vinetur

Un estudio sitúa a Harmonia entre los viñedos más singulares de la DO Rueda

Bodegas Campo Elíseo vincula la personalidad de su sauvignon blanc a un suelo calizo, poco profundo y exigente

jueves 18 de junio de 2026



El último estudio de zonificación de viñedos realizado en la Denominación de Origen Rueda ha confirmado, según Bodegas Campo Elíseo, la singularidad de la parcela de la que nace Harmonia, su sauvignon blanc de alta gama. La finca se encuentra en el bajo de Camino Hondo, en La Seca, Valladolid, y presenta un perfil de suelo que la bodega considera único dentro de la propia denominación.

La investigación identifica la calicata de esa parcela como Typic Xerorthents. Se trata de un viñedo dedicado al cultivo de sauvignon blanc, con pendiente moderada y presencia de gravas en superficie. El análisis confirma, según la información facilitada por la bodega, un suelo con pH elevado, carbonatos y caliza en condiciones que ayudan a explicar el comportamiento de la vid y la personalidad del vino.

Campo Elíseo subraya que la relevancia vitícola de este hallazgo no pasa por atribuir la llamada mineralidad a una transferencia directa de minerales al vino. La bodega recuerda que la ciencia vitícola no sostiene esa relación de manera literal. A su juicio, la clave está en cómo el suelo condiciona parámetros físicos de la planta, como la textura, la estructura, la profundidad explorable, el drenaje, la retención de agua y la disponibilidad de nutrientes.

En el caso de Harmonia, la raíz encuentra pronto un límite calizo y compacto. Ese menor volumen de suelo explorable puede favorecer, según explica Campo Elíseo, un crecimiento más contenido de la planta y una relación más sensible con el agua disponible. La bodega sostiene que, en viticultura de calidad, esa moderación natural puede traducirse en uvas con mayor definición, especialmente cuando el manejo del viñedo acompaña el equilibrio de la cepa.

La pendiente, la textura franco-arcillosa en superficie y el carácter calizo del perfil forman, siempre según la interpretación técnica de la bodega, un entorno exigente y poco abundante. Campo Elíseo entiende que esa combinación obliga a la vid a expresarse con precisión y aporta una base agronómica para explicar el carácter propio de este vino.

La firma considera que la novedad no reside solo en que Harmonia proceda de un suelo distinto, sino en disponer ahora de una lectura técnica de su identidad. Esa lectura describe una parcela de sauvignon blanc nacida en un perfil poco profundo, calizo,

austero y agronómicamente singular dentro de la DO Rueda.

La bodega afirma además que esta caracterización permite explicar con mayor precisión rasgos que asocia al vino, como la tensión, la complejidad y su personalidad. En esa misma línea, sostiene que Harmonia es único también desde un punto de vista científico, al proceder de un viñedo de suelo calizo, limitado y exigente.

Sobre el vino, Campo Elíseo lo presenta como un ejemplo de los nuevos grandes blancos de Rueda, con capacidad de envejecimiento. La bodega describe Harmonia Sauvignon Blanc como un vino de color dorado pálido brillante, con una nariz de intensidad media que necesita airearse en copa para expresar todo su potencial.

En su descripción de cata, la empresa habla de un perfil floral, con notas de fruta de hueso y musgo, algunos toques minerales y un matiz balsámico. Con más aireación, añade, aparecen trazas almibaradas y cítricas. En boca, lo define como un vino equilibrado, con acidez integrada, paso firme y denso, sin aristas, largo y profundo en el retrogusto, con recuerdos florales y cítricos.

Detrás de este proyecto está François Lurton, viticultor de cuarta generación de una familia de bodegueros bordeleses cuyo origen se remonta a 1897. Su relación con España comenzó a principios de la década de los 90, cuando descubrió Castilla y León y sus variedades de uva. Su primera etapa en el país estuvo ligada a la Denominación de Origen Rueda, donde elaboró la primera añada de Hermanos Lurton Verdejo en 1992.

Desde entonces, Lurton ha mantenido su actividad en Rueda y también en la Denominación de Origen Toro, donde produce vinos tintos. En 2001 se asoció con Dany y Michel Rolland para elaborar Campo Elíseo, un proyecto que en 2014 se extendió a Rueda. Más tarde, en 2021, adquirió a la familia Rolland la totalidad de las acciones de Bodegas Campo Elíseo y pasó a ser el único propietario de la firma en España.

Para desarrollar este proyecto, la bodega eligió una casa solariega del siglo XVII con tradición vinícola. Allí se construyeron instalaciones modernas para el procesado de la uva y se adecuó la bodega subterránea. Tras esa actualización, Campo Elíseo puso en marcha su primera vendimia en septiembre de 2016.

La elaboración de sus vinos blancos se apoya, según la propia empresa, en técnicas aprendidas por François Lurton a lo largo de sus viajes y en un espacio singular: tres galerías subterráneas excavadas a más de 10 metros de profundidad. Campo Elíseo asegura que es la única bodega de la Denominación de Origen Rueda que emplea en la actualidad las tradicionales cavas subterráneas para la vinificación completa de sus vinos.

La bodega sostiene que las condiciones ambientales de esas galerías, con temperatura y humedad constantes durante todo el año, ofrecen un entorno idóneo para elaborar blancos con barrica. Ese rasgo forma parte de la identidad de François Lurton desde su llegada a España hace más de 30 años y sigue siendo una de las bases del proyecto con el que Campo Elíseo busca situar sus vinos entre las referencias de mayor ambición de la denominación.