# V I N O P A T A S





MAY. 2024 | VOL. XXIV

# VINOS DE CANTABRIA

### SELECCIÓN DE MAYO

# PRÓLOGO

El norte de España se caracteriza, vitivinícolamente hablando, por vinos frescos, dada la influencia de los vientos provenientes del Atlántico y sus cotas más frescas, por su geolocalización (paralelo 43).

Si bien los vinos más prestigiosos con este perfil se encuentran en Galicia, hay tierras con años de tradición más desconocidas que empiezan a despuntar y elaborar vinos diferentes a los conocidos Txacolis, como hoy vamos a descubrir en este dossier.

Compartiendo similitudes con los gallegos, encontramos uvas similares, pero tambien otras típicas vascas, con las que se produce el famoso ya mencionado Txacoli y otras foráneas más típicas de paises nórdicos.

Hoy os ofrecemos 3 vinos muy singulares que nos han descubierto nuevos sabores y sensaciones y que nos hacen sentir orgullos de nuestro trabajo y camino en la búsqueda de vinos diferenciales, o seá, Vinópatas!

Os deseamos que disfruten de este nuevo "camino"...

# HISTORIA DE LA VID EN CANTABRIA

### INTRODUCCIÓN

La historia de la viticultura en Cantabria se entreteje con el pasado de la región, desde la llegada de los primeros pobladores hasta la actualidad. Su evolución ha estado marcada por la influencia de diferentes culturas, el impacto de enfermedades y plagas... y la dedicación de los viticultores locales.

### **ORÍGENES Y EXPANSIÓN**

Los primeros vestigios del cultivo de la vid en Cantabria se remontan a la época de los **fenicios** y **griegos**, quienes introdujeron la viticultura en la Península Ibérica, alrededor del siglo VIII a.C.

Los **romanos**, reconocidos por su apreciación por el vino, expandieron significativamente el cultivo de la vid en toda la región durante su dominio, entre el siglo II a.C. y el siglo V d.C.

La viticultura romana se caracterizó por la introducción de técnicas avanzadas de cultivo y producción, la construcción de infraestructuras para el transporte y almacenamiento del vino, y la creación de leyes que regulaban el comercio.





#### **EDAD MEDIA: AUGE Y MONASTERIOS**

La Edad Media marcó un período de florecimiento para la viticultura en Cantabria. Los **monasterios** jugaron un papel fundamental en la expansión de los viñedos, impulsando la producción y el comercio de vino. Estos centros religiosos poseían grandes extensiones de tierra donde cultivaban vides y producían vino para el consumo propio, el pago de rentas y el intercambio comercial. La viticultura monástica contribuyó a la mejora de las técnicas de cultivo y producción, así como a la difusión de nuevas variedades de uva.

#### ALTO MEDIEVO: APOGEO Y RELEVANCIA ECONÓMICA

El cultivo de la vid alcanzó su apogeo en el Alto Medievo, entre los **siglos VIII y XIII**. En esta época, el **vino** se convirtió en un **elemento esencial** de la economía de Cantabria. Se utilizaba como forma de pago de rentas, impuestos y diezmos y era un producto de gran demanda en los mercados locales y regionales. La producción vinícola también jugó un papel importante en la configuración del paisaje rural de Cantabria, con viñedos extendiéndose por las laderas y valles de la región.

#### **DECLIVE Y DESAFÍOS**

A finales del siglo XIX, la viticultura en Cantabria se vio afectada por una serie de desafíos que amenazaron su existencia. Enfermedades como el **oídio (1857) y el mildiu (1878)** devastaron los viñedos, causando daños considerables a la producción. La introducción de la **filoxera**, una plaga devastadora para la vid, a principios del siglo XX prácticamente aniquiló los viñedos de la región, lo que provocó una profunda crisis en el sector vitivinícola.

#### **RESURGIMIENTO Y ADAPTACIÓN**

A pesar de estos contratiempos, la viticultura en Cantabria no desapareció por completo. Gracias a la dedicación y el esfuerzo de los viticultores locales, la región experimentó un **resurgimiento en el siglo XX**. Se introdujeron nuevas variedades de uva resistentes a las enfermedades, como la **Godello** y la **Albariño** y se implementaron nuevas técnicas de cultivo y producción, incluyendo la utilización de injertos de vid americana para combatir la filoxera.

### SIGLO XX: MODERNIZACIÓN Y DENOMINACIONES DE ORIGEN

La segunda mitad del siglo XX estuvo marcada por la **modernización** del sector vitivinícola en Cantabria. Se introdujeron nuevas tecnologías de producción, como el uso de maquinaria agrícola y el control de temperatura en las bodegas. Además, se crearon diversas denominaciones de origen para proteger y promover la calidad de los vinos de la región, como la Indicación Geográfica de **Vinos de Liébana (2004)** y la Indicación Geográfica **Vinos de la Costa de Cantabria (2005)**.

### **ACTUALIDAD: DIVERSIDAD Y CALIDAD**

En la actualidad, la viticultura en Cantabria se caracteriza por su diversidad y calidad. La región cuenta con varias sub-regiones vitícolas, cada una con sus propias características y variedades de uva distintivas. Entre las sub-regiones más importantes se encuentran:



#### IGP VINOS DE LA TIERRA DE LIÉBANA

Área de producción delimitada por los términos municipales de Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana y Vega de Liébana.

Vinos en su mayoría tintos y frescos. Aspecto limpio, brillante y de color intenso. Sabrosos y equilibrados, con un adecuado equilibrio entre alcohol y acidez.

El área de producción se encuentra delimitada por los términos municipales de Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana y Vega de Liébana.

#### Blancas

- Palomino
- Chardonnay
- Godello
- Gewürtz Traminer
- Albarín.

### • Tintas

- Mencía
- Tempranillo
- Garnacha tinta
- Graciano
- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Merlot

Bodegas: 4

Viticultores: 27



#### IGP VINO DE LA TIERRA COSTA DE CANTABRIA

Área de producción delimitada en la zona comprendida entre la costa y los valles interiores de influencia atlántica hasta la cota de 600.

Vinos en su mayoría blancos y muy frescos. Aspecto limpio y brillante. Moderada graduación alcohólica y adecuado equilibrio alcohol/acidez. Baja concentración en azúcares.

El área de producción se encuentra en la zona comprendida entre la costa y los valles interiores de influencia atlántica hasta la cota de 600 metros, con excepción de los municipios que comprenden el área geográfica del Vino de la Tierra de Liébana.

#### Blancas

- Albariño
- Chardonnay
- Godello
- Ondarrabi Zuri
- Riesling
- Gewürtz Traminer
- Treixadura

#### Tintas

Ondarrabi Beltza

Bodegas: 11

Viticultores: 24

Aqui se encuandran nuestros 3 vinos.





# PALACIO DE TRETO

# **Bodega Pago Casa del Blanco**

Uva: Albariño

### **BODEGA**

La familia **Sánchez-Contreras**, propietaria de la **Bodega Nates**, llega a Cantabria con la ilusión y la idea de prolongar la labor que se encuentran realizando ya en Pago Casa del Blanco, en **Manzanares**.

Toda la familia está involucrada en este proyecto y están perfectamente cualificados y capacitados para afrontar los retos del mercado actual, para conseguir un producto de la máxima calidad (damos fé).

Detrás de cada botella de ViñaMar y de **Palacio de Treto** (vino elegido por Vinópatas, no sin duras negociaciones...) está el esfuerzo y la ilusión de una familia, unida en torno a un singular viñedo y bodega, estando comprometida con los vinos de calidad y con la defensa del medioambiente, practicando una **viticultura tradicional**.

La bodega se encuentra situada dentro del viñedo, ofreciendo un concepto de explotación cerrada, es decir **como si de un vino de pago** o de finca se tratase, donde única y exclusivamente se elabora con la uva producida en el viñedo situado en el entorno de la bodega.

La bodega está dotada de la más moderna tecnología para elaborar este tipo de vinos, estando especialmente adaptada a la elaboración de estas variedades de uva y dimensionada para la producción de uva resultante de los viñedos propios.

Las vendimias de Albariño y Godello se recogen por separado y en su momento óptimo de madurez, transportándose hasta la bodega en cajas de pequeña capacidad, donde también se elaboran por separado.



El **respeto** por la tierra y el intento de convertir el viñedo de Nates en parte de un entorno privilegiado, en el que se constituye como parte del mismo y se adapta a sus condiciones, o actuar mediante una **agricultura respetuosa** con el medio ambiente, son algunas de las bases fundamentales de su trabajo.

#### MIRANDO AL RÍO ASÓN

Los viñedos y la bodega se sitúan en las pindias laderas del pueblo de Nates, localidad del municipio de Voto (Cantabria, España), con una altitud de 150 metros sobre el nivel del mar.

En el fondo del valle y hasta donde alcanza la vista, el río Asón se vuelve sinuoso, con amplios meandros y va ensanchando su cuenca y sus aguas para llegar a lo localidad de Limpias, siendo en este tramo navegable, pues se convierte en ría.

Desde la cercana Ramales (próspera e histórica villa), la carretera que viene de Burgos, por los Tornos, seguirá al Asón hasta Colindres. El río, ya muy crecido, la atravesará a menudo; aunque a veces se deje de lado, como al pasar por Udalla (donde casi refleja a su gótica iglesia).

En este tramo, el río se vuelve sinuoso, con amplios meandros, hasta alcanzar a Marrón (en su monte, desde La Aparecida, se contempla todo el valle) y a Ampuero (rica villa, con bellos rincones populares, torres, casonas y tradiciones -son famosos sus Encierros-), donde se une el Vallino y el Bernales. Rasines (también de Casonas) ha quedado un poco alejado de su paso.

El río va ensanchando su cuenca y sus aguas y al llegar a la villa de Limpias casi sigue siendo navegable, pues ya empieza a ser ría (ya que fue, hasta el XIX, un importante puerto de transporte con Castilla y con América y este pasado se refleja en sus monumentos). Enfrente, en la orilla izquierda (un largo puente les une), deja a Angostina (con su estación de tren y su cantera). Y, también en esta orilla, enseguida, Voto (primero Carasa y el resto en la ría de Rada -que se prolonga hacia el Valle de Aras- y donde inciden el Clarión y el Clarín).



En **Nates** cuentan con un viñedo de 4 hectáreas, situado en una **pronunciada ladera** orientada hacia mediodía, donde se practica una **viticultura heroica** por su pendiente de 18°. Se cultivan las variedades blancas Albariño y Godello, encontrándose éstas perfectamente aclimatadas al entorno. Además, en las inmediaciones del Palacio de Treto se cuenta con otras 2 hectáreas de Godello.

Las vides, con un marco de plantación de 2,5 x 1,15 metros, que se cultivan en espaldera vertical, con un sistema de poda **doble Guyot (o de daga y espada**, como se denominaba en castellano antiguo) permiten la obtención de un fruto bien sano y maduro, como conviene a la elaboración de estas variedades.

Con una difícil climatología para el cultivo de la vid, donde su marcado carácter atlántico ofrece una elevada pluviometría, la orientación del viñedo y las peculiares condiciones de cultivo del mismo permiten obtener una buena insolación, para obtener una vendimia bien madura. Todo ello unido a un suelo de cultivo de origen (tipo de roca), con una limitada fertilidad por encontrarse el viñedo en una ladera, son factores que determinan la obtención de vinos con una elevada calidad y, sobre todo, marcada singularidad que imprime este medio de cultivo.



En el litoral cántabro predominan en general suelos fértiles y bien desarrollados («buenos suelos») que se formaron bajo cubierta forestal y que, cubiertos hoy por praderías, son objeto de una explotación sostenible. A lo largo de los cauces fluviales se desarrollan frecuentemente **suelos aluviales y coluviales**, que vienen a coincidir con manchas de materiales cuaternarios.

De constitución **franco arenoso arcilloso**, bien drenado y en pendiente, el suelo de su viñedo en Nates es capaz de retener agua suficiente para la planta y, al mismo tiempo, no supone un riesgo de enfermedades.

Los racimos que llegan íntegros a la bodega son primeramente despalillados para eliminar los raspones de sabor herbáceo y astringente, para después estrujar suavemente los granos de uva, donde se liberan los mostos junto con sus hollejos.

Pasan a continuación a una prensa neumática donde, primeramente, a las bayas estrujadas se las deja **macerar unas horas**, para permitir un mayor paso de aromas desde los hollejos hacia el mosto. Después se acciona la prensa, a fin de obtener con una suave presión unos perfumados mostos que seguiran su proceso de elaboración.

Antes de la fermentación alcohólica, los mostos son despojados de las partículas en suspensión que llevan, en una operación conocida como desfangado, donde mediante una sedimentación estática en frío de 24 a 48 horas se separan los sedimentos o fangos de los mostos limpios, para lograr vinos con aromas más limpios y elegantes.



El pasado 13 de marzo de 2024, en las instalaciones del Diario Montañés, recibieron el premio Optimum 2023 al mejor vino blanco con crianza de Cantabria.

Palacio de Treto 2020 es un vino que con el paso del tiempo no pierde su esencia, ni la identidad de su terruño.

Su crianza de 4 meses en botas de roble francés de 500L le hace envejecer con plenitud

# ALBARIÑO

Variedad de uva blanca autóctona de Galicia y principal cultivo en la D.O. Rias Baixas.

Probablemente fueron los **monjes de Cluny**, en el s. XII, quienes extendieron el cultivo de esta uva, de posible origen germano, desde el monasterio de Armenteira en la comarca pontevedresa de 'O Salnés.

Por ello, cada año, el primer domingo de agosto, se celebra la Fiesta del Albariño en Cambados, la capital de este vino blanco.

Es una variedad muy **sensible al mildiu** y, en situaciones climatológicas desfavorables, al **corrimiento**.

La cepa presenta pámpanos semi-erguidos. El racimo, de maduración temprana y vigor medio, es de tamaño mediano-pequeño, compacto, con un hombro suelto y piramidal. La baya es de tamaño pequeño, esférica con un hollejo grueso de color verde-amarillo salpicada con pecas.

Los mostos de la variedad precisan maceraciones en frio. Da un buen grado alcohólico y glicérico, también una **acidez alta**, por lo que se consiguen vinos de una **larga longevidad**, concentrados y envolventes.

El vino blanco Albariño es un vino de tonalidades amarillas-pajizas, con destellos dorados y verdes. De aromas afrutados y elegantes, en boca son vinos frescos y suaves, con cuerpo, grado alcohólico y equilibrados, de amplios matices.

El vino blanco joven Albariño de Galicia es ideal como aperitivo y marida con marisco y pescado poco condimentado.

Los mejores vinos suelen mejorar en botella, siendo recomendable disfrutar a partir de los dos años.



Nombre: Palacio de Treto.

• **Añada**: 2021.

Variedad: Albariño.

Elaboración: El viñedo esta formado por pronunciadas laderas orientadas hacia

el mediodía, donde se practica una viticultura heroica por su pendiente de 18°. Lo

abrupto del terreno, la pluviometría y el marcado carácter atlántico, por su

exposición al mar, producen uvas de gran singularidad. Fermentación en

depósitos de acero inoxidable durante 20 días y un mes de contacto con las lías

de fermentación.

• Crianza: En barrica de 500L. de roble francés durante cuatro meses.

• Nota de cata: Color amarillo muy pálido con ribetes ambarinos. Aromas de gran

complejidad, donde destacan las frutas blancas y de hueso, con matices florales.

Paso en boca muy untuoso donde la madera se integra perfectamente con la

variedad, respetando su personalidad pero dotándola de más elegancia y

estructura.

• **Graduación**: 12.5%.

• Maridaje: Marida perfectamente con todo tipo de mariscos, pescados asados y

quesos suaves.

• Temperatura de servicio: 5°C.

• **Producción**: 1.235 botellas.



### EL HITO

# Bodegas Camesía del Alto Ebro

**Uva: Tempranillo** 

### LA BODEGA

En 2002, la familia **Lucio** conoce por una nota de prensa el interés del Gobierno de Cantabria en fomentar la producción de vinos propios.

Se dan de alta como finca experimental, con un cultivo de unos 6.000 m2 de 5 variedades: Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Mencía y Prieto picudo.

En 2007, finalizado el proceso experimental y con el asesoramiento de un enólogo riojano, se deciden por la variedad Tempranillo y se empieza a comercializar el cosechero Camesía. El viñedo aumenta hasta 1,5 ha.

Comienzan en 2012 la actividad industrial como agricultores en el Gobierno de Cantabria. El negocio se consolida con la construcción de la primera nave y un cultivo de unas 5 ha (mínima superficie rentable de viñedo).

En 2016 compran barricas de roble americano para comenzar las primeras pruebas de crianza: 14 meses en barrica + 14 meses en botella.

En 2017 comienza un nuevo cultivo de 4.000 m2 de uva blanca de las variedades Godello y Viognier.

En 2019 aparece la primera producción limitada de 2.500 botellas de tinto crianza **El Hito,** nuestra selección.

Y este año, tan reciente, se produce la apertura de la bodega Camesía.



Situados en el corazón del Real Valle de Valderredible.

"Sierras y montes, cumbres y riscos, pie de monte y vegas, valles y ríos de la Cordillera Cantábrica, hacen de este Valle una tierra hermosa y singular..."

A los pies de la **Peña Camesía.** Uno de los puntos culminantes de La Lora, páramo del sur de la Cordillera Cantábrica, a unos **1158 m de altitud**. Los viñedos se ubican en **terrenos en pendiente**, caracterizados por suelos calizos y arenosos que contienen abundantes rocas y fósiles. Además, están estratégicamente orientados hacia el sur para maximizar su exposición al sol. En fin, un sitio de manual para la elaboración de vinos. Altas temperaturas durante el día y muy bajas por la noche. El sueño de cualquier viticultor para elaborar buenos vinos.

Ubicada en **Polientes**, la capital del municipio de **Valderredible**. La bodega no solo es el lugar donde se produce y almacena el vino de Camesía, sino también donde se encuentra su **vinoteca** y donde podrás degustar nuestros vinos y vivir todas las experiencias de enoturismo en el valle.

Cada año se labran las tierras, a excepción de aquellas en las que la viña tiene mucho vigor. Ahí, para que se concentre la energía en la producción de uva en lugar de producir tantos pámpanos o sarmientos, se deja crecer la hierba.

En Mayo o Junio se lleva a cabo la poda verde, que consiste en seleccionar los pámpanos que van a producir los racimos. Después viene el desnietado, donde una vez que el racimo ya está formado, se eliminan los chupones de cada sarmiento. A partir de Agosto, el deshojado. Con la llegada de la parada vegetativa, se quitan las hojas que tapan los racimos para que les llegue una mayor cantidad de sol. Luego se cortan las gulas que crecen en vertical para que no sobresalgan, el despuntado.

Y dependiendo de la climatología de cada año, en Octubre - Noviembre se realiza la vendimia, que se transforma es **una fiesta con amigos**, en las que se recogen los racimos manualmente en cajas de 15 kilos.



Conectar con algo tan sencillo y tan especial, con el entorno natural de Valderredible; un entorno donde prácticamente no ha sido alterado por la mano del hombre moderno, un lugar que mantiene las huellas de los primeros pobladores prehistóricos de estas tierras...



### EL ORIGEN DEL VINO LIGADO A LOS PRIMEROS ROMANOS...

Son varios los indicios que sugieren la existencia de viñedos en Valderredible desde antiguo, pero una de las evidencias menos sujetas a interpretación es la toponimia de lugares como Cuesta las Viñas, Viñacueto, Las viñas, La Viñuela, La Viñeda, etc.

¿Serían los romanos que habitaron en la Villa de Santa María de Hito quienes trajeron este cultivo hasta nuestras tierras?

Es allí donde iluminan los primeros y últimos rayos de sol. Aún así, el origen exacto de este cultivo es algo que quizá nunca sabremos.

#### LA TRADICIÓN VINÍCOLA EN VALDERREDIBLE COMENZÓ EN LA EDAD MEDIA

En la alta Edad Media el cultivo de la vid era un valor importante en la comarca campurriana, prueba de ello es que la **Colegiata de San Martín de Elines** dispone de un Códice del siglo XV que menciona la presencia de viñedos en el municipio. El manuscrito relata cómo los agricultores utilizaban las malas uvas para pagar los diezmos al antiguo monasterio, las buenas se las quedaban ellos.

### S.XIV: libro de miseria de omne.

El señor en este comedio por las viñas va caçar. Anda valles y oteros caza non puede trobar. Camesía bodegas de Alto Ebro ha **recuperado la tradición vinícola** en Valderredible después de VII siglos...

Es en el Real Valle de Valderredible, en el sur de Cantabria, donde tenemos más horas de sol y menos lluvias y, por lo tanto, el clima es más adecuado para la producción de un tinto con matices afrutados, con toques de ciruela y frutos rojos, con buen potencial para la crianza.

Sin duda la actitud emprendedora y la motivación son un buen inicio, pero a la inversión inicial le han seguido muchas jornadas de trabajo y mucho conocimiento, fruto de un aprendizaje que a día de hoy continúa...

El maravilloso proceso de elaboración del vino de Camesía comienza gracias a la vid, una planta que desafía tanto las bajas temperaturas como los calores intensos, así como los desafiantes suelos, pero que logra generar un fruto dulce que concentra aromas y sabores inigualables.



### **TEMPRANILLO**

El origen de la variedad se considera que está en España en la zona comprendida entre **Rioja** y **Navarra**, considerando que es un cruce entre una variedad blanca Castellano Leonesa (Albillo mayor) y una variedad tinta aragonesa (Benedicto) actualmente casi extinguida.

La primera referencia escrita que tenemos de la variedad es del año 1510 donde se nombra la uva aragonez (sinónimo de Tempranillo) y la primera referencia al Tempranillo es del año 1765. Por lo que se ha determinado que la uva tiene su origen en el siglo XV.

Es una variedad de maduración temprana, de ciclo corto. Tiene unos racimos de tamaño y color uniforme, con los hombros bien marcados.

La planta es de porte erguido, buena fertilidad y alta producción, siendo ésta muy uniforme.

En cuanto a las enfermedades del viñedo y su sensibilidad a las inclemencias meteorológicas, debemos decir que no aguanta nada bien el mildiu ni el oídio.

Aguanta bien los fríos y la sequía, pero es muy sensible al viento.

Esta uva produce mostos de color medio, con una carga no muy alta de taninos y de escasa acidez.

Es muy aromática y perfecta para la creación de vinos por el método de la maceración carbónica.

Sin duda es perfecto para largas crianzas, ya que su tanino, sin ser muy abundante si es muy **noble** y **complejo**.



### **UVA GARNACHA**

La Garnacha es una uva de origen español. Concretamente, del este del país: se trata de una de las variedades de uva más cultivadas en Aragón y en toda España.

La Corona de Aragón la exportó a Francia e Italia desde el siglo XII al XVII. Más tarde, en lugares como Reino Unido, África, Australia, California y Chile se establecieron plantaciones.

En España se llegaron a cultivar en 120.000 hectáreas, pero se redujo a unas 70.000 aproximadamente a finales del siglo XX, debido a un periodo en el que esta variedad de uva se oxidaba con rapidez. Esto llevó a relacionar la uva Garnacha con vinos de poca calidad.

Poco a poco, tras el declive de esta variedad de uva, se fue recuperando su prestigio a través de un proceso de producción más selecto, ofreciendo así, vinos elegantes, equilibrados y afrutados. Pero no tiene nada que ver con esta, donde en pequeños viñedos en parajes bellísimos, rodeados de bosques, con sus solidas raíces aferradas a suelos de granito o pizarras, la garnacha se expresa de una forma singular.

La planta es **de porte vigoroso**, es decir, que crece bastante y tiene capacidad para tener **producciones altas**, muchos kilos de uva por hectárea. Eso sí, si tenemos muchos kilos de producción, los vinos suelen tener poco color y concentración. Es bastante resistente al oídio y otras enfermedades del viñedo, pero muy sensible al mildiu.



### FICHA DE CATA

• Nombre: El Hito.

• **Añada**: 2021.

Variedad: Tempranillo.

• Elaboración: La uva utilizada procede de viñedos situados a los pies de la PEÑA CAMESÍA, en El Real Valle de Valderredible, a unos 700 metros de altitud. Viñedos de tempranillo provenientes de suelos calizos, recolectado en parcelas de los pueblos en Arenillas de Ebro, Quintanilla de An y Polientes. Tipo de suelo calizo. Vendimia manual, fermentación en depósito de acero inoxidable y posterior embotellado. Puede aparecer algún precipitado debido a que este vino no ha sido sometido a procesos filtración ni clarificado.

• Crianza: 12 meses en barrica americana y 12 meses en botella.

Notas de cata: Color rojo cereza de capa media-alta con tonalidades rubí.
Aromas de frutos negros maduros, con matices especiados aportadas por la barrica. En boca es redondo y agradable, bien estructurado y un largo postgusto que vuelve a recordar las notas aromáticas.

Graduación: 13%.

 Maridaje: Acompaña muy bien a todo tipo de carnes, embutidos, quesos y postres de chocolate.





# MAR DE FONDO

# **Bodegas Miradorio**

# Uvas: Riesling, Hondarrabi Zuri, Albariño y Godello

### LA BODEGA

Nacido hace diez años como un sueño del matrimonio formado por la donostiarra **Esther Olaizabal** y el tolano **Gabriel Bueno**, la idea no se hizo esperar en tomar cuerpo para convertirse en la realidad tangible que es hoy, fraguándose su historia en el tiempo ,repleta de alma, pasión y grandes dosis de empatía social y amor por una tierra

Pongámonos en situación: San Sebastián y el mar Cantábrico como escenario, el placer de encontrarse alrededor de una mesa presidida por una botella de 'txakolí', como no podía ser de otra manera, y ante la contemplación de los viñedos de Getaria (Gipuzkoa), sus mentes tomaron una decisión: montar una bodega para replicar el concepto de vinos atlánticos en Cantabria y dotar al territorio del **dinamismo vinícola que antaño tuvo**, olvidado desde el siglo XIX a causa de la filoxera.

Pero éste no fue el único 'leitmotiv'. Por aquel entonces, el año 2013, la crisis financiera que asolaba el mundo, también les hizo reinventarse y sobre todo para continuar a dar empleo a las personas que trabajaban en el negocio que tenían, una empresa de jardinería y construcción. Si se habla de sostenibilidad, Miradorio es una gran muestra de ello.

Una bodega erigida en una nave de la empresa de jardinería y construcción que poseían y con las propias manos de la familia Bueno Olaizabal extendida al hermano de Esther y la esposa del mismo, junto con la sabiduría de Raquel, la enóloga, que ha puesto en marcha la visión empresarial de la anfitriona donostiarra, elaborando unos vinos que lucen el sello de la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P) de la Costa de Cantabria.

La bodega es un **proyecto familiar** nacido en **2013**, en **Ruiloba** (un pequeño municipio de la Cantabria más occidental, rodeado de los Picos de Europa y el Mar Cantábrico) con el objetivo de recuperar la viticultura cántabra del siglo XIX y poner en valor sus productos.

Un entorno que todavía conserva el sabor de lo rural y abierto a todo lo que sucede a su alrededor. Los viñedos están situados a menos de 1 km del mar, con orientación Norte y pendientes de más de un 35%.

La situación natural de las fincas, a priori, parece complicar este tipo de cultivos; sin embargo, con el paso de los años, han podido observar que, con producciones más limitadas, la calidad e intensidad que alcanzan las uvas es máxima.

Las excelentes opiniones que obtuvo **Mar de Fondo** en su primera añada (2015), presentado en su entonces incipiente bodega a un sector muy exclusivo dentro del mundo vinícola, consiguieron que la firme apuesta de Miradorio cobrara sentido posicionando sus vinos como **grandes embajadores** del Cantábrico y a Mar de Fondo en concreto como buque insignia de la bodega.

Su limitada producción de aproximadamante 8.000 botellas anuales lo convierte en un coupage exclusivo de porcentajes variables cuidadosamente estudiados y trabajados en cada vendimia por la enóloga Raquel, con iniciativa y gran capacidad de trabajar en equipo y amplio conocimiento en elaboración de vinos, tintos, blancos y rosados, con diferentes variedades y en muy diferentes zonas geográficas.



### **RIESLING**

La variedad de uva Riesling es una de las cepas blancas más nobles y prestigiosas del mundo. **Originaria de Alemania**, en la zona del Rhein, su cultivo se ha extendido a muchas otras regiones, como Alsacia, en Francia, Suiza, Austria, Rusia, Eslovenia, Croacia, Hungría, Rumanía, el norte de Italia, **el norte de España**, Australia y California.

Conocida por sus vinos frescos y con una **elevada acidez**. Esta cepa se destaca por su aroma primario y característico, haciendo que los vinos blancos elaborados con ella sean de gran calidad y muy expresivos. Además, esta cepa se desarrolla de manera óptima en suelos pobres, rocosos y bien drenados.

Estos vinos pueden ser secos o dulces y pueden tener un cuerpo ligero o medio. La Riesling es una cepa de maduración tardía, por lo que el desafío para el enólogo es equilibrar las notas frutales y la acidez refrescante de la cepa. Estos vinos envejecen de manera excelente en botella y con el tiempo adquieren notas de miel, pan recién cortado, petróleo y **queroseno**.

Además, la cepa Riesling también es apta para la elaboración de vinos espumosos, como el **Sekt** en Alemania. También se pueden obtener vinos licorosos y dulces, como el **Sauternes** o los vinos de hielo **Eiswein**, elaborados con uvas congeladas. Uno de los vinos más caros del mundo, el Egon Müller Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese, es un vino dulce alemán elaborado con uvas secas y pasificadas afectadas por **Botrytis**.

En cuanto a las características de los vinos Riesling, suelen tener un color amarillo paja con reflejos verdosos. El aroma de los vinos Riesling depende de la región de cultivo, las condiciones climáticas y el suelo. En climas frescos, los vinos Riesling suelen tener un cuerpo ligero y un delicado bouquet floral con notas a manzana y cítricos. Mientras que en climas cálidos, pueden tener notas de piña, pera, durazno, guayaba, miel, minerales o notas ligeramente especiadas. En boca, los vinos Riesling pueden tener sabores a manzana, melocotón, cítricos, piña, lima y canela.



### HONDARRABI ZURI

Hondarrabi Zuri es el nombre de la uva principal para la elaboración del **Txakoli**, el vino blanco autóctono del País Vasco. Una uva muy bien adaptada al clima marítimo y fresco de la zona, apta para elaborar vinos jóvenes y también de mayor complejidad. Una uva casi exclusiva de esta zona y con una historia peculiar.

Las primeras referencias escritas de esta uva son del año 1783 y ya se conocía en los dos lados de los Pirineos.

Las tres Denominaciones de Origen de Txakolí, que corresponden a cada una de las tres provincias vascas: **Bizkaia, Gipuzkoa y Araba**, definen en sus reglamentos esta uva como la más importante, junto con otras 7 complementarias, que también influyen en el estilo del vino, aunque en menor medida.

Uva con muy buena acidez, fresca con toques cítricos, florales y de hierba, de racimos pequeños y apretados.

Además, como buena uva blanca y cultivada en una zona de clima fresco, no desarrolla mucho alcohol y casi todos los txakolís suelen tener entre 12 y 13°, lo que también los hace más ligeros y amables en boca.

Una teoría muy extendida explica que originariamente era una uva de la zona de **Madiran y Juranson** (Francia, al otro lado de los Pirineos) y que fue introducida en el país a través del pueblo de Hondarribia (y de ahí su nombre); de hecho hay cierta confusión de nombres y sinónimos con los que se la conoce en Francia.

Algunos estudios ampelográficos que analizan el ADN de la planta, han encontrado que la Hondarrabi Zuri está vinculada a otras variedades francesas minoritarias de perfil muy similar, como Corbú Blanc (también asociada a la Petit Corbú, conocida aquí como Hondarrabi Zuri Zerratie) o Crouchen (confundida en algunas zonas con Riesling).



### **GODELLO**

La uva Godello es la variedad blanca uva **autóctona de Galicia**, de la ribera del río **Sil**, principal de las denominaciones de origen **Valdeorras**, **Monterrei** y tambien **Bierzo**.

Si nos centramos en la uva en sí, podemos decir que es de excelente calidad y tiene un perfil aromático complejo y diverso con una madurez determinada. Se trata de un racimo pequeño y denso cuya baya es de tamaño mediano, con un color entre verde y amarillo. Además, es un tipo de vid sensible a la humedad y al frío, que requiere un gran cuidado a lo largo de todo el año. Por ello, se encuentra mejor adaptada al crecimiento en suelos secos.

Si hablamos de los vinos blancos que produce la uva godello, decimos que se caracterizan por ser finos y delicados, con un gran cuerpo y que alcanzan una graduación más bien baja, de 11,5 a 12,5 grados, y una equilibrada acidez.

Además cuenta con intensos aromas frutales (que recuerdan a la manzana) y florales, con toques minerales y herbáceos y unos matices amarillos-verdosos.

La Godello, también denominada **Agudello, Verdeja, Verdelho o Berdello Ojo de Gallo.** 

La Godello lleva muchos años siendo comparada con la uva Albariño por tener origen similar. Ésta última siempre ha estado mejor valorada, siendo la gran protagonista de los vinos gallegos y caracterizándose por tener una mayor sutileza aromática.

Sin embargo, la godello ha adquirido importancia en los últimos años y se ha hecho destacable por su **mayor capacidad de envejecimiento** en barrica de madera, produciendo vinos con matices complejos y elegantes.

Además, se dice que es una uva que es "notable en todo pero sobresaliente en nada" debido a que no tiene ninguna característica original que la haga destacar.



### FICHA DE CATA

• Nombre: Mar de Fondo.

• **Añada**: 2022.

• Variedad: Riesling, Hondarrabi Zuri, Albariño y Godello.

• Elaboración: Una elaboración diferenciada de cada parcela permite extraer todo el potencial de la tierra. La influencia que ejerce el mar en el fruto ofrece como resultado piezas perfectas que ensamblan un vino fresco, aromático, de gran elegancia y sutileza, pero complejo y equilibrado, cuya estructura sorprende al tomarlo.

• Crianza: 6 meses de crianza sobre sus lias.

 Notas de cata: De color amarillo brillante, destacan en nariz las frutas cítricas con notas minerales y flores blancas. En boca, se trata de un vino equilibrado, amplio y profundo, con buena acidez y un final marcado por su amable salinidad.
Cantábrico en estado puro.

• Graduación: 13% Vol.

 Maridaje: Perfecto para acompañar productos del mar como pescados y mariscos. A su vez mantiene la personalidad suficiente para disfrutar también de arroces, pastas marineras, verduras, embutidos de pasta blanca, carnes blancas y quesos.



# BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- https://mulecarajonero.com/historia-de-la-vid-en-cantabria/
- https://www.alimentosdecantabria.com/igp-vino-de-la-tierra-costa-de-cantabria
- https://barbusiness.es/bodegas-miradorio-el-tesoro-vinicola-de-cantabria/
- https://miradorio.com/
- https://bodegascamesia.com/
- https://pagocasadelblanco.com/costadecantabria/index.html