

Entrevista a César Muñoz, enólogo y experto en vinos, creador de Magallanes y Cienfuegos

En esta ocasión, Vinos Casa Santi tiene el placer de entrevistar al enólogo César Muñoz. Es interesante conocer sus recomendaciones, consejos y experiencias como experto y gran amante del vino

En primer lugar nos gustaría conocer tu relación profesional con el mundo del vino. ¿Cómo comenzaste en esto, cómo te formaste y sigues formándote?

No tengo antecedentes familiares relacionados con el vino y en principio mi vocación se inclinaba mas por la biología, pero el azar me llevo a empezar mi formación universitaria en agronomía y es aquí donde se despertó mi interés por el apasionante mundo del vino. Completé mis estudios de agrónomo con los de enología, y al finalizar ambos es cuando me llega la oportunidad de aprender en serio al poder pasar en los primeros años de desarrollo profesional por algunas bodegas de prestigio mundial.

Sabemos que haces tus vinos y que además, asesoras a diferentes bodegas. Cuéntanos un poco en qué consiste tu trabajo...

Mi trabajo es básicamente poner a disposición de las bodegas mi experiencia, adaptándome a las necesidades de cada proyecto, hay clientes que solo necesitan ayuda a la hora de hacer las mezclas finales "coupages" y otras necesitan consejo a lo largo de todo el proceso, desde la viña a la botella.

Lo fundamental es poder ver la realidad de la bodega desde una perspectiva externa y aportar soluciones que conduzcan a la calidad y la eficacia.

¿Qué balance harías del vino en España y su presencia a nivel internacional?

España además de poseer la mayor superficie de viñedo del mundo, es un país fascinante por su diversidad y calidad enológica, pero el reconocimiento de nuestros vinos en el mundo, aunque ha mejorado mucho, sigue siendo la asignatura pendiente. Tenemos una calidad/precio insuperable, variedades propias y nobles, tradición, grandes elaboradores pero sin embargo nos ha faltado la experiencia comercial que han tenido nuestros competidores en el pasado.

¿Qué podrías decir acerca de Magallanes, tu buque insignia?

El proyecto Magallanes se inició hace ahora 12 años pensando en hacer un vino al nivel de los grandes de este país desde la perspectiva vitícola, para tal fin contábamos con una serie de viñedos únicos por su calidad, arraigados en suelos óptimos de mas de 80 años y en zonas altas de la ribera del Duero a mas de 900 metros de altitud.

La bodega se dotó con los mejores medios y se diseñó un protocolo enológico respetuoso, sencillo, casi minimalista que nos ayudara a sacar lo mejor de esa uva concentrada preservando la finura. Así hemos continuado durante las últimas once añadas, sin desfallecer en nuestra exigencia y cuando la naturaleza no nos concede la posibilidad de llegar a la excelencia tomando la decisión de no comercializar la añada como ha sucedido en los años 2008 y 2013.

¿Y sobre Cienfuegos?

Cienfuegos es una mezcla de variedades inédita, nunca antes pensada. Un blanco fermentado en barrica en el que prima la frescura, la fruta y la mineralidad, huyendo del vino pesado y difícil de beber. Un vino que envejece muy bien, alguna de nuestras añadas alcanza su punto óptimo a los 5 años y cuando esto ocurre proporcionan una complejidad y un placer único.

Como elaborador, Cienfuegos es un vino muy atractivo que invita al juego, a la prueba, a la búsqueda en la elaboración o crianza y que mantiene despierta la siempre inquieta mente del enólogo.

Un placer saber más sobre César Muñoz y sobre su visión personal del vino en la actualidad, sus proyectos presentes y futuros. Esperamos volver a ser partícipes muy pronto de su experiencia y recomendaciones. Para Vinos Casa Santi es una gran experiencia poder conocer un poco más a este gran erudito en la materia.

Datos de contacto:

Luis Recio Aguirre

Dpto. Comunicación y Marketing Vinos Casa Santi

669 065 393

Nota de prensa publicada en: [Marbella](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>