

«Queremos que nuestros rosados recuperen su liderazgo y ofrecer tintos de alta calidad»

Félix Lezcano Lacalle, nuevo presidente de la Denominación de Origen Cigales

El nuevo presidente del Consejo Regulador de Cigales, el joven bodeguero Félix Lezcano Lacalle, pretende que los vinos rosados, que son la seña de identidad de esta Denominación de Origen, situada entre Valladolid y Palencia, lideren el mercado del rosado.

Esta apuesta por el rosado de Cigales, conocido tradicionalmente como clarete, se refuerza con el propósito de potenciar paralelamente los tintos de esta zona vitivinícola, para completar esa presencia de la Denominación de Origen en el mercado del vino de calidad, dentro y fuera de nuestras fronteras.

Félix Lezcano Lacalle desgrana la estrategia para conseguir este objetivo durante una entrevista en su bodega de la localidad vallisoletana de Trigueros del Valle.

Vida rural.- ¿Cuál han sido las primeras actuaciones tras la elección como presidente del órgano rector de la Denominación Cigales?

Félix Lezcano.- Lo primero que hice fue reunirme con los bodegueros para explicarles lo que quiero hacer. Además, voy a visitar todas las bodegas, una a una, para ver sus inquietudes.

A Cigales le hace falta un lavado de cara y para eso es necesario actualizar los registros de viñedos, bodegas y marcas, y cambiar el reglamento del Consejo Regulador, para desempolvarlo, porque prácticamente está como cuando se creó la Denominación (en 1991). Es necesario, si queremos un rosado de calidad y apostar por los tintos.

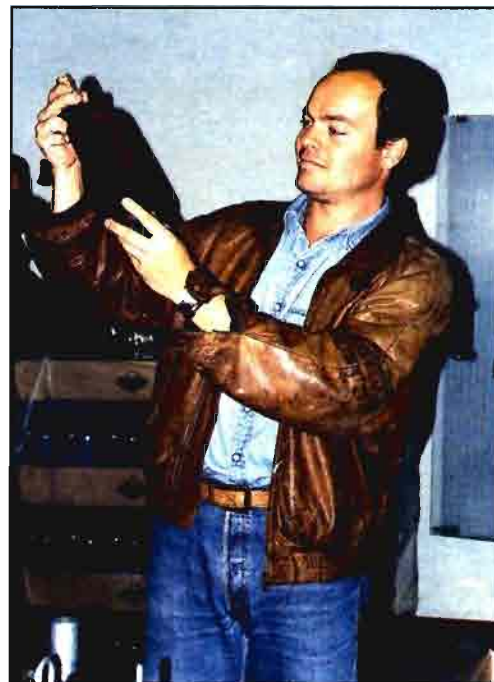
V.r.- Ese "lavado de cara" requiere un cambio de imagen que respalde el reto de aumentar la calidad que se propone la Denominación. ¿Qué camino se va a

seguir para irse acercando a este objetivo?

F.L.- El cambio de imagen pasa por un cambio del logotipo del Consejo Regulador y por una actualización de la contraetiqueta. Es decir, que el cambio interno en el Consejo se vea fuera. Por eso, la contraetiqueta debe ser más moderna y más pequeña, de cara a la exportación. Además, la imagen debe ir acorde con la mejora de la calidad que quiero para esta Denominación de Origen. Vamos a subir el listón en la calidad de los vinos que exige el Consejo Regulador.

V.r.- El cambio del reglamento del Consejo Regulador, ¿para qué es necesario, concretamente, o qué es lo que se busca con su actualización?

F.L.- La nueva legislación permite esta reforma, que hará posible la inclusión de variedades mejorantes como la Merlot y la Cabernet Sauvignon, que se están plantando en el proceso de reestructuración del viñedo, actualmente en marcha en esta zona, y que pueden tener una implantación importante aquí, porque tenemos potencial para ello. Estas variedades son la primera línea de otras denominaciones y en Ci-



Félix Lezcano Lacalle, durante el embotellado de rosado.

gales son importantes para los tintos que queremos.

Antes, en esta comarca, el viñedo era viejo y mezclaba muchas variedades, pero desde 1987 se está plantando nuevo y ya existe monovarietales que producen.

La elaboración del tinto en Cigales en la campaña de 1998 representó un 20% del total y en

esta de 1999 se espera que alcance el 40%. El 95% del mercado mundial del vino es tinto, por eso queremos hacer más tintos en Cigales, sin perder nuestra identidad con el rosado, que nos viene desde la Edad Media.

V.r.- ¿Cómo se va a compaginar, entonces, este doble reto del liderazgo en el rosado y el lanzamiento del tinto de Cigales?

F.L.- Navarra dejó una vacante en el mercado de los rosados, porque hoy la moda es el

tinto y todo el mundo se centra en este vino, como este caso que cito. Si queremos esa calidad que nos proponemos, hay que elaborar un único rosado de alta calidad y, el resto, tintos. Ahora Cigales comercializa el "Cigales Nuevo" o rosado del año y el "Cigales" de segundo año, pero hay que hacer uno sólo de la calidad que demanda el mercado. Este mercado del rosado es muy especializado y es difícil vender mucha producción, es decir, se reclama menos cantidad pero de más calidad. Estamos exportando a Estados Unidos y Europa y nos piden una gama alta. Los rosados en el mercado internacional son aromáticos y los de Cigales son muy pálidos, algo que la crítica considera síntoma de que están oxidados.

Si en Cigales trabajamos sólo con variedades autóctonas de Castilla y León, como la Albillo, la Verdejo y la Tinta del país, y buscamos hacer un rosado distinto, ese color y aroma se logran hoy



Primer plano del nuevo presidente de la Denominación de Origen Cigales, frente a viñedos de Trigueros del Valle (Valladolid).

con la maceración. Nuestra salida es el mercado internacional, porque aquí es más difícil expandirse, incluso en la propia Valladolid, ya que, a pesar de cierto resurgimiento en los últimos años de otros vinos, sigue la moda del tinto.

V.r.- Precisamente, al hilo de esa "moda", el Consejo Regulador tiene preparada desde hace meses una campaña publicitaria de ámbito nacional de los tintos de Cigales, tanto en medios de comunicación, como a través de restaurantes. ¿Qué previsión existe en estos momentos para llevarla a cabo?

F.L.- De momento está aparçada, porque todo o casi todo nuestro tinto de 1998 está vendido y no tiene sentido lanzar una campaña de algo que luego no puedas suministrar, aunque la verdad es que la publicidad prevista es buena y sobra con verlo en el anuncio de televisión que tenemos grabado.

Una vez que se haya hecho ese lavado de cara que comentaba, será el momento de plantearse el llevar a cabo la campaña.

V.r.- ¿La concesión de premios a vinos de Cigales ayuda en esta estrategia? Los tintos de Cigales "Lezcano Reserva 91" y "Torondos 98", de Bodega Cooperativa, fueron galardonados con Zarcillos de Bronce entre los IX Premios Zarzillo de 1999 concedidos en abril en Valladolid, en un certamen convocado por la Junta de Castilla y León, con categoría internacional por primera vez este año.

F.L.- Estos dos premios demuestran que los tintos de Cigales están ya a la altura de los mejores del mundo.

V.r.- ¿Cómo se encuentran preparadas las bodegas y los viñedos de Cigales para afrontar las apuestas que se plantean para esta Denominación?

F.L.- Las bodegas que embottellan están preparadas, con embottelladoras automáticas y tanques de acero inoxidable, además de que están comprando barricas de roble americano y francés, con lo que la mayoría están a la última. Sin embargo, las que

no embottellan se han quedado algo dormidas y la nueva legislación, la Ley 4511, va a permitir que apretamos las tuercas a las que no estén a la altura y, por tanto, no puedan estar en la Denominación.

En cuanto a los viñedos, todos los viticultores plantamos con mentalidad moderna, en vaso alto y en espaldera, para que estén preparados para ser mecanizados, y con varietales entre las que se está potenciando la Tinta del país.

V.r.- Las Denominaciones de Origen de los vinos de Castilla y León ven como cada día son más las bodegas de fuera de la Comunidad Autónoma que desembarcan en sus pagos, atraídas precisamente por la proyección constante de sus tintos, especialmente, y por la idoneidad de sus suelos y su clima. ¿Cigales está inmersa en este fenómeno y, en cualquier caso, cuál es la postura desde el órgano rector de la Denominación?

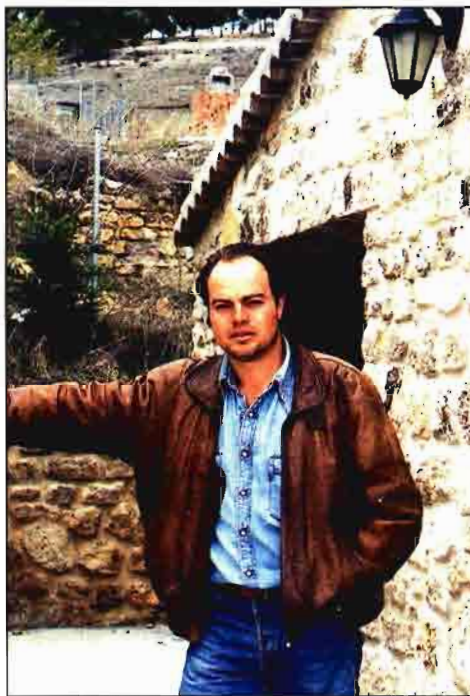
F.L.- Existen ofertas procedentes de otras denominaciones, de dentro y de fuera de Castilla y León, para entrar en Cigales y, en este aspecto, vamos a ser receptivos, siempre que cumplan la normativa.

[Aunque el presidente prefiere no citar nombres, en espera de que se concreten estos proyectos, uno de los más nombrados es el del grupo Matarromera, que es uno de los más prestigiosos de Ribera de Duero y que prevé una inversión inicial de doscientos millones de pesetas para una nueva bodega en la comarca de Cigales, en concreto en el término de Cubillas de Santa Marta (Valladolid)]

V.r.- Otro fenómeno significativo es el del precio de la uva y el trasvase de producción entre denominaciones. ¿Cómo está la situación en Cigales y qué medidas se prevén?

F.L.- Personalmente prefiero que en Cigales baje el precio de la uva mala y suba el de la buena. La

vendimia pasada se pagó aquí a 90 pesetas el kilo como máximo, por término medio, pero si subiera a unas 125 ó 140 pesetas, que puede valerlas, sería más difícil que siguieran existiendo situaciones como la del garrafón, que en esta zona aún supone un 12 ó un 13% del vino elaborado. Aunque tenga su mercado, vamos a intentar que se embottle todo, pero es algo que requiere tiempo.



Zona de bodegas en Trigueros del Valle (Valladolid).

Otro tema es la salida de uva a otras denominaciones, como ha pasado esta última vendimia en Cigales con un millón y medio de kilos, pero si sale es porque es uva buena y es barata en comparación con otras zonas (en Ribera de Duero se pagó hasta 400 ptas./kg el año pasado). Asimismo, vamos a intentar controlar este fenómeno, pero también es algo difícil.

Durante la pasada Feria de Alimentaria de Castilla y León, a principios de abril, en Valladolid, que es la segunda más importante de España después de Barcelona, llevamos a cabo muchos contactos comerciales, porque el precio de los tintos ha subido mucho en otras denominaciones de calidad, pero nosotros con igual calidad tenemos un precio más competitivo.

V.r.- ¿En qué medida puede afectar a todos estos planteamientos la nueva OCM del vino?

F.L.- En principio va a beneficiar. No obstante, creo que métodos como el de la chaptalización deberían estar prohibidos en todo el mundo. Por ejemplo, Francia no tiene ni el suelo ni el clima de España y los grandes Burdeos no serían tales sin la chaptalización. Eso es jugar con ventaja.

Félix Lezcano Lacalle fue elegido por unanimidad el pasado mes de marzo, a sus 33 años, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales, a cuya dirección sucedió a Federico Sáez Vera, quien dejó el cargo por incompatibilidad con su puesto en la Administración, como responsable del Ministerio de Agricultura en Ávila, Segovia y Valladolid. Esta Denominación abarca once municipios de Valladolid y uno de Palencia, donde se encuentran cerca de 2.700 hectáreas en producción, que en 1998, cuya añada ha sido calificada de "muy buena", proporcionaron una cosecha de 6,5 millones de kilos de uva, equivalentes a una producción de 4,5 millones de botellas de caldos de esta comarca.

Las variedades contempladas son Tinta del país, Garnacha tinta y gris, Verdejo, Viura y Albillo, que se destinan a elaborar tintos jóvenes, crianzas y reservas y Cigales nuevo, un rosado que se vende en el año y procede en un 60% de las varietales tintas y en al menos un 20% de las blancas; Cigales, que sale el marcado al segundo año; y rosado reserva. Las bodegas embottelladoras son 17, por otras 17 que no embottellan.

El mercado nacional de estos vinos se localiza, por este orden, en Castilla y León, en provincias como Valladolid, Palencia, Salamanca y Segovia, en Madrid y el Cantábrico, en especial en Santander y el País Vasco, en Cataluña y en el Levante. ■ Oscar Hernández. Periodista.