

ELABORADO CON VIÑEDOS PREFILOXÉRICOS

AMPHORA, EL VINO TAL COMO ERA

Por PEDRO PINTADO VILLEGAS

Una bodega muy joven y con las ideas muy claras. Fundada en 2016 por Federico y Rafael Lucendo, hijos del prestigioso enólogo valdepeñero Jesús Lucendo, Selección Lucendo ha apostado desde el principio por la conservación de viñedos prefiloxéricos de variedades autóctonas y la recuperación de uvas casi extinguidas como la tinta Velasco. La premisa parte de un riguroso trabajo en el campo para conseguir una uva de la mejor calidad e interviniendo solo lo imprescindible en el proceso de elaboración.



Federico Lucendo, cuenta con un amplio curriculum y un reconocido prestigio profesional. Se inició profesionalmente en Bodegas Arúspide de Valdepeñas donde trabajó durante 10 años como director técnico y está en posesión del premio Baco 2009, que lo reconoció como mejor enólogo joven de España en aquel año.

Ahora en Quero (Toledo) cultivan verdaderos tesoros de la viticultura, en una labor en la que también participa Julián Ruiz Villanueva, de Esencia Rural. Entre todos pusieron en marcha en 2012 el innovador proyecto “Amphora”, que paradójicamente busca elaborar vinos como los que hacían nuestros antepasados hace 400 años. Para ello enterraron en una de las parcelas cuatro tinajas, una de barro negro, con más de 300 años de antigüedad con una capacidad de 2.000 litros cada una. Las tinajas se encuentran entre las cepas de un viejo viñedo de airén prefiloxérico de más de 120 años. “De esta manera”, explica Federico, “buscamos que la uva y el vino se queden en el viñedo del que proceden. Son vinos de kilómetro cero, con menos huella de carbono”.

El proceso de elaboración comienza en la vendimia haciendo la recolección y selección a mano. Los propios vendimiadores vierten la uva sin despalillar directamente en la tinaja. Después “la pisa”, durante unas dos horas. La fermentación alcohólica que dura aproximadamente 15 días, sin correcciones ni aditivos de ningún tipo, se inicia de forma espontánea transcurridas 48 horas desde el pisado. El



Federico Lucendo (dcha.) y Julián Ruiz Villanueva, responsable de viticultura, catando en Viña Tinajas, Quero (Toledo).

suelo, juega un papel muy importante, como aislante natural que “permite mantener una temperatura homogénea durante todo el proceso de fermentación y crianza”.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se sellan las tinajas con tablas y se cubren con una mezcla de arcilla. Se deja macerar el vino con los hollejos entre 220 y 280 días, dependiendo de las condiciones climáticas del año. Posteriormente, se hace el descube sacando el vino para trasegarlo a otra tinaja para que se decante y se estabilice de forma natural. En esta nueva ubicación permanece de cuatro a seis meses. Una vez terminado el proceso de limpieza y decantación se embotella sin filtrar en el mismo viñedo utilizando para ello una embotelladora y bomba manuales. “La sorprendente evolución en las tinajas durante todo el proceso”, detalla Federico Lucendo, “nos anima a invertir en tiempo hasta conseguir un producto espectacular y muy curioso. Los vinos que obtenemos son muy radicales, con ligeras oxidaciones, una compleja mineralidad y, sobre todo, evocando recuerdos florales con matices de fruta muy madura”.

Siguiendo este mismo procedimiento Selección Lucendo ha comercializado este año un espumoso ancestral, “Dédalo”, un vino ha fermentado hasta alcanzar una densidad y un contenido en azúcar residual idóneo para poder embotellarlo directamente desde la tinaja sin filtrar para que produzca el CO₂ deseado en la botella, gracias a la fermentación espontánea que se va a producir una vez embotellado.

“El resultado”, concluye el enólogo, “son vinos turbios, con algo de salvaje y casi siempre con un punto ácido, muy diferentes a los que estamos acostumbrados a beber. Vinos de mucho color, muy complejos que están siendo cada vez más apreciados por grandes chefs que apuestan por una cocina de contraste”.