

ENTREVISTA A

RUBÉN SALAMANCA & ELISA DE FRUTOS

PROFESIÓN: VITICULTORES
EDAD: 44
BODEGA VINOS MALAPARTE

Tenemos el placer de charlar con Rubén y Elisa

P. ¿Desde cuándo te dedicas a esto?

R. Desde el 2004.

P. ¿Cuándo sentiste la necesidad de dedicarte a esto?

R. Fruto de un sin fin de casualidades también conocido como destino. Ahora es una pasión que cubre las 24 horas del día.

P. ¿Qué es lo que más te agrada de tu trabajo?

R. El trabajo en el campo, los viajes y la cantidad de personas que me ha permitido conocer.

P. Si tuvieras que definir tu trabajo en una sola palabra, ¿cuál sería?

R. (vid)a

P. Un consejo al que empieza.

R. Paciencia. "Probablemente esté al llegar tú tercera vendimia y no hayas podido sacar ningún vino al mercado".

P. ¿Talento o trabajo?

R. Imprescindible esfuerzo, constancia y trabajo. El vino se hace solo si tienes viñedo sano y con diversidad. El talento lo dejamos para las estrellas.

P. Una frase o cita.

R." El terruño es el conocimiento colectivo de su existencia, la experiencia colectiva de un lugar, las lágrimas, las risas, el amor y el miedo". John Wurdeman

P. Un cocinero

R. Santi Santamaría.

P. Un plato

R. Rabo de toro de lidia al vino tinto.

P. Un ingrediente o producto imprescindible en tu cocina

R. El orégano y el tomillo. Muy de monte como lo que nos rodea, todo silvestre.

P. Un vino

R. La BOTA A.R de Amontillado de Gaspar Florido/Pedro Romero. Ahora propiedad de Bodegas Alonso en Sanlúcar de Barrameda.

P. Un restaurante

R. Can Fabes, en Sant Celoni, en la época de Santi Santamaria.

P. Una ciudad para vivir

R. Barcelona, del 2001-2003.

P. Un sueño por cumplir

R. Elaborar un vino con uvas de la variedad Encruzado.

P. ¿Algún proyecto para este año?

R. Elaborar un godello en el Proyecto itinerante UVAS NÓMADAS.

P. ¡Buen viaje entonces!

R: ¡¡¡Se puede recorrer en mundo entre vinos y viñedos!!!

