

Bodega Marqués de Valdeueza



Carmen Tristancho
carmen.tristancho@grada.es
FOTOS: Cedidas

En esta nueva sección cada mes hablaremos de una bodega y nuestro primer destino es la bodega Marques de Valdeueza, una bodega que nace de la nostalgia de la familia Álvarez de Toledo por unas viñas viejas que fueron arrancadas por no rendir lo suficiente en su día, y gracias a ese recuerdo ven hoy la luz un viñedo y una bodega en la finca 'La Perala', en Mérida.

Se trata de una bodega que mima al detalle todo lo relacionado con su vino 'Marques de Valdeueza', un vino de la tierra, una tierra de la que nos habla Fadrique Álvarez de Toledo como director gerente de la empresa; nos cuenta cómo esta tierra nos muestra sus bondades si le ofrecemos el cuidado que se merece para sacarle todo su potencial, pues para hacer un gran vino hay que saber adaptarse a la zona y trabajar mucho.

Comenzaron su andadura por el mundo del vino de la mano de un amigo, gran conocedor del sector de la enología, que al dar los primeros pasos para hacer un gran vino les aconsejó conocer la tierra y analizarla para saber qué variedades y que porta injertos eran los más adecuados para el terreno; a partir de ahí y en compañía de Dominique Roujou de Boubée, doctor en Enología por la escuela de Burdeos, y que además ha trabajado en la Bodega Château Petrus, se pusieron en marcha para ofrecer al mercado este gran vino, que no nace de la casualidad, sino del trabajo y el esmero con el que se cuidan las viñas durante todo el año, pues ahí radica su secreto.

Estos cuidados van desde el campo a la bodega, donde cada pie de viña es examinado más de cinco veces antes del envero, haciendo poda en verde de hojas y racimos, examinando cada una de las tres variedades que ocupan la finca, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon, eliminándose los nietos en la zona fructífera únicamente del lado del Levante para no privar a los futuros racimos de los productos de la fotosíntesis, y prestando especial atención a los distintos tipos de suelos para conseguir una maduración lo más homogénea posible, consiguiendo con este gran trabajo y esfuerzo una materia prima increíble para transformarla en la bodega en un vino al que también se le pone el mayor esmero en su paso por los depósitos, donde los trasiegos se hacen con una bomba peristáltica y los depósitos se llenan por abajo, para que el vino no sufra alteraciones y llegue a las barricas de roble francés en sus mejores condiciones.

Estos cuidados producirán este año unas 35.000 botellas de Marques de Valdeueza 2007, un gran vino elegante, potente y con un equilibrio fuera de lo común en nuestra zona; como Fadrique nos comenta, un vino salido de una tierra cuidada, que les ha ofrecido este tesoro oculto y que ha emergido sólo con el buen hacer y el carisma de esta gran familia, un buen hacer que se ha visto recompensado con premios como el 'Bacchus de Plata 2008', 'Concurso Mundial de Bruselas 2008' y el premio 'International Wine Challenge 2008', unos premios que son aún más merecidos por la juventud de sus viñas, que sólo cuentan con cinco años de edad y que han demostrado su madurez en este complejo mundo.

Nuestra felicitación al buen hacer de esta bodega y que dará mucho que hablar de nuestra tierra, pues se comercializa en Sudáfrica, Corea del Sur, Suiza, Dinamarca, Colorado y Nueva York en Estados Unidos y, por supuesto, en España.

