin embargo quedaba por codificar el sublime y subjetivo arte de la percepción sensorial. Nació así la capacidad de descripción y concreción de los colores, aromas y gustos que el vino producía a los seres humanos. Para ese cometido se crearon las escuelas de cata. Unas veces para dotar de cultura vinícola a las personas, otras como herramienta de trabajo para los profesionales de la sumillería. Hay escuelas en España, pero precisamente la Escuela de Catas de Alicante es probablemente la mejor de toda la nación.

El pasado día 18, aprovechando la entrega de premios y diplomas a los estudiantes de la Escuela, se celebró el acto de homenaje a Pepe Casal del Rey (Bayona 1946), li-

licenciado en ciencias químicas y experimentado profesor de la escuela. Erudito del vino y los licores, Pepe Casal nos ha transmitido durante décadas sus impresionantes conocimientos y además, creo que más importante, sus maravillosas bondades personales. Después de una dilatada carrera Pepe se jubila y ha elegido Alicante para su retiro.

La Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Alicante organiza un curso anual de formación para sumilleres profesionales que se desarrolla en la Escuela de Catas y que incluye diferentes viajes por bodegas de España y de Francia de la mano de Ignacio Bágüena y Salva Poveda. Este año se ha celebrado la XVIII edición y se han otorgado los di-

Sorbos de Fondillón

La Cámara de Comercio y la Escuela de Catas de Alicante



RAFAEL POVEDA
Enólogo



Premios y diplomas a los estudiantes de la Escuela de Catas de Alicante.

plomas. El discurso de bienvenida fue pronunciado por Eva Miñano, actual vicepresidenta de la Cámara y gran defensora del sector vitivinícola alicantino. A continuación Marta Garrido, subdirectora de Control de Calidad Agroalimentaria nos puso al día de la normativa Europea. El presidente de la Unión Española de Catadores, Fernando Gurrucharri y el alma máter de la Escuela de Catas, Juanjo Sellés elogiaron la trayec-

toria docente de Pepe Casal. Juan Planelles, Director Territorial de Agricultura y Carlos Baño presidente de la Cámara otorgaron los diplomas a los nuevos estudiantes. Manuela Romeralo, directora académica del curso de Sumiller asistida por los expertos Custodio López Zamorra y Javier Gila otorgaron el premio a los mejores debutantes y magníficos sumilleres David Fraile, Andrés Nerja y Francisco Javier Martín. ■

El conocimiento del arte de cultivar la vid y hacer vino se remonta a los mismos principios del ser humano. Ningún producto alimentario ha suscitado tanto interés en la historia como el del sagrado vino. Durante los últimos siglos la enología ancestral se fue plasmando en textos, al principio empíricos y más tarde en trabajos científicos. Sin embargo quedaba por codificar el sublime y subjetivo arte de la percepción sensorial. Nació así la capacidad de descripción y concreción de los colores, aromas y gustos que el vino producía a los seres humanos. Para ese cometido se crearon las escuelas de cata. Unas veces para dotar de cultura vinícola a las personas, otras como herramienta de trabajo para los profesionales de la sumillería. Hay escuelas en España, pero precisamente la Escuela de Catas de Alicante es probablemente la mejor de toda la nación. El pasado día 18, aprovechando la entrega de premios y diplomas a los estudiantes de la Escuela, se celebró el acto de homenaje a **Pepe Casal del Rey** (Bayona 1946), licenciado en ciencias químicas y experimentado profesor de la escuela. Erudito del vino y los licores, Pepe Casal nos ha transmitido durante décadas sus impresionantes conocimientos y además, creo que más importante, sus maravillosas bondades personales. Después de una dilatada carrera Pepe se jubila y ha elegido Alicante para su retiro. La Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Alicante organiza un curso anual de formación para sumilleres profesionales que se

desarrolla en la Escuela de Catas y que incluye diferentes viajes por bodegas de España y de Francia de la mano de **Ignacio Báguena** y **Salva Poveda**. Este año se ha celebrado la XVIII edición y se han otorgado los diplomas. El discurso de bienvenida fue pronunciado por **Eva Miñano**, actual vicepresidenta de la Cámara y gran defensora del sector vitivinícola alicantino.



A continuación **Marta Garrido**, subdirectora de Control de Calidad Agroalimentaria nos puso al día de la normativa Europea. El presidente de la Unión Española de Catadores, **Fernando Gurrucharri** y el alma máter de la Escuela de Catas, **Juanjo Sellés** elogiaron la trayectoria docente de Pepe Casal. **Juan Planelles**, Director Territorial de Agricultura y **Carlos Baño** presidente de la Cámara otorgaron los diplomas a los nuevos estudiantes. **Manuela Romeralo**, directora académica del curso de Sumiller asistida por los expertos **Custodio López Zamarra** y **Javier Gila** otorgaron el premio a los mejores debutantes y magníficos sumilleres **David Fraile**, **Andrés Nerja** y **Francisco Javier Martín**.

www.rafaelpoveda.com