

Nº 31 Julio y Agosto 2017

VIGNERONS

El Magazine de **BODEBOCA**

www.bodeboca.com



Verano, vacaciones y vinos



Entrevistamos a José Luis Cuerda

Cineasta y ahora bodeguero
con Sanclodio.



Entrevistamos a Antonio Flores

Hablamos con uno de los
mejores embajadores de Jerez.

Recomendaciones del mes

Novedad

HABLA Nº 15

Habla, una de las bodegas más reconocidas de Extremadura, estrena nuevo vino: Habla nº 15. Se trata de un tinto de la añada 2014 elaborado exclusivamente con la variedad Tempranillo. Hablamos de una edición especial, ya que esta bodega no había elaborado un monovarietal de Tempranillo desde su Habla nº 2, por lo que este vino constituye una vuelta a los orígenes de la casa. Se presenta con matices aromáticos muy complejos, con toques de frutos silvestres y especias.



Mejor valorados

BASSUS 2014

Que Pablo Ossorio sea uno de los enólogos más premiados de España no es casualidad teniendo en cuenta que elabora vinos como Bassus 2014, situado en los puestos más altos de nuestro ranking de vinos mejor valorados. Las opiniones de nuestros socios son unánimes: estamos ante uno de los mejores Pinot noir del país, demostrando que esta variedad típicamente borgoñona también puede dar buenos resultados en el viñedo patrio.



Por **Jose Carlos P.**, socio de Bodeboca
“La demostración de que en España se puede trabajar de manera excelente la Pinot Noir. Merece la pena.”

Vino revelación

FILITAS Y LUTITAS 2015

Un blanco malagueño que está enamorando a nuestros suscriptores del Club Vignerons. Su singularidad se debe a su original crianza, realizada en un fudre centenario utilizado anteriormente para envejecer brandy. Los creadores de este vino tan particular son el viticultor de la Axarquía Juan Muñoz y el enólogo valenciano afincado en Ronda Vicente Inat, al que conocemos también de su trabajo en Descalzos Viejos. Un blanco para sorprender en tus comidas veraniegas.



Por **Carlos M.**, socio de Bodeboca
“Un blanco muy diferente, tanto en su aroma, entre brandy y vino generoso, como en su espectacular y untuosa boca. Muchísima personalidad.”

Edito

Julio y Agosto 2017

Se acerca el momento que define todo en el vino: la vendimia. En algunas zonas ya en agosto se preparan para recoger los frutos de todo un año de trabajo. Muchos elaboradores no toman vacaciones, deben estar en la viña, vigilando que la uva llegue al punto perfecto de maduración. Es el momento más especial para muchos y con ese sentimiento el

engranaje se pone en marcha para comenzar un nuevo ciclo. Vosotros estaréis muy posiblemente recargando pilas, descansando, disfrutando (esperamos) de algún vino. Brindemos por los vinos que están por llegar en esta añada. Disfrutemos los que ya están en nuestras manos, detrás de todos ellos hay mucho amor y esfuerzo.

Actualidad

Rioja aprueba el uso del apelativo “viñedos singulares”

De un tiempo a esta parte se ha generado un movimiento entre los viticultores de Rioja para que se reconozca la calidad de sus terruños. Hoy están de enhorabuena, pues el Consejo Regulador de la denominación ha sentado las bases para que los viñedos de esta tierra puedan ser calificados como “singulares”. Para que un viñedo riojano pueda ser catalogado como singular debe contar con ciertas peculiaridades: práctica de vendimia manual, que pertenezca al mismo bodeguero por un tiempo prolongado, cepas mayores de 35 años y rendimientos inferiores a los permitidos por la DOPa. Así pues, comenzará a ser habitual ver en la etiqueta la mención “Viñedos Singulares”, además de la indicación sobre si es un vino joven, crianza, reserva o gran reserva.



Luis Gutiérrez publica “Los nuevos viñadores”, su nuevo libro

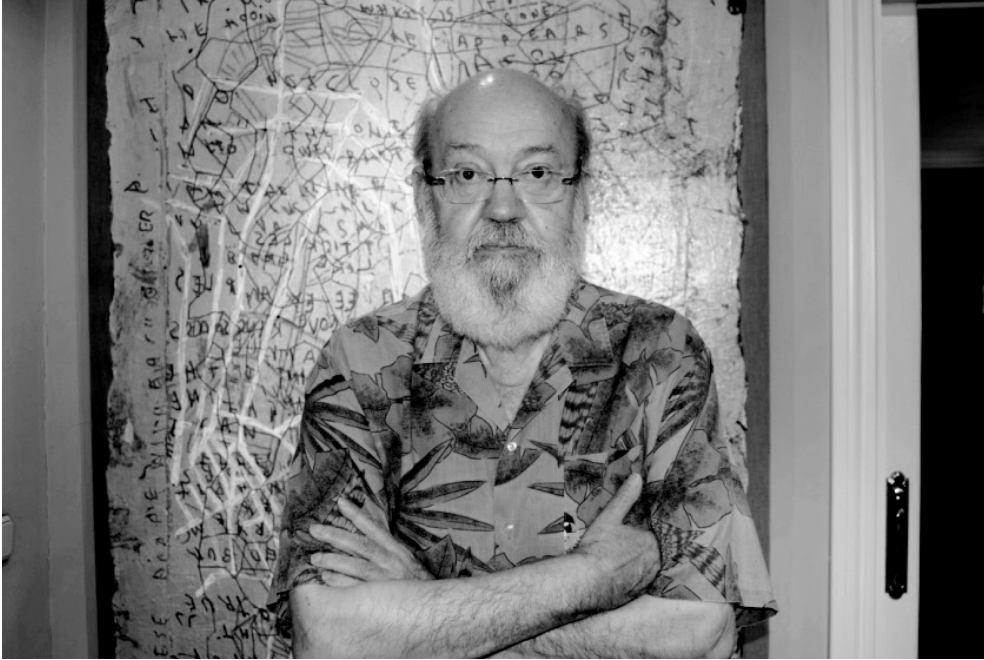
Luis Gutiérrez, crítico de The Wine Advocate en España, acaba de publicar su nuevo libro “Los nuevos viñadores”, editado por Planeta Gastro. En él, el catador ha querido plasmar su visión de la viticultura y la gastronomía de nuestro país a través de 14 enólogos y bodegueros. Algunos de estos vigneronos son bien conocidos por nuestra comunidad: Sara Pérez y Rafa Bernabé, entre otros, forman parte de esta nueva generación de viñadores que comparten pasión por los terruños singulares y por una elaboración de vinos más natural.



VIGNERONS. EL MAGAZINE DE BODEBOCA - También disponible online en www.bodeboca.com/blog

Edita: Bodeboca S.L C/ Gustavo Fernández Balbuena, 11 - 4ª planta - 28002 Madrid. **Email:** com@bodeboca.com - **Teléfono:** 91 198 12 37
Redacción: Paula Hernández, Nacho Civera, Cristina Carpintero, Lucía Martín y Concha Hierro. **Maquetación:** Naiara Martín y Ana Marchante.

José Luis Cuerda



A quienes conozcan a José Luis Cuerda (Albacete, 1947) solo por dirigir películas como La Lengua de las mariposas, Amanece que no es poco o Los girasoles ciegos, les sorprenderá que al rastrear su nombre en Google, la primera búsqueda predictiva sugiera la palabra “vino”. Y es que este manchego, descubridor de talentos de la talla de Alejandro Amenábar, es también el hombre que desde 2002 está detrás de Sanclodio, una bodega de la D.O. Ribeiro cuyo vino podéis adquirir en BODEBOCA.

“El seguimiento de la viña es algo maravilloso. Me gusta ver cómo evoluciona el viñedo a lo largo del año.”

José Luis, ¿cuál ha sido su relación con el vino a lo largo de su vida?

Ninguna hasta que produjo la película Los otros, de Alejandro Amenábar. Un día me dijeron que se vendía una finca en el Ribeiro que estaba muy bien. Fuimos a verla y me encantó el entorno. La finca se llama Cerrada da Porta, y es un caserón del siglo XVI fabuloso. Yo no hubiese pensado en la vida en dedicarme a esto. Tengo úlcera de duodeno, y aunque gracias a ello me libré de la mili, también me ha impedido beber alcohol. Me gusta el vino bueno, pero los alcoholes duros no.

Sorprende que siendo un manchego de pro, su bodega esté en Ourense.

El otro día me llamaron para hacerme un homenaje en Betanzos y me preguntaron cómo quería que me presentaran, y yo les dije: “un cineasta de aquí y de allí, que no es poco”. Esa frase resume mi unión entre La Mancha y Galicia. En Albacete nunca hubiera pensado comprar una bodega, pero allí sí, ya que gente de la que me fío me dijo que era muy buena zona. La finca está en un valle, y cuando la compré en 2002 tuve que plantar todo. Con los años he conseguido reunir 10 hectáreas de viñedo.

¿Es más difícil descubrir un viñedo como el de Sanclodio o descubrir un talento como Amenábar?

Pues las dos cosas son accidentales. Yo estaba rodando una película y la secretaria de mi oficina me dijo que un chico les había llevado un guión, pero que ellos no lo veían. ¡Era el guión de Tesis! Entonces me lo dieron a mí, lo leí, vi que era estupendo, se lo dejé a mis hijas y a Esperanza, mi mujer, y les pregunté: “¿me animo a producirlo? Me dijeron: “tú verás, pero a nosotras nos haría ilusión”. Así es como descubrí a Amenábar.

¿Participa de alguna forma en la elaboración del vino?

Vendimiar no vendimio porque la salud ya no me acompaña, pero tengo el equipo necesario para hacerlo. Yo lo único que hago es catar con el enólogo. Lo huelo, lo pruebo y analizo los distintos depósitos para decidir el coupage. El enólogo me dice que estoy aprendiendo un montón..

¿Cómo se defendería de los que crean que es otro famoso más metido a bodeguero?

A mí me hace más gracia cuando llamo a José Antonio, que es la persona que trabaja nuestra finca, le aviso que voy a ir para allá y me dice “¿pero viene vivo o muerto? ¡es que por aquí se han inventado que se ha muerto!”. Es muy gracioso aquello.

¿Quién le haría ilusión que probara su vino?

Lo han probado otros vinateros como Arsenio Paz, que fue el primero que renovó el Ribeiro, volviendo a potenciar las castas que son autóctonas en la zona. El Ribeiro en la época de Felipe II era el vino que se exportaba a Inglaterra, aunque luego ha tenido un par de crisis por plantar variedades que no son de la zona.

Después de 15 años en el vino, ¿qué es lo que más le gusta de este mundillo?

Pues que es un proceso precioso. Ver cómo crece la viña, cómo se poda... El seguimiento es maravilloso, y me gusta ver cómo evoluciona el viñedo a lo largo del año. Encima tengo la suerte de haber conseguido un vino que en nariz es portentoso. Especialmente la añada 2015, que ha sido buenísima. Estoy encantado. Eso sí, me cabreo mucho cuando la gente lo toma a 5 grados, o cuando veo gente que le echa cubitos de hielo. Creo que se debe tomar a 9 u 11 grados.

Su vino disponible en Bodeboca:



Sanclodio 2016



Verano, vacaciones y vinos

Decimos siempre que beber un vino es la mejor forma de viajar sin movernos de nuestro sitio. Nos encantan los viajes metafóricos que hacemos con esos vinos que tienen la capacidad de transportarnos. Pero si hay algo que nos gusta aún más es físicamente viajar. Conocer nuevos horizontes, empaparnos de otras culturas, bebernos y comernos sus platos. Viajar nos abre la mente y nos agranda el alma.

Os contamos los destinos elegidos por algunos de los que hacemos Bodeboca. Y lo hacemos como pretexto para sugeriros nuevos vinos que nos encantaría que descubrierais este verano. ¿Viajamos?



ISABEL
Destino: Sanlúcar de Barrameda

Sanlúcar tiene buena gastronomía, buenos vinos, buenos paisajes pero sobre todo tiene una puesta de sol difícil de olvidar. No puede faltar una copa de manzanilla bien fresquita con unos langostinos tigre. Yo digo que en Madrid hay que vivir y en Sanlúcar hay que morir.

- Vino: Lustau Manzanilla Papirusa -





VÍCTOR
Destino: Cuenca

Es una ciudad de cuento, que parece suspendida en otra época. Aunque las cuestas del casco antiguo te pueden dejar exhausto, merece la pena perderse por sus callejuelas, disfrutar de los incontables miradores, para sentarse finalmente a tomar un buen plato de morteruelo o de ajoarriero, acompañados, siempre, de un buen vino de la zona.

- Vino: Reto 2016 -





ÓSCAR
Destino: Madrid

Este año mis vacaciones van a transcurrir entre cambio de pañales, biberones y noches en vela... a cambio, tengo la excusa perfecta para descorchar un magnum de La Gran Dame del 95 que llevo tiempo guardando: elegantes y finas burbujas para dar la bienvenida a mi hijo, ¡la ocasión especial que estaba esperando!

- Vino: Veuve Clicquot La Grande Dame 2006 -





OLGA
Destino: Pontevedra

¡Me encanta Galicia! El paisaje gallego aún tiene un toque salvaje e indomable y a la vez es perfecto para ir con toda la familia. Comer será una actividad fundamental: sardinas y mariscos como pulpo, navajas, percebes... con esa niebla tan característica, estoy contando los días para desconectar, disfrutar comiendo y probando todos los albariños y ribeiros que pueda.

- Vino: Leirana 2015 -





CONCHA
Destino: Piamonte

Sueño con este viaje. Con los pueblos pintorescos que visitar, con probar el braseado al barolo y la infinita variedad de quesos, desde el gorgonzola hasta el castelmagno sin dejar atrás el bra. Dicen que el Piamonte es la Borgoña italiana. ¡Habrà que descubrirlo in situ!

- Vino: Prunotto Barolo 2013 -





WILL
Destino: Cantabria

Es mi viaje pendiente. He pasado muchas veces en coche y siempre he querido tomarme el tiempo para conocer sus pueblos costeros. Mi plan es tomar muchas fotos, comer muy bien y desconectar. Por cierto ¡desconocía que en Cantabria elaboraban vinos con denominación Costa de Cantabria!

- Vino: Viñamar 2016 -





OLGA
Destino: Grecia

La ensalada griega de tomates y queso feta es un must. Desde luego en Mikonos, Creta o Santorini tiene un algo especial, posiblemente por las especias que la condimentan, un blanco como este le irá de maravilla.

- Vino: Ktima Gerovassiliou Malagousia 2015 -



NACHO
Destino: Mallorca

Mallorca es uno de los destinos más apetecibles durante el verano. Bañarse en sus paradisíacas playas de arena fina y recorrer la Sierra de Tramontana parando en sus típicos cellers, donde poder disfrutar de la gastronomía mediterránea de la isla, es uno de mis grandes planes para las próximas vacaciones.

- Vino: ÑN/2 2015 -



SAMUEL
Destino: Barcelona

La zona de Barcelona me parece increíble. Más allá de la preciosa zona centro me encanta perderme por los pueblos de alrededor: descubrir playas escondidas y paisajes muy distintos a la concurrida Barceloneta es mi plan ideal. Si vives en una ciudad... ¡Huyes del asfalto en vacaciones!

- Vino: Perelada Només 2016 -



JOSÉ MANUEL
Destino: Francia

Este verano estaré en la zona de Languedoc- Roussillon, una de las regiones con mayor producción de vino del mundo y llena de ciudades cargadas de historia y de misterio. Carcassonne, Montpellier, Nimes, Avignon... algunos pueblos son como viajar al pasado. Los vinos de la zona son fascinantes y encima es una región en auge. ¡Hay mucho por descubrir!

- Vino: Jeff Carrel Les Darons 2015 -



JOSE
Destino: Aranda de Duero

Este verano me despido de mi coche con este viaje. Junto a mi hermano y amigos iremos a Sonorama Ribera, un festival al que acuden más de 100 grupos, hay música a todas horas, gente que solo va a pasárselo bien y muy buena organización. Encima hay vino por todas partes, es mi plan perfecto.

- Vino: Matanegra Finca Valentina 2012 -



ANA
Destino: Portugal

Portugal es una caja de sorpresas. Vanguardista y a la vez pintoresca, tiene siempre un rincón de foto de postal. Lisboa es perfecta para quedarse en cualquiera de sus terrazas y tomarse un vino mientras se disfruta de lo que pasa alrededor. Yo voy dispuesta a enamorarme también de su faceta vinícola.

- Vino: Soalheiro Granit 2015 -



CRISTINA
Destino: Islas Canarias

Este verano repito destino y vuelvo a una isla que me enamoró: Lanzarote. Me encanta su paisaje, que es muy agreste, y sus playas de arena volcánica y agua turquesa. No pienso perderme el Parque de Timanfaya ni los Jameos del Agua. Además, estoy deseando volver a probar el cherno, un pescado local delicioso, acompañado de papas con mojo y, por supuesto, vinos canarios.

- Vino: 7 Fuentes 2015 -



NAIARA
Destino: Ribeira Sacra

Nunca he visitado esta zona, así que estoy impaciente por admirar sus laderas escarpadas, pasear en catamarán por el Sil, probar el estupendo marisco y los fantásticos vinos que la hacen famosa. En resumen, este destino ofrece naturaleza, buena gastronomía y grandes vinos, ¿qué más se puede pedir?

- Vino: Castro Candaz Finca El Curvado 2014 -





Nosotros

JOSÉ COSCOÑAS
Departamento de Operaciones BODEBOCA

Nació en Madrid y estudió Ingeniería técnica forestal. Es el responsable de controlar todo el flujo logístico. En Bodeboca desde mayo del 2015.

¿Qué estilo de vino te gusta más?

Principalmente tintos consistentes, con cuerpo y que dejen un postgusto duradero pero sin ser desagradable (aunque últimamente también me estoy aficionando a los blancos de Rioja).

¿Han variado tus gustos de vinos desde que empezaste a beberlo?

¡Muchísimo! No era nada aficionado antes de empezar a trabajar en Bodeboca y pensaba que nunca me gustaría beberlo, pero en cuanto descubrí los matices entre diferentes variedades, denominaciones y elaboraciones empezó a apasionarme.

¿Cuál es el vino que más te gusta regalar?

Algún Ribera del Duero, como Pradorey Élite, que es una apuesta segura que a nadie puede no gustarle.

¿Qué vino te ha sorprendido más?

Bozeto de Exopto Tinto, fue una de mis primeras compras. La primera vez que confirmé que todos los vinos no son iguales y que en mi paladar cabía la esperanza.

¿Qué región del mundo del vino te parece más interesante y por qué?

Ribeira Sacra: me parece increíble cómo pueden cultivarse y trabajarse los viñedos en un clima y unos paisajes tan singulares y espectaculares.

¿Qué vinos tienes ahora mismo en casa?

En la vinoteca que ha sustituido a mi acuario me queda un Viñas del Vero Gewürztraminer, un Viña Zorzal Garnacha y un Finca La Rana... me parece que ya va siendo hora de hacer un nuevo pedido.

Saber más

Catando en viña El equipo Bodeboca en Gredos

Desde hace cinco años, los que hacemos posible Bodeboca cambiamos las vistas diarias de nuestra oficina en Madrid para conocer una zona vinícola. Durante tres días, nuestro paisaje cotidiano se transforma en un viñedo. Suelo, cepas, paisajes naturales, vinos, casi siempre calor, y gentes. Inauguramos esta actividad en Mallorca, en los sucesivos años viajamos a Oporto, Burdeos, Jerez y Ronda. Este año nos trasladamos durante tres días a Gredos, una zona que siempre nos ha cautivado y a la que ya le teníamos muchas ganas.



En este viaje hemos visitado los viñedos de Canopy, una bodega con la que tenemos mucha historia. Sus fundadores, Alfonso Chacón y Belarmino Fernández nos guiaron hasta la Sierra de San Vicente, entre los valles del Tajo y del Tiétar. A pesar del calor, no dejamos de maravillarnos por las impresionantes vistas que ofrece el camino. Entre monte y monte aparecía el primer viñedo y allí pudimos conocer sus famosas Garnachas centenarias, muchas de ellas mostrando ya los botones de lo que será un gran fruto. Tan cuidadas y respetadas que medio en broma y medio en serio Alfonso nos lo describió como una auténtica terapia ocupacional.



Castillo de Belarfonso
2015



Loco 2014
(91 puntos Parker)



La Viña Escondida
2014



Ya en la Viña Escondida, la joya de la corona de Canopy, catamos sus vinos. Empezando por el maravilloso vino de sed Castillo de Belarfonso, un tinto que duró muy poco en nuestra copa y del que agradecemos su frescura en un día tan caluroso. Seguimos con Tres Patas, su genial Loco 100% Garnacha blanca y nos detuvimos un buen rato con La Viña Escondida, una Garnacha enorme, llena de autenticidad y de personalidad, el vino que bien podría resumir todo lo que ese día descubrimos en la viña.

Antonio Flores



Por sus sentidos han pasado los vinos más míticos que González Byass ha sacado al mercado en las últimas décadas. Nació en la propia bodega y se incorporó al equipo técnico en 1980. Ha recibido en varias ocasiones el premio a mejor enólogo en la gala del International Wine Challenge de Londres. Su pasión, dedicación y capacidad comunicativa hacen imposible que no sientas los vinos de Jerez como un tesoro que contiene mil historias, capaz de desplegar cada vez mejor sus encantos y conquistar al mundo entero.

“Nací en una habitación que estaba justo encima de una solera de Tío Pepe. Así que yo siempre digo que por mis venas corre Tío Pepe.”

¿Qué vino bebe Antonio Flores en casa?

Tomo muchos, pero me gusta especialmente el amontillado Viña AB, es espectacular, con su crianza primero biológica y luego oxidativa. También me encanta el Champagne.

Háblanos de qué tiene en común Jerez con otras zonas como Champagne y Jura...

La tierra y que ambos vinos tienen esa sapidez, son cremosos, sabrosos. En Champagne también se están haciendo grandes cosas. Mi amigo Anselme Selosse de la casa Jacques Selosse es un ejemplo. Y con Jura, ambas están hermanadas por la levadura de velo de flor, aunque las especies de levaduras son diferentes y en Jerez la altura del velo es superior. Hemos hecho catas para diferenciarlos y me encanta.

De todos los vinos de Jerez, ¿cuál podría ser la joya de la corona?

Aunque el sistema de criaderas y soleras es típico de Jerez, realmente no ha estado siempre, sino desde mitad del siglo XIX. Antes el envejecimiento era de añadas. A partir de aquel momento, con el boom del jerez en Reino Unido, se abandonó el sistema de añadas y hoy tenemos vinos de añadas fundacionales que algunas están ya semisólidas. Eso son joyas prefloxéricas. Otras

joyas son las palmas (las botas que contienen el vino más puro y delicado). De hecho nuestro Cuatro Palmas (un amontillado que envejece desde hace 51 años en la bodega) ha sido recientemente premiado en la Wine Challenge de Londres.

¿Qué vino de todos los que has probado te ha emocionado más y conservas de él un gran recuerdo?

Trafalgar, un jerez que los fundadores de González Byass compraron el año de la batalla (1805). Es un vino prefundacional del que Pitu Roca siempre me pide un tarrito. Es una brea, está casi sólido. Precisamente fue Pitu Roca quien me enseñó a darlo en catas. Es puro yodo, sal, mezclado con sangre, polvo... es la batalla, un jerez concentrado de los albores del siglo XIX.

El tuyo es un caso de sherry desde la cuna, ¿cómo fue que naciste en la bodega?

A veces cuando lo cuento la gente no se lo cree, pero es verdad. Nací en una habitación que estaba justo encima de una solera de Tío Pepe. Así que yo siempre digo que por mis venas corre Tío Pepe. Esta bodega es como una ciudad dentro de otra ciudad, donde además sigue habiendo consulados, y mi padre, que empezó trabajando en González Bayss como botones y luego llegó a ser director técnico, tuvo derecho a una vivienda dentro de la bodega. Como antes nacíamos en las casas, yo nací en la mía, que estaba dentro del complejo de la bodega.

El hashtag de Tío Pepe en rama 2017 es #vivoysalvaje. ¿Cómo nació Tío Pepe en rama?

La historia de Tío Pepe en rama es como la de las historias bonitas, nació espontáneamente. Estaba catando un fino de la bota en la bodega con mi amigo Toby Morhall de la Wine Society y yo le decía: “Toby, qué pena que no se pueda catar esto así siempre y que la gente no lo pueda probar”. Entonces él me dijo que si lo sacaba él me compraría las botellas. En la bodega confiaron en mí y sacamos 16.000 botellas. Tío Pepe en rama sale de las 60 mejores botas de la bodega, de la bota a la botella, sin filtrar, ni estabilizar, ni clarificar. En la contraetiqueta lo contamos: “Hemos embotellado para ti la fuerza de nuestra tierra, el silencio de la bodega, la sal, el sol, la lluvia y el viento. Tío Pepe en rama 2017. Vivo y salvaje”.

Algunos de sus vinos disponibles en Bodeboca:



Fino Tres Palmas 2015



Tío Pepe en Rama 2017



Amontillado Viña AB

Entrevista

Jeff Carrel

“En Languedoc-Rousillon tenemos multitud de terroirs, climas y variedades.”

Creador de Jeff Carrel Lilac 2015



🎙 Define tu vino Lilac en pocas palabras.

Es como una luz vibrante.

🎙 ¿Cuál es tu momento preferido como elaborador?

El intercambio de opiniones con el vigneron.

🎙 Un vigneron que te inspire especialmente.

¡Absolutamente todos los vignerons me inspiran!

🎙 ¿Cuál es tu lugar preferido para hacer vino?

En Languedoc-Rousillon, porque aquí tenemos muchos tipos de terroirs, climas y variedades distintas.

🎙 ¿Cuál es el último vino que te ha sorprendido?

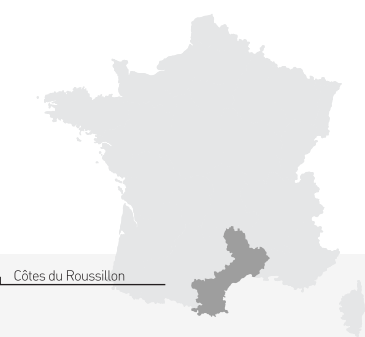
Una Garnacha gris.

🎙 ¿Y tu vino preferido en España?

Un blanco de Terras Gauda.

🎙 ¿Cuál es tu región vinícola española favorita?

Galicia.



Côtes du Roussillon

- CLUB VIGNERONS JULIO -

SUSCRÍBETE

al Club Vignerons en

www.bodeboca.com/club-vignerons



Jeff Carrel Lilac 2015

La bodega: Jeff Carrel / Tipo: Tinto Roble / Zona: Côtes du Roussillon / Grado: 14,5% vol. / Variedad: 75% Cariñena, 25% Syrah

Edad de las viñas: Cariñena de más de 50 años y Syrah de más de 20.

Suelo: Tierras negras y suelos calizos y de esquisto.

Clima: Mediterráneo.

Rendimiento: 35 hectolitros por hectárea. Maceraciones cortas (10-15 días).

Vendimia: A mano y recolectadas en pequeñas cajas de madera.

Vinificación: La Cariñena realiza una maceración en frío durante 2 semanas, es aplastada con los pies y con remontados durante el día y la noche. La Syrah realiza una maceración en frío y una fermentación alcohólica por separado. Posteriormente se añade a la Cariñena.

Crianza: 9 meses en pequeños recipientes de madera.

Producción: 4.758 botellas.

Jeff recomienda
Pimientos del piquillo



VALORA
ahora este vino en
www.bodeboca.com/valorar





Entrevista

Juan Piñero

“A pesar de los palos que le han dado al Jerez, fíjate lo buen producto que será que aún sigue vivo.”

Creador de Manzanilla Maruja

🎙 ¿Desde cuándo existe Maruja?

Maruja es una marca desde 1920, era de Terry. Nosotros la compramos a Domecq en 1992 y nos trajimos los vinos. Empezamos una época nueva de Maruja.

🎙 ¿Qué hace especial a esta manzanilla?

Somos de las pocas bodegas que tenemos siete criaderas y una solera para elaborar una manzanilla. Cuanto mejor se mueva el vino en su tiempo, mejor estará la solera, que es lo que nosotros embotellamos. El ciclo del vino es este.

🎙 ¿Por qué compraste esta bodega?

Compré el edificio con la idea de hacer viviendas, pero cuando vi lo bonito que era, no me atreví, lo que hice fue comprar botas. Me volví loco.

🎙 ¿Cuál es la diferencia entre un fino y una manzanilla?

Son pocas. El fino es de Jerez y tiene más cuerpo. La manzanilla

es de Sanlúcar y es el fino de los finos, muchísimo más suave, aquí el clima es más moderado. Es un vino más afinado, más salino... Cuesta trabajo explicarlo.

🎙 ¿Qué tipo de vino es Maruja?

No es un vino de feria, sino de tiendas gourmet. Es un vino al que le tenemos mucho amor, es poesía. Cuando se tiene una pena grande, uno se viene aquí -a la bodega- y ya es otra cosa. El vino es el placer del tiempo. Esta no puede ser una manzanilla de segunda clase, reúne todo para triunfar.

🎙 ¿Por qué las catedrales del jerez tienen esta arquitectura tan particular?

Hay siete metros desde la bota más alta hasta el techo para que haya oxigenación suficiente y corra el aire y luego los suelos están cubiertos de albero para regarlos en verano y que se mantenga el frescor durante la época más cálida del año. Están hechas para favorecer la crianza de nuestros vinos.



SUSCRÍBETE

al Club Vignerons en

www.bodeboca.com/club-vignerons

- CLUB VIGNERONS JULIO -

Manzanilla Maruja

La bodega: Juan Piñero / **Tipo:** Manzanilla / **Zona:** Sanlúcar de Barrameda / **Grado:** 15% vol. / **Variedad:** Palomino Fino

Suelo: Albarizas.

Clima: Templado.

Vinificación: En botas de 500 litros. Fermentación con levaduras autóctonas de la propia viña.

Crianza: Siete criaderas y una solera. Vejez entre 8 y 9 años.

Producción: Entre 15.000 y 20.000 de 50 cl.

Paraje: Pago del Hornillo (Sanlúcar de Barrameda).



Juan recomienda

Jamón ibérico de bellota



VALORA
ahora este vino en
www.bodeboca.com/valorar



Mario Ruiz-Clavijo

“Queremos volver a situar a Heretat de Taverners como una bodega de referencia.”

Creador de Heretat de Taverners Graciano 2013



🎙 ¿Qué tiene Fontanars dels Alforins para contar con tantos vigneronos?

Un terroir y una climatología única.

🎙 Un sueño que te gustaría cumplir en Heretat de Taverners.

Volver a situar esta bodega como un referente de la zona.

🎙 El vino que te gustaría elaborar y que todavía no has hecho.

Un vino madurado en gran formato, en fudres de 25 o 30 hectolitros.

🎙 Tu último descubrimiento vinícola.

Chateau Les Carmes Haut Brion 2012.

🎙 ¿A qué te dedicarías si no fuera al vino?

De pequeño quería ser piloto de rallies y correr el Dakar.

🎙 ¿Qué te gusta hacer para desconectar del mundo del vino?

Estar con mi familia, tirar al plato y restaurar coches antiguos.

🎙 Recomiéndanos una región vinícola para pasar las vacaciones.

La Toscana y la zona del Alto Douro en Portugal.



D.O. Valencia

SUSCRÍBETE

al Club Vigneronos en

www.bodeboca.com/club-vigneronos



- CLUB VIGNERONS AGOSTO -

Heretat de Taverners Graciano 2013

La bodega: Heretat de Taverners / Tipo: Tinto Crianza / Zona: D.O. Valencia / Grado: 14,5% vol. / Variedad: 100% Graciano

Edad de las viñas: Cepas de más de 25 años.

Suelo: Franco-arcilloso, manejado con cubierta vegetal.

Clima: Continental con influencia mediterránea.

Rendimiento: 3.500 kg/ha.

Vendimia: A mediados de septiembre.

Vinificación: En depósitos de 100 y 50 hectolitros. Fermentación controlada con remontados diarios y 'pissage' manual. Maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: 14 meses en barricas de roble de tercer año.

Producción: 6.800 botellas.



Mario recomienda
Fabes asturianas





Entrevista

Fernando López Justicia

“La uva tiene una acidez natural maravillosa, le costó adaptarse pero decidimos profundizar en la variedad y trabajarla con mimo”

Creador de Marqués de Casa Pardiñas 2015

🎙 ¿Tenía alguna relación con el vino antes del proyecto?

He sido un hombre de negocios desde muy joven pero no he tenido una historia con el vino. Mi familia se dedica al cultivo y mi padre fue olivarero en Jaén, pero si viviera se habría sorprendido mucho de que elaborara vino.

🎙 ¿El vino en su caso es un negocio?

Lo hago como una ilusión personal. Mi meta era elaborar un vino con personalidad, algo realmente diferenciador que hablara de las maravillas de esta tierra.

🎙 ¿El secreto de los intensos aromas de su vino?

La uva se recoge de noche, cuando las temperaturas son inferiores a 20°C. Al amanecer se llevan del campo a la bodega, son 150 metros. Luego la congelamos y rompemos su estructura molecular.

🎙 ¿Qué lo define?

Hay que ser muy bueno en lo que se hace, pero además ser trabajador y con estas dos cosas la suerte llega sola.

🎙 ¿Qué vinos bebe?

No tengo una preferencia especial por una zona. Hoy día tenemos una cantidad de zonas que hacen vinos exquisitos, cada uno con su personalidad... Méntrida, Madrid, Alicante, están haciendo cosas estupendas.

🎙 Si tuviera que reivindicar algo ¿qué sería?

Yo diría que aparte de potenciar todas estas zonas emergentes, luego hay que pagar los vinos. Que parece que hemos llegado a un extremo en el que queremos que nos paguen por beber.



SUSCRÍBETE
al Club Vignerons en
www.bodeboca.com/club-vignerons

- CLUB VIGNERONS AGOSTO -

Granada

Marqués de Casa Pardiñas 2015

La bodega: Marqués de Casa Pardiñas / **Tipo:** Tinto Crianza / **Zona:** D.O. Vinos de Calidad de Granada / **Grado:** 13,5% vol.
Variedad: 100% Cabernet sauvignon

Descripción: Viñedos plantados en 2001 a unos 950 metros sobre el nivel del mar. Certificado ecológico.

Suelo: Franco-arcilloso.

Clima: Continental extremo.

Vendimia: Manual, en cajas de 20 kilos, siempre nocturna.

Vinificación: En depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

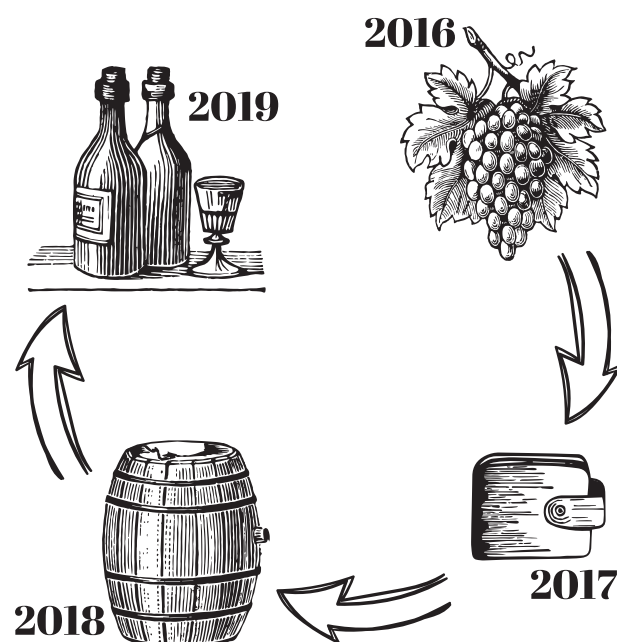
Crianza: 19 meses en barricas de roble francés. 12 meses en botella.

Producción: 2000 botellas.

Fernando recomienda
Couscous de pollo y verduras



PRIMEURS



Compra los vinos más codiciados antes de su salida al mercado

www.bodeboca.com/primeurs

