vinetur

Pero ¿y ahí se hace vino?

lunes 23 de enero de 2017

ESCRITO POR CEPAS DE LA CULEBRA



Estamos en la Sierra de la Culebra, al noroeste de Zamora. Quizás nos ubiquen porque alguna vez hayan escuchado sobre la gran población de lobos que hay aquí, quizás si son cazadores porque esta es una buena reserva de caza, quizás por la multitud de mascaradas que tenemos en invierno, o quizás incluso por la cantera de pizarra que tenemos por aquí.

Lo que quizás no conozcan es que nuestros pueblos, que bañan la falda de la Sierra de la Culebra, poseen también otro pequeño tesoro que ha sido mantenido a lo largo de varias generaciones: nuestros viñedos.

Plantados por nuestros familiares muchos años atrás, han visto pasar los años cumpliendo fielmente su función: Proveer vino para tomar en casa. Y es que en otros tiempos, ya lejanos, el vino fue un bien básico sin el que difícilmente se podía subsistir (era necesario para, por ejemplo, poder pasar las largas jornadas de siega bajo el justiciero sol del verano).

Con el paso del tiempo nuestros pueblos han perdido habitantes, pero los majuelos se han intentado mantener por sus propietarios, conscientes del valor que tienen.

En los últimos años, además, hemos surgido por aquí varios proyectos que pretendemos poner en valor ese legado, que en definitiva, significa poner en valor a nuestra tierra. Coincide también que en los últimos años parece que hay en el mundo del vino una vuelta hacia la naturalidad, hacia la elaboración de vinos procedentes de pequeños majuelos a los que se les permite que expresen su potencial libremente, libres de las ataduras tecnológicas y fuera de los convencionalismos de los canales comerciales.

Mas allá de una moda, sea esta pasajera o no, en nuestro caso es la única forma que nos han enseñado de entender la viña y el vino, fruto de tener los viñedos en pequeñas parcelitas que fueron plantadas hace ya mucho tiempo, que no admiten mecanización. La edad también influye en que la planta se autorregula, y que tiene potencial para elaborar unos vinos estructurados y sabrosos en todas las añadas y no vemos gran necesidad de modificarlos en bodega. En esencia, seguimos elaborando vinos de forma tradicional, solo que ahora los vendemos.

Pueden pensar que dar el paso y entrar en el sector del vino ahora, con tantos proyectos con los que competir, tantas bodegas centenarias, tantas Denominaciones de Origen; es poco menos que una locura. Y quizás puede que tengan algo de razón, pero nosotros vemos que tenemos algo único que nace en nuestra tierra y que estamos orgullosos de poder compartir.

Ponernos al nivel de los demás llevará tiempo, pero no tenemos prisa y además nos hemos juntado para hacer el camino mas entretenido, para así tener una sola voz, para compartir nuestros recursos y para poder generar multitud de sinergias.

Como primer paso, hemos lanzado una campaña de crowdfunding en Verkami de la que esperamos que nos de el impulso necesario para comenzar a volar. Visítenla, curioseen y conozcan un poquito mas de nosotros, de nuestra tierra y de nuestros vinos. Encontrarán recompensas en forma de vino especiales para esta campaña y a precio exclusivo, viajes para que nos vengan a conocer y entrarán a formar parte de nuestra familia. Si tras visitarlo les parece una locura digna de ser acompañada, únanse al proyecto: ¡Cuantos más seamos, tanto mas divertido será el camino!

Crowdfunding Explorando Vinos en Verkami: http://vkm.is/explorandovinos

Facebook.com/cepasdelaculebra

Twitter.com/cepasdlaculebra