

**RESTAURACIÓN PÁG. 4**

Desde hace tres años Casa Lucio (Palencia) luce un espacio renovado en un Gastrobar en el que ofrece una cocina versátil

**EMBUTIDOS PÁG. 5**

Cueva de Ra es el nombre bajo el cual Raquel Díaz comercializa 5.000 kilos de cecina de vaca al año en Castrillo de la Reina (Burgos)

**DE CUMBRE EN CUMBRE PÁG. 8**

Ascenso al Pico Águila (2.045 m.) en una ruta por la Sierra de Béjar, en Salamanca, que parte desde la localidad de Candelario

NÚMERO 933 / AÑO XIX / VIERNES 26 DE OCTUBRE DE 2018

# la Posada



## EL HILO DEL NOROESTE

El grupo vinícola Terras Gauda, uno de los más importantes del país, extiende su poderío desde la Denominación Rías Baixas hasta la Ribera del Duero pasando por el Bierzo y la Rioja



# GRUPOS BODEGUEROS DEL ATLÁNTICO HASTA LA MESETA

La empresa gallega Terras Gauda aglutina vinos de carácter en cuatro de las zonas vinícolas más prestigiosas del país. En la Ribera del Duero elabora Quinta Sardonía

POR H. MARTÍN

En las inmediaciones de la localidad vallisoletana de Sardón de Duero hay un rincón donde sus gentes hablan con acento gallego. Es la finca perteneciente a Quinta Sardonía, una bodega que nació hace ahora veinte años aunque desde hace ocho forma parte del grupo vitivinícola Terras Gauda. La matriz de la firma gallega hunde sus raíces en 1989 de la mano de la familia Fonseca en una de las zonas más prestigiosas de la DO Rías Baixas, O Rosal, elaborando durante su primera cosecha 37.000 botellas. Hoy está presente en la DO Bierzo con su Pittacum y desde hace algo menos de una década tiene presencia en la Ribera del Duero con Quinta Sardonía. En la actualidad comercializa bajo estas tres etiquetas dos millones de botellas.

«Quinta Sardonía era un proyecto que nos hacía falta, nos aportaba un valor añadido y una identidad, es un proyecto que nos sumaba prestigio y reputación», comenta Enrique Costas, director general del grupo vitivinícola –uno de los más importantes de Galicia–, que recientemente han incorporado a la firma la adquisición de una nueva bodega en la Rioja sumando más fuerza al grupo que cuenta con 80 trabajadores y tiene presencia en 60 mercados internacionales donde concentra el 20% de sus ventas (que se incrementaron un 6,7% en el pasado ejercicio). Sus mercados de referencia son Reino Unido, Noruega, Estados Unidos, Suiza, Alemania y México.

Los trabajadores que cada día acuden a esta finca situada en lo alto de un páramo con unas espectaculares vistas al valle de la Ribera del Duero están pendientes del calendario que rige las fases de la luna en todos los procesos del cultivo. Son las prácticas que se siguen en los procesos de la denominada viticultura biodinámica, un concepto que responde al respeto por el entorno y la naturaleza, el de «devolver al terruño lo que nos aporta», tal y como ellos mismos explican.

Acudimos a visitarla en una mañana soleada de una de las últimas jornadas de la cosecha en la que se esperan recoger en torno a 180.000 kilos de uva procedente de viñas plantadas en vaso en pequeñas parcelas seleccionadas por su pureza y el buen hacer de los viticultores. Se muestran satisfechos con una campaña en la que, a pesar de la irregularidad meteorológica, se está manteniendo una buena acidez en la uva.

La esencia de esta filosofía por la que apostaron decididamente desde la fundación de la bodega en 1998 nace del pensador Rudolf Steiner quien entiende que todo lo que viene de la tierra tiene que volver a ella después del proceso de producción. Una praxis que responde a la concepción de la naturaleza desde un punto de vista energético, ecológico y espiritual.

«Aquí no usamos herbicidas, ni insecticidas, ni nada que termine en -ida», resume Christian Rey, director enológico de Quinta Sardonía, quien prosigue en su discurso al explicar lo

que supone la biodinámica. «Se trata de interpretar el suelo como un elemento vivo, de conectar el suelo con el equilibrio de la planta con todo el entorno», dice la nariz de la bodega. Nacido en las Rías Baixas, un lugar donde el mar deja impronta en el carácter de sus gentes, asegura que esa circunstancia le ha marcado en toda su carrera: «Siempre me ha maravillado la influencia de la luna sobre las mareas». De esta manera, según explica, no es lo mismo podar una viña con una luna ascendente que descendente. «Todas estas energías nos afectan a nosotros, a la plantas, al entorno en definitiva».

Fueron pioneros en lanzarse por esta forma de entender la viticultura. Los veinte vendimiadores se concentran en la finca separada en mini parcelas en busca de la madurez aromática y la preservación de la acidez natural. El terreno está enclavado a 840 metros de altitud y a 400 metros del río Duero, en una posición estratégica que le hace resguardarse de las heladas. Aunque no está adscrita a la denominación de origen Ribera del Duero, la vinculación de Quinta Sardonía ha sido muy estrecha en estas dos décadas de historia de la bodega.

Durante esta jornada de otoño esperan recoger de forma manual en esta jornada 20.000 kilos de uva. La belleza del entorno se enriquece aún más si cabe durante estos días con toda la amalgama de colores que sacan las diferentes variedades de uva en esta época. Todo se realiza de forma manual exceptuando algunas tareas en el suelo

donde se emplea el uso del tractor. Se trata de un proceso donde se recuperan las raíces más ancestrales en el cultivo de la vid, huyendo de cualquier tipo de intervencionismo. «Usamos extractos naturales para curar las plantas», enfatiza Christian Rey.

## VITICULTURA BIODINÁMICA

La filosofía por conservar la pureza del *terroir* ha estado presente desde el nacimiento de la bodega vallisoletana en 1998 y les ha llevado a apostar por un exigente modo de trabajar la viña, el suelo y cuidar el entorno. Este concepto de cultivar la vid y elaborar el vino va más allá de lo que conocemos como vinos ecológicos.

«El equilibrio es nuestra palabra mágica. Biodinámico busca el equilibrio de una forma natural», apostilla el director enológico de Quinta Sardonía. Se trata de un concepto más extremo, tal y como ellos mismos explican. «Nosotros vamos más allá, con productos completamente naturales». De esta manera en la bodega se busca la sostenibilidad ambiental, no añaden levaduras ni encimas porque si no «los vinos perderían identidad y expresión». Es una búsqueda por la autenticidad llevada al extremo.

En el terruño de Sardón se concentran siete variedades en 15 suelos distintos: tinto fino, *cabernet sauvignon*, *cabernet franc*, *malbec*, *merlot*, *syrah* y *petit verdot*. Con ellos se consigue «ensamblar», como ellos mismos dicen, sus elaboraciones: tres vinos con tres estilos y personalidades diferentes







Trabajadores de Quinta Sardonía seleccionando la uva que ha sido recogida manualmente. / PABLO REQUEJO

entre los que se encuentran los vinos de alta gama 'Quinta Sardonía' (de suelos calcáreos) y 'QS2' (suelos de margas que dan como resultado vinos más finos, menos potentes y estructurados que los calcáreos), a los que se suma 'Sardón' (procedente de suelos de arcilla y arena en los que colaboran también con cuatro agricultores de la zona), un vino que lanzaron al mercado en 2016 dirigido a un consumidor que elige tintos más frescos, aromáticos y frutales.

La viña se abona con compost de elaboración propia, lo que evita la utilización de compuestos externos y contribuye a la conservación del medio ambiente, a disminuir el impacto derivado de la propia actividad y a la vez, mantienen intactos sus componentes aromáticos de las variedades. También se preserva la cubierta vegetal del suelo, conservando las plantas y flores que, de modo natural, extienden a lo largo de más de 20 hectáreas de viñedo propio. La mineralidad y complejidad de la tierra potencian la fertilidad del suelo mediante procedimientos naturales y propician el desarrollo natural de la viña. Esta exigente práctica de la viticultura parte de la importancia de la salud del terreno, se basa en la prevención, evitando un importante número de intervenciones en el viñedo, lo que reduce también en una mayor preservación del entorno al reducirse las emisiones de dióxido de carbono a la atmósfera.

El tiempo de crianza es de doce meses, seis meses aproximadamente en

barricas de roble francés de dos vinos y posteriormente, en *foudres* de 1.200 litros, huevos de hormigón y depósitos. No se clarifica para garantizar su pureza.

Esta nueva concepción de entender los vinos en las que se busca el equilibrio de una forma totalmente natural es cada vez más demandada en el exterior. Dinamarca, Suiza, China o Estados Unidos son algunos de los lugares a donde van a parar sus vinos biodinámicos de Quinta Sardonía. El 75% de la producción de la bodega se destina a las exportaciones. En el veinte aniversario de la bodega el balance por esta apuesta por lo natural es más que satisfactorio. El volumen de ventas internacionales experimentó un crecimiento en el último ejercicio del 15%.

#### VINOS CON SELLO BERCIANO

Desde el año 2002 la prestigiosa firma gallega cuenta con presencia en la Denominación de Origen Bierzo gracias a Pittacum. Situada en Arganza, la bodega creada en 1999 dispone de 200 parcelas repartidas en 40 hectáreas de viejos viñedos en el cinturón montañoso del Bierzo, cuna de vinos ligados al terruño del que procede la variedad mencía, creados bajo la premisa de transportar a quien los cata a su lugar de origen.

«Son mencías muy diferentes a los gallegos», comenta el director comercial de Terras Gauda, Enrique Costas quien recuerda cómo el grupo se lanzó a comprar parte del accionariado de la bodega berciana tras catar sus

vinos en la Feria Alimentaria. «En Terras Gauda nos interesan los proyectos y las personas y con Pittacum nos enamoró su historia».

Los vinos elaborados en Bodegas Pittacum nacen de viñedos que han sido minuciosamente seleccionados después de un estudio largo y profundo, en el que cobran especial relevancia el conocimiento exhaustivo de cada parcela y el respeto a las generaciones precedentes. Esto se traduce en un cuidado excepcional del terreno.

Bajo la dirección y supervisión del director enológico, Alfredo Marqués, Bodegas Pittacum comercializa anualmente 290.000 botellas de su portfolio de vinos de singularidad acentuada: Pittacum Barrica, Petit Pittacum, Val de la Loba, Pittacum Áurea y La Prohibición. En el último ejercicio ha experimentado un crecimiento del 11%, que en el exterior ha alcanzado el 22% con un nivel de exportaciones que supone el 40% de la producción total. Los principales mercados internacionales son China, Suiza, Brasil, Canadá y Reino Unido.

El grupo gallego ha incorporado en 2018 una nueva bodega de la DO Rioja respondiendo a «un viejo anhelo» con una finca de 110 hectáreas de superficie que contribuye a mejorar la competitividad global del grupo y a alcanzar nuevos segmentos de mercado.

La firma Terras Gauda mira al futuro dentro de un plan a cinco años donde la I+D+i seguirá siendo una de las señas de identidad del gigante del vino gallego.



TERRAS GAUDA

#### RIAS BAIXAS

**VARIEDADES:** 70% Albariño, 22% Caiño y 8% Loureiro. El albariño contribuye a la mezcla con sus aromas frutales y volumen en boca. El loureiro proporciona buena intensidad aromática floral y el caiño le ofrece a la mezcla aromas de frutas exóticas, balsámicos y lo más importante, gran estructura y singularidad.

**PRODUCCIÓN:** 915.000 botellas.

**CATA:** Vino intenso y placentero con un largo final de boca. Las sensaciones gustativas son un claro reflejo de la excelente añada de 2017. Se trata de un albariño de gran complejidad que marida a la perfección con mariscos, cocina asiática, carnes blancas o arroces.



PITTACUM

#### BIERZO

**VARIEDADES:** 100% Mencía.

**PRODUCCIÓN:** 180.000 botellas.

**CATA:** Las faldas del cinturón montañoso sobre las que se cultivan las vides en la comarca berciana dan lugar a vinos de color intenso, nariz elegante procedente de fruta negra madura, especias, tabaco, mineral. Las sensaciones que transmite nos transporta a sus orígenes. Casa perfectamente con carnes a la brasa o estofada, guisos con legumbres y también para acompañar a embutidos y quesos.



QUINTA SARDONIA

#### RIBERA DEL DUERO

**VARIEDADES:** 69% Tinto fino, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Malbec y Syrah.

**PRODUCCIÓN:** 18.200 botellas de 0,75 l. y 800 magnum.

**CATA:** Es el producto estrella de la bodega, sigue los principios de la viticultura biodinámica. Los racimos han sido seleccionados durante todo el verano hasta su entrada en la bodega. Vino complejo, elegante, singular, muy expresivo, con notas terrosas de tomillo, romero y especias procedente de suelos calcáreos y pequeñas aportaciones de suelos de yeso. Perfecto para asados de la zona.