

Dominio de la Vega, la excelencia del cava valenciano

Una empresa de reciente creación cuyos socios cuentan con una larga historia a sus espaldas

Premiada todos los años a nivel nacional por sus cavas de altísima calidad y a nivel de la Comunidad Valenciana por sus vinos, está ubicada en San Antonio de Requena (Valencia) en la bodega conocida como Casa del Conde. El empuje y comprobada experiencia en el sector vitivinícola de sus cinco socios ha hecho de Dominio de la Vega una bodega con perspectiva a medio y largo plazo en la que desarrollan todos sus conocimientos, acorde con su filosofía de trabajo.

Elena Mármol.
Ingeniero Agrónomo

En el año 2003 y de nuevo en 2006, su Brut Reserva Especial fue premiado como el mejor cava de España, igual ocurrió en 2004, mientras que en 2005 le tocó el turno al rosado Brut joven. «La lotería te puede tocar una vez, pero no tantas», comenta Álvaro Faubel, consejero delegado de Dominio de la Vega.

Esta bodega, aunque tiene una larga historia que se remonta a finales del S. XVIII, fue adquirida por los actuales socios en el año 2002, que en aquel momento eran solo tres: Fermín Pardo, presidente de la empresa, Álvaro Faubel, consejero delegado, y Emilio Expósito, director de producción. Pasados dos años, sólo dos nuevos socios han sido admitidos, y como veremos más adelante, a causa de unas cir-



cunstancias bien justificadas. El primero en antigüedad es Daniel Expósito, hijo de Emilio y enólogo de la bodega; el segundo y más reciente asociado, es Jaime Lamo de Espinosa, que pasó a formar parte de la sociedad –tal como subraya Álvaro Faubel– dado que por su seriedad y forma

de hacer las cosas se ajustaba a la perfección a la filosofía de la empresa. Este último es, a su vez, propietario de la finca El Pinarejo, muy cercana a la bodega, en la que se cultiva un viñedo ideal (Chardonnay, Cabernet, Merlot, Syrah) para obtener unos vinos de alta calidad, dado que el





De izquierda a derecha: Álvaro Faubel, Emilio Expósito, Fermín Pardo y Jaime Lamo de Espinosa, socios de Dominio de la Vega. En la página anterior, foto inferior derecha, Daniel Expósito, también socio y enólogo de la bodega.



La bodega y sus viñedos

En ella se producen desde entonces vinos y cavas de alta calidad y producción limitada. Ambos se elaboran en las nuevas edificaciones construidas por Dominio de la Vega, que han sido acondicionadas con tecnología de última generación, mientras que la edificación antigua que albergaba Casa del Conde ha sido restaurada para realizar en ella el envejecimiento de los vinos, recuperando los antiguos depósitos subterráneos, donde el vino y el cava reposan el tiempo necesario sin sobresaltos de temperatura y en absoluta penumbra.

La uva proviene de tres orígenes: de los socios, de la sociedad y de fincas vinculadas a la bodega por medio de acuerdos, de forma que la empresa garantiza una renta todos los años y asesora a los agricultores sobre las técnicas de cultivo que garantizan la calidad de la uva que se requiere en esta bodega. En total gestionan de manera individualizada un total de 237 parcelas, que se reparten entre las variedades Macabeo y Chardonnay para los vinos blancos y cavas y Bobal, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo y Pinot Noir para los tintos.

Sus propietarios tienen claro que para elaborar un buen vino se ha de actuar sobre la misma ce-

elevado porcentaje de caliza en el suelo y su alto contenido en piedras redonda en cepas con un vigor mínimo, baja producción pero de altísima calidad.

Su historia

Dominio de la Vega es una empresa de reciente creación, pero cuyos socios fundadores cuentan con una larga historia a sus espaldas. Los tres fueron a su vez fundadores de otra empresa dedicada a la obtención de vinos conocida como Torre Oria, la cual fue adquirida por un importante Grupo en el año 1991, de modo que ésta se convirtió en buque insignia de éste hasta el año 2001, gracias al empuje y la creatividad de las personas que aquí trabajaban. Por aquel entonces, el Grupo cambió el Consejo de Administración de la empresa, pasando de tener un enfoque fami-

liar a otro financiero, nada acorde con la filosofía de los fundadores que entendían que «una empresa de vinos no se puede gestionar con un enfoque financiero, sino que se debe abordar desde el amor al arte de la viticultura y siempre con una perspectiva a medio y largo plazo, de forma que resulten vinos especiales que sean valorados por gente especial».

Los tres decidieron marcharse de la empresa y tras largas negociaciones lo consiguieron, tomando la iniciativa a partir de ese momento de crear algo suyo: una bodega con perspectiva a medio y largo plazo en la que desarrollar todos sus conocimientos, acorde con su filosofía de trabajo. Así fundaron Dominio de la Vega, adquiriendo en el año 2002 una bodega conocida como Casa del Conde (era del Conde de Plegamans) construida en el año

1.700 por la familia Ferrer de Plegamans en San Antonio de Requena (Valencia), cuyas tierras forman parte de la vega del río Magro, el cual vertebraba la comarca de Requena y Utiel. Lamo de Espinosa (que tiene parentesco con los viejos Condes de Plegamans) dice: «yo conocía bien a los tres socios iniciales y siempre me impresionó un libro americano de cómo triunfar “a la segunda”. Si Fermín, Emilio y Álvaro habían triunfado a la primera, lo lógico era esperar de ellos un gran éxito en esta nueva aventura. Por eso, cuando supe de su proyecto me lancé a él sin dudar. Y no me equivoqué».

Esta ubicación no fue elegida al azar, sino que se buscó un lugar tranquilo emplazado entre viñedos para evitar largos desplazamientos en la vendimia que provocarían fermentaciones indeseables.

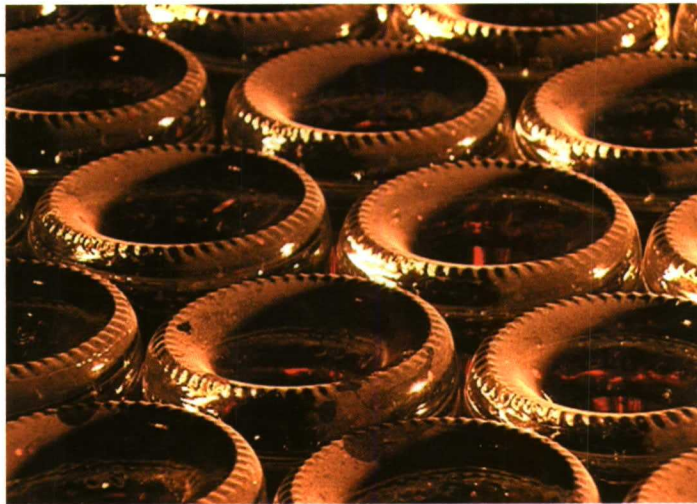


pa, controlando el crecimiento durante el periodo vegetativo y decidiendo, desde el mismo momento de la poda, las yemas que se dejarán para la brotación de la siguiente campaña. De esta forma se eligen las parcelas que serán aptas para elaborar un vino joven y cuales serán destinadas a la elaboración de un crianza o un reserva.

Por supuesto, también son importantes las dotaciones adecuadas de riego y fertilizantes y el seguimiento y tratamiento de las plagas y enfermedades de forma diferencial en cada parcela, pero quizás el periodo más delicado y al que hay que prestar mayor atención es la maduración del fruto. El momento de la vendimia se decide en función de los resultados de los análisis de maduración de la pepita, polifenoles, acidez, pH, azúcares, antocianos, etc., y el más importante de todos, la observación continua de los viñedos por parte de los cua-

tro técnicos de campo que se contratan en periodos de campaña para realizar diariamente el chequeo de las parcelas y estudiar la evolución de las mismas.

La mayoría de las cepas de Bobal, Garnacha y Tempranillo, se cosechan a mano, de hecho el 70% están conducidas en vaso, eligiendo los mejores racimos que se trasladan en espuestas a los remolques con el máximo cuidado para evitar roturas que provocan la fermentación del mosto. El resto, formado en su mayoría por las variedades Chardonnay y Pinot Noir, están conducidas en espaldera y se recogen a máquina. La razón es que en estas variedades la vendimia se ha de hacer de forma rápida y a ser posible por la noche, siendo en este caso la vendimiadora autopropul-



zabilidad rigurosa desde el origen en el campo hasta la botella en la mesa. Todos sus vinos están acogidos a la DO Utiel-Requena y sus cavas a la DO Cava. Cuen-

sada el método más eficaz y seguro para asegurar la calidad de la uva.

Una vez conocidas las características de la uva que se está cosechando es mucho más fácil elaborar el vino o cava que más se ajuste a las características de dicha uva.

Sus vinos y cavas

En el proceso de elaboración de sus productos se fija con tra-

tan con una gama de vinos para todos los gustos, desde el blanco, rosado o tintos jóvenes, hasta los madurados en bodega, crianza o reserva. En cuanto a los cavas, ocurre algo parecido, elaborando en Dominio de la Vega un Brut blanco o rosado, un Brut Reserva, y un Brut Reserva Especial.

Las joyas de la corona son el Brut Reserva y Reserva Especial, elaborados con las variedades Macabeo y Chardonnay. Se seleccionan los viñedos de mayor complejidad aromática y gustativa y se realiza la primera fermentación de estas variedades por separado y conservando las lías. La segunda fermentación y envejecimiento se realiza en sus cavas subterráneas a 16°C, hasta su afinado que nunca es inferior a 20 meses. Para la elaboración de la variedad Macabeo, el proceso comienza con el despalillado, estrujado y macerado durante tres horas, para después proceder al prensado del que únicamente se obtiene un 55% del mosto que contiene la uva. La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas y después se procede a su filtrado y tiraje.

En cuanto a la Chardonnay, la única diferencia es que necesita una maceración de cinco horas en lugar de tres y que la cantidad de mosto que se obtiene es tan sólo del 47%.

Esta empresa, además comercializa Brut blanco, elaborado con la variedad Macabeo, y un Brut rosado y semi seco rosado premiado recientemente, para el que se elige la variedad Garnacha. ■

VINOS JÓVENES, CRIANZAS Y RESERVAS

El vino blanco se elabora a partir de la variedad Macabeo, cosechándose a mediados de septiembre, fecha bastante temprana para evitar la sobremaduración de azúcares para que el nivel de acidez sea el más alto posible. La uva se prensa en fresco obteniendo el mosto flor que, tras ser decantado naturalmente, pasa a ser fermentado a temperatura de 16-18°C. Posteriormente, se filtra y se embotella rápidamente para conservar todos sus aromas.

El Añal Rosado se obtiene de la variedad Bobal, autóctona de esta zona y por lo tanto perfectamente adaptada a las condiciones edafoclimáticas. La maduración óptima se obtiene la primera quincena de octubre y ofrece al vino un característico aroma afrutado y un color muy brillante.

Por su parte, el Añal Tinto procede de un *coupage* de Bobal y Tempranillo. Ambas variedades se elaboran por separado, pero siguiendo el mismo proceso de elaboración, que consiste en una maduración prefermentativa en frío durante 24 horas, una fermentación no superior a siete días para evitar una alta concentración de taninos dada por la variedad Tempranillo y su embotellado unos meses más tarde.

Por último, el conocido como Madurado en Barrica, tiene las mismas características que el anterior, pero añade al *coupage* la variedad Cabernet Sauvignon. Un vez fermentado se introduce en barrica durante un tiempo nunca superior a seis meses y nunca inferior a tres.

Los crianzas y reservas son *coupages* de Cabernet Sauvignon (42%), Tempranillo (25%) y Bobal (33%). Se vendimian entre septiembre y noviembre, según la variedad, pasan un tiempo de maceración de unos quince días, y una temperatura en la fermentación de 25-27°C. El envejecimiento se realiza en barrica de roble americano (40%), francés (30%) y centro europeo (30%) durante catorce meses.

Para los reservas se seleccionan los mejores viñedos, pero el proceso de elaboración es el mismo para ambos, realizándose por separado el proceso para cada variedad.

La maceración prefermentativa dura unas 48 horas permaneciendo el mosto a 10°C, lo que provoca la extracción de color y aromas antes de que se inicie la fermentación. La duración de la fermentación depende de la maduración de la piel de la uva, que a su vez depende de la variedad. Más tarde se coloca en las barricas con el fin de realizar la fermentación maloláctica, siguiendo el proceso de envejecimiento sobre las lías que dura aproximadamente tres meses, para finalmente concluir el periodo de crianza tras un total de permanencia de 14 meses. ■

