vinetur

Entrevista a Antonio Serrano, director Técnico y Enólogo de Bodegas Antonio Serrano

miércoles 30 de marzo de 2022

ESCRITO POR GONZALO ROMERO



¿Qué significa Bodegas Antonio Serrano?

Antonio Serrano. Bodegas Antonio Serrano significa las raíces, queremos recuperar las raíces vitivinícolas de Castilla La Mancha abandonado el concepto equivocado de que en La Mancha sólo se hacen vinos a granel. En la Mancha se elaboran grandes vinos desde hace mucho tiempo, pero quizás no hemos sabido "vendernos bien" como otras zonas de la misma calidad.

¿Y cuáles son esas raíces?

Antonio Serrano. Nuestras raíces son las variedades airén y cencibel, presentes en todos nuestros vinos. La airén, uva con la que elaboramos todos nuestros vinos blancos, es la típica de secano, de cepas muy viejas insostenibles económicamente por su escasa producción, de forma que o se elabora, o se arrancan. Nosotros hemos apostado por mantenerlas, porque son patrimonio y una auténtica joya para elaborar vinos de calidad. La variedad cencibel o tempranillo, presente en todos nuestros tintos, procede de viñedos de unos 30 años con la peculiaridad de que se encuentran entre 700 y 1.000 metros de altura en plena llanura manchega.

¿Qué nos puedes contar de tus vinos?

Antonio Serrano. Tenemos dos líneas o gamas de vino; la Gama Joven y la Gama Barrica. Todos nuestros vinos están elaborados en depósitos de acero inoxidable y pasan como mínimo tres meses por tinajas de barro, es otro de los patrimonios que tenemos en Villarrobledo. En cuanto a los vinos jóvenes, tenemos dos: un blanco 100% airén y un tinto 100% cencibel, ambos criados durante tres meses en tinajas de barro.

En cuanto a la Gama Barrica, elaboramos tres vinos. Los blancos y tintos que mejor han evolucionado en tinaja, posteriormente los pasamos a barricas nuevas de roble francés, donde permanecen al menos seis meses más. Es increíble la evolución que experimentan los mismos vinos en su paso por madera, y eso es gracias a nuestras raíces, a nuestro forma de elaborar utilizando un método tan tradicional como la tinaja de barro, mezclado con las últimas técnicas de vinificación. De esta manera conseguimos estos vinos tan actuales, frescos, frutales, elegantes y de mucha calidad.

Por último, tenemos Antonio Serrano Etiqueta Negra, la joya de la corona. Se trata de un coupage formado por cuatro variedades: monastrell, garnacha, cencibel y cabernet sauvignon. Un auténtico vino de autor, con seis meses en tinajas de barro centenarias y 24 meses en barricas nuevas de roble francés.



¿Qué proyectos tenéis en mente?

Antonio Serrano. Como comentábamos antes, queremos recuperar las raíces y explicar a la gente el patrimonio espectacular que tenemos en La Mancha, pero lo queremos hacer de una forma divertida. En este sentido, dentro de unos meses vamos a empezar a realizar unas visitas enoturísticas en unos Land Rover Santana descapotables, de los clásicos, de los de toda la vida, que hemos restaurado y acondicionado para estas visitas turísticas.

¿En qué consisten esas visitas?

Antonio Serrano. ¿Tú conoces a gente de Madrid, Valencia, Albacete...? Pues la idea es decirles, "vente a Villarrobledo que te voy a montar un plan espectacular". Es un pack, llegada a la bodega, nos subimos a los coches desde donde observaremos los viñedos y el paisaje. La idea es hacer un pequeño picnic acompañado de un Antonio Serrano Airén o Cencibel en la misma viña, que entienda el valor del terruño y por qué La Mancha es el mayor viñedo del mundo. Al regreso se organiza una cata de ambas gamas de vinos en la misma bodega y por supuesto, después pueden visitar la tienda o encargar una comida basada en algunos de los platos típicos de La Mancha, otro de nuestros patrimonios.

En definitiva, es pasar un día distinto y divertido en el campo y a la vez, conocer una bodega diferente como la nuestra. Hemos intentado hacer un "regreso al futuro", ¿Cómo es esto? Recuperar las tinajas de barro, traer las variedades autóctonas como la airén y la cencibel y a esas viñas de secano viejísimas, intentar sacarles un valor añadido con ese toque de chispa, juventud y rebeldía que nos caracteriza para lograr unos vinos de gran calidad.

BODEGAS ANTONIO SERRANO.