vinetur

# Grupo Estévez y Valdespino: tradición y proyección internacional en una de las grandes historias del Marco de Jerez

La solidez del grupo se apoya en marcas históricas, viñedo propio, crianzas singulares y una alianza clave con Edrington

sábado 23 de mayo de 2026

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI




Hablar del Grupo Estévez es hablar de una de las casas fundamentales del Marco de Jerez. Su peso no se explica solo por el volumen o por sus marcas históricas, sino por una idea muy concreta de la bodega: crecer por integración, conservar la identidad de

cada firma y sostener el negocio desde el viñedo hasta la crianza. Esa lógica ayuda a entender por qué dentro del grupo conviven nombres tan distintos y, al mismo tiempo, tan complementarios como Marqués del Real Tesoro, Valdespino y La Guita.

El primer gran paso del grupo llegó con la adquisición de Marqués del Real Tesoro en 1982. Después se incorporó Valdespino, en 1999, y, más tarde, en 2007, La Guita, ya en Sanlúcar. Aunque el grupo centraliza operaciones y estructura, cada casa mantiene su personalidad comercial, su tradición y sus vinos emblemáticos. Ese modelo encaja con la trayectoria pública del grupo. Valdespino fue adquirida por el Grupo Estévez en 1999 y hoy se presenta como una de las joyas históricas de la firma. El grupo, además, destaca por su fuerte base agrícola: su superficie de viñedo propio ronda las 1.000 hectáreas, una magnitud que lo coloca entre los mayores viticultores del Marco de Jerez.

En el caso de Valdespino, la historia se mueve entre la leyenda documentada y la continuidad familiar. La versión que la bodega reivindica sitúa su origen en 1264, cuando don Alfonso Valdespino recibió tierras tras la reconquista de Jerez por Alfonso X. La actividad comercial vinculada al apellido aparece ya en 1430, mientras que la constitución formal de A.R. Valdespino como empresa llegó en 1875. La familia Valdespino estuvo ligada al vino de Jerez desde la Edad Media, y el apellido se asentó en la ciudad como parte de esa antigua nobleza recompensada con viñas. Antes de consolidarse como marca moderna, los Valdespino trabajaron como almacenistas, envejeciendo y distribuyendo vinos antes de dar el salto a una firma reconocible en el siglo XIX. Ese largo pasado no es un simple argumento turístico. En Valdespino, la historia sigue viva en la forma de entender el origen. La casa ha estado siempre muy ligada a Macharnudo, uno de los pagos míticos del Marco, y esa relación con el viñedo es una de las claves de su prestigio contemporáneo.







El relato de la bodega subraya que una de las fortalezas del Grupo Estévez es poder seguir el proceso desde la uva hasta la crianza, con una presencia fuerte en el viñedo. En ese contexto aparece Macharnudo Alto como enclave emblemático, con 17 hectáreas citadas en la visita para los vinos de parcela o de viñedo singular de Valdespino, entre ellos Fino Inocente, Amontillado Tío Diego y Palo Cortado Viejo CP VOS y Palo Cortado Cardenal VORS, según gama y clasificación comercial. Mientras Macharnudo representa el corazón jerezano de los vinos de mayor identidad, Miraflores, en Sanlúcar, aparece vinculado a La Guita. Allí la bodega compra uva para la elaboración de una manzanilla 100% sanluqueña, lo que ilustra bien cómo el grupo trabaja distintos territorios del Marco sin diluir sus perfiles. Esa mirada al suelo coincide con la imagen pública de Valdespino: una bodega prestigiosa por su defensa de pagos concretos y por una lectura tradicional del Jerez, donde el vino no es solo una categoría, sino también una procedencia.

Otro momento decisivo en la historia reciente fue el traslado de las viejas botas y soleras a las actuales instalaciones del grupo en Jerez. La operación fue un proceso complejo de "ingeniería humana y técnica", en el que se movieron botas centenarias y vinos de gran valor para centralizar allí la actividad principal de Marqués del Real Tesoro y Valdespino. Cuando Estévez compró Valdespino, los cascos históricos del

centro de Jerez no entraron en la operación, lo que obligó a construir una nueva nave y reorganizar el patrimonio enológico, incluido el desmontaje y traslado de decenas de miles de botas. La importancia de ese paso va más allá de la logística. En Jerez, mover una solera no es trasladar un simple stock. Es intervenir sobre un organismo vivo, sobre una continuidad de vino, levaduras, maderas y tiempos. Por eso, cuando la bodega habla de botas centenarias y toneles que rondan el siglo de edad, no está exagerando el pasado: está defendiendo la materialidad de una memoria líquida.



Dentro del grupo, Valdespino ocupa el espacio del Jerez más identitario y más ligado a los grandes nombres de la crianza tradicional. Frente a Real Tesoro, una marca de perfil más comercial y cotidiano, Valdespino aparece como la casa de los vinos más profundos, singulares y viejos. Ahí están, por ejemplo, Fino Inocente y Amontillado Tío Diego. Ambos proceden de Macharnudo Alto, fermentan en bota y siguen crianzas largas y diferenciadas. Inocente se describe con unos 10-11 años de edad media, mientras que Tío Diego alcanza unos 18 años, con una evolución que parte de una larga fase biológica y termina en oxidación, convirtiéndolo en un amontillado de perfil

especialmente fino. De botas individuales de esas criaderas se identifican algunas que evolucionan hacia palo cortado, precisamente por la fragilidad del velo de flor. De ahí nacerían referencias como el Palo Cortado Viejo CP VOS y, en la cúspide, vinos muy viejos como Cardenal. Ese tipo de explicación revela una filosofía que no fuerza un estilo, sino que observa y clasifica el comportamiento natural del vino. Esa forma de narrar la bodega coincide con la reputación de Valdespino entre aficionados y prescriptores: una casa que ha mantenido prácticas como la fermentación en bota para algunos vinos y la defensa de crianzas largas, en un sector donde no siempre esa profundidad resulta comercialmente cómoda. Una mención destacada merece el vino dulce natural de Moscatel "El Toneles", que tiene una vejez de más de 100 años y que Pedro Ballesteros menciona en su libro Comprender el vino como una "curiosidad intelectual y enológica que uno no debe perderse".




VALDESPINO
JEREZ

En la historia reciente del grupo hay un capítulo decisivo. En marzo de 2023, Edrington, propietario de The Macallan, adquirió el 50% del Grupo Estévez. La operación incluyó Valdespino, sus vinos y aperitivos, viñedos y bodegas. La alianza se explica sobre todo por la importancia del suministro de vino para envinar las para whisky, una relación histórica entre Jerez y Escocia que hoy adquiere una nueva escala industrial. Edrington buscaba asegurar un suministro estable y permanente de vino para envinar con perfiles precisos y estable para sus whiskies. En julio de 2025 se informó de la aprobación urbanística para un complejo bodeguero ligado a Macallan y José Estévez en la antigua Azucarera de Guadalcacín, con inversión industrial y centro de visitas.

La alianza no borra el carácter de Valdespino. Lo que hace es situarlo en una red global más amplia. Por un lado, la casa gana músculo comercial y proyección internacional. Por otro, el mundo del whisky premium asegura una cadena de suministro crítica. La pregunta de fondo será cómo mantener el equilibrio entre esa nueva dimensión industrial y la identidad artesanal que ha hecho valiosa a la bodega.

En la bodega del Grupo Estévez se ve que hay mucho más que vino. Hay colecciones de arte, la Suite Vollard de Picasso, carros antiguos, caballos de pura raza y una bodega que entiende el patrimonio en sentido amplio. No todo eso define el vino, claro. Pero sí define una cierta manera jerezana de construir prestigio: la bodega como espacio cultural, como archivo de objetos, como escenario de memoria y representación.




En una época en la que muchas marcas del vino necesitan simplificarse para sobrevivir, Valdespino sigue representando lo contrario. Representa complejidad, linaje, especificidad. Y quizá ahí esté su fuerza. No en parecer moderno, sino en demostrar que una tradición bien cuidada todavía puede tener futuro.

https://bodegavaldespino.com/