vinetur

En la muerte de Benjamín Romeo

Hacedor del rioja moderno y profeta del vino

miércoles 19 de agosto de 2026

ESCRITO POR ALFREDO SELAS, EXQUISITERIOJA



Lagar rupestre de Zabala, San Vicente, 2016. Fotos de Alfredo Selas

Benjamín Romeo ha muerto a los 61 años, DEP. Característica reseñable suya que le definió con propiedad fue ser un hombre forjado a sí mismo. Hace varios lustros que lo conocí; desde el principio compartimos mañanas en la bodega-garaje donde alumbró su primer vino y y luego Contador (dos años consecutivos, 2004 2005 100 puntos

Parquer), compartimos tardes en las viñas y noches en el calao que compró bajo el castillo de San vicente de la Sonsiera. Realmente, lo que consiguió en pocos años fue exclusivamente gracias a su trabajo, a su genio, a su tesón, a su espíritu visionario y librepensador, a su intuición natural de hombre de la tierra, a su vocación rompedora. Tuve afortunadas oportunidades de tratar con él y de conocerle en su ambiente de trabajo diario, antes de los famosos cien puntos Parker.

Recuerdo una fría mañana del nvierno en que me acerqué a San Vicente a saludarle. Llamé al portalón de la lonja de su padre, que utilizó para elaborar las primeras cosechas haciendo él todo, y me lo encontré en plena faena de trasiega con las lías de una de las barricas pasándolas de un cubo de plástico a otro para oxigenarlas. Echó un poco en una copa de aquella materia viscosa, de color negruzco y aspecto poco agradable y me dijo: "Huele". Efectivamente, olía mal. Después procedió a pasar enérgicamente, aireando, el contenido de un cubo a otro un buen montón de veces y me volvió a ofrecer otro poco; para mi admiración esas heces de lías, aireadas, olían maravillosamente reproduciendo los aromas sutiles que se encuentran en un vino joven, profundo y complejo.

En otras ocasiones me lo encontré por el pueblo de camino a, o volviendo de las viñas, con las trazas de un labriego, pues se consideraba a sí mismo hombre de campo. Fue el prototipo auténtico de vitivinicultor (igual que lo es Abel Mendoza) con alma de artista transgresor e iconoclasta, que iniciaba y terminaba todo el proceso de creación del vino, desde el periodo de reposo invernal de la cepa hasta el diseño de la cápsula con bajorrelieves especiales que cerrará la botella. Tuvo el añadido de ser igualmente un "bon vivant" internacional, amante del buen comer y beber y demás cohorte de excesos sibaritas. Y todo a un ritmo frenético. Hay una canción de EAGLES cuyo título "Life in the fast lane" (Viviendo a tope) ejemplifica atinadamente el decurso vital y profesional de Benjamín Romeo. Él trabajaba deprisa. Creaba deprisa. Recogía un premio sin apenas tiempo de haber digerido el anterior.

Recuerdo el día en que me llevó a una de sus viñas al pie de una suave colina en las afueras de San vicente. Me dijo: "Alfredo, aquí voy a construir mi bodega".Así lo pensó, la gestó y así la hizo: soterrada en una ladera del cerro, un estudio de arquitectura catalán la diseñó tal y como él la quería. entre las viñas, semiescondida apereció una

bodega ultramoderna con un diseño resuelto con eficacia y perfectamente mimetizada en el entorno físico de su amado pueblo. ¿Pero cómo sucedió todo?

GÉNESIS DE UN MITO

San Vicente de la Sonsierra es un lugar especial. Posee un legado histórico repleto de sucesos que de alguna manera ha marcado el carácter de sus gentes. Herencias navarras e idiosincrasia castellana... en un ambiente típicamente riojano. El comportamiento climático de la zona a los pies de la Sierra Cantabria, unido al abandono secular padecido, forjó un modo de ser sin duda duro y asceta que pervivió ajeno a los cambios políticos y sociales; buena muestra de ello son las procesiones de los "picaos" con sus autoflagelaciones públicas. De otra parte, esas tierras quebradas de la margen izquierda del rio Ebro, de una discontinuidad sin aparente final: terrazas, laderas, hondones, son la base extraordinaria que configura un espacio geográfico excepcional para el cultivo de la vid.

De siempre fue así, pero lo cierto es que en la segunda mitad del pasado siglo, mientras la zona languidecía dormida en el sueño de los justos (que ignoraban la valía del terreno que pisaban) el padre de Benjamín tuvo que irse a trabajar a la azucarera de la vecina Miranda de Ebro. Por suerte, como predije en su día, en el pueblo se acabó conformado un tejido social que apostó por el viñedo como monocultivo. Prácticamente todo son viñas en el término municipal. Pero lo más notorio, paradójico y difícil de entender es que no hace tanto que se dió ese salto cualitativo.

Cuando Benjamín Romeo decidió irse a estudiar Enología a Madrid, toda la zona de la Sonsierra estaba apenas despertando de un letargo de siglos. Todo ese potencial que ahora están demostrando sus vinos estaba sencillamente tapado. Casi todo lo que se elaboraba era vino de cosechero que se vendía a bodegas de Haro y de otros sitios; y apenas se embotellaba. Impaciente y descontento en cada uno de sus regresos al pueblo mientras estudia en Madrid, Benjamín va fraguando la idea de que hay que cambiar modos, estilos, elaboraciones y conceptos del monocorde ideario de La Rioja. Al terminar Enología decide ir a Burdeos a especializarse y "coger nivel" (esas palabras me dijo) pero entremedias Juan Carlos López Lacalle le ficha para Artadi, que a la sazón estaba igualmente empezando. Me cuenta Benjamín que recién empezó a trabajar en

la bodega, Juan Carlos le dio unas pautas y se marchó a Barcelona a resolver unos asuntos. Lo demás ya es historia. Actuó en connivencia con él pues se dio cuenta de que iba en la línea que Benjamín perseguía. De alguna forma fue su maestro y mentor al crear escuela en Artadi ya desde la primera cosecha que elaboraron en 1986, seguida por el primer crianza elaborado en 1987, más tarde en 1990 elaboraron Pagos Viejos y en 1991 Viña El Pisón.

Benjamín Romeo en cualquier caso fué un librepensador; siguió su instinto natural, improvisó, aprendió y, girando cosechas, estaciones, con sus días de duro trabajo y sus noches de juergas para ir tomándole el pulso al gusto de vivir, que no todo va ser ascetismo como hicieron todos sus antepasados... casi como quien no quiere la cosa pronto pudo jactarse de ser un actor protagonista de la revolución que definitivamente ha catapultado a La Rioja a la cima de los grandes vinos mundiales. O dicho de otro modo: la revolución empezó con él.



San Vicente de la Sonsierra

CON(TADOR)FIRMACIÓN

Vamos a situarnos mejor. Estamos hablando de la Sonsierra riojana, en la margen izquierda del rio Ebro a los pies de la Sierra Cantabria, que protege esos parajes de los vientos húmedos y fríos con sus lluvias que llegan del Atlántico. O lo que es lo mismo, estamos hablando de la zona por antonomasia con evidentes vínculos históricos en el cultivo de la vid de toda La Rioja. No podía ser de otra manera que aquí surgiera una figura audaz, imaginativa, contumaz y peculiar por mor de ser fruto genuino de la idiosincrasia y los tiempos de cambio experimentados en el país. Figura que, todo hay que decirlo, llegó a ser el palo de lanza, la pica, el pendón florido que cautivó el espíritu apolíneo y crítico del amigo americano.

En 1996, por su cuenta y riesgo, empieza a vinificar en el garaje de su padre y a criar el vino en una de las cuevas bajo el suelo de la iglesia-fortaleza que enseñorea el skyline de ensueño del paisaje de la rioja alta. En 2001 decide dar el nombre de CONTADOR (en clara sinergia de lugar, modo y utilitarismo) al que en muy poco tiempo habría de ser un vino rompedor. Contador es un vino que se reinterpreta a si mismo cada cosecha y ese es su éxito: que no siempre lleva las mismas uvas. ¿Y qué mejor para empezar a llamar la atención que asignarle un precio por encima de todos los demás: 16.000 pesetas la botella?. Benjamín Romeo tampoco era ni practicaba como los demás. Ya desde el principio suscitaba comentarios del tipo "¿Dónde va este?" al verle en las viñas llenarse de barro. Porque para él la materia prima es fundamental si se quiere lograr un gran vino. Y saber optimizar el poderío vitícola de San Vicente con su naturaleza privilegiada en esos terrenos quebrados, pobres, e interpretar cada cosecha jugando con altitudes y orientaciones, régimen de lluvias y demás parámetros, y finalmente ensamblar los vinos de los distintos suelos en el porcentaje preciso... para lograr eso se necesita una cierta dosis de arte, intuición, así como una forma personal de trabajar.

Además, Benjamín –por haberlo mamado y aprendido así - profesó el respeto natural de las gentes del campo por el entorno (el ecologismo que hoy en día se predica no deja de ser la vuelta necesaria a las viejas prácticas de toda la vida donde todos los seres vivos conviven en perfecta simbiosis de la cual todos sacan provecho). Trabajo manual,

tratamientos orgánicos, observación del cielo y aprendizaje de las variantes climáticas y temporales en primera instancia. Luego, más trabajo manual y pericia en tiempos de vendimia; más las tareas alquimistas de vinificar, o lo que es lo mismo, la atenta y acertada toma de decisiones; y con posterioridad la elección del roble adecuado: el tipo, el tostado, el tamaño, el tiempo de permanencia.

Con todo este bagaje personal por bandera más eso que llaman suerte, o estar en el lugar correcto en el momento adecuado, y además desde su pueblo "que es donde mejor se está", (me dijo en otra ocasión) Benjamín Romeo se labró una posición en el universo vinícola que fue de auténtico relumbrón: de San Vicente de la Sonsierra a las cuatro esquinas del mundo donde gentes extrañas apetecen su vino porque les proporciona auténtico placer sensorial, además de ese viaje siempre deseado a la novedad, a lo exótico, a lo prohibido. Aún así, en la medida que pudo, sobrellevó con normalidad el éxito (a veces agridulce) desde su postulado de siempre: "si te comportas con naturalidad, los demás hacen lo mismo" fueron otras palabras que me dijo. Desde el principio de su carreara se sintió orgulloso, sí, pero insistía en que no hay que creérselo demasiado. Mejor seguir en la brecha, ir poco a poco sopesando las circunstancias y compartiendo, en fin, el éxito con los distribuidores y clientes; mantener las líneas ya abiertas en vez de dejarse encantar por tentadores fajos de dólares (al menos fue lo que pretendió hacer y a su manera lo logró. La felicidad, en suma, "is a warm gun" (es un fusil recién disparado) que ha podido matar a cualquiera, como ya cantó en su día John Lennon y Benjamín sabe muy bien. Recuerdo muy bien lo que le dijo a este sumiller que escribe, bisoño entonces: "Mi bodega es un proyecto muy personal. Mis vinos soy yo". Amén. Descansa en paz, Benjamín.


Sendero de
Dólmenes y Ermitas
San Vicente
de la Sonsierra