

Vinos de parcela, descúbrelos esta Navidad

- Los terruños donde se cultivan estas uvas son escasos y, junto con la compleja meteorología que acompaña, el vino obtenido resulta una auténtica joya.

Madrid, 21 de diciembre de 2016. – En la búsqueda de la exclusividad y el valor, el consumidor puede encontrarse con multitud de modas gastronómicas y productos que hace años se desconocían, como la sal trufada, el tartar o el ceviche. Muchos han llegado del extranjero, pero también existen productos autóctonos únicos como los vinos de parcela. Unos vinos cuyas uvas proceden de fincas determinadas y con suelos de mucho carácter, donde el paisaje se mezcla con el sabor de la uva. Entre ellos, podemos destacar Finca Antigua, Finca Valpiedra y Finca Montepedroso.

Los llamados vinos de parcela son *“el resultado de una lucha contra la inquietante uniformización del vino en el mundo”*, apunta Jancis Robinson, editora del conocido libro *Oxford Companion to Wine*. Una opinión que comparte Lauren Rosillo, director técnico de Familia Martínez Bujanda, *“el actual mercado global del vino, no presta la atención que merecen los pequeños productores que son la verdadera y auténtica esencia”*.

Los terruños donde se crían las cepas con las que se elaboran estos vinos son escasos y, junto con la compleja meteorología que los acompaña, el resultado es una auténtica joya. Trabajar los vinos de parcela no consiste solo en saber elegir un terreno de cultivo con unas características únicas, *“además resulta esencial el modo en que se trabaja la tierra y la manera en la que se cultivan las uvas, huyendo de agentes químicos”*, matiza Lauren.

Un claro ejemplo de estos vinos lo ofrece Finca Antigua. Un pago dividido en 40 parcelas y situado entre Cuenca y Toledo, donde este tipo de vino encuentra su razón de ser. *“Nuestras prácticas vitícolas sostenibles proporcionan un carácter único a nuestros vinos que se imprimen con el paisaje del viñedo, incluyendo los riesgos de someterse al dictado de la madre naturaleza”*, enfatiza Rosillo. *“Intentamos mostrar las innumerables posibilidades que ofrece la naturaleza en Finca Antigua”*.

Familia Martínez Bujanda entendió que dicho enclave natural le permitiría dar rienda suelta a su creatividad y, después de un arduo trabajo de catalogación de sus parcelas por suelos, variedades y microclimas, Finca Antigua ofrece su colección de vinos de parcela.

Dentro de esta colección de terrenos, tenemos que destacar Pico Garbanzo, ocupa apenas cuatro hectáreas, con un suelo arcilloso y calcáreo. Garnacha, cabernet, pinot noir, mazuelo... forman parte del ramillete de variedades plantadas, sin orden alguno, donde lo que importa es la mezcla natural, la supervivencia de los más fuertes y la convivencia con los rasgos del paisaje. En el vino se detecta la libertad con la que la uva ha crecido y esto resulta un factor determinante en sus matices.

“Como si de una obra de arte barroca se tratase, al resultado de estas cepas, llamado Clavis, se le podría aplicar la locución latina tempus fugit, ya que, una vez que las cepas mueran, el vino Clavis desaparecerá con ellas”, añade el director técnico de Familia Martínez Bujanda. Lo que provoca que este vino de parcela sea entendido como un vino único, diferencial y exclusivo.

Por otro lado, y para añadir aún más valor a este vino de parcela, el enólogo se convierte en un verdadero “notario” que observa cómo se combinan los distintos tipos de uvas del terruño para dar un vino tan diferente.

Además de Finca Antigua, contamos también con Finca Valpiedra (D.O. Ca. Rioja) y Finca Montepedroso (D.O. Rueda), otras fincas localizadas en enclaves privilegiados en los que también se elaboran auténticos vinos de parcela. Para el consumidor, supone una gran oportunidad de conocer la expresión de diferentes variedades de uva en un entorno natural tan rico y diverso y disfrutar de una colección de vinos con personalidad e identidad.

ETIQUETAS: #FamiliaMartínezBujanda #FincaAntigua #VinosDeParcela #Terruño #Vino #PicoGarbanzo #Cuenca #Toledo

Tweet recomendado: #FamiliaMartínezBujanda nos acerca a los vinos de parcela con Finca Antigua.

Sobre Familia Martínez Bujanda

Familia Martínez Bujanda, con 126 años de historia vitivinícola, está formada por cinco bodegas: Finca Valpiedra, Viña Bujanda, Finca Antigua, Finca Montepedroso y Cosecheros y Criadores. Estas bodegas son muy diferentes entre sí, pero tienen un denominador común: elaborar vinos de calidad a partir de viñedos propios, localizados en enclaves privilegiados.

Para más información:

FAMILIA MARTÍNEZ BUJANDA

Encarna García

T.: 941 45 08 76

Correo: comunicacion@bujanda.com

www.familiamartinezbujanda.com

Departamento de Comunicación:

Álvaro Garrido / Laura Lázaro

T.: 91 639 77 00 - Ext.: 1024

Correo: fmb@coonic.com

<http://www.entrevinosypagos.com>