

Finca Retuerta, futuro de siglos

Una de las bodegas más modernas de Europa

Con testimonios documentales del Siglo XI, un Monasterio del XII, 2.000 millones de pesetas de hoy, 700 ha de cultivo y bosque y 207 de viñedo actual, la Finca Retuerta, en Sardón de Duero (Valladolid), sabe lo que quiere.

● **LORENZO MARTINEZ-DUEÑAS.** Periodista



de lo biológico que ahí están desde siempre, ocurre que, en este caso como en pocos, ha sido el factor humano el que ha decidido en Retuerta. Desde la decisión de plantar –con lo que ello supone de riesgo e inversión– el diseño de la viña, la elección de las variedades, la adopción del sistema de espaldera de cuatro hilos, la densidad de plantación, la orientación de las hileras, la obra civil de la bodega, sus instalaciones, el parque de barricas y su composición y disposición, el criterio de las vinificaciones y crianzas y absolutamente todo lo que la naturaleza permite decidir, es obra conjunta y sabia de un heterogéneo grupo de personas que merecen aparecer en las próximas ediciones de la obra de Alexis Lichine *Diccionario del vino y los alcoholes*, tal como figuran los nombre míticos del vino universal.

El equipo de Retuerta: Javier Brugué, presidente de Finca Retuerta S.A. y del Grupo Novartis en España. Josep Abo, abogado internacional y vicepresidente de la Academia Internacional del Vino. Pascal Delbeck enólogo de St. Emilion (Chateaux Ausone y Belair). Angle Anocibar, enólogo asistente y Vicente Sotés, ingeniero agrónomo y Catedrático de la ET-SIA de Madrid, diseñador y ejecutor del proyecto de viñedo.

Los datos

La finca de Sardón de Duero –en el km 333 de la carretera de Soria a Valladolid– tiene una superficie total de 700 ha, de varios cultivos, bosque y monte bajo. Parte del viñedo está enclavado en terreno casi llano que baja hasta la margen del río Duero. El resto cruza la carretera de Aranda-Valladolid hacia el altiplano, al sur del valle. La propiedad tiene larga historia. Las zonas más antiguas de la abadía –en particular, la iglesia románica–, localizadas cerca del río, datan de la mitad del siglo XII. La mayor parte de la inversión fue

La Finca Retuerta S.A., pertenece al Grupo Novartis –un gigante de las llamadas ciencias para la vida– y cuenta con setecientas hectáreas de tierra lamida por el Duero, que guarda, en su memoria geológica, el recuerdo de antiguas viñas. El anterior grupo propietario de Retuerta decidió arrancar el viñedo. Lo que hoy ha permitido a Novartis acceder a la posibilidad de nuevas plantaciones (207 ha) Con lo que ello supone de posi-

bilidades de elección del terreno, clones, variedades, injertos y todas las opciones técnicas de adaptación óptima a cada una de las parcelas.

El factor humano

Aparte las características condicionantes





Visita de un grupo de periodistas a las instalaciones de la Finca Retuerta.

dedicada a la nueva bodega, emplazada al pie de la cuesta, hacia el altiplano, con su bodega de envejecimiento labrada en el flanco del cerro.

Los vinos

- **Abadía Retuerta Primicia '96.** Comercializado en mayo de 1997. Sin crianza. Mayoritariamente con Tempranillo. 40% Cabernet-Sauvignon y Merlot.

- **Abadía Retuerta Rívola '96.** Sale ahora al mercado. 3 meses de crianza. 60% Cabernet-Sauvignon y 40% Merlot.

- **Abadía Retuerta '96.** Saldrá al mercado a finales del '98. 18 meses de crianza. 65% Tempranillo, 30% Cabernet-Sauvignon y 5% Merlot.

Cuvées especiales

- **Cuvée El Palomar,** está compuesta por mitades de Cabernet Sauvignon de guijarros finos acarreados por el Duero y de Tempranillo, de ladera calcárea.

- **Cuvée El Campanario,** criada en grandes barricas de *quercus robur*, de 300 l, para acentuar su potencia y vocación de envejecimiento, es un puro Tempranillo procedente de cuatro tipos de suelos, en partes iguales: calizo, de cascajo grueso, de cascajo fino y arenoso lavado.

Vinos de pagos seleccionados

Pascal Delbeck decidió embotellar por separado los vinos de dos de los pagos con mayor personalidad de toda la finca –no más de 9.000 botellas–: Pagos de Valdebellón y La Negralada.

El Pago Valdebellón está entre los más altos de toda la finca, plantado totalmente con Cabernet Sauvignon (sobre portainjer-

tos 41B), que crece sobre un suelo entre arcilloso y calizo, más un 10% de arena: un estrecho valle rodeado de vegetación, perpendicular al altiplano, que concentra los rayos del sol y asegura una madurez perfecta para la uva. El vino es criado en barricas de roble francés Tronçais. El Pago de La Negralada más bajo, con mayor contenido de arcillas rojas y cantos rodados, produce un vino musculoso y tánico, esta viña está plantada con uva Tempranillo (sobre 101,4). El vino es criado en barricas de roble de grano fino de Bertranges.

Un gran vino para el siglo XXI

Tres características principales de la que

pretende ser una de las bodegas más modernas de Europa:

1. Uso de la gravedad para todos y cada uno de los pasos de la vinificación. Es decir, que el vino nunca sufre la brutalidad de una bomba. Como lo explica uno de los técnicos, «aquí sólo se bombea el agua empleada en tareas de limpieza».

2. Una gran cantidad de depósitos de acero inoxidable, de varios tamaños –los hay incluso muy pequeños, para microvinificaciones–, dotados de control electrónico de temperatura independientes, para poder elaborar por separado la cosecha de las más pequeñas parcelas o selecciones de uvas.

3. Las barricas son de roble, tanto francés (Allier y Vosgos) como americano. Y una parte de ellas innova con su incorporación, a la vez, de madera francesa y americana.

Esta capacidad para vinificar por separado y de forma poco intervencionista, así como las muchas posibilidades de envejecimiento en barrica, permiten que Finca Retuerta S.A. pueda, potencialmente, producir vinos complejos de diferentes estilos e incluso, cuvées más elegantes o más potentes.

En fin, todo un reto autoimpuesto por una firma puntera, con decisiones y criterios novedosos que –paradójicamente– ha partido de un planteamiento puramente conservador, para conseguir lo que otros ni siquiera saben que existe. Porque ¿hay algo más conservador que la propia biología en sí misma evolutiva? En Retuerta nunca se sabrá con certeza que factor ha sido más determinante, si el biológico o el humano. El vino será quien hable. ■

RETUERTA

Al pie de la técnica

Los nuevos viñedos se distinguen por su alta densidad de plantación, con portainjertos de poco vigor (41 B en suelo calizo; 3309 y 101,4 en el resto), y por el uso de espalderas de cuatro hilos, que permiten la mecanización, adonde sea necesaria, y mantienen los racimos a una altura que minimiza el riesgo de heladas primaverales. El 65% de la superficie total está plantada con Tempranillo y la mayor parte del resto, con Cabernet Sauvignon. Hay también una cantidad limitada de Merlot. Y una viña experimental, de 2 ha, de una uva tan útil como mal conocida, la Petit Verdot. La sed del viñedo, en esta zona esencialmente seca, se apaga con un sistema de irrigación gota a gota, para controlar exactamente el crecimiento de plantas y uva. Desde que las viñas entraron en producción, sus excesos fueron recortados por severas vendimias verdes. Y es que precisamente cuando una explotación vinícola inicia su andadura como es el caso de Finca Retuerta S.A., con fruta de viñedos jóvenes, los resultados positivos del bajo rendimiento se ven más claramente aún. Gracias a esa política vigilante, los rendimientos medios, en las tres primeras cosechas de Abadía Retuerta –unos 45 Hl/ha–, están muy por debajo del promedio de la región. ■ **Pascal Delbeck. Enólogo de Finca Retuerta**