vinetur

Bodegas Antonio Serrano, técnicas ancestrales para vinos de hoy, una tendencia en el vino de calidad

martes 18 de octubre de 2022

ESCRITO POR GONZALO ROMERO

Puede resultar sorprendente, pero algunos de los vinos más apreciados por la crítica vinícola actual se elaboran con técnicas rescatadas del pasado que con la industrialización parecían haber sido olvidadas, algunas tan antiguas como la vinificación en tinajas de barro, arar con ganado o el tradicional pisado de la uva.

Hoy, los valores que distinguen la calidad de un vino, tales como la singularidad, la tierra, la altura del viñedo, la tradición junto con la innovación, la pasión y la locura... sólo se pueden encontrar en los vinos de las bodegas diferentes, de aquellas que huyen de la globalización del gusto y de las grandes fábricas de vino.





En España aún somos una minoría los viticultores que nos atrevemos a comercializar y firmar nuestros propios vinos, pero desde hace unos años nos "hemos puesto las pilas" y hemos dado un paso al frente. Todos los inicios son difíciles, pero cuando tu proyecto y tu trabajo son tu pasión, merece la pena intentarlo. Cuando empezamos, nuestro principal objetivo era elaborar vino utilizando variedades y técnicas tradicionales para lograr vinos diferentes y de mucha calidad. Actualmente, nuestros vinos son muy apreciados por el punto diferente que les aporta el uso de tinajas de barro centenarias en el proceso de vinificación. Utilizando variedades autóctonas de La Mancha, como son la Cencibel para los tintos y la Airén para los blancos, hemos logrado vinos muy frescos, afrutados, con chispa y un punto de locura que hoy en día es necesario para hacer vinos diferentes.

Además, debido a que conjugamos perfectamente esas técnicas ancestrales con las más modernas técnicas de vinificación, Bodegas Antonio Serrano actúa como motor de innovación en nuestra zona, no en vano, hemos quedado finalistas en la última edición del "Premio Joven Empresario", galardón que otorga La Asociación de Jóvenes Empresarios de Albacete" todos los años en reconocimiento a los jóvenes empresarios

que conforman en la actualidad el tejido económico de la provincia de Albacete y que ponen en relieve la gestión empresarial que llevan a cabo día a día.





Por otro lado, también contribuimos a mantener las tradiciones agrícolas o a recuperar variedades de uva y estilos casi olvidados, como la utilización de tinajas de barro centenarias para la elaboración de todos nuestros vinos. Aquellos que busquen emocionarse con una copa de vino, lo más probable es que lo hagan frente a un vino artesanal elaborado por pequeños productores, emprendedores viticultores valientes y atrevidos que huyan de la uniformidad y que elaboren vinos únicos y diferentes.