



El presidente de Terras Gauda, Antón Fonseca (D), su vicepresidente, Enrique Costas (I) y el enólogo de Quinta Sardonía (C), Christian Rei

I. TOMÉ

## VITICULTURA

# Vino ligado al terruño

### Quinta Sardonía

La bodega de Sardón de Duero estudia el viñedo para crear sus caldos

IVÁN TOMÉ

**T**odo aquel que entienda y guste de vino sabrá que uno de los métodos más atrevidos para elaborarlos es la viticultura biodinámica, que consiste en estudiar y entender el viñedo con el que se trabaja para conseguir la expresión pura: encontrar el equilibrio perfecto entre la cepa, el entorno y el suelo y seguidamente que eso quede plasmado en botella. Y esto precisamente es lo que realizan desde hace años en las bodegas Quinta Sardonía, en Sardón de Duero (Valladolid), del grupo gallego Terras Gauda.

Para conseguir expresar el sabor del terruño en cada sorbo de su vino, el enólogo de la bodega, Christian Rei, asegura que además de entender el viñedo hay que estudiar y conocer el suelo con el que se trabaja: «Si hay buen suelo, se consiguen grandes vinos», apunta. A partir de ahí, la receta es más bien sencilla. Nada de intervenciones de ningún tipo, abonar la viña con compost que elaboran ellos mismos, se mantiene la

cubierta vegetal del sueño y se tiene en cuenta el ciclo de la luna para plantar y recoger la uva. Un proceso que se basa en las teorías del filósofo y científico Rudolf Steiner y que aseguran que todo influye: suelo, minerales... y hasta los ciclos de la luna. El resultado son vinos que representan el carácter de la finca, la mineralidad y la complejidad de la tierra.

Quinta Sardonía cuenta en total con una superficie de 20 hectáreas, a tan solo 400 metros del río Duero, que se reparte en 12 parcelas de viñedos con 17 tipos diferentes de suelo, lo que les da diversos tipos de vinos, pero todos igual de auténticos. Aunque los principales, los que más prestigio tienen, son exactamente tres: Sardón, QS2 y Quinta Sardonía, este último el buque insignia. El nuevo Sardón 2014 es un vino que está elaborado con tempranillo y es el resultado de 12 meses de crianza, seis en barrica de roble francés y otros seis en huevos de hormigón denominados «foudres», con una capacidad de 1.200 litros. Se trata de un vino que responde a la demanda de

### Otros datos

#### Biodinámica

Para elaborar sus vinos, la bodega Quinta Sardonía estudia los viñedos año a año y actúa en consecuencia con los resultados.

#### Exportaciones

El grupo Terras Gauda comercializa en el exterior, en países como Alemania, Holanda, Dinamarca, México, Noruega o Estados Unidos entre otros.

una parte del mercado y que se adapta a un consumidor en auge que opta por tintos más frescos, aromáticos y frutales. Por su parte, QS y QS2, representa la mineralidad de los 15 terruños de la finca, con 7 variedades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, cabernet Franc y Malbec.

#### Expansión internacional

Por todas estas razones, Quinta Sardonía mantiene su evolución positiva en el exterior, donde comercializa un 74 por ciento de su producción. La bodega de Sardón de Duero ha captado nuevos mercados en este año y ha empezado a exportar a Nueva Zelanda y Malasia, dos mercados cuanto menos exóticos.

Asimismo, también ha reforzado su presencia en países a los que ya exportaba, firmando nuevos acuerdos con Japón, Alemania y China. Y, aunque a nivel nacional ha experimentado un repunte de ventas, los mercados de referencia de Quinta Sardonía son Dinamarca, Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, México y Noruega.

**TERRAS GAUDA  
EXPORTA A  
MALASIA Y  
NUEVA  
ZELANDA**