



Borja Mendaro y Elío
 Director comercial nacional
 de Marqués de Valdeueza

“La idea original de la bodega era hacer grandes vinos de guarda con pequeñas producciones”

La finca Perales de Valdeueza, ubicada a la altura del kilómetro 360 de la Autovía de Extremadura, entre Mérida y Lobón, produce alguno de los mejores vinos y aceites de oliva virgen extra de Extremadura. Además de miel y vinagre.

“Sólo comercializamos aquellos productos que podemos producir en nuestra finca”, asegura Borja Mendaro y Elío, su director comercial nacional. **Marqués de Valdeueza** y **Merula** son las dos marcas con las que trabaja la empresa. Una finca donde coexisten tres grandes tipos de suelo: arenoso, arcilloso y arcillo-pedregoso, con parcelas con pendientes de suaves a pronunciadas (hasta un 12%).

¿Cuál ha sido la experiencia de Marqués de Valdeueza en el mundo del vino?

Llevamos unos 20 años produciendo vino, con un viñedo propio de 40 hectáreas, de los que vinificamos y trabajamos para nosotros unas 20 hectáreas en la Finca Perales de Valdeueza donde también recolectamos la aceituna para nuestros AOVEs. Tenemos Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Y estamos viendo la posibilidad de incorporar alguna otra variedad. Contar con bodega propia en la finca es una gran ventaja. La recolección la realizamos de forma manual en muy corto espacio de tiempo, con la uva transporta en cajas

con mucho cuidado. La trazabilidad del producto es total.

¿Qué vinos elaboran en la actualidad?

Actualmente se elaboran tres vinos: un roble, que es como el hermano pequeño, que se llama **Valdeueza**. Con Syrah y Cabernet, y con aproximadamente tres meses de barrica en roble francés. Es un vino de trago fácil, fresco, con mucha fruta. Un vino amable, de rotación, para chatear.

Luego está el **Marqués de Valdeueza Etiqueta Roja**, que es el hermano mediano, mayormente con Cabernet y un 16% de Syrah, con 12 meses en barrica de roble francés, y un año o dos el resto de tiempo en botella.

Y por último, el **Marqués de Valdeueza Gran Vino de Guarda**, que es el buque insignia de la bodega, y que acabamos de lanzar en su cosecha del 2013. La idea original de la bodega era elaborar este vino. Son producciones de uva muy pequeñas, de parcelas muy pequeñas que estudiamos en su día ideales para este vino, con rendimientos muy bajos de 3.200/3.300 kilos de uva por hectárea. En su crianza usamos barricas de roble francés nueva de 225 y 400 litros, y luego le sigue una larga crianza en botella.

¿Los éxitos y reconocimientos que han tenido con sus aceites de oliva virgen extra han ayudado comercialmente a vuestros vinos?

Siempre ayuda contar con una marca tan reconocida en el mercado nacional y de exportación como **Marqués de Valdeueza** en el mundo del AOVE. Desde hace muchos años considerado entre los mejores del mundo. Cuando salimos con el vino, fue de la mano al principio de los aceites de oliva virgen extra. Hoy nuestros vinos ya se van defendiendo por sí solos, se van haciendo mayores. Aunque nunca olvidamos que le debe mucho al prestigio de nuestros AOVEs.

¿Son muy diferentes comercialmente los mercados del vino y el aceite de oliva de calidad?

Depende muchas veces del propio distribuidor o importador que toque uno u otro, o los dos en algunas ocasiones.

¿Han notado que ha cambiado la percepción de los vinos extremeños por parte de los clientes y de los importadores internacionales?

Hay un porcentaje amplio de clientes y compradores que ya ni se acuerdan de aquella imagen de vinos recios y granelistas que podía tener el vino extremeño. Y el que sí la ha conocido, ya hemos luchado cada vez más bodegas como la nuestra por desterrar aquella imagen con vinos de calidad y que nada tienen que envidiar a los de otras regiones con más fama.

