



8 DE MARZO DÍA DE LA MUJER





***“Mediante mi trabajo,
me gustaría evitar la pérdida
de la cultura y costumbres
relacionadas con el vino
en la zona”***

SILVIA MARRAO

BANZAO

San Pedro de Olleros, León

Bodega y viñedos situados en la reserva de la biosfera de los Ancares Leoneses. Se caracteriza por pequeñas producciones de cada variedad y de cada paraje de la zona (todas las botellas están numeradas).

¿Cómo nace Banzao?

Banzao nace al preguntarme qué sería de toda la herencia vitícola cuando no hubiera relevo generacional en San Pedro de Olleros.

¿Qué tipo de vinos quieres hacer?

Vinos fieles a su entorno, que reflejen los suelos, formados por el río Ancares; su clima, condicionado por la altitud (750 m), y sus variedades autóctonas. Relatar, mediante los vinos, el trabajo realizado por los viticultores en cada viña desde sus orígenes hasta hoy.

¿Cuál era tu experiencia previa?

Mi primera vendimia fue en Rioja (2007) y, a partir de ahí, estuve trabajando en diferentes zonas y denominaciones de origen de España y en otros países: Chile, Rueda, Australia, Nueva Zelanda, Navarra, Bierzo, Ribera del Duero y Rías Baixas. Tras esta última etapa, inicié en 2017 el Proyecto Banzao.

¿Qué cambios has introducido?

El principal cambio en la zona ha sido la recuperación de viñedo abandonado. En el resto de las parcelas, apenas se han introducido cambios en la viticultura tradicional de la zona, a excepción del cierre de algunas de ellas debido a los ataques de la fauna autóctona. Mi intención es respetar las viñas arrendadas, su sistema de cultivo, mezcla de variedades, poda, etc.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

La diversidad de materias que abarca y que es un constante aprendizaje sin límites.

Háblanos de uno de tus vinos.

Banzao Mencía Vino de Villa, el “pionero”, el primer vino 100% San Pedro de Olleros.



ALMUDENA ALBERCA MW CASERÍO DE DUEÑAS

Villaverde de Medina, Valladolid

Finca propiedad de Entrecanales Domecq e Hijos con cuatro siglos de historia y 300 hectáreas de viñedo plantados hace más de 20 años en una de las zonas más emblemáticas de la DO Rueda.

¿Cómo nacen los vinos de Caserío de Dueñas?

Los vinos de Caserío de Dueñas nacen a partir de una viticultura regenerativa respetuosa con el medioambiente. La cercanía y la coherencia entre cepas y bodega, la diversidad de suelos y un microclima único proporcionan unas condiciones excepcionales para la maduración de la uva. Las variedades verdejo y sauvignon blanc se expresan aquí en toda su plenitud. Además, su pequeña bodega rodeada de viñedos; su casona castellana, antiguo apeadero de tren; su ermita, cuyo campanario es morada de las cigüeñas; sus calados subterráneos en los que durmieron antaño las tradicionales damajuanas, sus jardines de plantas aromáticas y árboles frutales y sus 40 hectáreas de pinar hacen de él un lugar mágico.

¿Qué cambios habéis introducido?

Un plan de biodiversidad para la recuperación y fomento de la fauna y flora local que incluye un proyecto de recuperación de variedades autóctonas de Castilla y León, y una gestión de la finca orientada a la máxima calidad (eliminación del uso de herbicidas, replantación de parte de los viñedos para mejorar su adaptación al cambio climático).

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Las personas del mundo del vino, viajar para conocerlas. La posibilidad de crear vinos de excelente calidad, honestos, expresivos, con personalidad propia que permitan disfrutar. Crear momentos memorables.

Háblanos de uno de vuestros vinos.

Caserío de Dueñas Superior en rama está elaborado a partir de técnicas de mínima intervención, evitando estabilizaciones y clarificaciones. Con este proceso, conseguimos preservar todos los aromas y sabores. Un vino en su estado más puro, lleno de carácter y alma.



MIREIA PUJOL-BUSQUETS CELLER DE LES AUS

Alella, Barcelona

La familia Pujol-Busquets (Alta Alella) funda en 2015 Celler de les Aus, consagrada a la elaboración de vinos naturales espumosos y tranquilos a partir de variedades locales.

¿Cómo nace Celler de les Aus?

Tanto Celler de les Aus como Alta Alella nacen estando muy al día y de nuestra inquietud de seguir creando y avanzando.

¿Qué tipo de vinos queréis hacer?

Nuestro próximo gran objetivo es poder elaborar vinos y cavas con variedades resistentes y adaptadas a las condiciones climatológicas actuales y al cambio climático.

¿Cuál era tu experiencia previa?

Yo crecí entre las botellas de vino de la tienda de mi madre y empecé a vendimiar desde muy joven. He tenido la suerte de vendimiar en Suiza, California, Priorat y el Penedés.

¿Qué cambios habéis introducido?

Hace 31 años que mi familia apostó por la agricultura ecológica. Hace 16 años empezamos a elaborar vinos y cavas sin sulfitos y llevamos 10 años desarrollando variedades resistentes.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Lo que más me gusta del mundo del vino es el estilo de vida que comporta y la conexión constante con la naturaleza y los cambios que muestra.

Háblanos de uno de vuestros vinos.

AUS Pét Nat, ancestral de pansa blanca crujiente y sorprendente.



VIOLETA GUTIÉRREZ DE LA VEGA CURII

Xaló, Alicante

Pequeño proyecto familiar consagrado a las variedades locales y a recuperar la viticultura en los bancales de la Marina Alta.

¿Cómo nace Curii?

Curii nace en 2010. Yo trabajaba en la bodega familiar y conocí a mi pareja, que es Alberto Redrado, el sumiller de L'Escaleta. Curii nace de nuestro deseo de buscar viñas viejas de giró por toda la Marina Alta.

¿Qué tipo de vinos queréis hacer?

Nos gustan los vinos italianos. Nuestra zona se parece más a Toscana y la sangiovese. Nosotros queremos conocer la variedad giró e ir afinando los vinos al máximo.

¿Qué cambios habéis introducido?

Hemos comprado una viña, una parcela muy vieja, y estamos plantando giró también en otras zonas, con una selección masal. También estamos plantando trepadell, que hay muy poquita y hemos conseguido reproducirla, y estamos experimentado con giró de Cerdeña, que nos envió una amiga, y hemos plantado un poquito para compararlo con el de aquí.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

La gente del vino.

¿Cómo definirías vuestros vinos?

Vinos mediterráneos finos y con sabor.



MARÍA LARREA

CVNE

Haro, La Rioja

La historia de la Compañía Vinícola del Norte de España comienza 1879, con la bodega fundada en el Barrio de la Estación de Haro por los hermanos Real de Asúa. Hoy cuenta con siete bodegas en las principales regiones vinícolas de España, y está gestionada por la quinta generación de la familia.

María Larrea es la directora técnica de CVNE desde 2006. Su historia con el vino nace con ella misma, creciendo rodeada por los viñedos de su familia.

¿Qué cambios has introducido?

CVNE es una bodega con 140 años. Nos mantenemos fieles a nuestra filosofía y tradición con el espíritu innovador que siempre ha caracterizado a la Compañía y en el que todo el equipo está involucrado. En nuestro día a día, nuestro objetivo es mejorar la calidad de nuestros vinos. En este momento estamos trabajando en la recuperación de nuestros vinos blancos y recientemente hemos salido al mercado con blancos en la categoría de Reserva y Gran Reserva elaborados con uvas de nuestros propios viñedos. Tenemos otros proyectos nuevos, como la elaboración de un blanco de vendimia tardía, hemos sacado un nuevo tinto Cune Ecológico y estamos apostando por la sostenibilidad en todos nuestros productos.

¿Qué tipo de vinos te gustaría hacer?

Hay muchos tipos de vino que me gustaría hacer, pero sobre todo me motiva el que cada año puedan ser mejores.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Me gusta todo lo que rodea el mundo del vino. El proceso comienza con la uva, luego elaboración y crianza en la bodega, me considero afortunada de participar en estas fases hasta llegar al producto final. Su elaboración implica desde el principio un contacto con la tierra y la naturaleza. El paisaje del viñedo es bonito durante todo el año, ya que cada estación tiene su encanto. No hay rutina ni monotonía en el mundo del vino. Cada zona y cada cosecha aportan matices diferentes, por lo que no dejas de sorprenderte y aprender. El intercambio de experiencias con otras regiones vitivinícolas nos permite conocer otras culturas. Además de la parte profesional, no olvido la parte social, que nos permite el compartir buenos momentos con grandes vinos.

Háblanos de uno de vuestros vinos.

Imperial Gran Reserva es un vino icónico de Rioja y España, concebido para perdurar y mejorar en el tiempo. Solamente se elabora en cosechas excepcionales. Es un vino amable y sedoso, con una personalidad marcada por la finura del tanino.



CARMEN SAN MARTÍN DE ALBERTO

Serrada, Valladolid

Desde 1941, Hijos de Alberto cuida esta bodega histórica con más de 350 años de antigüedad. Carmen San Martín Gutiérrez dirige desde 2012 la empresa que formó su bisabuelo, en la que buscan la excelencia sin perder su identidad.

¿Cómo nacen vuestros vinos?

De muchas formas. Unas veces es una inquietud de la familia; otras, la pregunta de un cliente, la del propio equipo... Debemos escuchar mucho más al consumidor, qué es lo que realmente demanda.

¿Qué tipo de vinos queréis hacer?

Buscamos la excelencia sin perder nuestra identidad, mantener el legado de unos vinos históricos que dieron fama durante siglos a esta zona y que son la razón de ser de nuestra bodega.

¿Cuál era tu experiencia previa?

Mi experiencia profesional previa no tenía nada que ver con el sector, pues vengo de la banca, aunque es cierto que he nacido en el seno de una familia bodeguera.

¿Qué cambios has introducido?

Hemos introducido muchos cambios, pero quizá el que más repercusión ha tenido en los últimos años ha sido la renovación de la imagen de nuestro vino histórico, De Alberto Dorado.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Viajar y conocer lugares y gentes tan distintas.

Háblanos de uno de vuestros vinos.

De Alberto Dorado. Elegante, sutil, eterno.



JULIA CASADO

LA DEL TERRENO

Caravaca, Murcia

La del Terreno es una bodega modular, transportable, que busca la expresión de la variedad autóctona (la monastrell, popularmente llamada "la del terreno"), el viñedo y la climatología mediante elaboraciones suaves y respetuosas.

¿Cómo nace La del Terreno?

La del Terreno nace de la inquietud y la necesidad de tener "una habitación propia", a pesar de no estar vinculada previamente con el sector, para elaborar monastrelles en una zona remota de mi región que me enamoró. Quizá lo más particular de mi proyecto es que parte del diseño y construcción de una bodega modular, transportable, como solución para empezar a elaborar en un lugar propio.

¿Qué tipo de vinos quieres hacer?

Mi intención es hacer vinos limpios, expresivos y representativos del viñedo y el lugar del que proceden, continuando con prácticas tradicionales y respetuosas en el viñedo y en la bodega.

¿Cuál era tu experiencia previa?

He trabajado en bodegas en el Palatinado alemán y en Mendoza (Argentina). En España, hice una beca de 3 meses en Vega Sicilia y después trabajé en varias bodegas de Jumilla.

¿Qué cambios has introducido?

Este año he elaborado un espumoso y un rosado, a partir de una nueva parcela de monastrell joven a gran altitud.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Supone una oportunidad para interpretar y compartir un pedazo del paisaje y del carácter de un territorio, tanto cuando lo haces como cuando bebes vinos limpios y auténticos.

Háblanos de uno de tus vinos.

La del Terreno 2020, una monastrell fluida y floral, pero a la vez profunda y especiada. Un vino fresco del sur.



ELODIE ROY

DOMAINE ELODIE ROY

Cheilly les Maranges, Borgoña

Elodie Roy regresa a los paisajes de su infancia para hacerse cargo de las viñas plantadas por su padre y por su abuelo en la zona más meridional de la Côte de Beaune, en las que practica una viticultura sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

¿Cómo nace Domaine Elodie Roy?

Es un proyecto familiar, de vuelta a las tierras de mi infancia.

¿Qué tipo de vinos querías hacer?

Un vino elegante, fresco y afrutado, con taninos suaves y buena relación calidad-precio.

¿Cuál era tu experiencia previa?

Durante 11 años trabajé en otra bodega de Borgoña (Domaine Anne Gros, en Vosne Romanée), en viñedo, bodega, degustación...

¿Qué cambios has introducido?

El trabajo sin herbicidas ni productos químicos, con menor SO₂, una viticultura razonable y sostenible, más orgánica y siguiendo el calendario lunar.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

El trabajo en el viñedo, el compartir, la degustación.



8 DE MARZO

DÍA DE LA MUJER



CRISTINA CARRILLO

FINCA FUENTEGALANA

Navahondilla, Ávila

Finca Fuentegalana se dedica a la producción vinícola desde 1942. En 2008, la tercera generación, representada por Cristina Carrillo, inicia una nueva etapa con la ilusión de elaborar vinos singulares, en producciones limitadas, con los viñedos de la familia.

¿Cómo nace Finca Fuentegalana?

Nace del deseo de recuperar el viñedo y la tradición vitivinícola de mi familia paterna.

¿Qué tipo de vinos querías hacer?

Vinos que reflejaran la tierra de donde proceden y que fueran disfrutables para la mayor cantidad de gente. Tenemos varios vinos, muy diferentes entre sí.

¿Cuál era tu experiencia previa?

Mi familia paterna siempre tuvo viñas; hemos pisado el viñedo desde pequeños.

¿Qué cambios has introducido?

El cambio principal fue no ser solo viticultores, sino también elaboradores, y trabajar con variedades que no se habían trabajado hasta la fecha.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Poder disfrutar de la viña y del trabajo en la bodega, recuperando viñedos de nuestros antepasados y que luego ese fruto pueda estar en cualquier lugar del mundo.

Háblanos de uno de tus vinos.

Fuentegalana en una botella. Albillo real con la crianza en castaño: viña y entorno.



MARTA RAMAS

FUENTES DEL SILENCIO

Herreros de Jamuz, León

Fuentes del Silencio surge del entusiasmo por elaborar vinos excepcionales a partir de viejas cepas de variedades autóctonas. Tanto las técnicas de recuperación de viñedo como viticultura y métodos de elaboración están orientados a la obtención de vinos singulares y excepcionales, respetando al máximo el medio ambiente y evitando el uso de productos químicos.

¿Cómo nace Fuentes del Silencio?

Fuentes del Silencio comienza cuando Miguel Ángel Alonso, que es de Herreros de Jamuz, empezó a pasar más tiempo en la casa de sus padres, donde pasaba los veranos de pequeño. Siguiendo la tradición de la zona, empezaron a hacer algo de vino y, cuando corrió la voz de que había una bodega en la zona, los paisanos llamaban a la puerta para ofrecer sus viñedos. El proyecto de recuperación de viñedo viejo fue casi más una labor humana...

¿Cómo definirías vuestros vinos?

Vinos de paraje.

¿Qué tipo de vinos te gustaría hacer?

Hemos empezado a sacar pequeñas gamas de blanco y de rosado, aprovechando variedades autóctonas que vamos encontrando. Ahora mismo es un proyecto de tintos, pero nos gustaría profundizar en estas pequeñas parcelas y vinificaciones que vamos haciendo.

¿Qué cambios habéis introducido?

Optamos por una viticultura ecológica desde un primer momento. Luego, la vinificación por zonas, por parajes, por municipios; adaptar la vinificación para sacar el mayor partido de cada uno y, de ahí, sacar varias ramas de vino con perfiles diferentes que puedan ser atractivos al consumidor. Al ser mencias de altitud, que es una variedad muy floral, muy sutil, empezamos a trabajar con hormigón, ánforas o tinajas y barricas de gran volumen.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Que cada día es diferente: un día estás en el campo, otro en bodega, otro catando con clientes...



ISABEL CANO HACIENDA SOLANO

La Aguilera, Burgos

Convencidos del potencial de su materia prima (que vendían a las bodegas de la zona) y del terruño de La Aguilera, los hermanos Nuria, Agustín y Estrella Cubillo ponen en marcha su proyecto personal en 2001.

¿Cómo nace Hacienda Solano?

Hacienda Solano es un proyecto artesanal, una pequeña bodega familiar situada en uno de los pueblos históricos de la Ribera del Duero, La Aguilera. El minifundio y la difícil orografía (rondando los 1.000 m) convierten esta zona en una de las pocas en las que aún se pueden encontrar cepas centenarias de tinto fino.

¿Qué tipo de vinos queréis hacer?

Nuestra filosofía ha sido siempre de mínima intervención, trabajamos de forma artesanal, sin levaduras, sin adiciones, con crianzas respetuosas, queremos que nuestro viñedo se exprese libremente. Trabajamos con viñedos propios, con una viticultura sostenible que refleja el paso de varias generaciones de viticultores. Con un trabajo sencillo, intentamos que cada uno de nuestros vinos refleje el carácter del lugar, el clima y el entorno de pinos que nos rodea, el tipo y la estructura del suelo, así como la forma que tenemos nosotros de elaborar en La Aguilera. Nuestra ilusión es que nuestros vinos hablen del terroir, de nuestro suelo de arenas y margas, arcillas y calizas, muy pobre, del extremo clima castellano.

Háblanos de uno de vuestros vinos.

Hacienda Solano Viñas Viejas 2019. Un vino que busca la tipicidad del suelo ribereño sin renunciar a mostrar el frescor natural de las viñas viejas plantadas al amparo del clima fresco de La Aguilera.



MARÍA VARGAS MARQUÉS DE MURRIETA

Logroño, La Rioja

María Vargas llegó a Marqués de Murrieta en 1995 para realizar unas prácticas y desde el año 2000 está al frente del departamento técnico de Marqués de Murrieta y Pazo de Barrantes. Trabaja en proyectos a medio y largo plazo con un nexo común: la búsqueda de la excelencia.

¿Qué cambios habéis introducido en Marqués de Murrieta?

Cuando trabajas en una bodega con 170 años, los cambios han de hacerse con mucho mimo para no perder la identidad. En el año 2000 estudiamos y diferenciamos cada parcela que forma parte de las 300 hectáreas de la Finca Ygay con el objetivo de definir el estilo de nuestros vinos desde el trabajo en el viñedo. Este año, además, inauguraremos las nuevas instalaciones técnicas. Nos obsesiona la calidad y cada paso que damos está orientado en este sentido.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Soy de Haro, he crecido rodeada de viñas. Mi padre estudió enología, aunque no llegó a trabajar como enólogo, y en casa hemos estado desde siempre en contacto con el vino. Aunque mi primera idea fue estudiar veterinaria, finalmente me sedujo el mundo del vino y es hacia donde encaminé mis estudios. Para mí, la enología es la combinación perfecta entre agricultura, ciencia, tecnología y arte. Es precisamente esa conjunción lo que me enamora.

Háblanos de uno de vuestros vinos.

Marqués de Murrieta 2017. Refleja el temperamento más vigoroso de nuestra Finca Ygay.



ARIANNA OCCHIPINTI OCCHIPINTI

Vittoria, Sicilia

Sobrina de uno de los enólogos más respetados de Sicilia, Arianna Occhipinti practica una viticultura lo más natural posible y trabaja solo con uvas autóctonas.

¿Cómo nace Occhipinti?

Todo comenzó en la zona de Fossa di Lupo. La firma creció en los distritos de Bombolieri –en ningún otro lugar puedo sentir que he estado caminando por un camino coherente; en Bombolieri puedo sentir que llevo conmigo pasado y futuro al mismo tiempo–, Pettineo y Bastonaca.

¿Qué tipo de vinos quieres hacer?

Lo primero que aprendí de la elaboración del vino fue aceptarlo. Aceptar la diversidad de suelos, su pendiente, la altitud y la originalidad de un viñedo. Aceptar significa respetar. Respetar la tierra y su equilibrio. Respetar el viñedo con gestos hábiles de una agricultura sensible. Respetar la fermentación mediante el uso de levaduras locales. El resultado de todo esto son vinos que, en sus armonías y asperezas, hablan de la tierra de donde vienen y también de mí. Por eso creo que el vino natural, además de ser un buen vino, también es un vino humano.



NATHALIE E ISABELLE OUDIN

DOMAINE OUDIN

Chichée, Chablis

Las hermanas Nathalie e Isabelle Oudin toman el relevo a sus padres y mantienen vivo el espíritu del proyecto, en vinos que expresan con nitidez la identidad de un terruño de ensueño.

¿Cómo nacen vuestros vinos?

Nuestros vinos nacen de nuestras ganas de formarnos para aprender cosas nuevas, de compartir con otros viticultores y de las ganas de asumir nuevos retos.

¿Qué cambios habéis introducido?

Cuando nos hicimos cargo de la bodega, nuestros padres nos llevaron directamente al meollo del asunto al permitirnos tomar nuestras propias decisiones. Uno de los principales cambios ha sido introducir una vinificación más natural. Actualmente, estamos trabajando por la calidad de nuestros suelos y por la biodiversidad con cobertura vegetal.

¿Qué es lo que más os gusta del mundo del vino?

Trabajar en el mundo del vino es realmente gratificante. Es una profesión de pasión, de creación, muy completa.

¿Cómo definiríais vuestros vinos?

Nuestros chablis están elaborados a partir de chardonnay bien madurada, que trabajamos con una delicada crianza para que conserven toda su frescura y elegancia



VICKY MAREQUE Y MARISOL BUENO PAZO SEÑORANS

Paraleda, Pontevedra

Fundada en 1989 por Marisol Bueno y Javier Mareque, hoy en manos de sus hijos, Pazo Señorans trabaja para que sus vinos sean un fiel reflejo de la tierra que los ve nacer y cree profundamente en su potencial, desde los vinos jóvenes hasta la capacidad de crecimiento que tiene la variedad albariño con el paso del tiempo.

¿Cómo nacen los vinos de Pazo Señorans?

La bodega se fundó hace más de 30 años, con los inicios de la DO Rías Baixas. Nuestros vinos nacen tras una larga trayectoria y conociendo en profundidad nuestros viñedos.

¿Qué tipo de vinos queréis hacer?

Desde un principio, teníamos claro que los vinos tenían que ser respetuosos con la variedad albariño.

¿Qué cambios habéis introducido?

Todo nuestro viñedo se cultiva como producción integrada. En el vino, realizamos una crianza sobre lías muy prolongada en el tiempo.

¿Qué es lo que más os gusta del mundo del vino?

Trabajar en el campo y ser respetuosos con la naturaleza.

Vuestros vinos en una frase.

Vinos de largo recorrido.



JOANA SANTIAGO

QUINTA DE SANTIAGO

Monção, Alto Minho

La familia Santiago elabora alvarinho en Vinho Verde desde 1899. Hasta 2011, el principal destino de la uva que producían era la venta a grandes empresas de la región. Joana Santiago, tercera generación, abandera un proyecto que pretende ser un vínculo entre el pasado y el presente.

¿Cómo nace Quinta de Santiago?

Quinta de Santiago ha sido propiedad de la familia desde 1899. Durante unos 100 años, tuvo como actividad principal la producción de vinos, aceite de oliva, cereales, leche, carne, fruta, etc., para autoconsumo. El principal destino de la uva que producía era la venta a grandes empresas de la región y así fue hasta 2011. En 2009, la determinación y pasión por los vinos de los hijos y nietos, y de la entonces propietaria a la edad de 86 años, la abuela Mariazinha, nació el proyecto de bodega boutique. Un proyecto familiar, que reunió a las tres generaciones de la familia Santiago.

¿Cómo definirías vuestros vinos?

Vinos auténticos, de mínima intervención, fieles a la variedad alvarinho en nuestro terroir (Monção y Melgaço). Vinos de identidad muy propia, que comparten nuevos caminos e interpretaciones de la variedad de uva en la región de los Vinhos Verdes.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Lo que más me gusta del mundo del vino es compartir los vinos que elaboramos. ¡Lo que nos mueve es la pasión por descubrir, queriendo crear vinos auténticos que sean un descubrimiento único también para quienes los beben!



MARÍA JOSÉ YRAVEDRA RONSEL DO SIL

Parada de Sil, Ourense

María José Yravedra y Felipe Pérez-Somarrriba rehabilitan una antigua bodega a orillas de los cañones del Sil que pretende dejar su huella (“ronsel” significa estela, el surco que deja la barca cuando navega por el agua) de pasión y respeto por el paisaje sostenible y la cultura del vino en la Ribeira Sacra.

¿Cómo nace Roncel do Sil?

El amor por los paisajes del vino que recorrí desde pequeña con mis padres y su simbiosis con mis experiencias profesionales sobre arquitecturas, surgió espontáneamente, como una fermentación de ideas, uniendo los diversos “terroirs” con sus espacios para el vino.

¿Qué cambios has introducido?

En los comienzos, empezamos con cuatro marcas y ahora hacemos más diversificación, ahondando en conceptos unitarios del paisaje. Las marcas son el resultado de la investigación sobre cada variedad de uva.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

La fusión de clima-naturaleza, sostenibilidad, arquitectura y paisaje. Conceptos comunes que se entrecruzan y se expresan en el diálogo sincero desde la percepción de los sentidos. Todo ello construye emociones a través de los vinos.

Háblanos de uno de tus vinos.

Nuestros vinos los dictan cada añada y su propia naturaleza, como una narración de las circunstancias de la propia realidad. Los vinos de perfil atlántico, unidos a cada añada climática y los diferentes suelos y variedades de la Ribeira Sacra, confieren a cada vino una personalidad con una finura muy depurada. Al pie del cañón, un tinto monovarietal elaborado con caíño, destaca por sus cualidades y por su gran valor histórico-paisajístico.



MELANIE HICKMAN

STRUGGLING VINES

Bilar, Araba

Struggling Vines es el nombre comercial del proyecto personal de Melanie Hickman. Incluye sus viñedos en propiedad y los vinos que elabora a partir de ellos.

¿Cómo nace Struggling Vines?

Struggling Vines nace de un sueño, que me inspiró a destinar mi plan de pensiones en EEUU a comprar viñedo en Rioja Alavesa (Laguardia, Elvillar, Lanciego y Kripan). Desde allí he hecho un curso de enología y viticultura y siempre estoy aprendiendo con el día a día en el campo y en bodega, con las visitas que hago a otras zonas y de las que recibimos de otros elaboradores.

¿Qué tipo de vinos querías hacer?

Vinos honestos, de una tierra y unas viñas muy bien cuidadas y sin productos químicos. Hay muy poca intervención en bodega, casi dejando que se hagan solos, expresando cada uno su propia personalidad.

¿Cuál era tu experiencia previa?

Antes, el vino era una afición. He hecho cursos de sumiller y WSET y otros cuando vivía en Hawái.

¿Qué cambios has introducido?

Cada día estoy más enfocada en biodiversidad, porque pienso que es algo muy importante para el futuro. Estoy trabajando mucho con abejas, plantas aromáticas dentro los viñedos, frutales y elaborando aceite de oliva de los olivos centenarios que hay en el viñedo.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Es una manera de conectar gente y con la gente. Gracias al vino, conocí a mi marido por casualidad en un restaurante en Madrid y también a uno de los mejores amigos.

Tus vinos en una frase.

Vinos que representan el alma de los suelos y su elaborador. Vinos auténticos.



TERESA RODRÍGUEZ TARSUS

Anguix, Burgos

Tarsus nace en 1998 según el concepto de un château bordelés, con el objeto de sacar la máxima expresión del terroir.

¿Cómo nace Tarsus?

Nuestro proyecto nace por nuevas inquietudes, que nos hacen poner en valor el terruño. Viñedos especiales, que reflejen el origen, la variedad y la versatilidad de nuestra uva, en este caso, la tempranillo o tinta del país.

¿Qué tipo de vinos querías hacer?

Es difícil responder. Me encantaría hacer de todo, pero eso no es posible. Vinos elegantes complejos, que reflejen el lugar del que proceden y, sobre todo, que hagan disfrutar al consumidor. Puedo decir que acabamos de hacer una pequeña producción de albillo mayor, nuestro primer blanco en Tarsus, y fuera de mi día a día me resultan muy atractivos los pedro ximénez.

¿Cuál era tu experiencia previa?

He trabajado durante 10 años en la Estación Enológica de Castilla y León y llevo 22 años en Pernod Ricard.

¿Qué cambios habéis introducido?

Nuevas formas de crianza (barricas de mayor tamaño –500 litros–, tinós de madera, huevos de hormigón), con el objetivo de ser más respetuosos con la variedad, y un trabajo cada vez más respetuoso en el viñedo.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Es un mundo apasionante y dinámico. Cada vendimia es una nueva experiencia que tienes que modelar, es algo tan vivo y complejo que siempre tienes que estar alerta.

Vuestros vinos en una frase.

Vinos que expresan el alma de un lugar, nuestro terroir



Al fundar la bodega junto con mi socio, Luis Valentín, empiezas de cero y le vas dando forma a la empresa con tus valores y creencias. La inquietud continua de mejorar, de no ser inmovilista, se refleja en la bodega.

CARMEN ENCISO VALENCISO

Ollauri, La Rioja

Bodega boutique en Ollauri, fundada en 1998 por Luis Valentín y Carmen Enciso, bodegueros con varias décadas de experiencia en Rioja.

¿Cómo nace Valenciso?

El nombre Valenciso viene de la unión de nuestros apellidos, Luis Valentín y Carmen Enciso. Con la ilusión y la fuerza de la juventud para emprender el proyecto de nuestros sueños, fundamos Valenciso hace 23 años, aunque llevamos 38 en el mundo del vino. Estamos en Ollauri, un pequeño pueblo de gran tradición vitivinícola en Rioja Alta. Para un proyecto tan personal, quisimos estar en la comarca de Haro, de donde proceden nuestras familias. Un regreso emocional que encuentra en los suelos arcillo-calcáreos y la influencia del clima atlántico nuestro ideal como bodegueros. Cultivamos nuestro viñedo en ecológico, realizamos producciones pequeñas y elaboramos en depósito de cemento para dar más vida al vino y en roble francés, que aporta elegancia al tempranillo atlántico.

¿Qué tipo de vinos queréis hacer?

Buscamos siempre equilibrio y elegancia. En la enología hay modas... y Valenciso nació a contracorriente. La definición que más nos gusta de Valenciso es "los más modernos de los clásicos, los más clásicos de los modernos". Son grandes vinos que no cuestan una fortuna.

¿Cuál era tu experiencia previa?

Anteriormente trabajé durante 14 años en una bodega centenaria de Rioja. Fue pionera en recibir visitas, tener un hotel, utilizar barrica de roble francés, asesores de renombre... Nuestro jefe, Jean Gervais, nos enseñó el mundo del vino como los grandes profesores que marcan la trayectoria profesional.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Muchas cosas: disfrutar con los buenos vinos y de ese momento al beberlos en el que sientes que el mundo encaja. La posibilidad de conocer personas interesantes, su contacto con la naturaleza... A diferencia de otros sectores profesionales, te hace ver la vida más amable, siempre aprendiendo. Es un mundo casi infinito. Puedes viajar únicamente probando vinos de todo el mundo, te ofrece un estilo de vida más gourmet... ¡Todo ventajas!

Háblanos de uno de tus vinos.

Valenciso Blanco, una joya en La Rioja. La cremosidad en la longevidad.



8 DE MARZO

DÍA DE LA MUJER



En nuestra bodega no existe el género. Existe el respeto por las personas, por el viñedo, las cepas, el suelo y el clima. Creo que todo junto es el resultado del carácter de nuestra casa

ALICIA VIDAL VIDAL SOBLECHERO

La Seca, Valladolid

Vidal Soblechero es una pequeña bodega familiar fundada en 1999, hoy dirigida por los hermanos Vidal y Alicia Vidal. Cuenta con 40 hectáreas de viñedo que cultiva bajo principios ecológicos.

¿Cómo nacen los vinos de Vidal Soblechero?

Nacen de las 32 parcelas distintas que tenemos, del corazón de cada terroir. Hemos estado indagando y tenemos constancia de ser la 15ª generación de nuestra familia en La Seca

¿Qué tipo de vinos quieres hacer?

Siempre hemos querido embotellar el paisaje y el saber hacer de nuestro pueblo, un pueblo que se ha dedicado a dar la vida por la viticultura y el vino durante generaciones.

¿Qué cambios habéis introducido?

Emoción, sentimiento en cada relato y la elaboración de cada parcela por separado.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

La emoción de la vendimia.

¿Cómo definirías vuestros vinos?

Majuelos singulares de La Seca.



LIV VINCENDEAU DOMÄNE VINCENDEAU

Rocheft-sur-Loire, Loira

Este domäne –la ortografía es un guiño al origen alemán de Liv Vincendeau, mentora del proyecto– se encuentra en las alturas del paraíso de Rocheft-sur-Loire, con un viñedo de siete hectáreas cultivado según las normas de la agricultura biodinámica.

¿Cómo nace Domäne Vincendeau?

Nace de apostar por mejorar la salud de nuestros viñedos, la calidad de nuestros vinos, el confort de nuestro equipo, así como vivir y trabajar de acuerdo con nuestros valores de desarrollo sostenible y agricultura biodinámica.

¿Qué tipo de vinos querías hacer?

Elaboro vinos tranquilos con chenin blanc y un cremant de Loire. Supongo que, de alguna manera, fue una elección sorprendente: Rocheft-sur-Loire ha sido tradicionalmente zona de vinos dulces licorosos y los espumosos se elaboran más en Saumur, Vouvray o Montlouis.

¿Cuál era tu experiencia previa?

Desde el punto de vista curricular, estudié Química antes de comenzar mi aprendizaje de viticultura-enología. Después de algunos años produciendo vino en diferentes bodegas de Europa, ingresé a una escuela de negocios y trabajé en el área de exportación de Bollinger –supongo que de ahí viene mi pasión por los espumosos!–.

¿Qué cambios has introducido?

Tenemos ovejas para comer la hierba, fertilizar el suelo y dar vida a nuestros viñedos. En 2019 pasamos de agricultura orgánica a biodinámica y desarrollamos nuestra finca de manera holística, positiva y regenerativa. Hemos invertido en selección masal para preservar la genética de nuestros viñedos más viejos y esperamos mejorar la adaptación al cambio climático. Pronto produciremos energía solar; mientras, nos abastecemos de energía local renovable.

¿Qué es lo que más te gusta del mundo del vino?

Como viticultor, trabajas con y para la naturaleza, con una planta sensible y muchos compañeros humanos y animales para lograr uvas hermosas, vinos significativos y veraces. Luego los comercializas y los vendes, administras tu empresa, tu equipo, construyes asociaciones a largo plazo con tus clientes y proveedores... Es un trabajo de talento integral de 24 horas, que necesitas amar para tener éxito.

Háblanos de uno de tus vinos.

Le Raguenet 2018. Un chenin blanc puro, de una gran añada, con un maravilloso equilibrio entre seco, fresco, afrutado y mineral, que nace en un lugar especial con una vista impresionante. Desde Rocheft, con amor.

LAVINIA 

Pasión por el vino