

# Caldos de nuevo cuño con pedigrí de exigencia máxima

Los Álvarez de Toledo desembarcan en el mercado con un crianza selecto

FERNANDO MARTÍNEZ Madrid

Imagine un hermoso paisaje, una vasta extensión de campo abierto sin nada, absolutamente nada, que perturbe el placer de contemplarlo. Con esa ambición, con la aspiración de crear "un vino que diga la verdad y que no intente engañar", es con la que el enólogo francés Dominique Roujou ha supervisado la forja de la primera cosecha de Marqués de Valdeza, un tinto extremeño que recién nacido ha entrado ya por méritos propios en la élite de los grandes vinos. Así lo confirman los 91 puntos (calificación de *Excelente*) que ha obtenido en la Guía de José Peñín, la *Biblia* de los vinos, y la medalla de plata lograda en el concurso internacional Bacchus 2008.

Marqués de Valdeza es un crianza madurado durante 12 meses en barricas de roble talado en tres bosques franceses seleccionados específicamente por Roujou. El *coupage* -la mezcla- es al 50% de las variedades de uva Syrah y Cabernet-Sauvignon, cultivadas en los pagos de la finca Perales, próxima a Mérida, que la familia Álvarez de Toledo posee desde el siglo XVII.

Con la creación de este vino, el marqués de Valdeza y propietario de la finca, Alonso Álvarez de Toledo, se resarce de la tristeza que le supuso ordenar hace tres décadas que se arrancasen unos viñedos que en aquel momento no eran rentables. "Cuando surgió la posibilidad de poner en riego -el río Guadiana está a dos kilómetros- los terrenos, yo tuve la idea de volver a la viña, que había conocido de toda la vida", explica Álvarez de Toledo.

Es o ocurre a finales de los años noventa, cuando la familia comienza primero con la plantación de 200 hectáreas



De izquierda a derecha: Dominique Roujou, enólogo; Alonso Álvarez de Toledo, propietario, y su hijo Fadrique, director. PABLO MONGE

## FICHA TÉCNICA

- **Precio:** 19,5 euros.
- **Coupage:** Cabernet-Sauvignon (50%) y Syrah (50%). Crianza de 12 meses en barricas de roble.
- **Nariz:** Intensa, afrutada (fresa, casis y cremas de mora); resinosa (pimienta roja) y especiada (pimienta negra).
- **En boca:** ataque carnoso y tannino sedoso. El vino en boca es fresco y denso.
- **Info:** [www.marquesdevaldeza.com](http://www.marquesdevaldeza.com)



de olivos, la primera apuesta de la familia. Luego llegaron los viñedos, para los que hubo que comprar derechos en Castilla-La Mancha, Murcia y también acogándose a un reparto de la UE.

El marqués encargó a su hijo Fadrique la dirección del proyecto. "La primera sensa-

ción era de miedo. Con el aceite de oliva nos hemos creado un nombre en cuanto a calidad y había que estar a la altura", explica Álvarez de Toledo hijo. Tras unas primeras pruebas, interviene Francisco Hurtado de Amézaga, director técnico de las bodegas Marqués de Riscal, para re-

comendar al enólogo Dominique Roujou, de la escuela de Jean Claude Berrouet.

La primera incursión de los Álvarez de Toledo en el mundo de los vinos de calidad no estuvo exenta de compli-

caciones. Un viejo proverbio del mundo vitícola dice que "para hacer un gran vino, la planta tiene que sufrir". Es decir, que precisa el agua justa para seguir funcionando. Y el verano de 2006 propició un notable sufrimiento a la vid, quizá más de la cuenta.

"Hizo demasiado calor. El merlot -la tercera clase de uva cultivada en la finca- pasó de un estado maduro a uno demasiado maduro", explica

Roujou, que decidió desechar esta variedad para el primer vino. Ese año, la Syrah y el Cabernet-Sauvignon se vendieron uno el 8 y otro el 10 de agosto. Para hacerse una idea, en la Rioja, lo habitual es empezar la recolección a finales de septiembre.

Tras una selección milimétrica, racimo a racimo, el fruto son 12.160 botellas de crianza 2006 en las que se ha afinado al máximo cada detalle. Se trata sólo del primer paso. Dominique Roujou ya

está afinando el *pre-coupage* y decidiendo el tiempo de maduración de la añada 2007, en la que esta vez sí habrá merlot. Comienza una historia que promete ser duradera.

**La botella, premiada en la cata Bacchus, ha obtenido 91 puntos de la guía Peñín**

## Una pica en la historia de España

Las tierras de Mérida donde los Álvarez de Toledo han creado este nuevo vino pertenecen a la familia desde que Fadrique Álvarez de Toledo fuera nombrado marqués de Valdeza por el rey Felipe IV en el año 1624.

Las crónicas familiares remontan el origen del linaje al conde de Carrión, Pedro Álvarez, que acompañó al rey Alfonso VI en la reconquista de Toledo en el año 1.085, de la que luego fue nombrado gobernador y

representante real. Los Álvarez de Toledo fueron consejeros tanto de los Reyes Católicos, como del emperador Carlos V y de su hijo Felipe II, época en la que Fernando Álvarez de Toledo llegó a ser capitán general del ejército y virrey del reino de Las Dos Sicilias.

Esta intensa vida queda reflejada en la etiqueta del vino -diseñada por la firma británica Design Bridge-, donde figura el lema *Tu in ea et ego pro ea*. ("Tú en ella y yo por ella"). Se refie-

re a Dios en España y a la entrega de la familia en la lucha por la reconquista de los territorios cristianos de la península ibérica entre los siglos VIII y XV.

Tierra de Historia para dar cuerpo a un vino que pretende satisfacer a los paladares más inconformistas. Dominique Roujou ya ha marcado el camino a seguir: "Con humildad, queremos hacer el mejor vino posible, sabiendo que la competencia no es Extremadura, sino el mundo entero".



El objetivo de la cosecha de 2007 es alcanzar 40.000 botellas.

## TURISMO Más hoteles para viajar con las mascotas

CINCO DÍAS Madrid

España continúa a la cola de establecimientos hoteleros adaptados para animales de compañía. De los más de 11.000 hoteles que hay en España, sólo 2.522 aceptan mascotas como huéspedes, según la *Guía para viajar con animales de compañía 2008*, que ha elaborado la Fundación Affinity y editado Viena Ediciones.

A pesar de que sólo uno de cada cinco hoteles acepta animales, la situación es sensiblemente mejor que la de hace unos años. En 2001, cuando la fundación editó su primera guía, sólo 1.938 establecimientos acogían mascotas. Ocho años después los hoteles son 2.522.

Este aumento se debe al crecimiento de plazas hoteleras y es también una respuesta a la demanda latente que existe en nuestro país, donde un 27% de los hogares tiene al menos un perro y un 13% un gato.



Un ejemplar de Teckel.

Las comunidades autónomas mejor acondicionadas son Cataluña, Andalucía, Castilla y León, Comunidad Valenciana, Galicia, Aragón y Baleares, aunque en esta región el número de hoteles adaptados ha descendido levemente en los últimos ocho años.

La guía recoge también de forma detallada todos los requisitos necesarios para viajar en avión, en tren y en barco. En lo que al transporte aéreo se refiere la mayoría de compañías admiten animales en sus vuelos. En el tren, el acceso de mascotas depende de la distancia del trayecto, y algunas compañías ferroviarias no admiten animales antes de las diez de la mañana, a excepción de los perros guía, que siempre viajan gratis junto a sus dueños.

Fundación Affinity incluye, además de los hoteles citados, 1.700 casas rurales, 1.500 clínicas veterinarias, 280 residencias caninas, 80 club Agility y 250 protectoras de animales.