vinetur

Viognier en Alicante: SK Viticultores y sus vinos biodinámicos de El Comtat

Viñas en secano entre sierras, un Viognier que se agota cada año y una uva olvidada de La Manchuela: así trabaja Shukhrat Khakimov

viernes 25 de septiembre de 2026

ESCRITO POR TERROIR RADICAL



Hay comarcas que suenan a todo el mundo y otras que casi no aparecen en los mapas del vino. El Comtat, en el norte de la provincia de Alicante, es de las segundas. Ahí, en Planes, trabaja Shukhrat Khakimov, enólogo y alma de SK Viticultores (SK&V): vinos

biodinámicos, ecológicos y de mínima intervención, elaborados a mano y con variedades poco habituales.

Cinco proyectos, cinco identidades

SK&V reúne a viticultores, enólogos y aficionados al vino con una idea común: hacer vinos poco convencionales a partir de viñedos singulares de variedades autóctonas, sobre todo en el Levante. Se organiza en cinco proyectos, cada uno con su personalidad:

TEO / 031, el primero: vinos biodinámicos, sin sulfitos añadidos, de viñas en secano en El Comtat, en el valle que forman las sierras de Almudaina, Xarpolar, Cantacuc y La Albureca. Toda la uva vive solo del agua de lluvia.

GGaspi: vinos biodinámicos "de garaje" elaborados en Ontinyent, con un añadido mínimo de sulfitos (tres veces menos de lo que permite la norma), a partir de parcelas distintas. Según su web, James Suckling ha puntuado su Blanc de Noir con 93 puntos y su Monastrell Tierra Arenosa con 91.

La Bella Ancestral: un ancestral rosado, ecológico, vegano y sin sulfitos añadidos, hecho con Moravia Agria, la "Cenicienta de La Manchuela", una uva que durante años no se tuvo por buena para vino de calidad.

Villana: vinos de Tardana de sus propias parcelas.

Un Viognier que no se parece al del norte

Lo más llamativo de TEO/031 es el Viognier, poco habitual en el Levante y aquí con un carácter más solar y mediterráneo que el de los modelos del norte.

Noguera es el Viognier 100 % criado en barrica: una edición limitada que se agota cada año y que ya tiene un premio de la Asociación de Sumilleres de Alicante.

El Sofre es el Viognier joven, en botella transparente para que se vea su color dorado intenso. Nariz de fruta tropical madura, fruta amarilla y piel de limón, y boca densa y expresiva.

Junto al Viognier está el Alicante Bouschet, uva tintorera de mucho color, en los 031: Escalador, 100 % Alicante Bouschet de la añada 2023, y Hippo, la misma añada con 60 % Cabernet Franc y 40 % Alicante Bouschet, con nariz de pimiento verde, cerezas negras y grosella.

Para quien empieza

Un buen punto de partida con SK&V es TEO El Sofre: un blanco aromático, fácil de beber y con personalidad, sin necesidad de saber de variedades. Se abre, se comparte y se juzga con el gusto.

Cómo lo conocimos

Los caminos de Terroir Radical y SK Viticultores se cruzaron por primera vez en una feria de vinos, sin llegar a hablar. Tiempo después, en una cata en Ontinyent, un blanco delató el perfil inconfundible de Shukhrat. Un amigo en común hizo la presentación. Algunas incorporaciones al catálogo llegan así: sin prisa, pero sin perderse.

Si quieres probarlo:

Conoce al productor: https://terroirradical.es/es/seccion-productores/sk-viticultores.html

TEO El Sofre, el Viognier de SK: https://terroirradical.es/es/vi/teo-sofre-2023.html

Todo sobre el Viognier: https://terroirradical.es/varietats/viognier.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.