

Un vino creativo de profundas raíces



Acto de presentación de Bodegas Valhondo. M. MARTÍN

ABC Castilla y León

PATRICIA G. ROBLEDO | ÁVILA

25-3-2010 14:44:39

De las raíces familiares y de la tierra de La Moraña. De los majuelos de Castellanos, de Moraleja y de Fuente El Sol. De allí nacieron las Bodegas Valhondo S.L., un proyecto forjado por tres amigos y paisanos de profesiones muy diferentes que decidieron recuperar parte de su esencia familiar, hacer rebrotar los viñedos heredados y emprender en Castellanos de Zapardiel, una pequeña localidad de la comarca abulense de La Moraña de apenas 130 habitantes. Una iniciativa empresarial en el sector vitivinícola, uno de los de mayor pujanza en la provincia de Ávila.

Macario González Sánchez, Teo Martín Legido y José Vegas Galindo son los tres «valientes» viticultores y bodegueros que se han atrevido a recuperar la tradición de hacer vino en una comarca eminentemente cerealista, por lo que han causado «cierto revuelo porque son gente enseñada al cereal», comenta Macario, divertido, en Castellanos de Zapardiel. El técnico de viñedo y bodega es Macario, mientras que Teo se encarga de la parte organizativa y promocional. José Vegas de la imagen y desarrollo y Elena Martín Oyagüe es la enóloga del proyecto.

Macario asegura que nació «entre cepas» y lleva «toda la vida» ligado al mundo del vino a través de su familia, pero afirma que su aventura bodeguera comenzó con el impulso de Teo, un reconocido diseñador de joyas de Ávila que, hace unos cuatro años, «plantó un terreno de su padre de viñedo» y tenía una gran ilusión por hacer su propio vino. Teo coincide. «Estaba jugando en mi pueblo con los viñedos, con el vino, recuperando la tradición familiar, mi abuelo tenía el majuelo, mi padre también y al final me quedé yo con el majuelo y con el lagar», explica.

José Vegas afirma que la bodega y los viñedos han consolidado un «nexo de unión» con su historia, su tradición familiar y ha asentado su amor por las raíces. El vino no es un extraño para La Moraña, dice. Al contrario, la comarca tiene tradición vitivinícola desde tiempos del imperio romano, y tuvo su momento de esplendor en la Edad Media, cuando se producía vino blanco o verdejo que se exportaba a la zona cantábrica, a Madrid, y al Nuevo Mundo.

Entre los siglos XVI y XVIII, este comercio alcanzó su mayor auge. Se mantuvo su cultivo y comercio hasta finales del siglo XIX, cuando llegó la plaga de la filoxera. En el siglo XX, el viñedo en La Moraña había disminuido su superficie a menos de un cuarto que lo que llegó a ocupar con anterioridad. Los viñedos que fueron devastados por la plaga no se replantaron y sólo quedaron algunos majuelos de uso familiar. La empresa se constituyó en 2006, y realizaron la primera vendimia en 2007, de donde sale su primer vino, Vetóné 2007, que se presentó a primeros de marzo en la XIII Muestra Internacional del Vino y Productos de la Tierra de Ávila.

Bodegas Valhondo nació «con la ilusión de dar continuidad a la tradición histórica de la comarca y la familiar de sus antepasados, introduciendo su propia identidad y creatividad, tanto en la plantación de variedades de uva como en la innovación y elaboración del vino». Y así lo han hecho. A la clásica tempranillo que domina sus viñas en los municipios abulenses de Castellanos de Zapardiel y Moraleja de Matacabras, en el paraje de Valhondo (Ávila) y de Fuente el Sol (Valladolid) le han añadido variedades distintas como pinot noir, petit verdot, garnacha y syrah.

Bodegas y Viñedos Valhondo ha lanzado este año su primer tinto crianza, Vetóné 2007, del que han elaborado 8.000 botellas. Teo Martín Legido asegura que el vino ha tenido «muy buena acogida» tanto en La Moraña como en Ávila, y mostró su satisfacción por «cómo está funcionando en la cata».

«Queríamos hacer algo especial», añade Teo, un proyecto entre amigos «muy vinculado con nuestra tierra pero que dentro del mercado tuviera notas muy especiales, distintivas, con una identidad personal». Así, Vetóné está elaborado a partir de las variedades tempranillo, cabernet sauvignon y syrah, y ha macerado durante doce meses en barricas de roble americano y francés y seis meses en botella. Este crianza, que recupera en su esencia una tradición centenaria en La Moraña, sorprende a quien lo cata.

«En la copa muestra un atractivo color rojo rubí, limpio y brillante, de capa media. La nariz es elegante y compleja, con aromas tostados, especiados y recuerdos de vainilla, integrados en el aroma a fruta roja», describe su ficha de cata. «En boca aparece de forma progresiva la madera, con una entrada potente, fresca y a la vez fina y suave. Es armónico y destaca su facilidad de trago, dejando un retrogusto de buena intensidad, apareciendo nuevamente recuerdos a fruta roja y especias». En definitiva, sabe a creatividad y a Moraña.