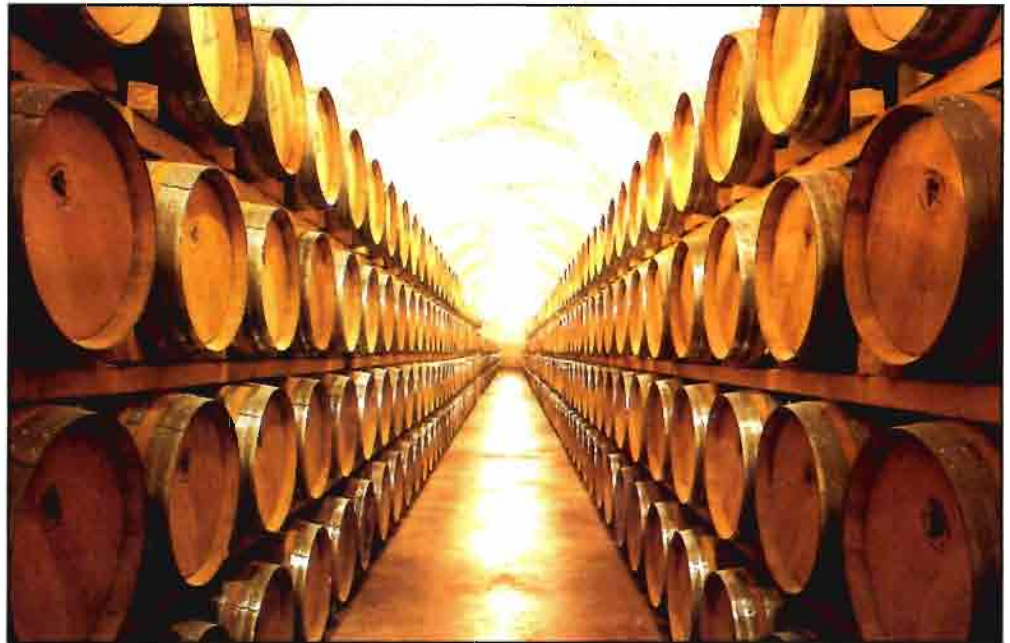


# Bodegas Pérez Pascuas, una empresa familiar de proyección internacional

**Cuenta con 100 hectáreas de viñedo y una bodega con una capacidad de 800.000 litros**

*Siguiendo con nuestras visitas nos encontramos hoy en Pedrosa de Duero (Burgos), lugar, por sus condiciones agroclimáticas, privilegiado para el viñedo y situado a 5 kilómetros de Roa (Burgos), donde se encuentra el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Allí visitamos las Bodegas Hermanos Pérez Pascuas, S.L., una empresa familiar dedicada al cultivo de la vid y a la elaboración de un vino que va tomando nombre entre los buenos caldos de la Ribera del Duero y, por ende, entre los mejores del país.*

**Ricardo Migueláñez Pastor.** Ingeniero agrónomo.

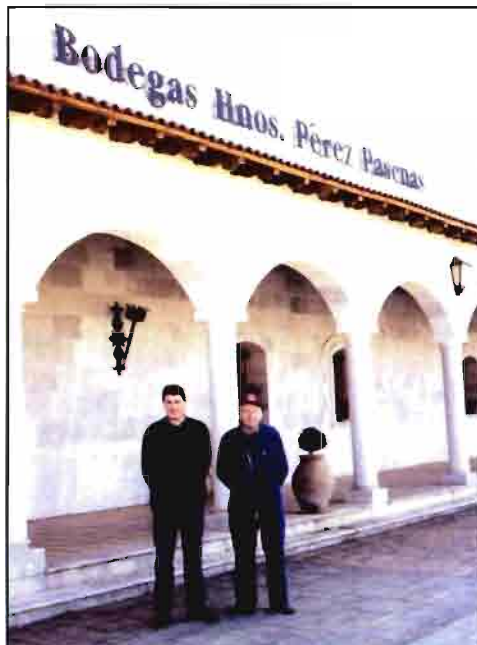


**L**a plantilla con que cuenta Bodegas Hermanos Pérez Pascuas es de 12 empleados fijos, que realizan tareas tanto de la viña como de la bodega. Todos ellos son vecinos del pueblo y entendidos en la labor a realizar, lo cual es importante a la hora de llevar a cabo un trabajo bien hecho. Así mismo, en épocas de poda y recolección, contratan cuadrillas que vienen normalmente del sur del país.

La empresa dispone de tres tractores fruteros para la realización de las tareas propias del cultivo y, además, posee la maquinaria más innovadora que va apareciendo en ferias y convenciones nacionales e internacionales, a las que algún representante de la empresa siempre acude. El hecho de estar al día en maquinaria les permite la realización en la mejor manera posible de las labores culturales. Entre la maquinaria de que disponen nos encontramos: cultivadores intercepas, prepodadoras, despuntadoras, barredoras, pulverizadores, espolvoreadores, nebulizadores y sarmantadores. La empresa dispone, además, de varios pequeños remolques de 1.500-2.000 kg de capacidad, con los que realiza la recolección.

Esta empresa nace hace 20 años, cuando

los tres hermanos que hoy la regentan, Manuel, Benjamín y Adolfo Pérez Pascuas, deciden abandonar la cooperativa vitivinícola de



Sobre estas líneas José Manuel Pérez, enólogo de la bodega e hijo de Benjamín, a su lado, uno de los tres propietarios de la empresa.

Pedrosa de Duero y afrontar el reto de hacer su propio vino. Entre las ventajas comparativas que por aquel entonces y hoy en día todavía disfrutan se encuentran los inmejorables viñedos que poseen, unos de los mejores de la zona por su antigüedad, herencia directa de su padre, Mauro, quien dedicó su vida a la vid y transmitió a sus hijos toda su sabiduría. Todo esto unido les ha permitido desarrollar la idea que ellos ya concebían de elaborar un vino de la mejor calidad, que compitiera con los mejores vinos del país.

En la actualidad, cuentan con 100 ha de viñedo, de las cuales 90 se encuentran plantadas de la variedad Tinta del País o Tempranillo y las 10 ha restantes cuentan con cepas de la variedad Cabernet Sauvignon.

En primer lugar, hacemos un recorrido por las viñas donde Benjamín nos describe todas las parcelas, que bien conoce, y nos va contando las peculiaridades que en cada una de ellas tiene que realizar para conseguir al final el objetivo que se busca, que es el buen vino que esta bodega elabora. Allí podemos ver la sabiduría de este hombre, que ha dedicado toda su vida a estas viñas.

Llegado este punto, le preguntamos si recibe asesoramiento técnico exterior y Benja-

mín afirma que se encuentra asesorado por diversos profesores de gran prestigio en el campo de la viticultura procedentes de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid, como son Vicente Sotes y José Ramón Lisarrague.

Las parcelas no son uniformes y encontramos diversos sistemas de conducción en las distintas parcelas, como son en vaso, en espaldera, incluso una parcela en la que Benjamín ha realizado una poda singular sobre las cepas en espaldera, limitando su ascensión y transformándolas así en cepas con disposición de vaso, pero a 40 cm del suelo. Esta idea le surgió a Benjamín en un reciente viaje a California, Estados Unidos, donde vio que allí utilizaban un sistema de vaso vertical en el que las uvas se colocaban desde 30 cm del suelo hasta los 80 cm, sistema que proporciona así a los racimos una mayor aireación. Nos comenta Benjamín que en la próxima campaña llevará a cabo la plantación de 5 ha de este tipo de cepa para ver como responden a estas condiciones agroclimáticas.

Existe instalado sistema de riego por goteo solamente en 20 de las 100 ha, ya que por las condiciones agroclimáticas no es necesario el riego en esta zona. Además, observamos que entre las parcelas hay cepas de distintas edades y esto, nos explica Benjamín, es porque la empresa sigue realizando plantaciones, todos los años, eligiendo distintos patrones, los más adecuados para las propiedades del suelo que allí existe.

Las operaciones culturales que realizan son, en primer lugar, una vez realizada la vendimia, la pre poda que se realiza entre los meses de noviembre y diciembre; seguida de una poda en seco en los meses de enero y febrero, y otra poda en verde o poda de primavera-verano. Así, controlan el número de yemas (15 como pudimos comprobar *in situ*) por cepa que luego definirá la producción, pero además en verano se realiza la operación de aclareo, buscando siempre la mayor calidad en detrimento de la cantidad.

Durante la primavera y verano se realizan



Benjamín al lado de las cepas que plantara hace 95 años su padre, Mauro.

todo tipo de operaciones dedicadas al control de las plagas y enfermedades. Las técnicas de mantenimiento de suelo empleadas tienen como finalidad crear y mantener un medio favorable (eliminación de malas hierbas) para el crecimiento y actividad de las raíces y facilitar otras operaciones culturales, según nos comenta Benjamín. Por las condiciones de este suelo, el sistema más adecuado es el de laboreo en calles y lo realizan posterior a la recolección, para asimismo reducir el apelmazamiento provocado por los vehículos de tracción durante la recolección, y a la salida del invierno, para controlar las malas hierbas desarrolladas durante el otoño e invierno.

La recolección se realiza de forma manual en los primeros días de octubre. El traslado a la bodega para la elaboración del vino se lleva a cabo con los remolques de pequeña capacidad de la empresa, con lo que consiguen que el tiempo desde que la uva se recoge hasta que llega al sinfín de la bodega sea el mínimo posible y así evitar las oxidaciones que en la uva se producen en este mismo periodo si los remolques fueran mayores.

Visitamos posteriormente la bodega, acompañados del enólogo e hijo de Benjamín, José Manuel Pérez, la cual tiene una capacidad de 800.000 litros almacenados en grandes depósitos. Luego pasamos a la nave de crianza, la cual contiene 3.000 barricas de ro-

ble americano y francés, donde los vinos, dependiendo de si van a ser crianzas, reservas o grandes reservas, pasan entre 6 y 24 meses.

Posteriormente, los reservas y grandes reservas pasan al dormitorio de botellas, donde permanecerán el tiempo necesario hasta que estén completamente formados y se puedan sacar al mercado para su consumo.

La producción es de unas 400.000 botellas al año, de las que el 20% se comercializa como vino joven, el 50% lo hace como crianza, la producción dedicada a reserva es el 20% y el 10% restante se comercializa como gran reserva.

La comercialización del vino se realiza bajo el amparo de dos marcas: "Viña Pedrosa", que son vinos jóvenes, crianza, reserva y gran reserva; y "Pérez Pascuas Gran Selección", un gran reserva, que es la estrella de la bodega y que se elabora con las uvas de las cepas más viejas. Los vinos se comercializan en España y el extranjero a través de distintos distribuidores. La exportación va aumentando cada año, aunque se ve limitada por la pequeña producción de la bodega, siendo en la actualidad el 40% de la producción total.

Como reconocimiento al buen hacer de esta bodega, nos cuenta José Manuel a modo anecdótico, que en la actualidad cuentan entre sus clientes con personas tan ilustres como la Casa Real de España, a la que se le realiza un etiquetado especial con su escudo, José María Aznar e, incluso, Juan Pablo II, con lo que se puede decir que es un vino que se encuentra presente en las mesas más importantes.

Este año, como conmemoración del 20 aniversario de la fundación de la bodega y en recuerdo de Mauro, padre de Manuel, Benjamín y Adolfo, lanzarán al mercado un vino gran reserva en modelo imperial (5 litros).

La visita terminó, como es normal en estos casos, en la sala de catas, donde pudimos degustar los buenos vinos de esta empresa y en la que pudimos comprobar el buen hacer que a lo largo de toda la jornada nos mostraron sus amables dueños. ■



Cuadrilla encargada de la tarea de poda, a la que siempre se une Benjamín Pérez Pascuas.



Operación para hilerar y recoger los restos de poda.



Cepa con sistema de vaso vertical, reconvertido por Benjamín a partir del sistema de espaldera.