



**LAS MODERNAS BODEGAS DE ALFARO** están construidas sobre unos antiguos hangares de aviación utilizados a principios del pasado siglo XX. En la imagen de la derecha Alfredo Marqués, director enológico de la bodega, en una cata.

# Heracleo Alfaro se internacionaliza

Después de su implantación en el mercado nacional, la compañía de vinos Heracleo Alfaro ha despegado internacionalmente en los últimos meses, continuando de esta forma, la trayectoria de Terras Gauda, presente ya en más de 60 mercados de los cinco continentes

TEXTO **C. O. BOUZA**

**L**a incorporación de esta bodega riojana al grupo vitivinícola gallego es una pieza fundamental para la estrategia de internacionalización, al contar con el prestigio de la Denominación de Origen de referencia en el exterior, como es Rioja. También ha impulsado su consolidación como uno de los principales grupo bodegueros de España, posicionándose en cuatro zonas vitivinícolas muy representativas: Rías Baixas (Terras Gauda), Bierzo (Bodegas Pittacum), Ribera del Duero (Quinta Sardonía) y Rioja (Heracleo Alfaro).

Cuatro bodegas que comparten una misma filosofía e idénticos valores: vitivinicultura respetuosa con el entorno, en la que se prioriza la sostenibilidad del viñedo y la elaboración de vinos únicos, que ponen en valor las respectivas variedades autóctonas y están estrechamente ligados a

su territorio. Y esta añada 2016, que es la segunda de Heracleo Alfaro desde que pertenece a Terras Gauda, «es un fiel reflejo de la tradición vinícola riojana y guarda una íntima relación con su origen y sus raíces», explica Alfredo Marqués director enológico de la bodega.

## EL CORAZÓN DE LA RIOJA ORIENTAL

En la carretera que conduce de Alfaro a Corella, tierras regadas por el río Estaríjo, en lo que fueron hangares de aviación, está la moderna bodega y la finca con 110 hectáreas. Es el corazón de la Rioja Oriental, con sus exclusivas peculiaridades geográficas y la influencia climática mediterránea. Olivos, árboles frutales y viñedo se concentran en un terreno de suelos francos, con gran cantidad de canto rodado, profundos y con fertilidad moderada, que inducen un vigor contenido y una correcta maduración.

Las variedades autóctonas

tradicionales tempranillo, graciano y mazuelo se cultivan en la finca, a las que se une la garnacha de parcelas situadas en zonas más altas, al pie de la sierra de la Hez y en el monte Yerga, a una altitud de 750 metros. «Son viñedos más frescos y de maduración tardía, que contribuyen a un mejor equilibrio del vino, con aporte de fruta fresca y acidez», apunta el enólogo.



## FÁCIL DE BEBER Y ENTENDER

Cuando le pedimos a Marqués que nos defina este vino nos dice que «es fácil de beber y entender»: «Cumple con la filosofía que desde el primer momento quisimos dar a nuestro vino de rioja y el mercado nos ha dado la razón. Es singular —continúa el técnico de la bodega— con una presencia de frutas más intensa que otros riojas, porque la garnacha está muy presente. Evocador, rico en matices, en simbiosis con el terruño riojano, inspi-

rado en siglos de sabiduría colectiva y muy sorprendente. También la madera cumple su función, porque le da matices y complejidad, pero integrada, como digo siempre, escondida, un punto que hemos conseguido afinando mucho». Así es Heracleo Alfaro 2016, según Alfredo Marqués, «un vino cuyo viaje es el destino rescatando de la historia las hazañas del pionero de la aviación mundial de quien se ha tomado el nombre».

Y hablando de Galicia, una de las comunidades más consumidoras de rioja, nos dice que a los gallegos les gusta este vino porque puede perfectamente ocupar un espacio en la cocina del mar y mantiene una buena acidez y frescura. «Va muy bien con caldeirada gallega, pulpo, empanada y, por supuesto, con las magníficas carnes de esa tierra». Por último apuntar que tiene una crianza de 12 meses en bodega de madera y los 3 años restantes, en depósitos o en botella, y que elaboran 240.000 botellas. Está siendo muy bien aceptado en Asia y los países del norte de Europa, especialmente Suecia y Noruega.