

El fruto del suelo de Quinta Sardonía

A 400 metros del río Duero, la bodega del grupo Terras Gauda elabora caldos de gama alta basados en la biodinámica

MONTSE SERRADOR
SARDÓN DE DUERO

No [14TEX-CAP6] pertenecen a la Denominación de origen Ribera del Duero, por razones administrativas, que no geográficas, pero desde sus viñedos y la propia bodega, situados a lo largo de una ladera, se percibe una impresionante vista de la vega del Duero, que en su recorrido por la provincia de Valladolid, atraviesa municipios como Quintanilla de Onésimo, Sardón o Tudela de Duero. Es la bodega Quinta Sardonía, adquirida el pasado año por el grupo gallego Terras Gauda que cuenta también con las bodegas Pittacum, su apuesta en el Bierzo.

Quinta Sardonía dispone de dos fincas que suman 20 hectáreas de vi-



El vino de Quinta Sardonía está elaborado siguiendo los principios de la biodinámica

F. BLANCO

ñedo propio en las que se cultivan distintas variedades de uva: Tinto fino (la predominante), Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc y Malbec. Son los frutos de la vid, matizados por las características de cada parcela del viñedo la que permite al responsable de este

proyecto, Jérôme Bougnaud obtener unos vinos basados en los llamados principios de la biodinámica, es decir, en el equilibrio entre suelo, clima, cepa y entorno natural. De hecho, el suelo es considerado como un organismo vivo, un elemento dinámico que proporciona un alimento equili-

brado a la cepa para mayor calidad de la uva. El resultado es un vino que es «el fruto del suelo en el que ha nacido». Se obtienen así caldos, comercializados como Quinta Sardonía (QS) y QS2, unas 60.000 botellas que se destinan en un 48 % a las exportaciones y que tiene sus puntos de venta muy localizados.



Jérôme Bougnaud

«Son vinos un poco tímidos que se van soltando»

M. S.
SARDÓN DE DUERO

Jérôme Bougnaud es un enólogo francés de Burdeos que llegó para dos meses a la Ribera del Duero pero que lleva ya diez años, después de «enamorrarme del vino y de mi mujer»

—¿Qué es Quinta Sardonía?

—Es la imagen de nuestro terruño con nuestro clima. El vino que se obtiene tiene la mineralidad que caracteriza a nuestros suelos, con esta potencia cercaría que tenemos y que al final, la viticultura cotidiana nos permite absorber del suelo, concentrar en el racimo y luego sacarlo de la uva durante el proceso de fermentación para que llegue a la copa y la persona disfrute.

—¿Esta es una forma muy distinta de hacer el vino?

—Sí porque es una viticultura de cada día, como si de un niño se tratara y de

educarle, sabiendo que la viña es joven partiendo de que cada cepa de la finca de 17 hectáreas tiene que ser perfectamente equilibrada, que una cepa al lado de otra es completamente diferente. Aquí no hay maquillaje, es buscar la mayor pureza y la mayor verdad posible sin ningún maquillaje.

—¿Cree que el consumidor es capaz de percibirlo?

—Si se lo explicas sí. En un primer momento es un vino que el cinco o el diez por ciento de la gente lo entiende perfectamente y el 90 por ciento quizá todavía no está preparado para entenderlo. Lo que ocurre es que es cuestión de educarnos. El objetivo es, en definitiva, empezar con cosas fáciles para ir hacia cosas más complejas que son las que te hacen disfrutar.

—Sus vinos, ¿van dirigidos a un consumidor en especial?

—No. Yo creo que estos vinos son accesibles a todos. Desde el momento en que haces algo equilibrado nos va a gustar.

—¿Cómo definiría su vino?

—Cada vez más delicado, un poco tímido y reservado al principio, que se va soltando poco a poco. Al final, curiosamente, el vino se parece a la persona que lo hace. Es un vino que hay que conocerlo, para entenderlo porque es un vino afectivo. Es verdad que hay que tener un cierto conocimiento para entender los vinos complejos con la mineralidad porque la gente asocia ciertas cosas a defectos cuando en realidad son cualidades que se deben encontrar en todos los vinos.

—¿Cómo serán los caldos de 2011?

—Muy interesantes. Ha habido mucho calor y pérdida de aromas por lo que hay que hacer un gran trabajo de vinificación con racimos enteros para recrear un ambiente fresco de una añada caliente a base de racimos enteros. Estoy disfrutando porque es de esas añadas que te lo tienes que currar en bodega más que en viñedo. La primera parte de la crianza va a ser la clave.