

Marqués de Valdeuza lanza al mercado un nuevo producto de alta calidad y cuidado al máximo elaborado en su finca de Mérida | JUAN SORIANO

Un nuevo vino elaborado en Mérida se lanza al mercado con la etiqueta de gran calidad como resultado de una mimada elaboración. La familia Álvarez de Toledo auspia Marqués de Valdeuza, producido en su finca Peralas, situada junto a la A-5, a 15 kilómetros de la capital autonómica.

El proyecto nació en el año 2002 con la plantación de dos hectáreas de viñedo. En 2004 se elaboró en una bodega de Almendralejo una prueba de vino con las uvas de la primera vendimia, y el resultado fue más que positivo.

La finca, de 400 hectáreas de olivar y frutales, pasó a contar con 40 hectáreas, de las cuales sólo se explotan las 18 mejores, de viñas de las variedades merlot, syrah y cabernet sauvignon, que se consideran apropiadas para la dureza del suelo y el clima extremeño.

La familia Álvarez de Toledo dio en 2006 un paso más con el inicio de las obras de su propia bodega y con la incorporación al proyecto de Dominique Roujou de Boubée, doctor en Enología por la Facultad de Burdeos, donde trabajó con destacados especialistas, y Gran Premio de la Academia Amorim al mejor trabajo de investigación enológica 2003.

Como apunta Dominique Roujou, el sector del vino tiene un mercado complicado y con mucha competencia, por lo que Marqués de Valdeuza pretende ir poco a poco y con alta calidad en vez de afrontar grandes producciones. «La idea de la familia era empezar haciendo el mejor vino posible», señala. Si se considera necesario, las características de la finca y de las instalaciones permitirán ampliar la producción en el futuro.

El 'terroir'

El enólogo ha introducido en la elaboración de este vino emeritense el concepto de 'terroir', un término francés de difícil traducción que abarca las condiciones del suelo, el clima, la planta y la mano del hombre.

Para conseguir el mejor producto posible, se realizan frecuentes análisis del estado de la tierra y se estudian los abonos más adecuados en cada momento. La finca cuenta con tres tipos de suelos, cada uno con sus ventajas y desventajas para cada variedad. Tampoco se obtiene el mismo resultado si el viñedo está en llano o en cuesta, ya que en este último caso el agua no llega a anegarse.

Un sistema permite medir el 'estrés hídrico' de la planta, de lo que se obtiene las necesidades de agua que debe tener una cepa sin llegar a ahogarla. «La viña debe sufrir para dar un buen vino», afirma Roujou, ya que así toda su energía se centrará en el fruto en lugar de en el crecimiento de la planta.

Maceración y crianza

Después de la vendimia, la uva se guarda en frío en una cámara, donde se procura no apilar los racimos para que no sufran aplastamiento. A la mañana siguiente, se selecciona la uva, se estruja y se desgrana en una máquina. Este paso hace perder cinco grados de temperatura, que se recuperan cuando el producto pasa por un tubo refrigerado a los depósitos de maceración.

En tres o cuatro días, los especialistas ya aprecian el color y el aroma del vino sin que haya comenzado aún el proceso de fermentación, que dura cerca de un mes, para lo que antes se elimina el vino de orujo, que aporta demasiada dureza. A continuación, se realiza una segunda fermentación para eliminar el ácido málico. De tres a seis semanas después, el resultado pasa a la bodega.

Este último paso también está cuidado al máximo. Con un control de temperatura de 14-15 grados y una humedad del 80%, el producto se guarda en barriles de 225 litros, que son los tradicionales, y en otros de 400, que permiten menos vinculación entre el vino y la madera.

Las bodegas están elaboradas con roble procedente de tres bosques de distintos puntos de Francia, adaptando cada variedad al origen concreto de la madera, lo que introduce determinados matices en el resultado final.

Primeras producciones

Teniendo en cuenta las unidades de 'terroir', en el verano de 2006 se vendimió con la vista puesta en la primera entrega del vino Marqués de Valdeuza. Los resultados del merlot no fueron los esperados, por lo que se desestimó esta variedad.

Tras todo el proceso de elaboración y crianza, entre finales de 2007 y principios de 2008 se embotelló el primer vino, una producción de algo más de 12.000 botellas que se está comercializando desde principios de este año.

Poco después de que salieran las primeras botellas de Marqués de Valdeuza, la segunda añada, correspondiente a la vendimia de 2007, pasó a las bodegas. En este caso, sí se podrá contar con merlot, ya que el verano pasado fue muy suave y produjo una uva más adecuada. Dominique Roujou estima que se embotellará a finales de este año o principios de 2009.

Mientras tanto, va catando y pensando el producto final, en el que la mano del hombre procura respetar al máximo la labor natural de elaboración del vino. Como apunta, «los enólogos no somos magos, somos fotógrafos: tenemos un negativo, que es la uva, y lo que intentamos es revelarlo bien».

El crítico Peñín concede la calificación de Excelente a la primera añada

El vino Marqués de Valdeuza cuenta con una inestimable carta de presentación, el acéite que, bajo la misma denominación, lleva cuatro años cosechando éxitos en el panorama nacional e internacional. Pero ya está empezando a ganarse sus propios méritos. La revista Sibaritas, elaborada por el grupo del prestigioso crítico nacional Peñín (que cada año elabora una guía de referencia en el sector), le dedicó en su número de febrero una puntuación de 91 sobre 100, lo que supone una calificación de Excelente, según la tabla de Peñín. El mérito es aún mayor si se tiene en cuenta que se trata de la primera añada y que, como el vino, la viña mejora con el tiempo.

Con estos precedentes, el producto no encuentra muchas trabas para abrirse un hueco en el mercado. Fadrique Álvarez de Toledo, director del proyecto Marqués de Valdeuza, señala que el vino se presentó en marzo en la Feria Alimentaria de Barcelona, donde tuvo una grata acogida, y después en el Salón del Club de Gourmets de Madrid.

Tras cerrar acuerdos de comercialización en varias tiendas de España, entre ellas El Corte Inglés, y llegar a la carta de restaurantes de prestigio, Marqués de Valdeuza se lanza al mercado internacional de la mano de los distribuidores del acéite. Sudáfrica, Corea, Singapur y Estados Unidos serán las primeras paradas de un proyecto que no para de crecer y que tiene la vista puesta en los recursos del enoturismo.

<http://www.hoyagro.com/articulo.php?id=1042>



Parte de las 40 hectáreas de viñedo con las que cuenta la finca Peralas, de las cuáles sólo se explotan 18 para elaborar el vino Marqués de Valdeuza. J.M. ROMERO