

Marca de vinos llega a EEUU vía Tampa

A TIEMPO PARA LAS FIESTAS. Tradición española local podría ser su ventaja

[ TAMPA ]

Por Geraldine Pérez-Cook

CENTRO Mi Diario

Hay uno para cada ocasión. Blancos, tintos o espumosos. Saberlos degustar es un placer único. Y de cara a las fiestas, el vino será este año uno de los acompañantes más codiciados en las mesas hispanas de esta nación.

La firma española Grandes Vinos y Viñedos ha tomado nota de esto y acaba de incursionar en el mercado de Estados Unidos. “La política es de expansión. Y empezamos a través de Tampa”, dijo José Antonio Briz, gerente general de la empresa. Briz reconoce que nuestra área tiene una fuerte tradición española en el consumo de vinos y su empresa cuenta con ella para posicionar sus productos aquí.

“Tampa tiene un crecimiento sostenido y sirve para muchos importadores como barómetro”, agregó. Después de Nueva York y California, la Florida es el tercer estado que más vino consume en el país.

¿Y cómo distinguir un buen vino? Briz ofrece varias claves.

“Hay que apreciar el color, la intensidad, la tonalidad y la limpidez”, dijo Briz. “Además, el aroma y el gusto”.

En síntesis, según Briz, un buen vino se conoce por la calidad, la edad y la crianza.

Grandes Vinos y Viñedos trae a Tampa una línea llamada Corona de Aragón, con *cabernet sauvignon* y tempranillo, producto de una única selección de uvas, controladas en su maduración y proceso de elaboración. Esta línea también tiene vinos de crianza, reserva y gran reserva, de mayor calidad. Además, importarán la línea Salduva, con vinos rosados, blancos y tintos.

Pero si quiere disfrutar esos vinos esta temporada, prepare su bolsillo: los precios de Corona de Aragón oscilarán entre \$15 a \$35. Estarán disponibles en las tiendas de vinos Cork & Olive y en algunos restaurantes locales. Salduva estará en los supermercados por un precio más modesto, de unos \$10.

“Estos vinos no los van a defraudar”, afirmó Briz. “Cuando lo degusten con la familia en estas fiestas navideñas, sabrán que estoy diciendo la verdad”.

Y hablando de un vino para cada ocasión, si su plato fuerte esta Navidad consiste en cerdo, el vino tinto parece una buena elección. Los blancos y rosados hacen más juego con pescados y carnes de ave. Lo importante es afinar el paladar para que su copa tenga lo mejor, a juzgar por lo que dicen los expertos.