vinetur

Bodegas Antonio Serrano recupera las tinajas de Villarrobledo para elaborar vinos de calidad

miércoles 18 de mayo de 2022

ESCRITO POR GONZALO ROMERO

La madera, y en concreto, el roble, ha sido hasta no hace mucho el recipiente preferido por muchos enólogos para envejecer sus vinos. Sin embargo, hay otros materiales para la crianza del vino como el barro o el cemento que están irrumpiendo con fuerza en el panorama internacional. Cuando Antonio Serrano "desempolvó" las tinajas de barro centenarias que poseía su familia para emplearlas en la crianza de sus vinos, muchos dudaron de su proyecto. El tiempo le ha dado la razón y actualmente, nuestros vinos están cautivando a la crítica y ganan peso en restaurantes y espacios gastronómicos.



El reto era demostrar que las tinajas de barro influyen positivamente en el resultado del vino y que recuperando esta técnica ancestral, combinada con las técnicas de vinificación más modernas, se podían conseguir vinos actuales y de gran calidad. El barro no aporta sabores ni aromas, sino que conserva el vino fresco, con una oxidación razonable y que permite un intercambio constante entre el vino y el ambiente. Estos son los motivos que hacen tan especiales a los vinos Antonio Serrano.

Vuelta al origen

Para entender su éxito actual hay que remontarse a los orígenes. "Mi familia, y concretamente mi padre, me enseñaron desde pequeño lo importante que es pertenecer a un lugar, conocer su historia, sus tradiciones y tratar de poner todo eso en valor". En este sentido, la filosofía de Antonio Serrano consiste en cuidar y poner en valor la tierra, trabajándola desde el respeto, preservando el entorno y realizando una viticultura ecológica y sostenible, además de recuperar una tradición, la de los tinajeros de Villarrobledo, que tuvo su esplendor en el S.XVI y que se fue perdiendo a lo largo de los años por la aparición de materiales más económicos.





Ahora llegamos a la parte más interesante, ¿a qué saben los vinos de tinaja? Hubo un momento en el que el "¡más madera!" para elaborar vinos de calidad era un hecho. Sin embargo, todo vuelve, y el consumidor actual prefiere vinos más jóvenes, ligeros, de paso fácil y de gran calidad. Pues bien, los vinos de tinaja son así, se trata de vinos diferentes en los que destaca la fruta, bien fresca o madura, complejos, de gran estructura y volumen. En boca es donde quizás se noten más estas diferencias, vinos que recuerdan a los de antaño, más frescos y naturales sin perder la esencia de las variedades de uva con los que están elaborados y fieles a lo que nos transmite el viñedo.