

[ENOLOGÍA Y TURISMO]

Pago del Vicario

un nuevo estilo de disfrutar el vino

Ana M. Díaz

Redacción

Situado a nueve kilómetros de Ciudad Real y cercano al río Guadiana, se encuentra este complejo enoturístico, compuesto por la bodega, hotel anexo y restaurante. El proyecto vio la luz en el año 2000 con la plantación de las cepas y los primeros vinos se elaboraron en el 2002, aunque hasta el 2005 no se inauguró el hotel. Actualmente cuenta con 130 ha de viñedo, cuya uva va destinada a elaborar sus propios vinos.

Vista panorámica del exterior de la bodega, donde se aprecia su forma de catalejo

El moderno concepto de “pago” se basa en el seguimiento del producto desde la cepa hasta su envasado en un mismo espacio. Esto, unido al gran interés que últimamente está suscitando el mundo del vino y a la amplia gama de vinos que comercializa, muchos de ellos novedosos, han llevado al éxito a este proyecto.

[Entorno físico

Situado a 600 metros sobre el nivel del mar, ocupa una superficie de 130 hectáreas con 400.000 plantas.

Las temperaturas son ligeramente más suaves que las habituales en la zona, con grandes contrastes entre el día y la noche, ya que el terreno está próximo al cauce del río Guadiana.

Los suelos son muy heterogéneos en cuanto a textura y composición, varían desde franco-arenosos a franco-limosos, y también hay zonas pedregosas con gran contenido en pizarras y con diferentes contenidos de caliza y materia orgánica. Esta variabilidad del suelo, así como su altitud o exposición al sol, en función de la duración del ciclo vegetativo de cada planta y

del vigor potencial de cada variedad no hace sino incrementar la riqueza y diversidad de matices aportados a la uva.

El viñedo se estructura en 25 pequeñas parcelas, cuidándose el cultivo de forma individualizada en función de las características de cada una.

[Viñedo

Las variedades cultivadas se distribuyen en: Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Sauvignon blanc, Chardonnay, Graciano y Garnacha tinta. Con 50 hectáreas, la variedad predominante es la de tempranillo. El sistema de conducción que se emplea es en espaldera con tipo de poda de doble cordón y las filas del cultivo tienen una longitud 200 metros.

Eugenio Roldán, Director Técnico del viñedo, nos explicó las técnicas y manejos de cultivo que se llevan a cabo en el mismo.

Así, para manejar el cultivo, se instaló una estación climática con dos sondas y tres dendrómetros distribuidos en diferentes zonas del terreno.



Para un mayor control de la plantación, se trabaja con imágenes por satélite. La imagen proporciona el Índice de vegetación de diferencia normalizada (NDVI) que marca la actividad fotosintética y la densidad de estructuras

El objetivo de las sondas es la medida indirecta del contenido de agua en el suelo a distintas profundidades, (en este caso a 10, 20, 30 y 50 cm del suelo) en un mismo sitio, por lo que es fundamental para realizar balances de agua con precisión.

Las variaciones del diámetro del tronco, reflejan el estado hídrico de la planta. En las horas centrales del día el diámetro decrece mientras que recupera lo perdido e incluso puede llegar a crecer por la noche, por ello es fundamental el uso de los dendrómetros que nos miden continuamente las variaciones del diámetro del tronco para ayudar a programar el riego. En este caso, según Eugenio Roldán, “hemos instalado uno en la parcela de tempranillo por ser la más numerosa y dos en la variedad Merlot cuyo desarrollo es más problemático”.

Para un mayor control de la plantación, se trabaja con imágenes por satélite. La imagen proporciona el Índice de vegetación de diferencia normalizada (NDVI) que marca la actividad fotosintética y la densidad de estructuras. Se materializa mediante una escala de color que va desde el blanco (menor índice vegetativo) al verde oscuro (mayor masa foliar). Este índice está relacionado con la maduración de la uva por lo que es fundamental a la hora de realizar la vendimia y obtener diferentes calidades en la uva. No obstante, “aunque la tecnología te ayuda, al final siempre hay que salir al campo”, afirma Roldán.

Por otro lado, el riego es un factor determinante en el éxito de la cosecha. En este caso, se emplea el riego subterráneo por goteo con una dosis media de 1400 m³/ha. Se realizan riegos de alta frecuencia, sobre todo en la época de mayores necesidades.

Una de las estrategias de riego utilizadas, es el riego deficitario controlado, que consiste en estresar (reducir el agua) a la planta en la fa-

se de postfloración para así evitar un tamaño excesivo de la uva. Otra técnica empleada, sobre todo en épocas de mayor calor, como el mes de agosto, es aumentar el volumen de agua para aumentar el vigor de la planta.

No se realiza laboreo, sino que se lleva a cabo un control de la cubierta de vegetación espontánea, bien mecánicamente o aplicando herbicida, con lo que según Roldán “se reduce la clorosis férrica y se aumenta la materia orgánica”.

Bodega y vinos

Con un diseño moderno, tiene forma de catalejo, se erige sobre el terreno del propio viñedo y se funde con el entorno de una manera natural. Sus instalaciones son de última generación con barricas compuestas por diferentes clases de roble: francés, americano y caucásico. Aproximadamente de cada barrica salen 300 botellas.

La Directora Técnica y Gerente de la bodega, Susana López, posee un espíritu inquieto que le lleva a elaborar vinos con un toque más moderno, probando con todas las variedades. Claro ejemplo de este afán de innovación es la elaboración de un vino blanco a partir de la variedad autóctona de tempranillo que es tinta.

Se trata, tal y como nos comenta Susana López, de adelantar la vendimia para recoger la uva en su punto máximo de frescor y acidez aprovechando sólo el mosto que ofrece el estrujado de la uva.



Barricas en interior de la bodega

Pago del vicario, comercializa nueve clases de vinos entre tintos, blancos y rosados. **Agios** (fue el primer vino que se elaboró, mezcla de Tempranillo, 70%, y Garnacha Tintorera, 30%), **Monagós** (Syrah, 80% y Garnacha Tinta, 20%), **50-50** (Tempranillo acompañada de Cabernet sauvignon ambas en idéntica proporción), **Penta** (lo componen cinco variedades: Tempranillo, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah y Petit verdot) y **Merlot dulce** (100% variedad Merlot) son los vinos tintos que se producen.

En vinos blancos nos encontramos el **Blanco de tempranillo**, **Talva** (compuesto de Airén, Macabeo, Sauvignon blanc y Chardonnay) y **Corte dulce** (formado por Chardonnay y Sauvignon Blanc). La gama la completa el **Petit verdot Rosado**, 100% de uva Petit verdot. •

