

ENOLOGÍA

Un vino ecológico español con acento francés

Emelia Viaña, Valladolid

Son vinos cuya base está en el equilibrio entre el ecosistema, la diversidad biológica y el entorno natural. Quinta Sardonía elabora vinos de alta gama basados en los principios de la biodinámica y el resultado es magnífico.

QS y QS2 son vinos únicos, que expresan en la copa el valor y la riqueza de una zona rica en la producción de caldos, la Ribera del Duero. Para ello, se abona la viña con compost que hacen ellos mismos, se preservan flores y plantas naturales y se respeta el ciclo de la luna para la plantación y la recolección de la uva.

El objetivo de esta pequeña bodega, que destinará el 48% de la producción a la exportación, –en los últimos meses se ha introducido en Rusia, China, Corea, Filipinas y Cuba, pero ya está consolidada en los mercados de Estados Unidos, Canadá, Brasil, Japón, Australia, Suiza y Dinamarca– es conseguir un equilibrio perfecto entre suelo, clima, cepa y entorno natural.

La bodega Quinta Sardonía, que forma parte del grupo gallego Terras Gauda, por la que ha apostado personalmente su presidente José María Fonseca, tiene 20 hectáreas de viñedo propio en Sardón de Duero, a tan sólo 400 metros del río que marca el carácter de los vinos de la zona. Las cepas que se cultivan en este terreno son Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc y Malbec. Todas ellas se mezclan durante la elaboración de este caldo único.

Pero si algo caracteriza a este vino es también la forma en que está trabajado. El enólogo francés Jérôme Bougnaud es el alma del mismo, aunque



QS

- Es el primer vino de la bodega Quinta Sardonía. En este caldo toma mayor protagonismo la uva del tipo Tinto Fino. La crianza va de los 15 a los 20 meses en barricas francesas nuevas.



QS2

- Es la segunda referencia de la bodega. Es más económica y se elabora a partir de la uva que no se destina al primer vino. En el mismo también tiene mucho protagonismo la uva Tinto Fino.

también contó con el asesoramiento del enólogo danés Peter Sisseck, muy vinculado a la zona y a los vinos que de ella nacen. “Nosotros no compramos vino. El objetivo es crear otra Hacienda Monasterio, cuyos caldos son de una calidad extraordinaria. Tenemos que mimar el vino desde la uva. Es muy difícil hacer vino como lo hacemos aquí, pero vale la pena porque cuidamos la elaboración desde la tierra, respetamos todo lo que ella nos da, el clima, la naturaleza y a veces es muy complicado y arriesgado. Si algo se estropea (por ejemplo, el clima) todo el trabajo no sirve para nada”.



Vinos de alta gama, en el que se tiene en cuenta el ecosistema y el entorno natural.