

[MODELOS PRODUCTIVOS SOSTENIBLES]

Dehesa de Los Llanos, máxima calidad de la tierra a la mesa

Dehesa de Los Llanos es una finca agrocinegética situada a escasos kilómetros de la ciudad de Albacete que ha sabido conjugar a la perfección el buen hacer de sus productos con un respeto exhaustivo al entorno que lo rodea. Desde 2004 su queso artesano con Denominación de Origen hace furor entre los mercados gourmet más exquisitos. “Vinos Mazacruz” es la siguiente realidad de este proyecto y pretende continuar la línea de productos de alta calidad iniciada con el queso.

Redacción

De las 10.000 hectáreas de terreno que componen la finca, aproximadamente la mitad son de monte y el resto se dedica a actividades agrarias y ganaderas complementarias. La parte cinegética se extiende alrededor de un lago natural, bosques de pinos, robles y encinares, monte bajo y campos cultivados de hierbas aromáticas.

En la parte agraria, se extienden campos de trigo, cebada, ajos, cebollas y patatas, y sus barbechos y rastrojeras. Se alternan zonas regadas, donde se cultivan remolachas, alfalfa y maíz, con otras de secano dedicadas a cereal y leguminosas. Este conjunto de cultivos es la base del forraje y el cereal-pienso que alimenta al rebaño de ovejas manchegas.

A su vez, el abono natural producido por la cabaña contribuye a enriquecer el suelo de una forma natural en un modelo de explotación agropecuario-cinegético de conservación que se sustenta en la agricultura como principal gestora del terreno, y en una filosofía de máximo respeto al medio ambiente: racional y muy respetuosa con el entorno.

Un nuevo proyecto empresarial: queso “Dehesa de Los Llanos” de principio a fin

La finca que fue fundada por monjes franciscanos a finales del siglo XVII forma parte en la actualidad del Grupo Mazacruz, junto con empresas como Azucarera Larios.

Desde la última década, su consejera delegada, Bárbara Gutiérrez-Maturana, Marquesa Viuda de Paul, ha impulsado un nuevo proyecto empre-



sarial, de cuyo desarrollo se responsabiliza Julián Illán, director general, consistente en la generación de productos elaborados a partir de materias primas de altísima calidad obtenidas en la finca.

En el año 2004 se habilitó un antiguo edificio del siglo XVIII como quesería y área de maduración de quesos y se comenzó a elaborar un queso manchego a partir de la leche del propio rebaño, que anteriormente se vendía fuera de la finca. En la actualidad, 6.000 ovejas se reparten en diversos hatos y parideras para poder disponer de leche durante todo el año y se obtienen unos 100.000 kg anuales de un manchego artesano, amparado con la Denominación de Origen, elaborado exclusivamente con leche cruda y entera de las ovejas manchegas criadas en la finca. Sin duda, el mayor productor de manchego artesano de la Denominación con leche propia.

El manchego artesano “Dehesa de Los Llanos” recuerda muchísimo a los antiguos quesos de pastor elaborados en las fincas manchegas. En sus tres curaciones se presenta como un queso manchego de formato clásico: tres kilos de peso, corteza natural típica marcada por la pleita de esparto y las caras grabadas por la “espiga”.





La sala de barricas junto con el resto de la bodega está ubicada en un edificio emblemático del siglo XIX

En muy pocos años han conseguido posicionar su marca “Dehesa de Los Llanos” y hacerse un hueco en el mercado nacional e internacional de alta restauración y las tiendas gourmet con una presentación de producto tradicional y genuino.

Una realidad tangible: Vinos Mazacruz

Tras el rotundo éxito del queso, se ha presentado al mercado la nueva línea de vinos Mazacruz.

El nombre de los vinos se ha tomado de uno de los parajes más bellos de la finca, donde además se ubica la quesería, y que da nombre además a la matriz corporativa

En el viñedo de 50 hectáreas se cultivan seis variedades destinadas a vinos tintos y dos para vinos blancos

El viñedo se extiende por una superficie de 50 hectáreas. Fue diseñado por Richard Smart, probablemente uno de los mayores expertos en viticultura, y ha contado con el asesoramiento de los mejores expertos tanto en su ubicación como en las variedades que lo componen, en concreto seis tintas (Tempranillo, Graciano, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Petit Verdot) y dos blancas (Verdejo y Sauvignon Blanc).

La bodega, que se encuentra a tan solo 400 metros del viñedo, es un bello edificio del siglo XIX, fue restaurado manteniendo todos sus elementos estructurales. Además in-

corporada la última tecnología que permite transformar la materia prima obtenida en el viñedo.

Durante el ensamblaje de los vinos, se procura que cada variedad aporte sus características especiales a cada caldo, convirtiéndolos en especiales y únicos. La última fase de crianza de los vinos tiene lugar en barricas de roble francés de tostado medio.

Aunque la bodega está diseñada para la elaboración de 150.000 botellas, se ha abordado un proyecto creciente de elaboración iniciado en 2008 con la elaboración de 30.000 botellas.

La línea de vinos se compone de tres referencias, Mazacruz Blanco y dos tintos, Mazacruz y Mazacruz Cima, todos ellos elaborados bajo la supervisión del enólogo Ignacio de Miguel. El objetivo inicial perseguido con este proyecto es continuar la línea de productos de alta calidad iniciada con el queso. Los vinos Mazacruz son el resultado final de esta combinación de historia, condiciones ambientales, dedicación, coherencia y especialmente, pasión que pretende ser un reflejo fiel del espíritu de Dehesa de los Llanos.

Los vinos tintos “Mazacruz” han sido valorados en la publicación *The Wine Advocate* de Robert Parker. En concreto, Mazacruz Cima 2006 ha alcanzado una puntuación de 89 puntos (Escala de 50 a 100 puntos) y Mazacruz tinto 2007, 88 puntos.

Más Información:

Tel.: 967 24 31 00
www.dehesadelosllanos.es

Descripción de los vinos tintos Mazacruz en la Guía Parker

CIMA 2006 Descrito como: “un vino que ofrece placenteros aromas a bayas maduras, tabaco y con toques minerales. En boca es un vino con cuerpo y estructura rebosando sabores a frutas negras, con un tanino maduro y moderado, y con un final lleno de fruta. Es un vino que seguirá en evolución los próximos 2 años, convirtiéndolo en un vino que se podrá disfrutar hasta 2016”.

MAZACRUZ 2007 Descrito como: “un vino afrutado, delicioso y evolucionado en el paladar. Es un sencillo trago de un vino sabroso a un precio justo”.

DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS MAZACRUZ

VINOS TINTOS



MAZACRUZ CIMA 2006

- Ensamblaje de Cabernet Sauvignon, Graciano, Petit Verdot, Merlot y Sirah
- Crianza de 12 meses en barrica francesa de tostado medio
- Tiempo en botella: 10 meses
- Botellas por caja: 6, tipo bordelés



MAZACRUZ 2007

- Ensamblaje de Tempranillo, Graciano, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot
- Crianza de 4 meses en barrica francesa de tostado medio
- Tiempo en botella: 6 meses
- Botellas por caja: 6, tipo bordelés

VINO BLANCO



MAZACRUZ BLANCO 2008

- Ensamblaje de Verdejo y Sauvignon Blanc
- Parte del vino fermentado en barrica y criado sobre lías
- Tiempo en botella: 2 meses
- Botellas por caja: 6, tipo bordelés