vinetur

La vendimia, estrella del enoturismo en Bodegas Nabal

lunes 21 de septiembre de 2020

ESCRITO POR GONZALO ROMERO

Septiembre y el otoño son sinónimos de vendimia. Durante esta época del año, las bodegas se preparan para cosechar el trabajo de todo un año. Oscar Navarro, enólogo y propietario de Bodegas Nabal, se muestra muy optimista. ¿Te animas a una escapada enoturística?

Llega el otoño y como cada año, los amantes del vino y del enoturismo tienen una cita ineludible: la vendimia en Ribera del Duero, una de las zonas vitivinícolas más atractivas de España. Si te gusta el mundo del vino y quieres conocer su proceso de elaboración, Bodegas Nabal te propone un plan perfecto.



Es justo durante estos días cuando se dan una serie de circunstancias cuya conjunción hacen que la experiencia sea más intensa. El clima es más benigno, las horas de luz todavía permiten alargar la jornada al aire libre y, sobre todo, las bodegas echan el

resto ampliando y organizando propuestas para este momento tan especial como es el final de un ciclo, el de la vid, y el comienzo de otro, el del vino.

Con motivo de la vendimia, Bodegas Nabal abre las puertas de su bodega para que los amantes del vino puedan conocer en primera persona el proceso de elaboración y crianza del vino. La experiencia comienza visitando la bodega de elaboración, en cuyas instalaciones se produce el volcado de los racimos en la tolva de recepción, donde los expertos de Bodegas Nabal hacen una selección de racimos para elegir sólo las uvas de máxima calidad. Después se despalillan los racimos, y el mosto y hollejos resultantes. A partir de ese momento está todo listo para la gran transformación que llega a través de la fermentación que se desarrolla en depósitos de acero inoxidable. Después llega el momento de acceder a "La Catedral", la sala de barricas donde evolucionan y envejecen los vinos Nabal.



Durante la visita, el personal técnico de la bodega explica todo el proceso de elaboración, el funcionamiento de cada una de las máquinas y útiles que intervienen en el mismo, así como las diferencias de elaboración entre un vino tinto, un rosado y un

blanco.

La visita concluye con una cata en su Enoterraza, uno de los mejores sitios de toda la Ribera del Duero para disfrutar de los vinos en un entorno mágico y desde donde se pueden experimentar unas puestas de sol espectaculares.

Además, parece que este año se presenta como uno de los mejores para disfrutar de una experiencia enoturística completa. Según ha afirmado el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, Enrique Pascual, este año la vendimia "pinta muy bien". En este sentido, las palabras de Oscar Navarro, enólogo y propietario de Bodegas Nabal, vienen a confirmar las declaraciones.



¿Oscar, Cómo se presenta la vendimia 2020?

Oscar Navarro: Estamos muy ilusionados. Todos los muestreos que estamos haciendo en la viña nos dan unos parámetros excelentes de nuestras uvas y si no se tuerce, la vendimia será excelente tanto en calidad como cantidad.

¿Cuando tienes pensado empezar la campaña?

O.N.: Muy pronto. La uva blanca Albillo está ya casi lista, es la variedad con la que elaboramos nuestro Nabal Albillo Mayor, cuya primera añada 2019 estará a la venta el próximo mes de octubre. También la Tempranillo y la Garnacha, variedades que utilizamos para elaborar nuestro Nabal Rosé, un vino de lágrima que ha tenido una excelente acogida, pues las existencias están ya agotadas.

¿Y para el Tempranillo? ¿Cuándo comienza la cosecha?

O.N.: Habrá que esperar todavía de dos a tres semanas. La oscilación térmica entre el día y la noche es ahora muy extrema. Ello favorece la maduración lenta de las uvas y proporciona esa acidez tan necesaria para la crianza de los vinos de alta gama.

Óscar, ¡buena vendimia y buena elaboración!

O.N.: Gracias, espero que la añada 2020 sea excelente para todos los aficionados al vino y para los amantes de Nabal. Desde aquí, quiero invitar a todos aquellos que quieran conocer de primera mano cómo elaboramos nuestros vinos y ver nuestra bodega, una de las más modernas de Europa, a pleno rendimiento.

BODEGAS NABAL

A1 SALIDA 168, VALLE DE NABAL.09370 GUMIEL DE IZÁN – BURGOS.

Teléfono:+34 947 544 218

E-Mail:info@bodegasnabal.com