

BODEGA QUINTA SARDONIA

VINOS QUE DESTILAN RIQUEZA Y EQUILIBRIO



Quinta Sardonía no es una bodega al uso, empezando por la singularidad de sus vinos, por el hecho de encontrarse ubicada en la denominada 'milla de oro' de la Ribera del Duero, aunque no está incluida en el Denominación, así como por la 'filosofía' y el método aplicado a la plantación, cultivo, poda, vendimia y elaboración de sus caldos de alta gama QS y QS2 por parte del director técnico de la explotación, Jérôme Bougnaud, reputado enólogo francés, originario de la emblemática ciudad de Cognac y vinculado a la bodega ribereña desde sus orígenes, así como por el danés Peter Sisseck, asesor de las bodegas Dominio de Pingus y Hacienda Monasterio.

Hechas las presentaciones, los vinos de Quinta Sardonía son el resultado de una compleja simbiosis entre la tierra y el clima, buscando en todo momento el equilibrio entre el ecosistema, la diversidad biológica y el entorno natural, y favoreciendo así la creación de un producto que contiene y transmite, en palabras de Bougnaud, «el carácter de la finca, la mineralidad y complejidad de la tierra en la que, año tras año, se desarrolla la viña».

En todo este proceso la fertilización del suelo adquiere también una importancia esencial, recurriendo para ello a la utilización de compost de elaboración propia, que preserva la cubierta vegetal, además de realizar tratamientos con plantas medicinales y favorecer la biodiversidad de micro-



organismos e insectos. Igualmente, tanto durante la plantación como en la recolección de la uva se respetan los distintos ciclos de la Luna.

EL SUELO Considerado como un organismo vivo, la pluralidad y riqueza del terreno característico de Sardón de Duero incluye suelos calcáreos (determinantes para lograr un vino con un mayor carácter y personalidad) margas (roca más o menos dura, de color gris y compuesta principalmente de carbonato de cal y arcilla en proporciones casi idénticas) y tierras de coluvión (cantos de pequeño y mediano tamaño de cuarcitas, pizarras y areniscas).

Elaborados fundamentalmente con la variedad tinto fino, uva noble nacional por excelencia,

EN EL MUNICIPIO VALLISOLETANO DE SARDÓN DE DUERO, A MEDIO KILÓMETRO DEL CAUCE DEL RÍO QUE LE PRESTA SU APELLIDO Y A UNA ALTITUD MEDIA DE 750 METROS, CONSIDERADA EL LÍMITE DE CULTIVO, SE LOCALIZAN LOS VIÑEDOS DE LA BODEGA QUINTA SARDONIA, EXPLOTACIÓN QUE TOMA COMO PUNTO DE PARTIDA LOS PRINCIPIOS DE LA BIODINÁMICA, O CIENCIA DE LAS FUERZAS VITALES, Y QUE ABARCA HASTA ONCE PAGOS DIFERENTES, TOTALIZANDO UNA SUPERFICIE DE 20 HECTÁREAS. ESTA BODEGA, CONSTRUIDA EN 2003, FUE ADQUIRIDA EL PASADO AÑO POR EL GRUPO VITIVINÍCOLA GALLEGO TERRAS GAUDA, COMPAÑÍ CON UNA DILATADA ACTIVIDAD EN LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN RÍAS BAIXAS Y BIERZO, Y PROPIETARIA TAMBIÉN DE UNA PLANTA DE CONSERVAS VEGETALES.

j. saiz
texto

quinta
sardonia
fotos



Los viñedos de Quinta Sardonia prosperan en terrenos calcáreos situados a unos 700 metros de altitud. Durante la poda y la vendimia se tienen en cuenta los ciclos de la Luna. Además de la variedad tinto fino, también se cultiva la cabernet sauvignon, syrah, petit verdot y malbec.



de gran finura y muy aromática, lo que proporciona vinos de gran calidad y prolongado envejecimiento gracias a su escaso nivel oxidativo, los caldos de Quinta Sardonia también contienen uvas de otras variedades en distintas proporciones, como es el caso de la cabernet sauvignon, syrah, petit verdot, cabernet franc y malbec.

El resultado, sin entrar en catas para especialistas, es un vino muy potente, de color cereza oscuro, afrutado, carnoso, con toques de roble y elevada graduación (ronda los 15 grados en el caso del QS 2007, valorado con 94 puntos sobre 100 en la prestigiosa Guía Peñín 2011).

Por lo que respecta a las instalaciones de la firma, cabe destacar que la sala de vinificación alberga depósitos de acero inoxidable de 10.000



litros de capacidad, mientras que la sala de crianza dispone de calefacción por suelo radiante para un mejor control de la temperatura durante la fermentación del vino, proceso que se realiza en barricas nuevas de roble francés.

EL CLIMA Teniendo en cuenta que el agua es un factor clave para conseguir la correcta mineralidad de la planta y dado que la zona donde se localizan los viñedos de Quinta Sardonia registra normalmente un régimen de precipitaciones muy bajo, el director técnico de la explotación recurre a la biodinámica con el propósito de que la planta succione el líquido elemento. Así, aplicando la técnica de la poda equilibrada, la raíz se extiende verticalmente aportando el agua y

la mineralidad de seada directamente a la uva, lo que a su vez evita la utilización del riego.

PREVISIONES El Grupo Terras Gauda prevé incrementar un 40 por ciento sus ventas de Quinta Sardonia, destinando a la exportación casi la mitad de su producción, con Rusia, China, Corea, Filipinas y Cuba como nuevos mercados y consolidando su presencia en EEUU, Canadá, Brasil, Japón, Australia, Suiza y Dinamarca. El vino QS, el buque insignia de la bodega ribereña, ha sido elegido por las prestigiosas publicaciones norteamericanas Wine Spectator y Wine Advocate como uno de los mejores tintos de España. Gracias a su expansión internacional, la facturación global del Grupo creció un 53 por ciento durante 2011, pasando de 2,1 millones a 11,4.