



LUIS GUTIÉRREZ

LOS NUEVOS VIÑADORES

UNA NUEVA GENERACIÓN DE VITICULTORES ESPAÑOLES



Fotografía de **ESTANIS NÚÑEZ**

Prólogo de **ROBERT PARKER**

ÍNDICE

Prólogo - Robert Parker (<i>Wine Advocate</i>)	9
Introducción	11
Alfonso Torrente, José Ángel Martínez, Laura Ramos, Roberto Santana – <i>Envínate (Tenerife)</i>	12
Daniel Gómez Jiménez-Landi y Fernando García - <i>Comando G (Gredos)</i>	28
Eduardo Ojeda - <i>Equipo Navazos (Jerez)</i>	46
Iñaki Otegi - <i>Malus Mama (País Vasco)</i>	64
Jorge Monzón - <i>Dominio del Águila (Ribera del Duero)</i>	80
José María Vicente - <i>Casa Castillo (Jumilla)</i>	98
Pablo Calatayud - <i>Celler del Roure (Valencia)</i>	116
Pedro Rodríguez Pérez - <i>Guímaro (Ribeira Sacra)</i>	134
Pepe Raventós - <i>Raventós i Blanc (Conca del Riu Anoia)</i>	154
Rafa Bernabé - <i>Rafa Bernabé Viñedos Culturales (Alicante)</i>	174
Ricardo Pérez Palacios - <i>Descendientes de J. Palacios (Bierzo)</i>	190
Rodrigo Méndez - <i>Forjas del Salnés (Rías Baixas)</i>	212
Sara Pérez y René Barbier - <i>Sara i René Viticultors (Priorat)</i>	228
Telmo Rodríguez - <i>Compañía de Vinos Telmo Rodríguez (Rioja)</i>	246
Epílogo	270



PRÓLOGO

Es para mí un honor escribir el prólogo de lo que creo va a ser un libro emocionante y exhaustivo del especialista en vinos españoles, y colaborador del *Wine Advocate*, Luis Gutiérrez. Luis tiene una impagable y completísima experiencia en los mejores vinos de España y otras regiones del mundo. Además, el vivir en Madrid le da acceso tanto a los nuevos nombres del vino como a los más consolidados y tradicionales. Fue miembro fundador de *elmundovino.com*, la web de vinos más prestigiosa publicada en español, donde ha escrito y catado desde el año 2000. En los últimos cuatro años ha destacado como experto en vinos españoles y sudamericanos del *Wine Advocate*. Su experiencia previa incluye artículos en publicaciones gastronómicas de España, Portugal, Puerto Rico y el Reino Unido. Antes de embarcarse en el *Wine Advocate*, también trabajó para *jancisrobinson.com*, escribió gran parte del texto sobre los vinos españoles del exitoso libro *1001 vinos que hay que probar antes de morir*, y fue coautor de la obra *The Finest Wines of Rioja and Northwest Spain*, publicada en 2010.

Luis Gutiérrez es una autoridad incomparable y un apasionado de los grandes vinos del mundo, pero aquí se centra en su querida España y sus futuras superestrellas. En este libro se exploran en un detalle y amplitud sin precedentes la extraordinaria geografía, historia, clima y diversidad de suelos y terroirs de la más nueva generación de viñadores del país. En resumen, este trabajo es una bocanada de aire fresco que ofrece la detallada opinión de un purista respecto a algunos de los vinos más complejos y fascinantes del mundo.

Enhorabuena a Luis Gutiérrez por una obra extraordinaria que es diferente, original y será una fabulosa contribución a la literatura de los grandes vinos.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Robert M. Parker Jr.
15 de agosto de 2016
Monkton, Maryland, Estados Unidos



INTRODUCCIÓN

¿Qué tiene en común un caballero que ha trabajado toda su vida para el *establishment* jerezano, a quien una nueva generación que anda en triciclo ya llama abuelo, con el hijo de un albañil que ha trabajado más de una década para una gran bodega gastando su sueldo en comprar los pequeños corros de viñas viejas de su pueblo para que no fueran arrancados y que, por fin, sale al mercado con el fruto de estas cepas? ¿Y con un grupo de amigos que coinciden en la universidad y montan una consultoría vitivinícola en la que elaboran algunos de los vinos más rompedores de sus distintas cunas y, además, reinventan los vinos canarios? Estamos hablando de un grupo heterogéneo de personas cuya vida tiene un hilo conductor.

Unos viven en una bodega, otros se han reinventado ya varias veces, alguno está casi de prestado buscando su camino, mientras otros vienen de familias acomodadas y sin restricciones. Representan la gran diversidad del vino español, representan el presente y el futuro, representan una forma de hacer que tiene mucho que ver con el pasado, con las tradiciones que hemos ido olvidando poco a poco, de las que muchos estamos convencidos que van a ser el futuro. Gente variopinta de diferentes zonas vitícolas de España. Gente que forma una nueva generación, a pesar de que alguno esté ya a punto de jubilarse, mientras que otros están comenzando su aventura.

La palabra que los une es *pasión*. Pasión por el vino, pasión por el campo, pasión por el viñedo, pasión por las tradiciones, pasión por lo que hacen, pasión por la gastronomía, pasión por la vida. Son una nueva generación de viticultores, de viñadores, que están haciendo algunos de los mejores vinos de España, aunque algunos todavía no lo sepan.

Viajan, beben, comen, disfrutan, se cuestionan lo establecido, prueban, se atreven, se equivocan, aprenden y mejoran. Tienen hambre y sed. Unos están consagrados y otros acaban de arrancar. Hacen vinos blancos, tintos, espumosos, dulces o fortificados, de todo rango de precio y estilos. Vinos que intentan reflejar el paisaje, el sitio del que provienen y las tradiciones de sus zonas de origen. Que hablan de lo que dicen las etiquetas que visten sus botellas: un sitio, unas uvas, una añada. Vinos a los que desnudan de los excesos del pasado, eliminan capas superfluas que, durante una década oscura, los han escondido bajo excesos de maduración, extracción, madera y precio. Algunos están asistiendo al parto de los vinos de zonas menos tradicionales que estaban escondidos y que nadie había encontrado. España es uno de los países vitícolas con mayor diversidad; es una pena esconderlo al intentar que todos los vinos se parezcan entre ellos.

Viajé durante casi dos años con mi amigo y fotógrafo Estanis Núñez, como en los viejos tiempos del rock and roll, hablando, fotografiando, bebiendo y comiendo juntos. Entre los dos presentamos aquí 14 perfiles de viñadores, una selección personal mía, todos diferentes, que cubre la mayoría de la geografía vitícola española. Hay otros, pero estos son los que están. Sus perfiles hablan de historias, de paisaje, de viñedo y de gastronomía, de pasión y de tradición. No encontrarán taninos, ni antocianos, ni añadas, ni puntos, ni notas de cata. Apenas les hablaré de vino. Pero encontrarán un lado humano muchas veces obviado y el contexto de lo que hay en la botella, incluyendo esa gastronomía local que cada uno de nuestros personajes vive a su manera, y de la que el vino forma una parte integral.

Estas personas únicas viven para enseñar la singularidad de sus viñedos, de sus pueblos y de sus paisajes a través de una botella que pueda trasladar a ese sitio y a ese momento al que la beba.

Son los nuevos viñadores. Una nueva generación de viticultores españoles.

- viñador, ra** 1. m. y f. Cultivador de viñas.
2. m. y f. Guarda de una viña.





**DANIEL GÓMEZ
JIMÉNEZ-LANDI**

FERNANDO GARCÍA

Comando G



De izquierda a derecha: Fernando y Daniel.



Comando G, además de una serie de dibujos animados de la década de 1980, es el Comando Garnacha, dos amigos empeñados en que se pueden hacer algunas de las mejores garnachas del mundo en la sierra de Gredos. Lo que nació casi como un juego, pronto se ha convertido en referencia de la zona, uno de los principales exponentes de la recuperación de la Garnacha, y una de las historias de éxito más apasionantes del vino español de la última década. Comando G son Daniel Gómez Jiménez-Landi y Fernando García.

Cuando empezaron en 2008 había un tercer integrante del comando, Marc Isart. Daniel, Fernando y Marc crecieron en las décadas de 1970 y 1980, décadas prodigiosas en dibujos animados, con series míticas (¡ejem!) como Mazinger Z, Heidi, Marco o Comando G. Cuando llegó la hora de darle nombre al proyecto, se montaron su propia serie de ficción. El Comando Garnacha sería el responsable de producir algunos de los mejores vinos de Garnacha del mundo. A fin de cuentas, tampoco hay tantísimos grandes vinos de talla mundial producidos exclusivamente con Garnacha. El más conocido de ellos, Château Rayas, de Châteauneuf-du-Pape en el valle del Ródano, en el sur de Francia, era su modelo a seguir. Con las condiciones climáticas continentales, y de suelo y altura de la sierra de Gredos, claro.

Fernando es ingeniero agrónomo, pero Daniel hizo Filosofía. Coincidieron con Marc en un máster de enología y viticultura en Madrid. Sus ideas y gustos coincidían bastante. Y decidieron que, además de sus respectivos trabajos, podían hacer algo juntos. Mientras hacía el máster, Fernando estuvo en Lavinia, una de las mejores tiendas de vinos de Madrid, luego trabajó dos años para Telmo Rodríguez, y en 2008 empezó en la bodega Marañones, en la zona de San Martín de Valdeiglesias, uno de los pocos pueblos de la provincia de Madrid pertenecientes a Gredos.

Marc había llegado a Madrid desde Cataluña de pequeño, con sus padres, y vivía en la zona de Arganda del Rey. Tras los estudios, se hizo cargo de los vinos de Bernabeleva, en Gredos, también en

el pueblo de San Martín de Valdeiglesias. Daniel había empezado en 2004 en la antigua bodega familiar, Jiménez-Landi, en el pueblo de Métrida, donde poco a poco fue encontrando el camino desde el Tempranillo, Syrah y Merlot del valle de por aquel entonces, hasta algunas magníficas garnachas de altura, ya de la zona de Gredos, como el llamado Ataulfos.

Marc se bajó simplemente «porque no podía seguirles el ritmo. Tengo casi diez años más que ellos, y voy a otra velocidad. Yo ya tenía familia, hijos, trabajo, mi huerto... Y quería tiempo para disfrutar de estas cosas tranquilamente. No quería estar todo el día viajando, haciendo catas, corriendo sin parar. Así que un día se lo expliqué, miramos los números y les vendí mi parte. Seguimos siendo tan amigos». Se bajó de lo que ahora es un proyecto sólido, pero en aquel momento era un *hobby* de 5.000 botellas. Pero lo veía venir. Desengancharse de un proyecto cuando empieza a ser realmente exitoso y con pinta de que va a subir aún más, y hacerlo por las razones que él explica, está fuera de lo común. Muchos hubieran matado por unirse a algo así, que casi te asegura un salto a la fama, el éxito, el reconocimiento. Para Marc es más importante su tiempo, su familia y su huerta.

Pero Fernando y Daniel siguieron, como dice Marc, «como una moto». Como son un poco Peter Pan (la estética de sus primeras etiquetas lo evidencia), todo el mundo los conoce como Fer y Dani. Dani y Fer desde ahora. Les va la juerga y el *rock'n'roll*. Pero no debemos caer en el error de pensar que solo son unos juerguistas que hacen vinos con etiquetas cachondas. En el vino son de lo más serio que conozco. Buscan mineralidad, frescura y elegancia a través del trabajo en biodinámica, una técnica de cultivo que va más allá de eliminar todos los químicos revitalizando la vida del suelo, con una vuelta al pasado y a las tradiciones y su convicción de que «los grandes vinos se cultivan, no se elaboran». Son viticultores apegados a su zona, que interpretan la Garnacha y trabajan con el raspón y la infusión de las uvas. Todo esto es lo que son.



G DE GARNACHA, G DE GREDOS

No paramos de hablar de Gredos, pero la denominación de origen Sierra de Gredos no existe como tal; no se molesten en buscarla en los libros, no la van a encontrar.

En un momento en el que no existía el entendimiento que hay ahora sobre el origen de los vinos, y la situación socioeconómica de España era muy diferente a la de hoy, se crearon las denominaciones de origen. En muchos casos, surgieron siguiendo delimitaciones políticas, las de las provincias, especialmente donde no había una tradición fuerte de vinos de calidad; y la verdad es que en pocos sitios la había. Fíjense en un mapa de las denominaciones de origen de vino de España y verán que hay relativamente pocas que traspasen fronteras provinciales. Es más, un buen puñado de ellas simplemente llevan el nombre

de la provincia en la que están: Alicante, Madrid, Málaga o Valencia.

Por aquel entonces, y hasta bastante tiempo después, la Garnacha estaba denostada. Y en San Martín de Valdeiglesias, Cebreros o Mérida, pueblos de la zona de Gredos, había habido más vino corriente o a granel que otra cosa. Nadie del mundo del vino de calidad se preocupaba de estas zonas o pueblos. Pero hete aquí que la Garnacha empezó a valorarse, que los suelos de granito y los viñedos de altura empezaron a sonar, y nos encontramos que la zona de la sierra de Gredos, en la que comienzan a surgir algunos proyectos de vinos de calidad, tiene un tremendo potencial. Pero está fragmentada en tres provincias (Ávila, Madrid y Toledo), tres comunidades autónomas (Castilla y León, Madrid y Castilla - La Mancha), y tres denominaciones de

origen; bueno, dos (Vinos de Madrid y Méntrida en Toledo, ya que la zona de Ávila está incluida en la genérica Vinos de la Tierra de Castilla y León).

Con la idea de corregir ese error histórico, los Comando G, junto con la mayoría de productores de la zona, montaron una asociación llamada Garnachas de Gredos, pues la unión hace la fuerza. Pero cuando llegó el momento de la verdad, de solicitar la creación de la denominación Sierra de Gredos, los Comando se quedaron solos. Más solos que la una. La mayoría de los que se encuentran dentro de la provincia de Ávila optaron por solicitar la creación de una nueva denominación dentro de su provincia, y llamarla Cebreros, que es el pueblo con mayor cantidad de viñedo, y el resto votaron en contra de proponer una denominación única para Gredos o se abstuvieron.

El problema es que Vinos de Madrid incluye zonas inconexas, distantes y radicalmente diferentes en cuanto a clima, suelos y todo lo demás. En Méntrida, las zonas bajas y las de Gredos poco tienen en común. Y en Castilla y León ya no les digo nada, pues es la comunidad autónoma más extensa, y ocupa casi un 20% de la superficie total de España.

En este momento el tema es difícil de corregir, sobre todo si no hay voluntad. Pero bueno, en el fondo lo que importa es lo que hay en la botella, independientemente de lo que ponga en la etiqueta. A pesar de eso, a Comando G, con su enfoque totalmente *terroirista*, les gustaría explicar y etiquetar sus vinos como realmente corresponde, con su origen geográfico, y no político. En fin, que la Sierra de Gredos es simplemente «la denominación que pudo haber sido».



EL NORTE TAMBIÉN EXISTE. SIN PERDER EL NORTE

Comando G tiene ya 15 hectáreas de viñedo, con edades entre 40 y 80 años, localizadas en su mayoría en Rozas de Puerto Real, y trabajan también algunos viñedos en Ávila, en los pueblos de Navatagordo, Navarrevisca y Villanueva de Ávila. «Al principio nos costó bastante. Muchos de los viñedos son de gente mayor, que los ha trabajado toda la vida, y que a veces habían pertenecido a sus familias durante mucho tiempo. Y aunque ya no los pudieran trabajar, tampoco querían deshacerse de ellos. Pero a medida que nos fueron conociendo, viendo cómo trabajábamos, se fueron abriendo». Actualmente elaboran una media de 65.000 botellas por vendimia.

Además del mencionado *village* La Bruja de Rozas, hay otro vino de paraje llamado Rozas 1.^{er} Cru que no hace falta explicar que sigue la jerarquía borgoñona, de viñedos de primera categoría. El resto son todo vinos de viñedos únicos. Hay cantidades minúsculas de un sorprendente blanco, El Tamboril, de un pequeño majuelo de Garnacha Blanca a 1.230 metros de altura, en Navatagordo, que tiene una textura que acerca más un Riesling alemán que a un Puligny de Borgoña. Las Umbrías, cuyo nombre debería ser autoexplicativo, es siempre el vino más sutil y esquivo, con muy poco color, de una viña en la que casi no hay luz y está llena de castaños y helechos. La Tumba del Rey Moro es una de las últimas incorporaciones, media hectárea de Garnacha de pie franco sobre puro granito en Villanueva de Ávila. Hay años que se acerca, y tal vez supera, la expresividad de Rumbo al Norte.

La parcela que bautizaron como Rumbo al Norte por su orientación norte en el minúsculo pueblo de Navarrevisca, en la provincia de Ávila, a 1.200 metros de altitud sobre el nivel del mar, es uno de los viñedos más singulares que conozco. Los paisajes de algunas partes de la sierra de Gredos y de la provincia de Ávila me hace pensar en unos gigantes que hubieran estado jugando a las canicas con unas rústicas bolas de granito y que, de repente, hubieran tenido que interrumpir su partida, dejando sus

boliches desperdigados de cualquier manera, como si se hubieran tenido que marchar sin tiempo para recoger. Creo que Rumbo al Norte había sido el escenario de uno de estos juegos.

«Aunque parezca que no, todavía podemos aprovechar un poco de espacio y replantar algunas cepas, pues en una viña tan vieja siempre hay falta de plantas que se han ido muriendo a lo largo de los años». Entre las enormes rocas, en lugares que se antojan imposibles, se encuentran cepas desperdigadas. En esta parcela única de 0,3 hectáreas en el paraje llamado La Breña, el suelo es de granito y arenisca con muy poca profundidad, y se plantó con Garnacha hace unos setenta años. «Entonces no había selecciones clonales ni nada por el estilo, y se ve que las cepas son diferentes unas de otras y que hay una mezcla de plantas más viejas con otras más jóvenes que se debieron ir reponiendo con el tiempo».

Por desgracia, por lo pequeño de la parcela y por los rendimientos en una zona de las más altas y frías, realmente al límite del cultivo de la vid, apenas alcanza para producir 1.000 botellas por cosecha. En esa zona, a finales de agosto ya hace fresco, y con el agravante de una orientación fría, el desafío es llegar a la madurez de la uva, lo que implica un ciclo muy largo sin no pocos sustos: «Un año vendimiamos en noviembre, casi con nieve», apunta Fernando. Esto proporciona unas uvas con mucha acidez y un vino con frescor que aporta una sensación eléctrica que, unida a la fría mineralidad del granito, compensa con creces el grado alcohólico que se pueda obtener.

Sé que algunos palos de esta viña han viajado a Sudamérica, de una forma un tanto subrepticia, para propagar la genética de estas extraordinarias cepas en algún lugar de Mendoza. La Garnacha de Gredos se extiende...





GASTRONOMÍA MADRILEÑA

Bueno, en Madrid se come de todo, porque tenemos restaurantes de todos los estilos de cocina y tiendas en las que están disponibles productos de todo el mundo. Pero hay unos cuantos platos emblemáticos de la capital: el cocido madrileño, la sopa de ajo, los soldaditos de Pavía, los callos a la madrileña, los entresijos y gallinejas, y postres como la leche frita o las rosquillas. Pero bueno, como este no es un libro de recetas regionales, teníamos que buscar un par de cosas que fueran bien con el carácter castizo de los Comando G.

La tortilla de patata es patrimonio español, pero bien está comerla aquí. En España, la tortilla nada tiene que ver con una tortilla en México. Lo que aquí llamamos *tortilla* se conoce en muchos sitios como *omelette*. Así que la tortilla española o tortilla de patata es una *omelette* de patatas.

Como los Comando G son clásicos pero un poco gamberros e irreverentes, nos decidimos por una receta alternativa y un poco canalla de la tortilla

de patata. Apócrifa de Ferran Adrià, la «tortilla de patatas fritas *de bolsa*» ahorra el paso más engorroso: pelar, cortar y freír las patatas. Para ello se usan patatas fritas de bolsa, mejor si son buenas, preferibles de un patatero (que todavía quedan, aunque pocos) que industriales. Para ello se batan los huevos y se ponen las patatas a remojar en el huevo batido para que se rehidraten, hasta que estén bien blanditas. A partir de ahí, ya se hace como una tortilla normal, con o sin cebolla dependiendo de las manías de cada cual, más o menos cuajada, más o menos tostada...

La verdad es que el resultado es sorprendente, quizá porque a la vuelta de la esquina de la bodega tienen un muy buen patatero, y como siempre, la calidad de la materia prima es fundamental.

La acidez de sus vinos va muy bien para los callos. En general, la casquería —potente, con texturas gelatinosas y abundante grasa—, necesita vinos que limpien y compensen, vinos con buena acidez



y con cierta potencia, pero finos y sin excesos. Las garnachas de Comando G se me antojan perfectas para unos callos a la madrileña, un guiso de tripas de ternera con un poco de pata y morro, y terminado de rematar con buen chorizo y morcilla. Una bomba de gelatina y colesterol.

Lo cierto es que los callos están más ricos reposados, cocinados un día y guardados para el siguiente. Lo mejor es comerlos en un bar o en un restaurante, que ahora también se han elevado a categoría de alta gastronomía; por ejemplo, los de El Bohío en Illescas, Toledo, están buenísimos. En algunos sitios los dejan enfriar, los cortan en porciones y los envasan al vacío. Otros creo que hasta los congelan. Y los venden para llevar, claro. En casa ya es cuestión de *tunearlos* un poquito, añadir chorizo de primera y un toque de Sriracha si te gustan picantes, y no hay más que calentarlos en una cazuela. Con estas dos canalladas tienes una comida de lo más castiza en un periquete.







RICARDO PÉREZ PALACIOS

Descendientes de J. Palacios





Ricardo nació en una familia del vino, los Palacios Remondo de Alfaro, en La Rioja Baja. Es hijo de Chelo, la tercera de nueve hermanos Palacios, que sigue trabajando en la bodega de La Rioja, y una de los cuatro que continúan relacionados con el mundo vinícola. Es sobrino de Álvaro y Rafael, pioneros en el Priorat y Valdeorras, respectivamente, y de Antonio, uno de los primeros españoles en tener el diploma nacional de Enología de Francia, donde coincidió estudiando con René Barbier, quien después trabajó para su bodega en La Rioja y más tarde resucitaría el Priorat con su hermano Álvaro.

Es precisamente con su tío Álvaro con quien Ricardo aterrizó en tierras leonesas después de estudiar en Francia y ganar experiencia en bodegas de nuestro país vecino, así como Estados Unidos o Chile. Pero sus amigos de estudios eran más de la zona del Loira, que le inspiró más que Burdeos, y donde entró en contacto con la biodinámica. El Borgoña encontró una filosofía de vinos que fue la idea con la que empezaron para los vinos del Bierzo, pensando en crear una jerarquía de vinos regionales, de pueblo o villa, y de paraje o parcela concreta, que actualmente forman el *portfolio* de lo que ofrecen desde Descendientes de J. Palacios, que es el nombre del proyecto.

J. Palacios no era otro que don José Palacios Remondo, el patriarca de la familia, creador de la bodega Palacios Remondo en La Rioja en 1945, padre de Álvaro y abuelo de Ricardo, que murió en el año 2000, poco después de que empezaran en el Bierzo, y en cuyo honor eligieron el nombre. «Todavía tengo la boina de mi abuelo – dice Ricardo mientras se encaja la chapela negra –, es un recuerdo bonito, y me ayuda a recordar de dónde vengo».

El Bierzo ya estaba en la cabeza de Álvaro Palacios desde que recorría España vendiendo barricas en la década de 1980, y de hecho en aquella época tenía dudas respecto a si empezar en el Bierzo o en el Priorat, aunque finalmente se decantó por este último; la insistencia de su mentor y amigo, René Barbier, y el magnetismo animal de aquellas tierras agrestes de Tarragona eran prácticamente irresistibles. Pero la idea del Bierzo, que

tiene un cierto paralelismo con el Priorat, permaneció hibernando en su cabeza. Una década más tarde, cuando el proyecto del Priorat ya estaba asentado, Ricardo, al visitar la zona, se emocionó con ella, reavivando las ideas latentes en la mente de Álvaro.

Intentaron hacer las cosas despacio y sin generar revuelo, comprando poco a poco pequeños pedazos de viejos viñedos en las escarpadas laderas de Corullón, el pueblo donde se asentaron, ya que vieron un potencial y una personalidad muy diferente a lo que había en el fondo del valle. En el valle, más plano, predominan los suelos arcillosos más profundos, mientras que en los pueblos de la montaña, como Corullón, Dragonte, Espanillo o Los Barrios, cerca de Ponferrada, los viñedos están en escarpadas laderas y los suelos son más someros, con una base de pizarra que no se encuentra en las partes más bajas, y que da a los vinos un carácter muy diferente.

«Al principio nos costaba conseguir viñedo, y ahora ya no puedo encargarme de más – me cuenta Ricardo –. La gente tiene mucho apego a sus tierras, y no se quieren desprender de ellas. El carácter de aquí es bastante receloso, y nos costaba hacernos con las viñas. Pero al cabo del tiempo, cuando la gente ha visto cómo trabajamos, nuestra filosofía y el respeto por el medio ambiente y agrícola, nos vienen a ofrecer sus tierras cuando ellos ya no pueden trabajarlas». En la actualidad tienen casi 45 hectáreas en propiedad repartidas en innumerables pequeñas parcelas con diversas exposiciones y altitudes, pero todas en el pueblo de Corullón.

Quizá la gente dudaba de sus ideas por esta diferencia entre los viñedos de altura y los del fondo del valle, los más conocidos en un momento inicial y los más fáciles de trabajar, y las viñas de mayor altitud en laderas escarpadas, con más dificultades, en las que pocos se aventuraban y conocían.

CORAZÓN BERCIANO, SANGRE RIOJANA

Ricardo es la única persona que conozco que vive en una granja biodinámica, obviamente en Corullón, a un tiro de piedra de alguna de sus viñas. Y lo hace por pura convicción, no por imagen ni marketing, lo que por desgracia es más frecuente de lo que debiera. Llegó al Bierzo a los 23 años y lleva allí más de 17, así que, aunque sigue siendo un riojano de Alfaro, ha respirado, comido y bebido tanto Bierzo que por sus venas ya corre una buena cantidad de sangre berciana.

El tema de la biodinámica viene de lejos. La han estado practicando en sus viñedos desde los comienzos, en la cosecha de 1999. La primera vez que le visité, allá por 2001, iba acompañado de un grupo de enólogos portugueses del Douro. En aquel momento, la biodinámica, una filosofía de cultivo guiada por los astros a la vez que se siguen principios orgánicos de respeto al entorno y la vida en el viñado, era algo totalmente rompedor. Solo la seguían algunos de los nombres más avanzados del planeta. En esos comienzos, ser un pionero de la viticultura biodinámica era algo excepcional. A pesar de que pasamos casi un día completo caminando por los viñedos, admirando el paisaje y compartiendo vinos, no mencionó la biodinámica ni una vez. Ya a solas, le pregunté «¿Por qué no les has contado nada de la biodinámica?», a lo que me contestó: «No me preguntaron nada». Cualquier otro hubiera aprovechado para sacar pecho y presumir de lo que hacía, pero no Ricardo. Hace lo que hace por principios, y lo vive hasta sus últimas consecuencias. También ha traducido al español y editado el libro sobre biodinámica de Nicolás Joly de la Coulée de Serrant, uno de los gurús mundiales del tema.

En su casa, en la villa de Corullón, funciona una granja, la Granja Escuela Cando, en la que se realizan diversas actividades relacionadas con el mundo rural y se imparten cursos y talleres, no solo un congreso de viticultura al que asisten viticultores de toda España y alguno de Portugal, sino de tracción animal y biodinámica, y también

de hacer pan con masa madre, de elaboración de quesos, cerámica, plantas silvestres, cómo hacer vino en casa... Convive con los animales con los que trabaja en el campo desde los inicios, y poco a poco piensa tener sus propias cabras – de momento compra la leche para hacer el queso –, elabora su pan, sus propios orujos (incluso separados por fincas), cultiva hortalizas en su huerto, elabora y comercializa zumos de frutas, hace la matanza y prepara botillos y chorizos. En definitiva, lleva hasta las últimas consecuencias el vivir en un ecosistema sostenible con la idea de autoabastecerse. Lo que se llama un estilo de vida, vaya. ¡Ah! Y además de todo esto elabora algunos de los mejores vinos de la comarca y de España. Claro, por eso lo tenemos aquí.

La primera añada de sus vinos la elaboraron en Castro Ventosa, la bodega familiar de Raúl Pérez, el amigo que les tendió la mano para que empezaran a caminar por la comarca. Luego alquilaron una pequeña bodega de piedra en Villafranca del Bierzo, en la que continúan. Sus instalaciones son pequeñas y modestas, pero los volúmenes, especialmente en su vino base, Pétalos del Bierzo, han crecido y hacen muy difícil trabajar en un sitio tan pequeño, lo que les obliga a utilizar almacenes adicionales y otros locales, complicando enormemente la logística. Siempre me alucinó que fueran capaces de producir tanto vino en un sitio tan pequeño. No habían pensado en hacer más de 100.000 botellas, partiendo de las escasas 20.000 en 1999, 40.000 en 2000, 60.000 en 2001 y van por las 350.000. Tiene mérito que, además de crecer en volumen, los vinos hayan ido creciendo en calidad, cuando a menudo ocurre lo contrario.

Así que finalmente se han decidido a construir una bodega a pie de viñado, en la zona conocida como Chao do Pando, entre los parajes de Las Lamas y Moncerbal, de los que producen algunos de sus mejores vinos. Es una obra casi faraónica que esperan tener finalizada para la vendimia de 2017. Se decidieron por el conocido arquitecto



Moncerbal

Rafael Moneo, que además de haber construido algunos edificios notables en España y en el resto del mundo, es un auténtico entusiasta del vino, y tiene incluso su propia bodega en Olmedo, en la provincia de Valladolid. La que está construyendo en Corullón tiene una pinta tremenda. «Álvaro estaba harto de que todas las bodegas se le quedaran pequeñas, y aquí no quiere que ocurra lo mismo», me cuenta Ricardo mientras visitamos las obras de un edificio que estará enterrado en un 70% en la ladera, perfectamente integrada en el paisaje, y que funcionará exclusivamente por gravedad en cuatro niveles diferentes, con temperatura y humedad natural y espacios separados para elaborar y criar los vinos de más volumen lejos de los de pequeñas parcelas. Tendrán espacio para trabajar a gusto y bien, lo que siempre repercute en la calidad de los vinos. Al final la calidad se deriva de la suma de múltiples detalles y para la que todo aporta.

Álvaro Palacios me lo definió muy bien hace ya muchos años: «Esto es algo a medio camino entre

Borgoña y el Ródano». Los vinos tienen la sutileza y elegancia de los borgoñas y ese punto un poco salvaje de los Syrah del norte del Ródano. Ahora ya está aceptado, pero cuando ellos llegaron al Bierzo, muchos les tacharon de locos. La creencia en aquellos momentos era que la Mencía no servía para hacer grandes vinos. Se consideraba una variedad menor, destinada a elaborar tintos jóvenes de consumo a corto plazo y rosados. En esto también fueron pioneros, en salirse del camino e interpretar la uva como tal. En aquella época, la Ribera del Duero era tremendamente exitosa y en muchos lugares de España se pretendía hacer un Ribera del Duero con otras uvas, otros suelos y otros climas, intentando obtener un resultado a través de un método.

Y el Bierzo no fue excepción. De hecho, se acuñó la expresión «Ribera del Bierzo» para denominar a los vinos de la comarca que pretendían emular a los del Duero a base de excesos de madurez, extracción y abuso de madera nueva. ¡No me extraña que se





Ricardo y Álvaro Palacios

considerara que la Mencía no servía! La Mencía es una uva de cierta fragilidad y no muy alta acidez que, con maduraciones excesivas, alcanza un alto grado, pero a costa de dejar la acidez por los suelos. Si además estas uvas se maceraban y extraían en exceso y el resultado se castigaba con meses y meses en barricas nuevas, el resultado era catastrófico. Pero ellos fueron capaces de darle la vuelta a la tortilla, entender e interpretar los viñedos y las uvas, con vinificaciones y crianzas más suaves que les permitieron crear un vino de prestigio mundial donde nunca antes había existido.

Ricardo pertenece a esa nueva generación de viticultores cuya vida gira alrededor del viñedo. Se dedican a buscar la manera de interpretar las uvas locales que estaban desprestigiadas porque no eran capaces de emular a los exitosos vinos de Burdeos, Ribera del Duero, La Rioja o de donde fuera. Y encontraron la manera de expresar el sitio a través de esas uvas. Ahora está claro que la diferenciación y la

personalidad son un plus, pero a finales de la década de 1990 la historia era muy diferente. Vivíamos unos tiempos de estandarización y de homogeneización, del «100% Tempranillo en 100% barrica nueva de François Frères», de fórmulas y de un «¡y yo más!», una etapa negra de la vitivinicultura de España – algo que ocurrió en casi todo el mundo, a su manera – en la que todos los vinos tendían a parecerse a base de excesos.

Pero igual que ocurrió una década antes en el Priorat con la Garnacha (la Cariñena tardaría un poco más en quitarse su mala imagen), Álvaro Palacios, esta vez acompañado por Ricardo, reinventó y dio valor tanto a una uva, la Mencía, como a una comarca, el Bierzo, que pasaba a formar parte de las zonas productoras de grandes vinos cuando parecían destinadas a continuar en el mundo del vino corriente, del granel y del valor según el grado alcohólico. E igualmente, como con el 1989 del Priorat, la historia moderna del vino





TELMO RODRÍGUEZ

Compañía de Vinos
Telmo Rodríguez





Telmo Rodríguez Hernandorena nació en Irún en 1962 en una importante familia de pensadores, artistas, empresarios, políticos e intelectuales. Estudió Biología en Bilbao y luego se marchó a completar su formación en Francia. En Burdeos conoció a Pablo Eguzkiza, que desde 1994 es su socio en la Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. La familia de Telmo era propietaria de una de las mejores fincas de La Rioja, Remelluri, situada en el pueblo de Labastida, que en 1967 había comprado su padre, Jaime Rodríguez Salís.

Su padre era un intelectual emprendedor e inconformista, no un agricultor, hijo de una escritora y escultora y de un escritor y arqueólogo. Telmo me contaba la historia: «La finca la compró porque el médico de la familia era de La Rioja, y les insistía en que tenían que ir a La Rioja, que les sentaría bien un cambio de clima. Ir a La Rioja desde

Irún en aquella época era un viaje de tres horas, no es como ahora. Allí descubren una la Rioja casi abandonada, pero se enamoran del sitio, especialmente mi madre».

«En aquel momento, prácticamente todo lo que veías estaba a la venta. Había muchos palacios y casas de nobles, pero a mis padres les gustaba el campo, y querían una casa de campo. No les impresionaba una casa, les impresionaba un sitio. En La Rioja no había muchas casas de campo, a la gente no le gustaba vivir en el campo. Pero encontraron Remelluri, una de las pocas, un sitio al que cuando ellos llegaron no había nada, sin luz, sin camino, aislado... Un sitio así tal vez no iba mucho con la forma de ser riojana, pero les cuadraba mucho a los vascos, a los que les gustaba vivir solos en el campo, en los típicos caseríos».





| *Remelluri*



REMELLURI

Remelluri había sido el antiguo monasterio de Toloño, a las afueras del pueblo de Labastida, provincia de Álava, en el que hay lagares rupestres y una necrópolis medieval. «A mis padres jamás se les había pasado por la cabeza hacer vino. Pero Remelluri les empujó a hacerlo, pues era una propiedad vitícola; está documentado que, ya en el año 1500, pagaba impuestos a Labastida por la producción de vino. Pensaban que habían comprado una casa de campo, pero era mucho más. Mi padre empezó a estudiar la historia y fue a *posteriori* cuando descubrió que allí había enterramientos de los siglos x y xi, que había habido asentamientos, poblados de guerreros de la reconquista del periodo alto medieval. A mi padre le entusiasmaba la arqueología, pero cuando compró la finca no tenía ni idea de que todo aquello estaba allí».

Poco a poco fueron acondicionando la casa y los diferentes edificios, plantando más viñedo y haciendo un poco de vino. «Cuanto más estudiaba e investigaba, más se emocionaba. Ya antes de la década de 1970 hicieron un poco de vino en una bodega alquilada. Después restauraron los edificios más antiguos, y el monasterio se convirtió en la bodega».

La verdad es que Telmo tampoco es agricultor. Siempre va impecablemente vestido, se baja de su moto, se quita el casco y no tiene un pelo fuera de lugar. Anda impoluto por el campo, con su abrigo largo y unos zapatos perfectos, mientras nosotros teníamos las botas embarradas por el deshielo y nos habíamos metido en la nieve hasta las rodillas. En cierto modo, siempre me ha recordado al típico *lord* inglés, o como él dice, un *gentleman farmer*, de esos que visten con pantalones de pana, chaqueta de *tweed* y abrigo Barbour. Tiene a quien parecerse. El primo de su abuelo, el tío Patxo que le llama él, Francisco Rodríguez Saura, *Patxo*, fue general del Alarde de Irún durante muchos años y toda una institución allí. Y, por lo visto, ni a caballo se despeinaba.

Telmo y Pablo se conocieron estudiando en Burdeos. Pablo estuvo en Petrus, y Telmo, en Cos d'Estournel, «donde hice uno de mis mejores amigos, Jean-Guillaume Prats, hijo de Bruno Prats», cuya familia en aquel momento era dueña de la bodega. Bruno, aunque jubilado, sigue con proyectos en medio mundo y Jean-Guillaume es el director general de la división de vinos del potentísimo grupo francés LVMH, y desde finales de 2012 es el CEO de Estates & Wines. «Por “culpa” de Jean-Guillaume, conocí a Valentine, mi mujer».

La historia de Pablo en Petrus podía haber acabado allí, porque querían que se quedara con ellos. Actualmente, por cuestiones laborales, tengo cierta relación con Jean-Claude Berrouet, el más famoso enólogo que ha habido en Petrus, nacido en Burdeos de una familia vasca, que hizo los vinos de la bodega entre 1964 y 2007, ni más ni menos que 44 añadas. Incluso ahora su hijo continúa ese trabajo. Pablo era uno de los protegidos de Berrouet, uno de sus favoritos. Ahora, treinta años después, cada vez que me lo encuentro todavía me pregunta: «¿Qué tal está tu amigo Pablo?».

Después de Burdeos, Telmo pasó tiempo en el Ródano, donde descubrió otro tipo de vinos, más pegados a la tierra, vinos de personas, de pequeños viñedos, vinos con más «alma», a través de personajes como Gérard Chave en Hermitage, los Clape en Cornas, la familia Perrin de Château de Beaucastel o Eloi Durrbach en Le Domaine de Trévallon, en la Provenza.

Cuando Telmo y Pablo regresaron a España, empezaron a trabajar juntos, primero en Barón de Oña, donde hubo una complicada historia de socios, y luego en Remelluri. «Estuve diez años en Remelluri, y viajaba mucho con mi padre». Les podemos asegurar que es verdad. En España hemos sido flojos en idiomas y en salir por ahí. Pero cada vez que preguntaba en una bodega que quién de España había estado por allí, siempre me decían: «Telmo Rodríguez con su padre».