

# Expansión



LANZA AL MERCADO UN VINO TINTO DE ALTA GAMA

## Del whisky escocés al espumoso del Penedès

*La enóloga Pamela Geddes ha decidido elaborar sus propios vinos en Cataluña después de trabajar en las prestigiosas bodegas australianas Penfolds y Seppelt.*

**SERGI SABORIT. Barcelona**

De Escocia al Penedès pasando por Australia, Chile y Murcia. Ésta es la trayectoria vinícola y vital de Pamela Geddes, una microbióloga escocesa que ha decidido producir en Cataluña un vino tinto espumoso de alta gama con el método tradicional *champenoise*, el mismo que se utiliza para elaborar el cava y el champán. Con este sistema, el vino se somete a un proceso de doble fermentación en botella que permite obtener el gas de forma natural. El producto, bautizado como *La Pamelita*, tiene una crianza mínima de 24 meses y se elabora con las variedades tintas monastrell y tempranillo, aunque Geddes ya trabaja en un nuevo *coupage* que sustituirá el tempranillo por el syrah.

El atípico espumoso español -que debe servirse muy frío, como el cava- se elabora de forma totalmente artesanal en una pequeña bodega de cien metros cuadrados ubicada en el pueblo de Sant Jaume Sesoliveres, de sólo doscientos habitantes. Geddes, que realiza personalmente todo el proceso, vende las botellas de *La Pamelita* a diez euros bajo la etiqueta de *quality sparkling wine*. Los primeros pedidos proceden de algunos restaurantes de Barcelona y de clientes de In-



Elena Rumbón

Pamela Geddes en Sant Jaume de Sesoliveres (Barcelona).

**El espumoso tinto se elabora con el mismo sistema del cava y el champán**

glattera, Escocia, Japón y Chile.

La emprendedora escocesa ha decidido poner en marcha este proyecto empresarial en el Penedès después de un largo periplo que inició en 1989, cuando dejó su trabajo en un consorcio de destilerías de

whisky para aprenderlo todo sobre el mundo del vino. Para ello se fue a Australia, donde tuvo la suerte de encontrar una vacante de microbióloga en el laboratorio de la prestigiosa bodega Penfolds. Allí trabajó codo con codo durante dos años con los enólogos de la casa. Con estas credenciales obtuvo un contrato de seis meses en Miguel Torres, lo que le permitió tomar su primer contacto profesional con tierras catalanas.

### Trayectoria

Geddes regresó a Australia para incorporarse a otra de las grandes firmas vinícolas del país, Seppelt, especializada en tintos espumosos. Allí llegó a tener bajo su responsabilidad una producción de 22 millones de botellas. En 1996, Geddes decidió finalmente establecerse en España como *winemaker* o enóloga *freelance*, trabajando para diversas compañías, como Bodegas Castaño, de Yecla (Murcia), además de desplazarse con regularidad a bodegas de Chile. Ahora ha decidido centrarse en su propio proyecto empresarial, aunque seguirá asesorando a otras compañías. En la próxima vendimia, por ejemplo, trabajará para las cooperativas vinícolas aragonesas de la zona de Calatayud y Valle del Jalón.