vinetur

“El mejor lechazo del mundo está en Castilla y León”: la apuesta sin red de José Moro

El presidente de Cepa 21 apuesta por una carta abierta adaptada a las nuevas preferencias del consumidor

viernes 12 de junio de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando todos corren hacia la alta cocina de autor, el presidente de Cepa 21 va en sentido contrario: abandona el menú degustación y apuesta por la brasa, el mercado y los sabores de siempre. Una decisión que, dice, tiene todo el sentido del mundo.

José Moro lleva más de cuatro décadas construyendo uno de los proyectos vitivinícolas más personales de la Ribera del Duero. Desde Castrillo de Duero, entre cepas centenarias plantadas a 800 metros de altitud, dirige Cepa 21 con la misma filosofía que aprendió en sus años junto a su familia: tradición, territorio y la valentía de evolucionar sin perder el alma.

Cepa 21 nace y crece en Castrillo de Duero, entre cepas centenarias y paisajes de Castilla. ¿Qué tiene ese terruño que no se puede replicar en ningún otro lugar del mundo?

Lo primero es que la Ribera del Duero, y especialmente esta Milla de Oro donde nos encontramos, es una zona privilegiada. Estos suelos calizos, arenosos, arcillosos... la oscilación de temperaturas tan importante entre el día y la noche, la altitud de los viñedos, cómo incide el sol sobre ellos o las propias variedades que han evolucionado aquí durante generaciones para adaptarse a estas condiciones, son cosas muy difíciles de encontrar juntas en otro lugar. Todo esto es lo que conforma nuestro terroir y da lugar a vinos con una personalidad muy marcada y muy propia de esta tierra. Pero además hay una parte mucho más personal. Yo nací en Pesquera de Duero, muy cerca de aquí, y aprendí todo lo que sé del vino en esta zona junto a mi padre y abuelo. Haber crecido en la Ribera del Duero y conocerla tan de cerca me ha permitido trabajar con conocimiento y con una enorme pasión por lo que hacemos. También me ha ayudado a entender todo lo que este terroir puede dar, cómo puede evolucionar y qué otras formas de interpretar sus vinos son posibles. Esa conexión con esta tierra es algo que tampoco encontraría en ningún otro lugar del mundo.

Usted lleva más de 40 años en el sector. ¿Cómo ha cambiado la mirada del consumidor sobre la cocina castellana en todo ese tiempo? ¿Siente que hoy se le da el valor que merece?

Efectivamente el consumidor cambia, y nuestro deber es escuchar y entender sus gustos. Yo lo he tenido siempre muy claro y es así como en este momento Cepa 21 se está posicionando como un referente en una nueva identidad de los vinos en la Ribera del Duero. Y es precisamente porque este proyecto reivindica que el estilo y los gustos del mercado cambian y evolucionan. Frente a perfiles tradicionales más estructurados y potentes, que requerían tiempo en botella para su afinado, el mercado demanda vinos más accesibles desde la primera copa. Vinos más elegantes, sutiles, frescos y fáciles de beber, no exentos de estructura y complejidad, pero que brillen por su elegancia y una equilibrada carga tánica, que es en lo que hemos trabajado estos últimos años. Pero el verdadero reto es adaptarse sin perder la esencia, y esta premisa la compartimos vino y gastronomía. Porque, al final, el consumidor busca disfrutar, quiere vivir una experiencia completa, algo que recuerde y que merezca la pena compartir. Tanto en el vino como en la cocina, y nuestra tierra tiene mucho que decir a ese respecto. Buen producto, entorno, buen servicio y propuestas con alma e historia.

Cuando habla de "tradición reinterpretada", ¿dónde traza usted el límite? ¿Qué de la cocina castellana no se puede tocar bajo ninguna circunstancia?

Reinterpretar es traer la tradición al presente con una mirada respetuosa, pero también fresca y diferencial. El límite siempre está en no perder la esencia, en mantener tus valores, esos que te conectan con tu tierra y tu historia. Si tienes claro que tus raíces dan sentido al proyecto y le dotan de alma, entonces no hay que tenerle miedo a evolucionar al ritmo que lo hace el mundo. Y hay algo fundamental en este mundo de la gastronomía y es el producto, la apuesta por la calidad al máximo, porque la materia prima de nuestra tierra es muy valiosa y tenemos que potenciarla. Para ello, trabajarla con el máximo respeto es básico para llevar por bandera nuestra identidad.

En esta nueva etapa abandonan el menú degustación para apostar por una carta de mercado, brasa y producto. ¿Qué los llevó a tomar esa decisión? ¿Fue el comensal quien pidió ese cambio o fue una convicción propia?

El mercado siempre tiene mucho que decir, como venimos comentando. La inmediatez marca las tendencias de consumo actualmente y así lo veo reflejado en el vino, pero también en la cocina. Es por ello que, junto al chef Alberto Soto, hemos impulsado el concepto que define ahora al Restaurante Cepa 21. Una carta abierta para que el cliente decida cómo conformar su experiencia y, sobre todo, una apuesta por el producto, que es la base de todo. Volvimos la vista hacia la tradición y apostamos por la brasa porque nos permite intervenir lo mínimo posible sobre el producto y convertirlo en el auténtico protagonista. Y si queremos ofrecer la máxima calidad, tenemos que guiarnos por la temporalidad, para trabajar con lo mejor que ofrece el mercado en cada momento del año. En el fondo, es una manera muy genuina de entender la gastronomía. Siempre se ha cocinado con lo que daba la tierra en estación, y eso tiene todo el sentido. Una estrategia totalmente alineada con la elaboración de nuestros vinos: mirada a la tierra, escucha activa al consumidor y apuesta total por el producto de esta maravillosa tierra que tenemos.



El lechazo, las mollejas, las verdinas, el fuego... son señas de identidad de Castilla y León. ¿Cuál de esos platos lo emociona más cuando lo ve servido en la mesa de su restaurante?

Soy un gran amante de la gastronomía, especialmente de la de mi tierra, pero si hay un producto que para mí es hogar, recuerdos y tradición es, sin duda, el lechazo. El mejor lechazo del mundo está aquí, en Castilla y León. Es un plato de disfrute, que emociona y eso tiene mucho valor. Un producto que habla de su tierra y que, además, es el perfecto compañero de viaje de nuestros vinos. Uno de los mejores planes, en mi opinión, es sentarse en una mesa alrededor de una buena conversación, una botella de Malabrigo y unas buenas chuletillas de lechazo al sarmiento.

Usted afirma que el visitante de la Ribera del Duero busca hoy "sabores convencionales" y "cocina de mercado". ¿Eso no es una contradicción con la tendencia global hacia la alta cocina de autor?

No está reñido. La cocina de autor puede partir perfectamente de la cocina de mercado y de los sabores tradicionales. Lo que cambia es la forma de interpretarlo, casi como una obra de arte. Yo creo que la tendencia hoy no es tanto el tipo de cocina, sino el producto. Hay cocina de autor en un restaurante de alta gama, pero también la hay muchas veces en pequeñas tabernas.

Defiende que el vino es "un gran catalizador de relaciones humanas". ¿Qué vino de su bodega elegiría para acompañar una mesa larga, de esas que duran horas y no tienen prisa?

Sí, efectivamente el vino es un gran catalizados de relaciones humanas porque sabe sacar lo mejor de las personas, siempre con moderación. Y creo que hay un vino para cada momento. Comenzaría esa comida larga y en buena compañía con nuestro Hito Rosado, recién renovado, fresco, sofisticado y sutil, que va a ser la mejor puerta de entrada. A medida que vamos avanzando en la comida no puede faltar Malabrigo, elegante y con las ideas bien puestas. Que abraza cada conversación, cada plato y que invita siempre a tomarte una siguiente copa. Y al llegar al postre, Horcajo no tiene rival, es complejo, estructurado y evoluciona en la copa como ninguno. Siempre te saca una sonrisa cuando lo acompañas de chocolate y te da matices sorprendentes a medida que va pasando el tiempo.

Hito, Malabrigo, Horcajo, Cepa 21... cada etiqueta tiene su carácter. ¿Cómo se construye el maridaje con una cocina que tiene al fuego y la brasa como técnica central?

Es un proceso muy interesante. La brasa y el fuego son la técnica central, sí. Pero esto no "iguala" los sabores, si no que les da a todos un carácter común. De hecho, al contrario, potencia lo que cada producto ya tiene. Eso hace que el maridaje sea más

natural porque los matices del vino y del plato encajan mejor, desde su versión más auténtica.

¿Hay algún plato del recetario castellano que todavía no haya encontrado su vino ideal dentro de la bodega?

Sinceramente, creo que tenemos la suerte de trabajar con una gama de vinos muy versátil. Siempre hay alguno que encaja mejor con cada plato, pero en general todos los grandes clásicos del recetario castellano encuentran un buen acompañamiento dentro de Cepa 21. Para Hito Rosado elegiría una ensalada de pimientos asados con ventresca, porque su frescura y sus notas de fruta roja aportan equilibrio y realzan los sabores del plato. Hito lo acompañaría con unas sopas de ajo castellanas, un plato humilde pero lleno de matices, donde la fruta y la viveza del vino armonizan muy bien con el ajo y el pimentón. Para Cepa 21 me quedo con la morcilla de Burgos, ya que la estructura y la crianza del vino equilibran la intensidad especiada y la untuosidad de la morcilla. Malabrigo, por su parte, encuentra un compañero natural en el lechazo asado o las chuletillas, probablemente uno de los grandes maridajes de Ribera del Duero, porque la profundidad y complejidad del vino se integran a la perfección con la textura melosa del lechazo y las notas de fruta madura, madera fina y especias se integran con los jugos del asado. Y, finalmente, para Horcajo escogería una chuleta de vaca madurada a la brasa. Es un vino con gran personalidad, elegante y profundo, que necesita un plato de la misma categoría para expresar todo su potencial.

El restaurante es la puerta de entrada a un enoturismo gastronómico completo. ¿Qué quiere que se lleve un visitante cuando cruza esa puerta por primera vez?

La intención es que el visitante viva una experiencia global en Cepa 21. Estamos en un sitio espectacular, con un paraje único, rodeados de un mar de viñedos que te envuelve. Nuestra máxima es ofrecer una visita completa que tenga sentido desde que entras por la puerta hasta que sales. Que entiendan de dónde venimos y por qué elaboramos nuestros vinos, que los disfruten en primera persona y se transporten a los viñedos que les dan vida, que los mariden con productos de alta calidad, que sientan

que, por un rato, el tiempo se detiene entre viñedos y se centren en disfrutar. Y, por supuesto, que se lleven este recuerdo a su vida cotidiana y que, cuando vuelvan a ver una botella de Cepa 21, se transporten de nuevo aquí y sientan de nuevo esas sensaciones que vivieron en su visita a la Ribera del Duero.

¿Qué diferencia a un turista que llega a la Ribera del Duero hoy de uno que llegaba hace veinte años?

Han cambiado muchísimas cosas y, sobre todo, el acceso a la información. Antes la gente venía a descubrir algo desconocido, ahora el visitante tiene mucho más acceso a la información. Probablemente ya haya visto en redes sociales bodegas, viñedos y experiencias, muchas veces conoce el proceso de elaboración, noticias sobre la bodega, eventos en los que hemos participado. En definitiva, muchos visitantes ya han entrado en algún momento en el universo Cepa 21. Por eso, la misión del enoturismo es hacerles disfrutar, hacer que la experiencia merezca la pena, aportar un valor añadido a todo lo que pueden encontrar en Internet, y ese valor añadido es la tierra, nuestra historia, la conexión con nuestras raíces, nuestra filosofía, el entorno, la instalación y, por supuesto, los vinos. La experiencia de catar nuestros vinos en una sala de catas con vistas al parque de barricas crea un recuerdo para siempre y emociona.

En un año con dos nuevas referencias en el portafolio y un restaurante renovado, ¿qué queda pendiente? ¿Qué sueño de Cepa 21 todavía no se ha cumplido?

Estoy seguro de que nos queda mucho camino por delante y muchos proyectos y sueños por cumplir.

Este año está siendo especialmente importante en la bodega con la llegada de nuevas referencias como el renovado Hito Rosado 2025, o nuestra gama más alta conformada por La Rendija 2024, nuestro primer blanco, y La Pelliza 2024, nuestro primer multivarietal y el tinto más exclusivo. Y este es solo el principio de una nueva era para Cepa 21. Queremos que el público conozca también nuevas añadas Hito 2025, Cepa 21

2023, Malabrigo 2023 y Horcajo 2022 que llegan pisando fuerte con su frescura, inmediatez y elegancia. Son vinos en los que ya se perciben claramente los cambios que hemos ido incorporando en los últimos años y tenemos muchas ganas de compartirlos con el consumidor. Y a partir de aquí, quizás nuevos vinos con nuevos perfiles, tenemos mucho que decir.

Si pudiera invitar a comer a alguien — real o histórico — para demostrarle el valor de la cocina y el vino castellanos, ¿a quién invitaría y qué le serviría?

Invitaría al Papa León XIV. Le serviría un lechazo asado acompañado de La Rendija y La Pelliza. Estos vinos representan muy bien la identidad y la evolución de la Ribera del Duero, y son nuestras mejores referencias, nuestra gama premium, a la altura del invitado. Creo que el Papa León XIV es una persona con mucha capacidad de escucha y criterio, y con la sensibilidad necesaria para valorar una mesa así en la que la conversación sería el mejor acompañante para unos productos y un invitado a la altura.