

Bodegas Hnos. Pérez Pascuas: "vino de excelente reputación"

Sus vinos, con el nombre de Viña Pedrosa y Pérez Pascuas Gran Reserva, son de los mejores tintos de España

Pedrosa del Duero es una pequeña localidad burgalesa a cinco kilómetros de Roa, junto al Duero. Allí se levanta un hermoso palacete en piedra, muy sobrio y castellano: Bodegas Hnos. Pérez Pascuas, donde se elabora uno de los mejores vinos tintos de España.

Carlos González del Pie. Periodista.

La historia, como la de tantas otras grandes bodegas españolas, viene de lejos. Fue el padre de los actuales tres hermanos propietarios, y abuelo del hoy enólogo, Mauro Pérez, quien empezó la saga familiar. Era uno de esos labriegos castellanos nacido entre viñedos y que acumulaban la experiencia de generaciones de viticultores casi en los cromosomas. Lo suyo no eran las moderneces empresariales, sino pasarse la vida entre las cepas, aumentando su saber sobre ellas a base de años, trabajo diario y muchos sabores.

Parece ser que lo de los genes no era exageración, pues los tres hijos de Mauro, Manuel, Benjamín y Adolfo, heredaron el gusanillo de su padre por el mundo del vino y, siguiendo la evolución de los tiempos, decidieron materializar toda la cultura vinícola familiar en una empresa que pasara de la concepción artesana de hacer las cosas a las estructuras modernas de gestión. Así, en 1980, nace Bodegas Hermanos Pérez Pascuas. Entonces sólo había como activos de la empresa unas cuantas hectáreas de viñedos propiedad de la familia, mucha ilusión y ganas de trabajar.

Tras dieciocho años de existencia, la empresa ha crecido y hace bien poco tiempo se levantaron las actuales instalaciones, a la entrada del pueblo, en la carretera de Roa. Un hermoso edificio en piedra, con excelentes y modernas instalaciones, y con un estilo muy "castellano". Y, sobre todo, la profunda satisfacción de haber conseguido unos vinos, no sólo de extraordinaria calidad, sino de fama

mundial y de una personalidad muy particular. Lo de la fama mundial tampoco es una exageración, pues nada menos que Hugh Johnson, uno de los mitos mundiales en esto de escribir de vinos, dice de Bodegas Hnos. Pérez Pascuas: «pequeña e inmaculada bodega familiar impecable de la Ribera del Duero. Su "Viña Pedrosa", afrutado y complejo, está considerado uno de los mejores vinos del país». Y, para corroborarlo, le otorga tres estrellas de valoración en su conocidísima "Guía Mundial de Vinos", lo que significa "vino de excelente reputación".

En la actualidad, la firma posee noventa y cinco hectáreas de viñedos en propiedad, un 90% de la variedad Tinta fina, la clásica de la Ribera del Duero, y un 10% de Cabernet sau-



Los vinos pasan al parque de barricas de roble americano.

vignon. Todas ellas están ubicadas en distintos pagos de Pedrosa del Duero, denominados Valtorreña, Carrarroa, Prado y Carril. Su edad media es óptima, cincuenta y un años. Su tipo de poda es en vaso y espaldera, y su recolección es manual.

Tras la correspondiente vendimia anual y las operaciones de despalillado y prensado, el mosto fermenta en los clásicos depósitos de acero inoxidable, de los que la empresa posee una capacidad de 300 mil litros. Tras excluir los denominados tintos jóvenes, la mayoría pasarán al parque de barricas de robles americano, con un monto de dos mil uni-



Palacete de las bodegas y (dcha.) vino de la marca.



dades que se renuevan muy pronto, a los tres años de vida media. La producción estándar de la casa es de unas 400.000 botellas al año, de las cuales un 20% se dedica a tintos jóvenes del año, un 50% a tinto de crianza, otro 20% a reservas y el 10% a grandes reservas. Claro que estos porcentajes varían según la cantidad y calidad de cada añada.

Probablemente, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas es una de las empresas vitivinícolas españolas que más porcentaje de su producción destinan a la exportación: una media de un 40%. Va a más de treinta países, entre los que destacan, como siempre en estos casos, los de alto poder adquisitivo: Suiza, Estados Unidos, Alemania, Inglaterra y países escandinavos. El 60% restante se destina al mercado nacional, del que un 20% queda en el mercado local, Castilla y León.

La casa elabora cinco marcas de vinos. Cuatro tienen el nombre de Viña Pedrosa, en sus modalidades de tinto joven, crianza, reserva y gran reserva, y uno el de Pérez Pascuas Gran Selección. Todos son monovarietales de Tinta fina, excepto los reserva y gran reserva de Viña Pedrosa, que llevan un 10% de la variedad Cabernet sauvignon.

El Viña Pedrosa de crianza está dieciocho meses en bodega y ocho en botella, aumentando en el caso del gran reserva a 24 y 36 meses respectivamente. Finalmente, el Pérez Pascuas Gran Selección, que se elabora a partir de racimos seleccionados de las cepas más viejas de la casa, está veintiseis meses en bodega de roble americano. ■