

VINOS ACCIDENTALES

DE LOS VIÑEDOS EN ALTITUD, AL FONDO DEL EMBALSE



Hacia ya varios años que se estaba dando vueltas a la idea de poner en marcha el proyecto de "vinos accidentales". La idea surgió del recuerdo que tenían Almudena, Luis y Enrique, los principales responsables de esta pequeña bodega abulense, de cuando sus abuelos sumergían las botellas en el pozo de la casa de campo, durante los meses más calurosos del verano, para al descorcharlas disfrutar de unos caldos fresquitos y apetecibles para esa temporada. Accidentalmente se perdían algunas de esas botellas en los trayectos a las profundidades del pozo, recuperándose meses después cuando el nivel del agua bajaba.

Por Nicolás López-Peña Izquierdo

Viña Alondra no tiene una producción excesiva, estaríamos hablando de unas 15.000 botellas totales al año, repartidas entre las variedades que más trabajan: tempranillo o tinta fina del país, garnacha y algo de Sauvignon Blanc, todas con sus características definitorias. Esta producción contenida hace que sus crianzas, sus vinos jóvenes de maceración carbónica (los racimos enteros fermentan en un depósito con gas carbónico durante 7 días) y los blancos tengan un cuidado especial durante todo el proceso de elaboración.

ENTRE SIDRAS SE FRAGUA EL PLAN

Otra característica de este viñedo es que las uvas crecen sobre un terreno franco-arenoso, por encima de los 870 metros de altitud, con una pluviometría escasa. Tampoco optan por las modernas espalderas, sino por el cultivo en vaso ligeramente elevado en pie franco, con gran separación entre cepas para evitar así su competencia y favorecer una mejor absorción de la luz. Como resultado, tenemos esta Viña de Altura, con una personalidad diferenciada.

La parte subacuática del proyecto, que tuvo la oportunidad de disfrutar, se fraguó en distendidas conversaciones sobre la viña. Varios amigos buceadores, con un largo recorrido en distintas disciplinas, se ofrecieron de inmediato para participar en este proyecto también novedoso para ellos.

La primera toma de contacto entre el equipo y

los responsables de la bodega tuvo lugar en Casa Mingo. Entre sidra y sidra se fueron planificando las distintas inmersiones que tendríamos que hacer en el Embalse de las Cogotas (Ávila), un punto de buceo complicado al estar en altitud y con la problemática asociada del buceo en aguas embalsadas (visibilidad, temperatura, elementos sumergidos, decos...).

SUMERGIR EL VINO EN UN EMBALSE EN ALTITUD

El 12 de octubre, un día que amaneció muy desapacible, realizamos la primera inmersión para balizar la zona. No pudimos contar entonces con la mencionada embarcación, pero sí es cierto que la Confederación Hidrográfica del Duero se implicó dejándonos una pequeña neumática de apoyo. Ésta resultó ser vital ya que pudimos llevar por superficie la baliza y el muerto. El objetivo se cumplió con facilidad; únicamente teníamos que marcar la zona acordada tras el estudio de las curvas de nivel del embalse.

El día grande fue el último fin de semana de noviembre. Para esta ocasión, otra vez, el cielo tampoco estuvo con nosotros. Tuvimos lluvia y, sobre todo, mucho viento.

UN PROYECTO MEDIÁTICO

A pesar de las inclemencias meteorológicas, levantamos mucha expectación; a orillas del embalse había unos 20 medios de comunicación nacionales e internacionales, alucinados

de que nos fuéramos a meter en las Cogotas a depositar varias jaulas de vino.

Así que, delante de todos esos periodistas, la gente de Viña Alondra y allegados, miembros de la Confederación, agricultores locales y algún curioso, botamos la balsa a las frías aguas de Las Cogotas e iniciamos la inmersión.

LAS COSAS NO FUERON FÁCILES

La idea era transportar, en distintos viajes, todas las jaulas hasta la zona balizada mes y medio antes. La embarcación se movía impulsada por el músculo de nuestra gente y de la viña. Dadas las fuertes rachas de viento, se controlaron las maniobras con una maroma que unía la embarcación con la orilla, por cuestiones de seguridad. Una vez se llegaba al punto marcado, las jaulas, con sus respectivas boyas de señalización individuales (unidas por un cable de acero), se introducían en el agua. Era la parte más peligrosa de la maniobra ya que la balsa se desestabilizaba con los cambios de peso. Los buzos apoyábamos el descenso de las jaulas, intentando que éstas se asentaran correctamente en el fondo sin los cables enmarañados, para que permitieran la adecuada salida de las boyas hasta la superficie. La correcta ubicación de las mismas será determinante en unos meses para reflotar las pesadas jaulas.

A ESPERAR QUE EL VIÑA ALONDRA MADURE

Ateridos, pero muy satisfechos con el trabajo realizado, salimos del agua casi a mediodía. Tras una ducha caliente y ya con ropa seca, tocó celebrar descorchando unas botellas y degustando productos de la tierra.

Impacientes aguardamos para la próxima primavera el resultado de los "vinos accidentales". Mientras, las oscuras y frías aguas de las Cogotas irán modelando el vino dentro de sus botellas lacradas. ■



