vinetur

Al Parico culmina su nueva bodega con la primera vinificación en la propia finca

El proyecto se acerca a la salida al mercado de sus primeros vinos de viñedo ecológico

lunes 21 de septiembre de 2026



La finca ecológica Al Parico, en Menorca, ha concluido la construcción de su nueva bodega y ha realizado en ella su primera vinificación. El proyecto da así un paso relevante en su desarrollo vitícola y se acerca a la salida al mercado de sus primeros vinos.

La propiedad ocupa unas 300 hectáreas y mantiene una actividad agraria diversa, vinculada al paisaje rural de la isla. En la finca se produce aceite de oliva ecológico y se crían ovejas y caballos de raza menorquina. A esa base se suma desde hace varios años un proyecto de viñedo que alcanza ya las 14 hectáreas.

Alexis Felisa sitúa la nueva bodega dentro de una línea de continuidad con la historia de la finca. La intención, afirma, no es abrir una etapa ajena a lo que ha sido Al Parico durante siglos, sino incorporar el vino de forma coherente con una actividad ligada a la agricultura, al patrimonio menorquín y al respeto por el territorio.

El nuevo edificio ha sido diseñado por el estudio STUDIO KO. Su puesta en marcha permite a la finca elaborar el vino en el mismo lugar en el que se cultiva la uva, algo que hasta ahora no había ocurrido en Al Parico. Ese cambio refuerza la integración entre viñedo y bodega y da al proyecto una estructura propia para la fase de elaboración.

La apuesta por la producción ecológica atraviesa el conjunto de la finca. No se limita al viñedo, sino que forma parte del modelo agrario con el que Al Parico presenta su actividad. Esa visión unitaria del campo, en la que conviven aceite, ganadería y vino, marca el perfil de una propiedad que quiere mantener el vínculo entre producción, paisaje y uso histórico de la tierra.

En el plano vitícola, Felisa plantea dos cuestiones centrales para la nueva etapa. La primera es qué identidad puede tener un gran vino de Menorca. La segunda pasa por definir qué papel deben ocupar las variedades locales y mediterráneas en esa construcción. Ambas ideas apuntan a un trabajo que no busca solo producir vino, sino también fijar una forma propia de interpretar la isla desde la viña.

Al Parico también pone el foco en la proyección exterior de Menorca como origen vinícola. La finca parte de la idea de que el territorio sigue siendo poco conocido fuera de la isla en este terreno, y que esa menor visibilidad abre margen para construir una propuesta con personalidad propia. En ese sentido, la primera vinificación en la nueva bodega no se presenta como un hecho aislado, sino como parte de un plan más amplio para dar forma a esa identidad.

La entrada en funcionamiento de la bodega llega antes de que los primeros vinos de Al Parico lleguen al mercado. La finca prepara ahora esa siguiente fase con la idea de trasladar a la botella el mismo criterio con el que ha ordenado el resto de su actividad agraria: una producción arraigada en Menorca, apoyada en el viñedo propio y alineada con el carácter ecológico de la propiedad.