vinetur

Entrevista a Antonio Orte: “La Rioja tiene grandes posibilidades para elaborar espumosos premium”

martes 22 de marzo de 2022

ESCRITO POR JOAQUÍN PARRA LÓPEZ

Recientemente Tim Atkin ha publicado su reporte sobre la D.O.Ca. Rioja destacando como **vino espumoso revelación Conde Valdemar Finca Alto Cantabria Brut Nature Gran Añada 2017**.

Esta mención pone en el mapa un vino antes de su lanzamiento y confirma el convencimiento de Bodegas Valdemar en el camino a seguir de los **vinos de finca y las elaboraciones Premium.**

Es precisamente en 2017 cuando Antonio Orte se incorpora al Staff de Bodegas Valdemar como director técnico.

Nacido en Zaragoza, con raíces en la zona del Moncayo y Campo de Borja, el vino y su cultura ha formado parte de su modus vivendi desde prácticamente su nacimiento. Con doble licenciatura en Viticultura y Enología (Universidad Rovira i Girgili) y Ciencias Químicas (Universidad de Zaragoza). Master en investigación enológica (Universidad Rovira i Girgili), Miembro del comité técnico responsable de la redacción de la norma de vinos de producción integrada en Cataluña y desde 2015 a 2019, profesor del grado de Enología y Viticultura en la asignatura “Crianza y Envejecimiento del Vino” en la universidad Rovira i Virgili de Tarragona.

Su faceta profesional comienza en la D.O. Cariñena (Grandes Vinos y Viñedos) como responsable de laboratorio, su primera toma de contacto profesional que después continúa durante medio año en la prestigiosa e histórica bodega familiar Chateau Montelena en Calistoga, al norte del Valle de Napa, California (USA) donde toma constancia de una filosofía de trabajo que por entonces en España no se estaba trabajando como es el trinomio viñedo-bodega-marketing.

> ***La Rioja reúne las condiciones ideales para crear vinos espumosos de la máxima calidad***

A su vuelta, con un paso previo por Bodegas Victoria en la D.O. Cariñena bajo supervisión de Miguel Ángel de Gergorio, llega a Juve & Camps donde ha estado durante 11 vendimias en las que ha acompañado en la conversión de viticultura y elaboración de todos sus vinos a producción ecológica, desarrollando nuevos productos como elaboración de espumosos con variedades tradicionales (Xarel-lo) y foráneas como Pinot Noir en blanc de noirs y los primeros espumosos de finca-paraje singular. En vinos tranquilos, se potencia la elaboración de monovarietales de parcela.

Además de la elaboración, ha trabajado en investigaciones sobre diferentes alternativas para paliar los efectos del Cambio Climático en la viticultura y elaboración de vinos (Proyecto CENIT) y en el desarrollo de una estrategia de marketing para mejorar la imagen de marca a nivel nacional e internacional. En 2017 llega a Bodegas Valdemar como director técnico donde está desarrollando un trabajo sobresaliente, dando continuidad a los grandes vinos que se han elaborado a lo largo de la historia de esta bodega de rioja alavesa y aportando su experiencia y conocimientos para la elaboración de nuevos vinos como el primer espumoso Premium de la D.O.Ca. Rioja Conde Valdemar Brut Nature Gran añada 2017 con la certificación de “viñedo singular”.

La entrevista de Joaquín Parra:

Wine Up!: Tu trayectoria profesional ha pasado por una de las grandes bodegas del Penedés produciendo espumosos de calidad, pero también vinos blancos y tintos. En 2017 llegas a Bodegas Valdemar. ¿Hay diferencias en la elaboración de vinos de una región a otra?

Antonio Orte: *Sí, sin duda. Hay similitudes en la filosofía de trabajo ya que se trata de dos regiones históricas que han demostrado su autenticidad al* ***apostar por el viñedo y las variedades autóctonas como seña de identidad y calidad****. Sin embargo las uvas y suelos que se trabajan en cada zona son muy distintos, por lo que debemos personalizar la elaboración para lograr que todo esto se revele en el vino final.*

> **Cuando en 1975 las variedades blancas eran prácticamente testimoniales en La Rioja, Jesús Martínez Bujanda decidió plantar toda la finca Alto Cantabria con Viura. Hoy el tiempo reconoce su carácter visionario.**

WU: Con respecto a La Rioja, además de variedades, hay diferencias en clima, tipo de cultivo, altitud, suelo… ¿qué destacarías de los viñedos de Bodegas Valdemar?

AO: *La gran personalidad de cada uno de ellos. Precisamente por todos esos aspectos que nombras cada viñedo muestra unos caracteres diferenciales que después se trasladan al vino que elaboramos. La familia posee más de 250 hectáreas distribuidas en las 3 subregiones en que se divide La DOCa Rioja: Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Oriental. Lo más destacable es que no sólo aparecen diferencias entre las uvas de las diferentes zonas sino también entre parcelas vecinas de una misma finca. Esto nos aporta una* ***riqueza de matices y estilos*** *única, y creo que este es uno de los más preciados tesoros que tenemos para regalar a los amantes del mundo del vino.*

WU: ¿qué es lo que más te sorprendió en las primeras elaboraciones para Bodegas Valdemar? ¿tienes algún vino/variedad preferido?

AO: *Además de la gran diversidad de perfiles que hemos comentado, lo que más me sorprendió y gustó fue un nexo común entre todos los vinos: la frescura. Considero que es un aspecto clave para definir el estilo de Bodegas Valdemar. Respecto a mi vino favorito es una pregunta de difícil respuesta… es igual que cuando te preguntan si tienes un hijo predilecto. Aunque si he de decantarme por alguno, en tintos he de admitir que como buen aragonés llevo a la Garnacha en el corazón y le tengo especial cariño a* ***La Gargantilla****. En blancos seguramente sería la* ***Viura el Alto Cantabria…con o sin burbujas.***

WU: Ya está en la calle el primer espumoso certificado como viñedo singular elaborado 100% con la variedad Viura (Macabeo). ¿qué diferencias, si las hay, encuentras entre la Viura de la Finca Alto Cantabria con las uvas de la misma variedad en otras zonas como el Penedés?

AO: *Por supuesto que las hay, y muy marcadas. Ya no solo comparando sus uvas con las de los Macabeos del Penedés, sino con Viuras de Rioja procedentes de viñedos muy cercanos al Alto Cantabria. Precisamente el hecho de que sea uno de los pocos Viñedos Singulares de Viura de Rioja, hace que sea único y diferente del resto. Se trata de un viñedo en vaso en lo alto de una meseta a 114 metros sobre la ciudad de Logroño.* ***Sus suelos son de origen calizo****, y cuando caminas entre las cepas es fácil encontrar piedras de carbonatos de calcio que son evidencia de su origen y de su singularidad. Las uvas de este viñedo se caracterizan por una finura y una acidez equilibrada, pero sobre todo destacan por una sapidez-salinidad que no encuentras en otros viñedos.*

Por otro lado, no solo es especial en lo referente al aspecto vitícola o de suelos sino también en lo referente a su historia. Siempre ha sido una de las fincas más especiales para la familia: un lugar de reunión para paseos, comidas campestres y otras celebraciones. ***Una de las cosas más sorprendentes es que se decidiera plantar en el año 1975 toda esta finca con Viura****. Tenemos que considerar que en esos años la proporción de viñedos de variedades blancas era algo anecdótico. La Viura habitualmente se plantaba en las cabezadas de tierras más pobres donde las uvas tintas sufrían más. Lo normal entonces hubiera sido plantar Garnacha (que aún era la variedad predominante en La Rioja).*

Sin embargo, Jesús vio en aquella finca algo único y tuvo el valor de lanzarse a plantarla toda con Viura. El tiempo da y quita razones, y en este caso se ha confirmado que fue la mejor decisión posible. Gracias a ello ahora podemos disfrutar de las añadas antiguas del Alto Cantabria, auténticas joyas guardadas en la enoteca familiar que muestran la finura, elegancia y potencial de envejecimiento que este viñedo es capaz de ofrecer.

Viñedo Singular: Finca Alto Cantabria

WU: La Rioja no ha sido históricamente tierra de espumosos. ¿qué viste para lanzarte a elaborar uno de los mejores vinos espumosos de España?

AO: *Antes de llegar aquí era algo que ya me rondaba por la cabeza. Mi mujer es riojana y conocía de hace tiempo la región, sus zonas... y tenía la sensación de que* ***La Rioja reúne las condiciones ideales para crear vinos espumosos de la máxima calidad****: suelos muy diversos llenos de sapidez y tensión, un clima de influencia atlántica que favorece un ciclo pausado de maduración, cepas viejas bien equilibradas, variedades con excepcionales aptitudes para este estilo de elaboración...*

Pero además de todo lo anterior hay una parte fundamental sin la que nada de esto tendría sentido: su gente. La historia de La Rioja está ligada íntimamente a sus viñedos desde hace siglos, y esto se percibe en cómo los viticultores los miman y en el orgullo cuando hablan de ellos.

En este sentido creo que en Bodegas Valdemar se unen estos elementos imprescindibles. Una finca única y un equipo humano excepcional que entiende la importancia del detalle en cada paso del proceso. Después, el trabajo duro y la paciencia ha hecho posible que podamos dar forma en el Alto Cantabria al primer espumoso de Viñedo Singular de La Rioja.

WU: Bodegas Valdemar tiene una sensibilidad especial con todo lo relativo a la biodiversidad en el viñedo. ¿de qué forma contribuye a mejorar la calidad del vino todo este trabajo en el viñedo?

AO: *La verdad es que es un proyecto apasionante que María José (Directora de Viticultura) está desarrollando con resultados impresionantes. Poco a poco se ve una mejora de los ecosistemas en los que estamos fomentando la biodiversidad. Hay un incremento significativo en los conteos de especies de fauna y flora autóctona, generando una mejora sustancial de la calidad, estructura y vida de los suelos con los beneficios que conlleva:* ***incremento del contenido en materia orgánica, de la porosidad, aireación y retención del agua, se minimiza la pérdida de terreno por erosión/escorrentía...*** *Todo esto se traduce al final en que las cepas viven en unas condiciones mucho más propicias para su desarrollo óptimo, mejorando su resistencia a posibles ataques o enfermedades, alargando su edad media y en*

equilibrio con el medio natural en el que se encuentran. Por consecuencia lógica, vemos en las uvas resultantes menor incidencia de problemas de maduración, mejores índices cualitativos y mayor expresividad del carácter varietal.

Bodega Valdemar Estates en Walla Walla (Washington Estates)

WU: Como también Valdemar elabora en Washington Estates. ¿qué consideras que llama más la atención de los vinos elaborados tan al norte en comparación con los de Álava y a la inversa, qué es lo que más gusta de los vinos de Valdemar en Washington?

AO: *Aunque pueda parecer lo contrario, por la latitud en la que se encuentra,* ***Walla Walla es una zona más cálida que La Rioja en los meses de verano****. Por otro lado, tienen suelos de origen volcánico (roca madre de basalto) pero con una capa superficial de arena y limo muy fértil. Todo esto transfiere a los vinos una serie de cualidades muy diferentes a lo que nosotros estamos acostumbrados: en general presentan una textura muy amable, son sedosos y con aromas complejos que evocan sensaciones de pizarra, terrosas que en algunos casos llegan a ser ligeramente reductivas (un perfil volcánico similar por ejemplo a los vinos de Lanzarote).*

En su caso, lo que más sorprende de nuestros vinos de Rioja en Washington State diría que es la ***frescura, finura y capacidad envejecimiento****. Las añadas antiguas de Grandes Reservas o Ediciones Limitadas de Conde de Valdemar son de las botellas más buscadas por los clientes americanos. Por otro lado, nos ha sorprendido ver que también nuestros vinos de finca, como el Graciano de Las 6 alhajas o la Garnacha de La Gargantilla, llaman mucho su atención. Aquí creo que es la gran personalidad y tensión que aportan estas uvas y viñedos lo que los atrae.*

Éste es precisamente uno de los objetivos principales que buscamos en Washington State, aprender y encontrar zonas únicas donde crear vinos que nos apasionen. Vinos con carácter propio y nervio, vinos con sentido de lugar.

WU: Para terminar, los vinos de Valdemar en Washington están teniendo una acogida excepcional tanto por la crítica como por el consumidor final. Allí hay un excepcional Chardonnay. ¿Veremos un blanc de blancs elaborado por ti en la bodega de Washington?

AO: *Por ahora no, el tiempo dirá. Pero conociéndonos, ya te podrás imaginar que muy quietos no estaremos.*



Antonio Orte, enólogo de Bodegas Valdemar