

BODEGA GARNACHA ALTO ALBERCHE (VTCYL)

El Alberche mira a Borgoña

El nacimiento de esta bodega en 2006 supuso el inicio del despegue de una comarca histórica en la que predomina la garnacha, casta en su momento denostada y hoy con un merecido prestigio

ANTONIO GARCÍA

Salvando las distancias, el Valle del Alberche, situado en las estribaciones de la Sierra de Gredos en su vertiente noreste, pretende ser para España lo que la Borgoña es para Francia desde el punto de vista vitivinícola. Poco a poco lo va consiguiendo, dando pequeños pasos que están logrando concitar el interés de expertos en la materia que se asientan en esta zona o que la visitan para comprobar las propiedades de una uva como la garnacha que, tras ser denostada en algunos momentos, vuelve a recuperar el prestigio que nunca debió perder.

En los últimos años se ha producido un cambio de tendencia que quizá arrancó en el año 2006 cuando un grupo de once socios –ahora son cinco– decidió poner en marcha la bodega Garnacha Alto Alberche en el municipio de Navalunga, aunque las viñas de las que se nutre proceden de una decena de pueblos.

Ese cambio de tendencia lo explica de forma gráfica uno de los so-

cios de esta bodega, que a su vez es presidente de la Asociación de Sumilleres Abulense (ASA). Rafael Mancebo recuerda que cuando la Fiesta de la Garnacha nació hace dos décadas en la comarca, la cultura del vino había decaído y cómo hace una década se compraban los derechos de los viñedos; sin embargo, desde hace unos años a esta parte, «viene gente a comprar viñas». Unas viñas con una media de entre 60 y 70 años plantadas a una altitud notable, que oscila entre los 800 y los 1.100 metros.

El joven enólogo de la bodega, José María Grande, explica cómo la cepa vieja tiene la «ventaja» de que se autorregula. «Ella sola va a dar lo que necesita», señala, mientras se muestra feliz de poder quedarse en su tierra. Algo que no se podía ni imaginar cuando empezó su carrera hace una década entre Palencia y Salamanca.

Precisamente la fijación de la gente joven y preparada en esta comarca abulense es una de las ventajas que aporta la arriesgada apuesta realizada hace ocho años en esta comar-

ca abulense. Poco a poco, aquello que nació casi como una quimera se ha ido transformando en una realidad, plasmándose en la creación hace tres años de la Asociación Garnachas de Gredos, que incluye a 16 bodegueros: 12 de Ávila, dos de Madrid y dos de la zona de Mérida, en Castilla-La Mancha.

Mientras las comunidades vecinas han logrado para sus vinos la denominación de origen, los bodegueros del Alberche luchan por alcanzar este reconocimiento. Según Rafael Mancebo, las cosas van por buen camino.

Este lugar privilegiado, situado en la falda norte de Gredos y por el que discurren las aguas del Alberche, es cada vez más conocido y reconocido fuera de Ávila y de España, gracias al prestigio alcanzado por una variedad que poco a poco se abre paso en las ferias, como consecuencia de la labor realizada durante años por un grupo de apasionados del vino. Uno de los primeros pasos fue poner en marcha la Fiesta de la Garnacha y después crear una bodega

LA BODEGA

DIRECCIÓN / Año de fundación: 2006. Dirección: Paraje del Pimpollar, parc. 17, pol. 5, 05100 Navalunga (Ávila). Tel.: 616 416 542 / 620 354 365. Web: www.bodegagarnachaaltoalberche.com E-mail: sietenavas@live.com

EMPRESA / Gerente: Rafael Mancebo. **Enólogo:** José María Grande.

COMERCIALIZACIÓN / **Nac:** 50%. **Export:** 50%.

MARCAS / 7 Navas. Tinto y rosado 2013, tinto roble 2011 y tinto selección 2010. Variedad: Garnacha. Botellas: 17.500. PVP: 4; 3; 6 y 9 €. **7 Navas Finca Catalino.** Tinto 2009. Var.: Garnacha. Bot.: 1.500. PVP: 18 €. **7 Navas Finca Faustina.** Tinto 2009. Var.: Garnacha. Bot.: 1.000. PVP: 25 €.

en torno a la cual han ido surgiendo otras en la zona.

Mancebo admite que en estos años han trabajado «con más sentimiento que conocimiento», porque veían que «desaparecían los viñedos». Ahora, esa tendencia parece haber cambiado, aunque serán «otros los que recojan los frutos» de una labor que deberá contar, y que ya cuenta, con la participación de enólogos y agrónomos, en un proyecto global del que también se beneficiará el enoturismo.

«Nadie se imaginaba hace diez años que las grúas iban a estas paradas», comenta Mancebo mientras observa con orgullo desde la parte alta de la bodega un paisaje impresionante con la Sierra de Gredos de fondo y una parte de los viñedos en primer plano.

«Todo este trabajo tiene un valor enorme, porque lo hemos hecho nosotros», destaca, mientras recorre las instalaciones de una bodega en la que se elaboran unos vinos que se comercializan bajo la denominación genérica '7 Navas', en referencia a los siete municipios de la comarca que llevan en su nombre el término Nava: Navalunga; San Juan de la Nava, Naval Moral, Navarredondilla, Navatagordo, Navarrevisca y Navalacruz. A ellos se suman también El Barraco y Burgoondo.

Con un 90% de las barricas de roble francés y un 10% de roble húngaro, en estas instalaciones se elaboran vinos procedentes de unas diez hectáreas de fincas repartidas por toda la comarca. Son terrenos arrendados por la bodega a sus propietarios, de manera que son los técnicos responsables de la bodega quienes deciden los tiempos para realizar las labores de poda, vendimia...

En total, se comercializan unas 20.000 botellas al año, de las cuales 17.500 proceden del 7 Navas joven, rosado, roble y selección, mientras que las 2.500 restantes corresponden a los que se comercializan como 7 Navas Finca Catalino –1.500– y 7 Navas Finca Faustina –1.000–.

Son vinos cuya singularidad radica en la vejez de sus viñas (100 años), en la altitud de sus viñedos (1.000 metros), en el terreno granítico sobre el que se asientan y en un tratamiento «manual 100%», tal y como subraya con orgullo Mancebo, quien insiste en que el Alberche se está convirtiendo en una «zona emergente». Además, el clima también influye en la calidad de los vinos debido al contraste de temperatura entre el día y la noche y más horas de sol de lo habitual para los viñedos.



Exterior de la bodega de Navalunga. En las imágenes pequeñas, Rafael Mancebo con dos de sus vinos, viñedos de la firma y barricas de crianza. / RICARDO MUÑOZ

VIZAR EL REDONDEL SYRAH Tinto crianza 2011

BODEGAS VIZAR (VTCyL). Ctra. N-122, Km. 341. 47329 Villabáñez (Valladolid) Tel: 983 682 690 / Web: www.bodegasvizar.es

Cata: Llamativo syrah que muestra las posibilidades de esta variedad en las altas tierras de Castilla y León. Tal vez sea el cambio climático, tal vez una cuestión de experiencia de trabajo con la syrah. Hallamos un perfil complejo e interesante. Fuerte carácter terroso, piedra mojada, humus, hojarasca y hierbas secadas al sol. Fruta roja silvestre, notas de pimienta negra, pétalos de flores rojas. Sabroso, potente, ligeramente salino en boca. Madera bien integrada, sorprende la persistencia de un tanino maduro pero insistente. Un vino aparte.

Varietades: Syrah **Consumo óptimo:** Hasta 2016 **Puntos:** 16 sobre 20

LAMBUENA VIÑAS VIEJAS Tinto crianza 2009

BODEGAS LAMBUENA (DO Ribera del Duero). Ctra. Fuentecén, s/n. 09300 Roa (Burgos) Tel: 947 540 016 / Web: www.bodegaslambuena.com

Cata: Suave y equilibrada propuesta de este pequeño pero veterano productor de la Ribera burgalesa. Fruta roja en sazón, flor marchita, sotobosque, hierbas y heno. Solo el toque dulce y tostado manifiesta la presencia de maderas. Vinoso y bien fluido en boca, cuerpo medio, agradable tacto en boca que se ve completado por una sensación de un ligero picor que crea estructura y perfil en el paladar, buena sensación retronasal, notas balsámicas se funden con frutillos rojos compotados.

Varietades: Tempranillo **Consumo óptimo:** Ahora **Puntos:** 15,50 sobre 20