

Castilla y León

## Quinta Sardonía reafirma su apuesta por la viticultura biodinámica y la sostenibilidad medioambiental en su 20 aniversario



De izquierda a derecha, Christian Rey, director enológico de Quinta Sardonía; Antón Fonseca, vicepresidente de Terras Gauda; y Enrique Costas, director general, en el viñedo

La bodega perteneciente al Grupo Terras Gauda desarrolla desde su fundación un modo de trabajar el viñedo y elaborar los vinos que busca el equilibrio entre el ecosistema, la diversidad biológica y el entorno natural.

Crear vinos sostenibles con el entorno y que expresen en copa la pureza del terroir han sido dos de los principales objetivos marcados por Quinta Sardonía desde 1998. En el veinte aniversario, la bodega hace balance positivo de sus logros. Ha conseguido reducir de forma notable el impacto medioambiental y QS y QS2 reflejan en cada añada la importancia del terruño, la finca de donde proceden las distintas variedades. Detrás, una apuesta constante por la viticultura biodinámica, un exigente modo de trabajar la viña y elaborar los vinos que ha conquistado en el exterior. Se destina a exportaciones el 75% de la producción.

La sostenibilidad medioambiental es la base de la biodinámica, que en Quinta Sardonía se desarrolla buscando el equilibrio entre el ecosistema, la diversidad biológica y el entorno natural. El suelo se considera un organismo vivo; un elemento dinámico que proporciona alimento natural a la cepa y una gran cantidad de nutrientes, que tiene su reflejo en la calidad de la uva.

Una de las premisas de la biodinámica, que aplica la bodega de Sardón, es tener en cuenta los ciclos de la luna para trabajar la viña y plantar las vides.

## **Compost de elaboración propia**

La viña se abona con compost de elaboración propia, lo que evita la utilización de compuestos externos y contribuye a la conservación del medioambiente, a disminuir el impacto derivado de la propia actividad y, a la vez, mantienen intactos los componentes aromáticos de las variedades. También se preserva la cubierta vegetal del suelo, conservando las plantas y flores que, de modo natural, se extienden a lo largo de las 20 hectáreas de viñedo propio.

La mineralidad y la complejidad de la tierra potencian la fertilidad del suelo mediante procedimientos naturales y propician el desarrollo natural de la viña. Esta exigente práctica de 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 redundará también en una mayor preservación del entorno al reducirse las emisiones de CO<sub>2</sub> a la atmósfera.

El equilibrio perfecto entre entorno, clima, cepa y suelos, que en Quinta Sardonía son de gran riqueza y muy heterogéneos (calcáreos, marga y coluvión), se aprecia en los vinos, de mayor complejidad y marcada singularidad. Vinos únicos, con las variedades Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc y Malbec, en los que el terroir se manifiesta con más fortaleza por su peculiar elaboración y la forma tan definida de entender y poner en práctica la viticultura en la bodega de Sardón.

Quinta Sardonía destina a exportaciones un 75% de la producción y el volumen de ventas internacionales experimentó un crecimiento del 15% en el último ejercicio. Dinamarca, Suiza, China, Estados Unidos y Austria son sus mercados de referencia en el exterior. En el caso de Estados Unidos, los vinos elaborados según los principios de la biodinámica QS y QS2 cuentan con una gran aceptación.

La bodega también comercializa Sardón, en respuesta a la demanda de un mercado en auge que opta por tintos más frescos, aromáticos y frutales.

Sardón busca transmitir la pureza de los viñedos más frescos y ligeros del Valle del Duero en las provincias de Valladolid y Burgos. La uva procede de viñas plantadas en vaso, pequeñas parcelas seleccionadas por su pureza y el buen hacer de los viticultores. El tiempo de crianza es de doce meses, seis aproximadamente en barricas de roble francés de dos vinos y, posteriormente, en foudres de 1.200 litros, huevos de hormigón y depósitos.