

9. Anexos

Entrevista al Celler del Roure

¿En qué año se fundó la bodega? ¿Quién fue el fundador?

Se encontraron unas escrituras del siglo XVII, de alrededor el año 1625, que han permitido a los antiguos propietarios localizar una bodega subterránea en la finca, pero no se sabe a ciencia cierta el origen exacto. Por lo que la bodega ya data del siglo XVII. Se conoce que más tarde, se hicieron ampliaciones de esta bodega en el siglo XVIII y finalmente la última fue en el siglo XIX.

Ahora es propiedad de Pablo Calatayud, ingeniero agrónomo, desde 1996.

¿Sigue en uso la bodega antigua? ¿Cuál es?

En la bodega antigua, excavada en el subsuelo a unos 6 metros de profundidad respecto de la nueva bodega, se conservan un total de 97 tinajas de barro empotradas en el suelo, con 3000l de capacidad la más grande. La Bodega Fonda original disponía de 20 y el resto se fue añadiendo en las sucesivas ampliaciones. En las tinajas se produce la fermentación del vino, sin embargo, ahora, una vez restauradas, tienen otra función. Las que actualmente están en uso reciben vino joven para desarrollar la crianza de algunos vinos (el blanco y dos tintos), en vez de realizarse en barricas de madera. Se están usando unas 36 tinajas de las grandes, con 2800 l de capacidad cada una.

Para evacuar los gases que se producían en la fermentación se instalaron una especie de chimeneas en las superficies cuya misión era la de expulsar estos gases, son unos respiraderos. Esta bodega antigua cuenta con muy buena aireación e iluminación.

¿Cuántas bodegas existían por aquel entonces en la zona? ¿Era de las primeras o era algo habitual?

Cuando empezó Celler del Roure tan solo había 4 o 5 proyectos más en el territorio dedicados a hacer un vino un poco más especial y singular, buscando nuevas formas de trabajo; aunque ya existían otras bodegas tradicionales.

El proceso de elaboración del vino es un proceso muy técnico pero que también requiere revisión histórica y de respeto por una zona de viticultura histórica de más de 200 años.

Además, esta bodega se ubica poco menos de un kilómetro de La Bastida de Les Alcuses, una antigua ciudad amurallada íbera, que atestigua que ya había viticultores y productores y comerciantes de vino en el siglo IV a. C.

¿Cuáles eran las actividades realizadas en cada espacio? Actualmente, ¿se mantienen ese reparto espacial de actividades? ¿Se han trasladado alguna de ellas a otro espacio?

La bodega contaba también con una almazara donde se elaboraba el aceite, situada justo sobre la Bodega Fonda. La almazara ahora está ya en desuso pero en la bodega antigua se está recuperando.

Sin embargo, en la finca se han instalado depósitos de acero inoxidable, prensa neumática, y en general, instalaciones que mejoran la antigua bodega de la familia, ubicada en la fábrica de muebles que poseen.

Desde hace poco, se ha empezado la construcción de cinco naves subterráneas para albergar nuevas vasijas. Ya hay tres terminadas y los dos restantes están en proceso. Una de ellas, debido a la excelente acústica que posee se está utilizando como espacio de conciertos, recepciones y espectáculos.

¿Cómo se organizaba la vida social entorno a la bodega? ¿Qué espacios estaban destinados a vivienda?

En el momento en el que se construyó la bodega, la familia propietaria no vivía en la finca. Había una vivienda que era la de los trabajadores, aunque se cree que había intención por parte de los propietarios de construirse una casa en una zona del terreno muy cuidada y habilitada para ello, pero finalmente no se realizó.

Desde el punto de vista medioambiental, el método de producción de vino, qué producción de contaminación conlleva, ¿residuos líquidos, sólidos, gases? ¿Cómo se gestionan estos residuos? ¿qué medidas se utilizan para paliar el efecto?

El objetivo es intentar intervenir lo menos posible en el proceso de los vinos, con niveles bajos de sulfuros y levaduras autóctonas, elaborando así un vino ecológico. Para ello, es muy importante cuidar los suelos y la procedencia del estiércol.

¿Cuántos trabajadores se necesitan para hacer funcionar la bodega correctamente?

En la bodega trabajan actualmente unas 30 personas.

¿Cuánta producción se realiza cada año?

A parte de en España, también se exporta aproximadamente el 50% de la producción a Alemania, Inglaterra, EEUU y Japón.

Entrevista a Los Pinos

¿Sigue en uso la bodega antigua? ¿Cuál es?

Una de las zonas de la bodega antigua se ha destinado a museo, en el cual hay una gran variedad de útiles de labranza y herramientas que se usaban entonces, y también se encuentran allí las tinajas históricas, y además una selección de botellas de la primera añada que se comercializó, del 2008.

La otra zona de la bodega original ahora está ocupada por barricas de roble francés, que es donde se efectúa la crianza de los vinos. Está a 1,5 metros bajo el nivel del suelo.

Ahora estas estancias se encuentran ubicadas en el sótano de la actual casa Los Pinos.

¿Quién fue el fundador? ¿En qué año se fundó la bodega? ¿A quién perteneció la bodega? ¿Sigue la familia viviendo en la bodega?

Se tiene constancia de la plantación del viñedo en 1793, cuando Don Vicente Puig i Cubells (1761 – 1819), quién perteneció a una de las familias de la pequeña nobleza de la Villa de Ontinyent, fundó la bodega. La propiedad perteneció a los Puig hasta mediados del siglo XX.

En 1970 se edificaba la bodega nueva, separada de la casa y en 1990 adquiere la propiedad la mercantil Pinos A.G. y en 2007, la familia Ferri adquiere la propiedad. Es cuando se restaura la antigua bodega.

El director general actualmente es José Antonio Ferri.

Desde el punto de vista medioambiental, el método de producción de vino, qué producción de contaminación conlleva. ¿residuos líquidos, sólidos, gases? ¿Cómo se gestionan estos residuos? ¿qué medidas se utilizan para paliar el efecto?

Con la nueva gerencia se dota a la bodega de nuevas tecnologías y se asume el reto de la producción ecológica, consistiendo en técnicas de cultivo que supongan un bajo impacto para el medio ambiente y un aprovechamiento de los recursos naturales de la zona. Elaborando los vinos con un proceso productivo libre de productos químicos y de síntesis (pesticidas...). Se usan abonos orgánicos para mantener el equilibrio del suelo. Esto se logra conservando en perfecto estado el suelo, la acidez, el grado de alcohol y muy importante, la uva sana y bien seleccionada.

La bodega cuenta con un sistema de frío muy potente, que tan solo se enciende cuando las condiciones climáticas propician una temperatura desfavorable para las labores de producción del vino. Pero al estar en una zona con la temperatura bastante constante, se enciende muy pocas veces al año.

¿Cuántos trabajadores se necesitan para hacer funcionar la bodega correctamente?

Actualmente la bodega cuenta, con tan solo dos trabajadores, más los agricultores que ocasionalmente se contratan para trabajar el campo y componen una cuadrilla de 9 personas.

¿Cuánta producción se realiza cada año?

150.000 – 180.000 botellas al año. El 90% de la producción es exportado sobre todo a países como Alemania, Dinamarca, Noruega y Países Bajos en Europa; y a Canadá, Taiwan y Japón en el resto del mundo.

Entrevista a Los Frailes

¿Sigue en uso la bodega antigua? ¿Cuál es?

La bodega antigua data de antes del siglo XVIII está formada por depósitos de hormigón enterrados, formando un lugar ideal para la conservación y estabilización del vino, ya que tiene una temperatura constante, muy propicia para este uso. Es donde se realiza la segunda fermentación en depósitos de cemento y parte de la crianza en barricas. La parte más antigua, donde se ubican las tinajas es ahora museo y lugar de almacenaje ya que están en desuso.

También hay una zona acondicionada para la conservación de distintas añadas y la realización de catas por profesionales.

¿A quién perteneció la bodega? ¿Sigue la familia viviendo en la bodega?

En origen, perteneció a la Orden religiosa de los jesuitas, que fueron expulsados en 1767 y se expropió, era conocida como la Antigua Heredad de la Concepción. Fue erigida sobre el siglo XIII y desde entonces ha cultivado vid.

El 13/08/1771 mediante subasta pública, fue adquirida por un antepasado de la familia, Joseph Antonio Fita y Gisbert: finca, viñedos y bodega. Desde entonces ha pertenecido a la familia Velázquez, quién sigue viviendo en la antigua casa de la bodega, a la que se le han realizado posteriores reparaciones y mejoras. El propietario actual es Carlos Velázquez Luján.

¿Cuáles eran las actividades realizadas en cada espacio? Actualmente, ¿se mantienen ese reparto espacial de actividades? ¿Se han trasladado alguna de ellas a otro espacio?

Antiguamente, la entrada a la bodega se realizaba por el acceso a la actual vivienda, que

daba a un patio central en el que se ubicaba el gallinero, la pocilga y las cuadras. Ahora es un espacio privado y se ha adecuado otro acceso a la bodega para dar intimidad a la vivienda.

En cuanto a la bodega, lugar donde se realiza ahora la segunda fermentación, era donde se recibía la uva y se molía, luego pasaba a las tinajas y finalmente a las barricas para su crianza.

¿Cómo se organizaba la vida social entorno a la bodega? ¿qué espacios estaban destinados a vivienda? ¿Cuántas personas/familias vivían en la bodega?

Hasta hace 40 años la bodega ha estado sometida a un arrendamiento de medianería muy común en la zona, en el que el dueño y el trabajador van a partes iguales. En total había cuatro familias que vivían en la bodega, cada una con su respectiva casa.

Desde el punto de vista medioambiental, el método de producción de vino, ¿qué producción de contaminación conlleva, ¿residuos líquidos, sólidos, gases? ¿Cómo se gestionan estos residuos? ¿qué medidas se utilizan para paliar el efecto?

Desde el punto de vista medioambiental, la producción del vino no conlleva contaminación alguna. Todo se realiza mediante procesos ecológicos, ya que todos los vinos disponen de este certificado desde el año 2002. Actualmente están a punto de obtener el certificado de agricultura biodinámica, que supone un paso hacia una agricultura más auténtica. Todo está controlado, desde los abonos, los tratamientos, hasta la producción del vino.

Actualmente hay unas 500 ovejas durante el invierno que pastan por los viñedos, del que se obtiene el estiércol, alimento vivo para los suelos.

¿Cuántos trabajadores se necesitan para hacer funcionar la bodega correctamente?

Como mínimo se necesitan cuatro trabajadores para que la bodega funcione, además en las épocas de vendimia y cultivo se hacen contratos.

¿Cuánta producción se realiza cada año?

La bodega cuenta con una producción de 500.000 kg de uva al año y con 134 Ha de viñas. El 80% del vino embotellado es exportado fuera de España.

¿Qué ha supuesto la implantación de mecanismos más modernizados en cuanto a la producción del vino? ¿Le ha afectado de algún modo a la bodega? ¿Qué ventajas tienen las nuevas tecnologías o desventajas?

La implantación de tecnologías más modernas para la producción del vino ha ayudado a mejorar la calidad de los vinos ya que de este modo pueden estar más controlados, ya que la temperatura es un factor clave para su perfecta conservación.

Las nuevas instalaciones están formadas por una bodega de elaboración con lo último en cuanto a tecnología enológica con depósitos de acero inoxidable que cuentan con una especie de camisas por las que circula agua fría o caliente, según se desee bajar la temperatura o subirla, dependiendo de la temperatura ambiental.

Dispone también de una sala de crianza con barricas de roble europeo francés y húngaro. Esta sala cuenta con aire acondicionado para mantener la temperatura adecuada. Sobre esta, se ubica la actual sala de catas, donde culminan todas las visitas guiadas a la bodega y desde la que se tiene una visión completa de todos los viñedos de las Bodegas Los Frailes.