

## LA BODEGA DE LA SEMANA



Macario González y Teo Legido, dos de los tres socios de las bodegas, retratados en su viñedo abulense de Madrigal de las Altas Torres. / REPORTAJE GRÁFICO: RICARDO MUÑOZ

## VINOS / Vetoné 2007 Crianza



**De la tierra a la botella.** Bodegas y Viñedos Valhondo, S.L. lleva el nombre del paraje en el que se ubican los viñedos en la localidad abulense de Castellanos de Zapardiel, al norte de la provincia de Ávila. Un terreno en el que durante décadas no se ha seguido la tradición vitivinícola que se remonta al tiempo de los romanos, pero que tres socios han querido rescatar. Sobre todo en el caso de uno de ellos, Teo Legido, que ha querido seguir la tradición familiar elaborando un vino de buena calidad, complejo y que sea identificado por el consumidor. Esta aventura que ahora comienza en el mercado, arrancó en 2006 con la fundación de la empresa. Ahora el cliente tiene la última palabra con el Vetoné 2007.

# La Moraña rescata su tinto

ANTONIO GARCÍA GONZÁLEZ

El pasado vettón de Ávila ha sido tomado como referencia por los impulsores de Bodegas y Viñedos Valhondo, S.L. para su primer vino: Vetoné. Un nombre sonoro que entronca con la historia...

... de la provincia, aunque nada tiene que ver con ella. «No significa nada», reconoce uno de los tres socios que ha puesto en marcha esta bodega, Teo Legido, quien admite que se decantaron por esta denominación teniendo en cuenta su «sonoridad» y su fácil pronunciación y lectura para los potenciales clientes.

Vetoné 2007 es el resultado de más de tres años de trabajo por

parte de Legido y sus otros dos socios: Macario González y José Vegas. Entre los tres decidieron crear la empresa en 2006, con la intención de elaborar un «gran vino, serio y de muy buena calidad», tal y como apunta ilusionado Teo Legido, quien pretende llegar a conseguir caldos «complejos», cuyo resultado final sea un vino «que identifique» a esta nueva bodega.

Una de sus curiosidades radica en el hecho de que la sede social se encuentre en Castellanos de Zapardiel, un pequeño municipio abulense de 131 habitantes, situado a 67 kilómetros al norte de Ávila, en la comarca de La Moraña.

Aunque su relación con el vino viene de la época de los romanos, lo cierto es que en los últimos tiempos esta zona de la provincia ha vivido casi de espaldas al sector vitivinícola. De hecho, los tres



Julián Martín podando el viñedo del 'Pago el señor', en Lomoviejo (Valladolid).

socios presumen de que este Vetoné 2007 crianza es «el primer vino tinto moderno de La Moraña», elaborado con uvas de las variedades tempranillo, cabernet sauvignon y syrah en el paraje de Valhondo.

La idea de poner en marcha este proyecto arrancó en 2006, debido a la relación de Teo Legido con sus dos socios actuales, muy vinculados al mundo del vino.

Lo mismo le ocurre a Legido al que su profesión actual de joyero no le ha impedido profundizar en

este apasionante mundo al que está vinculado desde el punto de vista familiar. De hecho, buena parte de las siete hectáreas en las que están plantadas las viñas en los municipios de Castellanos de Zapardiel y Moraleja de Matacabras, pertenecieron a sus antepasados, cuando elaboraban unos vinos más caseros.

Lo que persigue este modesto proyecto es «recuperar la historia vinícola de la zona». Al mismo tiempo, pretende «dar continuidad a la tradición histórica de la

## El vino se caracteriza...

... por un aspecto atractivo. Su color es rojo rubí, limpio y brillante, con una capa de intensidad media. En la nariz resulta elegante y complejo, con aromas tostados, especiados y recuerdos de vainilla integrados con el aroma a fruta roja, según describe la ficha. En la boca aparece progresivamente la madera, con una entrada potente, fresca y a la vez fina y suave. Este vino se desliza por la boca con armonía y facilidad, dejando tras su paso un retrogusto de buena intensidad, apareciendo los recuerdos a fruta roja y especias. El crianza tiene 13,5 grados y debe servirse a una temperatura de entre 16 y 18 grados en la mesa.



## GUÍA

### VETONÉ 2007

Bodegas y Viñedos Valhondo, S.L.  
T: 920 256 559 y 605 619 273  
C/ Estrada, 10. 05001. Ávila  
Web: www.vetone.es  
E-mail: vetone@vetone.es

#### Estructura de la empresa

Responsables: Macario González, técnico de viñedo y bodega; Teo Legido, administración y promoción; José Vegas, imagen y desarrollo, y Elena Martín, enóloga.

#### Características de la empresa

Producción media: 8.000 botellas al año.  
Instalaciones: Bodega con sala de catas y almacén en Castellanos de Zapardiel. Elaboración y embotellado en un espacio alquilado en Nava del Rey.  
Barricas: 35 de 210 litros: 20 de roble francés y 15 americano.

#### Viñedo

Viñedo propio: 7 hectáreas.  
Variedad: Tempranillo, syrah y cabernet sauvignon.

#### Comercialización

Nac: Cerca del 100%. Exp: Una pequeña parte en Alemania.

#### MARCAS COMERCIALES:

● VETONÉ 2007. Tinto crianza.  
PVP: 12 €

comarca y la labor de sus antepasados en la labor de las viñas», aunque aportando su «propia identidad y creatividad, tanto en la plantación de variedades de uva, como en la innovación y elaboración del vino y su cultura».

El sistema de plantación de las viñas es en vaso alto y en espaldera con sistema de conducción en doble cordón y secano.

La bodega de Castellanos de Zapardiel cuenta, de momento, con una sala de catas y un almacén, aunque en el plazo de dos años, la intención de los impulsores de este proyecto es ampliar sus instalaciones de manera que puedan elaborar y embotellar en ellas este vino que ahora se produce en el espacio alquilado en una bodega de Nava del Rey (Valladolid).

Allí cuentan con 35 barricas nuevas de 210 litros, de las cuales 20 son de roble francés y el resto de roble americano.

Los socios se reparten responsabilidades, de manera que Macario González es el técnico de viñedo y bodega, José Vegas el encargado de imagen y desarrollo, y Teo Legido el de administración y promoción, mientras que Elena Martín es la enóloga. La imagen de este vino es moderna y no descuida ningún detalle. Por ello, dispone de un código bidimensional y la marca reproducida en lengua braille.

Todo ello forma parte de la idea primigenia de elaborar un vino cuidado tanto en su aspecto interior como en el exterior.

Aunque acaba de iniciar su andadura, este Vetoné 2007 ya puede degustarse en establecimientos de Ávila, Arévalo, Madrid, Valencia y Alemania. Su producción ha sido de 8.000 botellas y seguirá por estas cifras, para garantizar la excelencias del producto. Su puesta de largo será el 2 y 3 de marzo en la XIII Muestra Internacional del Vino y Productos de la Tierra.