

48 | BON APPETIT

Pau Vergara



Que internet es parte integrante y dominante de nuestras vidas es algo indiscutible. La gente camina por la calle con el móvil entre las manos y la mirada fija en la pantalla, sin ninguna posibilidad de despegarla de tik tok, ins tagram o lo que sea. Utilizamos la red para casi todo: la comunicación inter personal pasa inevitablemente por WhatsApp y manifestamos nuestros sentimientos a través de imágenes o emoticonos. Internet ha cambiado nuestras costumbres hasta el punto que ya casi no tomamos ninguna decisión sin haber consultado google. Ya no somos capaces de encontrar una dirección sin que el navegador nos indique el camino y nos estamos olvidando todo lo que aprendimos en el cole, desde escribir (con una caligrafía decente), hasta realizar cualquier tipo de cálculo, por muy sencillo que sea. Pero no todo es tan negativo. Si es verdad que nos estamos volviendo bastante vagos e incapaces de sobrevivir sin la ayuda de internet (es suficiente observar las caras de pánico de la gente cuando no hay conexión), por otro lado también es cierto que disponemos de mucha más información y tenemos acceso a muchos productos que antes eran prácticamente inaccesibles. Ahora podemos adquirir lo que queremos y casi de modo inmediato con unos pocos clicks. ¿Os acordáis de cuando íbamos de viaje al extranjero y preguntábamos a nuestros amigos que querían que les trajésemos? Ahora es

una pregunta inútil. Hoy en día no hay producto que no se pueda comprar en internet, aunque sea del lugar más recóndito del mundo. Uno de los sectores que más ha crecido en los últimos años ha sido el de la eno-gastronomía y, poco a poco a lo largo del tiempo, se ha ido ganando la confianza de muchos compradores que preferían ver y tocar el producto antes de comprarlo. El vino, sobre todo, está en auge y, a parte de las grandes y poderosas empresas internacionales, están naciendo pequeñas tiendas online especializadas en diferentes tipologías de productos.

Es el caso de **EnoValencia**, un proyecto desarrollado por nuestro colaborador gastronómico **Andrea Gabrielli** y su mujer **Nuria** que juntos han creado una plataforma digital que promociona e impulsa el comercio sostenible de pequeñas bodegas familiares, respetuosas con el medio ambiente y productos de vinos ecológicos elaborados de la manera más natural posible y de excelente calidad. Fieles a esta filosofía, han abierto una tienda online cuyo almacén está en el barrio de Campanar y que incorpora una pequeña sala de catas donde se desarrollan todo tipo de degustaciones y eventos (uno de los más exitosos es el de Vino&Música que se organiza dos veces al mes). En la página no solo se pueden comprar vinos de varias bodegas italianas y españolas que difícilmente se podrían conseguir



Andrea Gabrielli

de otro modo por ser prácticamente desconocidas, sino que además, se puede acceder a un calendario de eventos donde el usuario puede reservar y adquirir su plaza. Para los más curiosos y con ganas de aprender, hay también un simpático apartado llamado "Wikivino" donde encontraréis una serie de interesantes artículos e información muy variada acerca del mundo del vino. Detrás de un obvio objetivo comercial, está la clara intención de promover la cultura del vino, hablando de territorios con sus culturas milenarias, de las variedades de uvas autóctonas que son sus auténticos símbolos, de respeto hacia la

naturaleza y la biodiversidad, de todos estos factores esenciales para el desarrollo de la tipicidad del producto y, sobre todo, del trabajo en viña donde las prácticas biológicas o biodinámicas nos aseguran una materia prima de altísimo nivel. Pero no solo se da valor a los viñedos, también están las bodegas, donde se trabaja de manera limpia y sostenible, haciendo el mínimo uso, por ejemplo, de los sulfitos, intentando siempre que la mano del hombre sea lo menos relevante posible y que la viña y su fruto sean los verdaderos protagonistas. Andrea y Nuria no han querido apostar por grandes marcas o famosos enólogos. Creen en este segmento de mercado y están convencidos que el éxito, en un sector cada vez más saturado, está en la especialización. Así en la tienda online encontraremos, entre los más de 50 productores colaboradores, una bodega del Chianti Classico (Toscana) que tiene solo 3,5 hectáreas de viñedo o una de la Manchuela (Aleph Winery) que no llega a 20.000 botellas el año. Por todo esto y muchas más cosas que vosotros mismos descubriréis, deseamos todo el éxito posible a **eNoValencia**, que sin duda seguirá difundiendo la cultura del vino, lo cual tiene mucho mérito y nos permitirá poder probar y degustar productos increíbles en cuanto a calidad y hechos con mucho respeto y pasión. ¡Salud! <https://enovalencia.com> cruzaron los cables (cosas de la edad) y llamados veces Javier al grande chef internacional José Andrés.