



blog para los amigos del vino, para compartir
pasión y conocimientos por su cultura

domingo, 7 de agosto de 2011

VETONÉ. BODEGAS Y VIÑEDOS VALHONDO S.L.. ÁVILA.



Podríamos titular esta entrada algo así como: romanticismo en tiempos de crisis. Y es que ¿quién le iba a decir a Teo Martín Legido que iba a iniciar un proyecto vitivinícola en la peor crisis económica de las últimas décadas?

Hace unos días conocimos por casualidad a Teo en Lavinia. Nos contó que tenía un vino, el Vetoné 2007 y que estaban empezando su andadura. Lo probamos (pronto lo traeremos a este blog)y decidimos visitar el viñedo para saber de primera mano cómo les va en estos años tan difíciles.

Dicho y hecho. Nos desplazamos a la provincia de Ávila, en las cercanías de Madrigal de las Altas Torres, concretamente a

Castellanos de Zapardiel, comarca de La Moraña, que no queda



lejos de Rueda ni de Toro.

Meseta castellana fría y dura; paisaje de cielo infinito y suelo pobre. Hábitat de aves rapaces, perdices y avutardas. Terrenos en los que, sin embargo, una especialista en sobrevivir en las peores condiciones como la vid, encuentra acomodo. De hecho, los romanos en sus villas ya plantaban viñedos. La práctica se mantuvo durante siglos hasta que la plaga de la filoxera provocó una drástica reducción de los mismos. El siglo XX vió la extensión del cereal y la emigración a las ciudades de su población. Quedaron algunos majuelos para que los lugareños, como el padre de Teo (anciano de manos erosionadas por el trabajo en el campo, pero mirada limpia y ánimo jovial), hicieran su vino de consumo cotidiano (a la



antigua).

El amor a su tierra y a la cultura del vino llevaron a Teo a buscarse socios para iniciar un proyecto de calidad. El fruto es Bodegas y Viñedos Valhondo S. L. Los otros socios son Macario González y José Vegas. Cada uno tiene viñedos propios y comparten ese proyecto.

Macario aporta mucho conocimiento. Vinculado familiarmente a los Yllera, trabaja para Belondrade, en Rueda; de hecho su padre fue el que puso las bases, nos cuenta Teo, para que naciera esa Denominación. Su mujer, Elena, es enóloga, y ayuda desinteresadamente con su ciencia.

Y ahí comenzó todo. Han sido cinco años de mucho trabajo en las siete hectáreas de terreno arenoso plagado de cantos. Así, se han plantado cepas: garnacha, tempranillo, pinot noir, petit verdot, syrah...; cuyas uvas están a punto de dar sus frutos cuando salga al mercado, durante este otoño, el vino de 2008. El primero, y único comercializado -el Vetóné 2007- procede de uvas de otros viticultores. El 2010 (no hay



2009) está en las barricas.

Pero un vino es mucho más que eso. ¿Y la bodega? Pues es cara, así que alquilan una en Rueda. Pero además hay que preocuparse por múltiples detalles como las barricas, los corchos de calidad o las etiquetas (que, algo que no habíamos visto nunca, cuentan con escritura en braille). Todo cuesta dinero, hay que pedirselo a los bancos cuando no llega la aportación de cada socio. Y todo eso en plena crisis.

Y, por si fuera poco, hay que comercializar el Vetóné 2007. En un país donde se bebe cada vez menos no resulta fácil hacerse un hueco; así que ahí está Teo pateándose primero Ávila, luego Madrid, para dar a conocer su vino. De 8.000 botellas se han vendido casi todas, pero eso no garantiza nada. Las perspectivas no son nada halagüeñas. ¿ Se podrá vender el nuevo vino? ¿Se podrá pagar el crédito? ¿Habrá para comprar un nuevo depósito? Son ya muchos meses escuchando de bodegueros y enólogos de aquí y allá mensajes parecidos.

Hay que querer mucho todo esto para continuar en la lucha: romanticismo en tiempos de crisis ¡Salud!

