

Real Sitio de la Ventosilla, vitivinicultura de altos vuelos

Más de 500 hectáreas de viñedo en espaldera conviven con múltiples actividades agropecuarias

Oscar G. Coronel. Periodista.

Situada en la parte oriental de la Ribera del Duero, esta vasta finca se pierde muy atrás en la historia dedicada a la actividad cinegética y más reciente a la explotación ganadera. A finales de los 80 cuando se introduce el viñedo, catapulta su fama como productor de vinos de gran calidad. La búsqueda de la máxima productividad ha llevado a su gestor a una diversificación agrícola en más de 3.000 hectáreas.



El Real Sitio de la Ventosilla está constituida en sociedad anónima, bajo el nombre de Sociedad Explotación Agrícola Real Sitio de Ventosilla, pero detrás de él se esconde la perseverancia de Alfonso Velasco, el director general, en el que ha recaído, por medio de su padre, el testigo de exigir el máximo rendimiento a más de 3.000 hectáreas de terreno. «Esa ha sido la máxima de quienes me han precedido en su gestión», afirma este veterano que conoce cada rincón de la finca y quien ve ahora como su hijo le sigue los pasos.

Alfonso Velasco Díez ocupa ahora el cargo de director comercial en el afán de apostar por la modernización de la explotación, que, por supuesto, supone un coste muy elevado. Sin embargo, parece que han encontrado

una solución inteligente: la diversificación de actividades agropecuarias que dejen un pingüe beneficio en un terreno generoso tanto en extensión como en re-

ursos naturales, que a toda costa se prestan a salvaguardar. «Incluso nos abastecemos de energía generada por nuestra pequeña central eléctrica movida por el agua del Duero, que atraviesa la finca a lo largo de siete kilómetros», manifiesta Alfonso Velasco.

Estamos en la provincia de Burgos y ante una de las fincas más extensas y modernas de España. En una zona famosa por la cría de cordero, y no menos por la forma de prepararlo al horno, «el Real Sitio no podía renunciar a tener una explotación de lechales», afirma Alfonso Velasco.

La actividad agropecuaria más antigua de la finca, junto a la caza, es el vacuno de leche, que hoy sigue empleando las últimas tecnologías para mantener una producción media de cuatro millones de litros de leche al año a

“
Se trabaja con once clones distintos de una variedad, con el resultado de haber recuperado, entre ellos, cepas de Tempranillo con más de cien años de antigüedad, variedad que ocupa más del 90% del viñedo
”



Arriba, izda.: Con una extensión de 78 hectáreas, este pago comenzó a plantarse entre los años 1989 y 1991 con diferentes clones de Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Foto derecha. En más de 3.000 hectáreas, el viñedo convive con otros cultivos como el maíz, la explotación ganadera de ovino y vacuno, y la gran reserva cinegética que guardan sus montes.

partir de 450 vacas de raza frisona. El aprovechamiento cinegético sigue vigente, al que se une el forestal, con casi 100 hectáreas de chopos. Como cultivos introducidos y de buen rendimiento figuran maíz, herbáceos, aromáticas. Para cerrar, el negocio del turismo rural toma aquí un cariz importante, ya que la misma finca posee un palacete del siglo XVII, memoria de las continuas visitas de los Austrias, grandes amantes de la caza. Hoy está reconvertido en hotel rural, al que le espera un campo de golf en sus alrededores, que se adaptará a la orografía del terreno y la abundancia de encinas y algarrobos de la finca.

▮ Viñedo

Conducidas en espaldera y con riego por goteo, las viñas se reparten por 520 hectáreas, divididas en términos que se clasifican en pagos y éstos, a su vez, están diferenciados en parcelas. En cada una de ellas se han plantado clones distintos. «El origen de la plantación de viñedo se remonta a 1989 —explica Alfonso Velasco— y desde entonces ha hecho de la bodega Real Sitio de la Ventosilla un ejemplo de aprovechamiento del suelo en función de su microclima, altura, composición y variedad de viñedo más adecuada para conseguir su perfecta adecuación al terruño, y extraer todo el potencial del fruto».

En los pagos de Hoyo Dornajo, La Mina, Prado del Rey, El Pino, Los Robles, Valdelayegua

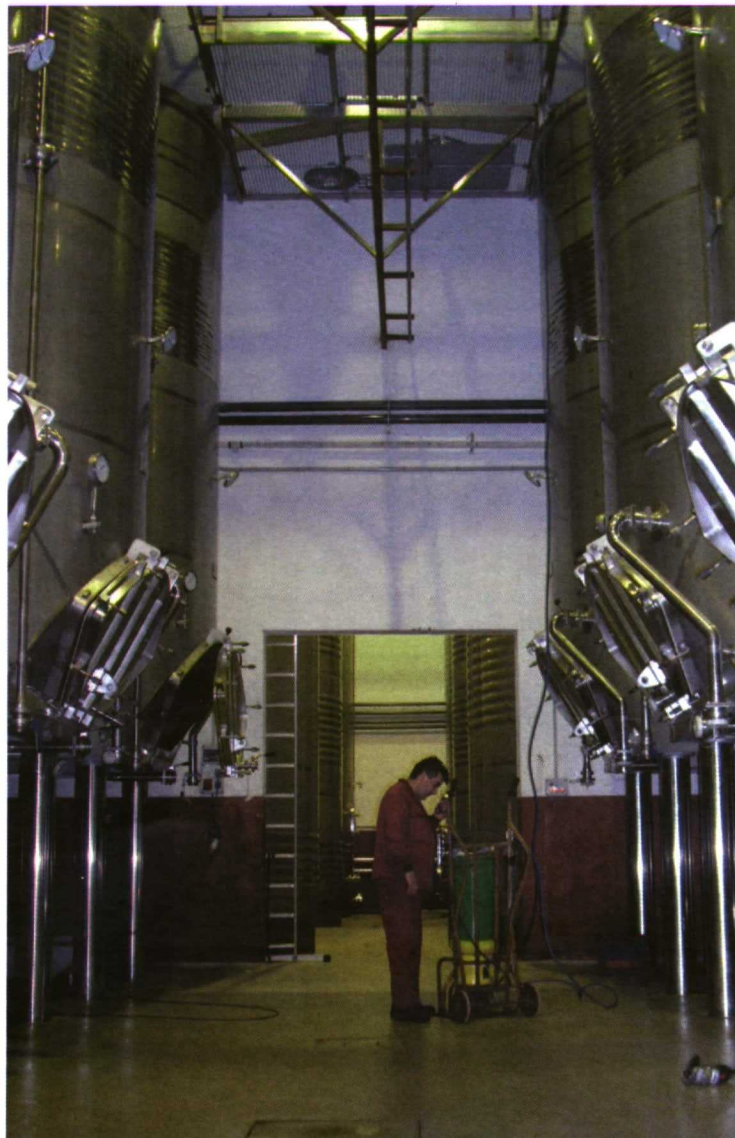
o Salgüero, se trabaja con once clones distintos de una variedad, con el resultado de haber recuperado, entre ellos, cepas de Tempranillo con más de cien años de antigüedad, variedad que ocupa más del 90% del viñedo. Otras variedades cultivadas en la finca son Cabernet

Sauvignon, que ocupa el 7% de la plantación, y Merlot, en un 3%.

En general el viñedo descansa en laderas con una altitud que oscila entre 800 y 840 metros de altitud. Sanos y profundos, los suelos varían en relación con cada pago, pero abun-

dan entre francos y franco-arcillosos-arenosos. El pH transcurre entre valores de 8 y 8,7, en tierras pobres en nitrógeno, moderadas en magnesio y potasio y ricas en fósforo. Respecto a los porcentajes de cosecha, se recogen 5.500 kilos de uva por hectárea para el tipo de vino robe y para elaborar tanto el crianza como el reserva, unos 3.400 kilos por hectárea.

Depósitos de acero inoxidable autovaciantes de 30.000 litros. Poseen una estructura especial que permiten al hollejo estar siempre en contacto con el líquido.



▮ Proceso de vinificación

En la parte alta de la bodega se sitúa la zona de recepción, donde la uva se despallilla y estruja hasta llegar por gravedad a los depósitos. A partir de ahí, la fermentación alcohólica y la maceración entran en juego, realizándose en depósitos de acero inoxidable autovaciantes de 30.000 litros, que como explica el responsable de la bodega, Manuel Bernardo, se denominan “de sombrero sumergido”, ya que poseen una estructura especial que permiten al hollejo estar siempre en contacto con el líquido, facilitando así la extracción de compuestos fenólicos. La temperatura de fermentación se controla automáticamente mediante un sistema de última generación, que es capaz de programar las curvas de frío de cada depósito a través de un ordenador, además de registrarlas mediante gráficos.

Tras la fermentación alcohólica se separan los hollejos del vino. El vino resultante del sangrado se trasiega a depósitos



La trazabilidad de cada barrica está asegurada mediante la instalación de un microchip que facilitará información sobre su edad, su clase o los vinos que ha contenido.



Tren de vaciado, lavado y llenado de barricas, desarrollado por el equipo de la bodega Real Sitio de la Ventosilla.

de acero inoxidable de 56.000 litros. Entretanto, se prensan los hollejos. A continuación, se realiza la fermentación maloláctica a temperatura controlada a 20-22º en unos determinados depósitos, que una vez finalizada, se enfría la nave por medios naturales para que precipiten los turbios.

A continuación les llega el turno a los depósitos homogenizadores. Cuatro de ellos son de 95.000 l, mientras que dos tienen una capacidad de 150.000 l, todos ellos dotados de una especie de agitadores para realizar los *coupages*. En este momento, se determina la clasificación de los vinos entre jóvenes, crianzas o reservas. Una vez decidido el destino más adecuado en función de las características del vino, se procede al *coupages* trasegando los vinos a estos depósitos. Después de este proceso el vino comenzará su crianza en barrica.

La nave de crianza cuenta con 6.000 barricas de 225 litros de roble americano, pero puede albergar hasta 15.000 barricas, gracias al sistema seguro de apilado en durmientes en forma de panal de abeja hasta nueve alturas, para que una barrica no soporte el peso de las otras. Según cuenta Manuel Bernardo, el personal de la bodega ha desarrollado un tren de vaciado, lavado y llenado de barricas, que se beneficia del control de microchips, que instalados en cada barrica registran la ras-



Aparte de los propios, el laboratorio de la bodega puede realizar análisis externos tanto en uva como en vino.

treabilidad sobre su edad, tipo o vinos que ha contenido.

► Investigación y desarrollo

Muchas las bodegas de la Denominación de Origen Ribera del Duero utilizan el laboratorio de la bodega del Real Sitio de la Ventosilla para mejorar sus vinos, además de emplear sus recursos para extraer los mejores rendimientos de su propio viñedo. El equipo del laboratorio detecta el momento óptimo de madurez de las cepas de la finca, al

tomarse frecuentemente muestras para analizar. «Así se estamos investigando para poder lograr realizar los *coupages* en uva hasta un 70-80% del total», interviene Alfonso Velasco.

Es frecuente la colaboración de esta bodega con diversos programas de investigación de varias universidades españolas y el mismo Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, que se traduce en la mejora de la calidad y rendimientos del viñedo, de depósitos de sombrero sumergido, de la crianza de los vinos, con la incorpora-

ción de microchips a las barricas para un tratamiento personalizado en el tren automático de lavado, y en el proyecto de la «nariz electrónica», por la Universidad de Rovira y Virgili, enviando muestras de distintos tipos de uva de estos pagos, en momentos diferentes de la fermentación, que han servido para realizar perfiles de las distintas variedades presentes en un vino por espectrofotometría. ■