



POR RAÚL COMPÉS

Universitat Politècnica de València

Las bodegas españolas están haciendo un gran esfuerzo para aumentar el valor de sus vinos y para superar la caída del mercado interior. Son muchos los casos de creatividad y diferenciación que se están produciendo en casi todos los territorios vitivinícolas españoles. Uno de los más interesantes es el del Celler del Roure, bodega familiar de tamaño pequeño-mediano que está situada en la comarca de Terres dels Alforins, al suroeste de la provincia de Valencia. El Celler se mueve bajo la batuta de Pablo Calatayud, uno de los pioneros de la nueva vitivinicultura valenciana. Su Maduresa fue uno de los primeros vinos valencianos en ser reconocido y apreciado por parte del mercado local. Siempre inquieto, pero también obligado a consolidar la expansión del negocio iniciada hace poco más de una década, Pablo está volcado en su proyecto de reinversión de la vitivinicultura de barro.

El mundo del vino es uno de los más innovadores que existen en el sector agroalimentario. La elevada competencia empuja a las

La reinversión de la tinaja de barro

La originalidad del origen en el Celler del Roure

bodegas a ofrecer a los consumidores nuevos productos, lo que exige a su vez innovar en los procesos productivos. Pablo Calatayud, siempre sensible a la expresión de su tierra y su gente, busca la inspiración para el cambio en las lecciones del pasado. Es su conocimiento de la historia de la vitivinicultura local lo que le guía en el diseño de un modelo más sostenible. Su sentido musical del tiempo le ayuda a entender los movimientos cíclicos y adaptativos del vino a lo largo de los siglos. Desde hace unos años está comprometido con la idea de recuperar la autenticidad y la pureza que aporta al vino el barro cocido, ese humilde material que sirvió de soporte a su comercio en la Antigüedad. Los nuevos formatos tecnológicos del siglo XX y, en particular, el auge de la crianza en barrica, lo relegaron a un papel insignificante en la industria hasta, casi, desaparecer.

Como suele ocurrir, la Serendipia puso mucho de su parte. La adquisición de la que ahora es su nueva bodega llevaba bajo el brazo un regalo cuya trascendencia no podía imaginar cuando la compró. Ahí estaba, abandonada, la



Tinajas soterradas en la "bodega fonda" de Celler del Roure.

vieja galería subterránea de tinajas enterradas, cuyo destino más probable parecía ser el uso museístico. Y ahí es donde marca la diferencia el factor humano, la visión del hombre curioso espoleado a partes iguales por la reinención de la tradición y la urgencia de la necesidad. En unos pocos años, rehabilitando las viejas tinajas, investigando sobre la viticultura que mejor se adapta a ellas y recuperando viejas variedades como la Mandó, Pablo Calatayud ha logrado completar una línea de vinos de tinaja cada vez más reconocida interna e internacionalmente.

Es un hecho incontrovertible que el mundo del vino está sometido a modas, y que prescriptores y guías tienen una influencia creciente sobre las estrategias de las bodegas. En este contexto, tendencias que han conducido a un abuso de la madera y a la hegemonía del conocido como “estilo Parker” parecen estar perdiendo fuerza. Frente a ellas, y con la amenaza de un agravamiento del cambio climático, son numerosas las empresas que están buscando otros paradigmas tecnológicos y gustativos. Los consumidores son cada vez más heterogéneos, lo que abre el campo a producir vinos diferentes. La reivindicación de las ánforas clásicas de barro no va a eliminar las barricas de madera, pero puede recuperar sabores y crear nuevos estilos. Con el tiempo se verá si su calidad es suficiente para mantener una cuota de mercado creciente y significativa.

Pablo Calatayud, uno de los nombres asociados a la revolución del vino valenciano que se inició a finales de los noventa, y que lideró hace unos pocos años la preservación del paisaje y el ecosistema vitivinícola de su comarca Terres dels Alforins, está demostrando ahora su capacidad para poner en valor vinos criados en tinaja de barro, más sencillos, pero más puros. Ya no es un experimento; se trata de una apuesta de fondo que está provocando un giro estratégico de su modelo empresarial. En la búsqueda de la esencia ha encontrado la originalidad en el origen. De familia emprendedora e innovadora, vuelve a ser fiel a su saga situándose en la vanguardia de búsqueda de nuevas fuentes de valor para la vitivinicultura local.



Reconocimiento

Félix Solís conquista Alemania

Fundada en 1952, Félix Solís Avantis es una compañía familiar con bodegas propias en las principales DD.OO. españolas: Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Valdepeñas, La Mancha y Toro. Sus productos están presentes en más de 120 países, siendo sus mercados más fuertes la UE, EE.UU., Rusia, Japón y China. La compañía cuenta con filiales en tres continentes: Europa (Alemania, Francia, Reino Unido y República Checa); América (dos en Estados Unidos) y Asia (dos en China), así como con oficinas de representación en México y Japón, y un proyecto de bodega propia en Chile. Su amplia expansión internacional le sitúa entre las diez principales comercializadoras de vino a nivel mundial. En el reciente concurso Berliner Wein Trophy (donde obtuvo 7 medallas de oro y otra de plata), Félix Solís fue nombrada, de nuevo, “Mejor Bodega de España” y ya van nueve ediciones en las que consigue esta distinción. La firma cerró 2017 en la sexta posición en el Top 100 de las mejores bodegas del mundo.

Potencia y finura

Bodega Carlos Moro corona su gama con *CM Prestigio 2015*

CM Prestigio es el nuevo vino que acaba de lanzar Carlos Moro, el tinto más exclusivo de la bodega riojana que lleva su nombre. El vino, fruto de la añada 2015, procede de viñedos de Tempranillo propiedad de Bodega Carlos Moro, con una edad de entre 35 y 80 años, plantados en vaso y con producciones limitadas. De *CM Prestigio 2015* tan solo se han elaborado 38.000 botellas. El vino posee una crianza de 18 meses en barricas nuevas francesas (80%) y americanas (20%). Se muestra de profundo color picota oscuro, aroma elegante, intenso y complejo. El bodeguero lo define como “exquisito, con una potencia y complejidad inusual ya que a su vez posee una finura y una elegancia en nariz y en boca que lo convierten en una auténtica obra de arte”. Carlos Moro Fundó Mataromera en 1988, en 2014 aterrizó en la D.O.Ca. Rioja con Bodegas & Viñedos Carlos Moro.

