vinetur

Tardana, Royal y Moscatel: los vinos naturales de Tren de Vida, a 300 y 900 metros

Sete Castro pasó de un restaurante ecológico en Alcossebre a elaborar vino natural

viernes 25 de septiembre de 2026

ESCRITO POR TERROIR RADICAL



Sete Castro pasó de un restaurante ecológico en Alcossebre a elaborar vino natural con Tardana, Royal y Moscatel de parcelas entre los 300 y los 900 metros. Sin aditivos ni sulfitos añadidos y con etiquetas de ilustradores de medio mundo.

En 2016, Sete Castro tenía un restaurante ecológico en Alcossebre: energía solar, cocina local y ninguna bebida industrial. Hasta entonces solo bebía cerveza. Un día pasó por allí Mariano, de Bodega Cueva, y le hizo probar vino natural. Aquello lo cambió

todo.

Hoy Sete elabora Tren de Vida Wines. No tiene viñedo propio: trabaja con viticultores ecológicos certificados y elige cada parcela por variedad y por suelo. Cada etiqueta lleva el nombre del viticultor y el pueblo de la uva: Enrique Navarro en Las Monjas, José Luis López en Los Marcos, Félix Esteve en Chiva, Diego López en Siete Aguas. Las parcelas van desde los 300 metros de la Moscatel de Chiva hasta los 900 de la Tardana y la Royal.

Los vinos no llevan aditivos ni correcciones, ni sulfitos añadidos. Fermentan de forma espontánea, con las levaduras de la propia uva.

Primero cocinero

Sete es cocinero de formación, y se nota: antes que el vino le importaba el producto y el equilibrio. Pasó por Copenhague, donde trabajó con Rosforth & Rosforth, uno de los importadores de referencia del vino natural en Escandinavia, y allí construyó su red.

Sus primeros vinos, los de 2022, los embotelló en la bodega de Mariano, en La Portera (Requena). Hoy lo hace en Bodegas Proexa, en Los Marcos (Venta del Moro), de la mano de José Luis López.

Uvas que casi nadie conoce

Utiel-Requena suele asociarse a la Bobal, y Sete la usa, pero da el protagonismo a otras: la Tardana, una blanca de gran potencial aromático, y la Royal, una variedad autóctona poco documentada. Junto a ellas, Moscatel de Chiva, Macabeo de Siete Aguas y Monastrell de Requena.

Con estas cartas hace una gama sobre todo de blancos, frescos y aromáticos, con un rosado como excepción. Muchos de ellos, como El Príncipe Feliz, La Princesa Feliz, Alfa, Ultramarino o Volar, fermentan con un 20 % de contacto con las pieles: son brisats, blancos con un punto de orange que ganan textura sin volverse pesados. Algunos vienen de una sola uva; otros, de varios depósitos que fermentan por separado y se mezclan en marzo, como Movida. Y cada botella lleva una etiqueta distinta, firmada por

ilustradores de varios países.

Para quien empieza

Esto es lo que más nos gusta de Tren de Vida: no hace falta saber de vino para disfrutarlo. Se abre la botella, se comparte con amigos y se juzga con lo más fiable que existe, el gusto.

Un buen punto de partida es Alegría, nuestro vino del mes: un rosado 100 % Monastrell de Requena, de viticultura ecológica y prensado directo, sin aditivos. Color salmón brillante, nariz de fresas, cerezas rosadas y flores, con una ligera nota especiada, y una boca fresca, ligera y muy vibrante. Un rosado para beber sin darle demasiadas vueltas.

Cómo lo conocimos

Conocí a Sete en Rubvinos, la feria de vinos de Rubielos de Mora, y su ilusión por el proyecto se me quedó grabada. Hay gente que habla del vino natural como concepto y gente que lo vive de verdad, desde el primer racimo hasta la última botella. Sete es de los segundos.

Si quieres probarlo:

Conoce al productor y su gama: http

s://terroirradical.es/es/seccion-productores/tren-de-vida-wines.html

Alegría, el vino del mes: https://terroirradical.es/es/vi/alegria-2023.html

Si prefieres empezar con tres botellas, la selección NUS: https://terroirradical.es/es/nus.html

Terroir Radical es una tienda de vino natural, biodinámico y de mínima intervención con sede en Ontinyent (Comunitat Valenciana). Vino que habla de territorio.