



José María Fonseca, presidente del Grupo Terras Gauda, propietario de Quinta Sardonía.

## Quinta Sardonía, en la carta de vinos del mejor restaurante del mundo

La bodega vallisoletana aplica la biodinámica para obtener la mejor calidad de sus once pagos con seis variedades de uva

# N

oma es el restaurante danés capitaneado por René Redzepi, que tomó el testigo de Ferrán Adriá en el mítico El Bulli como punta de lanza de la gastronomía y ha sido designado mejor restaurante del mundo por tercer año consecutivo. Desde finales de 2012, el establecimiento de Copenhague ofrece en su carta de vinos QS, un tinto vallisoletano de **Quinta Sardonía**, junto a los caldos más prestigiosos de los cinco continentes. Pero la exclusividad de esta referencia y la acertada estrategia internacional de la bodega le han situado también entre los seleccionados en **Fuyiya 1935**, un restaurante de Osaka (Japón) distinguido con tres estrellas en la *Guía Michelin*, para maridar con platos de la cocina asiática y otros prestigiosos establecimientos en Shanghai y Pekín (China).



Quinta Sardonía exporta el 65% de su producción.

**Quinta Sardonía** es una bodega situada junto a la afamada *Milla de Oro* de Ribera de Duero, en el término municipal de Sardón de Duero (Valladolid), constituida a finales de los 90 y que sacó al mercado su primera añada en 2002. Para su puesta en marcha contó con el asesoramiento de Peter Sisseck y su director técnico en la actualidad es Jerome Bougnaud. El **Grupo Terras Gauda**, de origen gallego y que ya cuenta entre sus bodegas con la berciana **Pittacum**, incorporó **Quinta Sardonía** a su proyecto a finales de 2010.

### Producción limitada

La filosofía es comercializar sólo 60.000 botellas de sus dos referencias: QS, el buque insignia, y QS2, procedentes

de sus 20 hectáreas de viñedo propio, con once pagos diferentes de distintas variedades: tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, petit verdot, cabernet franc y malbec. La exportación al término de 2012 se situó en el 65% de la producción y en el pasado ejercicio consolidaron mercados como EE UU, Canadá, Dinamarca y Alemania, al tiempo que han iniciado

las ventas a Taiwán, República Dominicana y México, que se suman a los cinco países que comercializaron sus referencias en 2011, que son Rusia, China, Filipinas, Corea y Cuba. De hecho, en la bodega consideran que la apuesta por la internacionalización es un pilar fundamental para su desarrollo.

**Quinta Sardonía** aplica la biodinámica en todo el proceso de elaboración, “para conseguir el equilibrio entre suelo, cepa y entorno natural y favorecer una biodiversidad que contribuye al buen desarrollo de cada cepa”, apunta José María Fonseca, presidente del **Grupo Terras Gauda**. La viña se abona con compost propio, mantienen la cubierta vegetal del suelo y respetan el ciclo de la luna, entre otros cuidados.