vinetur

Bodegas Antonio Serrano, regreso al futuro

jueves 24 de marzo de 2022

ESCRITO POR GONZALO ROMERO

Durante siglos, el uso de tinajas o ánforas de barro para la elaboración de vino fue el método más extendido. Un método ancestral que Antonio Serrano ha recuperado para la elaboración de sus vinos. Villarrobledo es uno de los mayores productores de tinajas, donde los tinajeros se dejaban la piel trabajando en piezas únicas que podían llegar a alcanzar cuatro metros de altura y que han servido durante siglos para conservar la naturalidad y la autenticidad del vino.



Antonio estudió enología en Logroño y trabajó en algunas de las bodegas más representativas de la D.O.Ca Rioja, donde adquirió toda la experiencia que le ha llevado a fundar su propia bodega. Desde el principio tenía claro que quería elaborar vinos diferentes, frescos, jóvenes, unos vinos más adaptados a sus gustos y a las nuevas generaciones de winelovers. En este sentido, y aprovechando las oportunidades que le ofrecía Villarrobledo, decidió apostar por este método ancestral para crear vinos modernos y de gran calidad.

Su secreto, aplicar los métodos de vinificación más modernos al servicio de algo tan antiguo. La crianza en tinajas de barro es un método de elaboración que aporta cualidades muy diferentes a los vinos, que les hace mostrar una esencia propia, lo que hace de Antonio Serrano un vino tan sumamente personal con una identidad que se aprecia tanto en sus blancos, como en sus tintos.

Todos los vinos de Antonio Serrano pasan entre 3 y 6 meses de crianza en tinajas antiguas de barro. Una de las características fundamentales de este método es la capacidad de microoxigenación por capilaridad, que es paulatina y nada agresiva. Por otro lado, el barro no aporta sabores ni aromas ajenos al vino ayudando además a disminuir la parte astringente y los amargores propios de los taninos, lo que potencia toda la calidad propia de la uva y aporta a los vinos aromas exóticos y frutales y un paso de boca fresco y sedoso.



Gama Roble

Otro de los aspectos que diferencia a los vinos de Antonio Serrano es la Gama Roble, que consta de dos vinos; Antonio Serrano Roble, con 6 meses de crianza en barrica y Antonio Serrano Etiqueta Negra, con 24 meses en barrica de roble francés. Ambos son vinos divertidos, de carácter joven y frutal, características que adquieren de su paso por las tinajas, pero a la vez serios y redondos por los aportes de la madera.

También es muy importante destacar que todos los vinos Antonio son naturales y aptos para el consumo vegano, ya que el proceso de filtrado y clarificado se realiza de forma natural en la tinaja. Por todos estos motivos definimos los vinos de Antonio Serrano como un "regreso al futuro", apostando por unos métodos de elaboración tradicionales, basados en la experiencia y la propia experimentación de trabajar con algo tan antiguo, pero a la vez tan actual.