La bodega con nombre propio de Villarrobledo que elabora los vinos de «regreso al futuro»

martes 15 de noviembre de 2022

ESCRITO POR GONZALO ROMERO

Bodegas Antonio Serrano es como se llama el proyecto del joven viticultor villarrobledense que ha recuperado las viñas viejas y las tinajas de barro de su familia para hacer unos vinos frescos y modernos con uvas autóctonas

(Fuente: ABC. Por Mariano Cebrián)

Un regreso al futuro, a la vez que al pasado. Así es cómo se puede definir el proyecto vitivinícola que Antonio Serrano ha puesto en marcha en su tierra. Este joven de 30 años se crio en Villarrobledo (Albacete), localidad conocida por el festival de música 'Viña Rock' y, cómo no, por sus vinos. Allí fue donde aprendió de sus abuelos y de sus padres la pasión por este mundo y por sus tradiciones. Como se suele decir, de casta le viene al galgo, pues este bodeguero es descendiente de cuarta o quinta generación de viticultores villarrobledenses.



Se crio entre viñas e incluso participaba de algunas labores y, debido a su curiosidad, que aún conserva, se preguntaba cómo era posible que metiendo un fruto tan dulce en unas tinajas de barro, pudiera salir vino más tarde. Antonio estaba tan fascinado con ese hecho tan extraordinario que pensó: «Yo de mayor también haré vino». Pasaron los años y, tras estudiar enología en Cádiz y Logroño y formarse en algunas de las mejores bodegas de La Rioja y Ribera del Duero, decidió regresar a su pueblo natal para cumplir su sueño: recuperar las raíces vitivinícolas de Castilla-La Mancha.

De este modo, lo primero que hizo fue rescatar una pacerla de cepas octogenarias que su familia iba a arrancar por su escasa producción. Precisamente eso, sumado a la peculiaridad de la altura del viñedo, situado entre 700 y 1.000 metros en plena llanura manchega, hicieron que Antonio viera «oro» donde los demás solo veían una viña que daba pérdidas. Y, por otro lado, recuperó para elaborar sus vinos las tinajas de barro familiares, un recipiente que se ha utilizado toda la vida en La Mancha y especialmente en Villarrobledo, uno de los mayores y mejores productores de ellas a nivel mundial.
La bodega con nombre propio de Villarrobledo que elabora los vinos de «regreso al futuro»

Ese fue el germen de Bodegas Antonio Serrano, que tiene también como otro de sus pilares la recuperación de las variedades de uva autóctonas de la zona, como son la airén y la cencibel, las de más tradición en Castilla La Mancha y con las que elabora todos sus vinos, además de la garnacha y la monastrell. Gracias a todo ello, ese niño de Villarrobledo se ha convertido ahora en uno de los bodegueros más influyentes de su tierra y de España. En la actualidad produce unas 20.000 botellas al año en su propia bodega, donde conjuga a la perfección los métodos tradicionales con las más modernas técnicas de vinificación, lo que él llama el «regreso al futuro».



«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... algo que sólo se puede encontrar en vinos de bodegas diferentes, de aquellas que huyen de la globalización del gusto y de las grandes fábricas de vino», afirma Antonio Serrano, que cree que en España aún hay una minoría de viticultores que se atreven a comercializar y firmar sus propios vinos.

El fruto de su trabajo son «vinos que se caracterizan por ser transgresores, modernos pero sin perder la esencia de los vinos de tinaja, frescos, afrutados y de muchísima calidad», tal y como los define el bodeguero villarrobledense. Todos ellos pasan entre 3 y 6 meses de crianza en tinajas de barro centenarias, algo que, según explica, no les hace perder ni los sabores ni los aromas propios, 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».

Los cuatro vinos de Antonio Serrano



Antonio Serrano Airén Joven: alegría, chispa y diversión. La mejor opción para chatear con amigos. Marida muy bien con arroces, ensaladas y pescados. Vino blanco monovarietal elaborado de cepas centenarias ecológicas, cultivadas en vaso en el corazón del viñedo mas grande del mundo. Afinado 3 meses en tinaja de barro. Un vino jovial, franco aromáticamente, ligero y refrescante en boca.

Antonio Serrano Cencibel Joven: vino tinto goloso, juvenil y divertido. Explosivo aromáticamente y refrescante en boca. De viñedos ecológicos y en altitud, elaboramos cencibel joven. Afinado 3 meses en tinajas centenarias. Perfecto para un aperitivo, marida muy bien con quesos y carnes.

Antonio Serrano Cencibel Roble: vino tinto todoterreno, seductor y agradable para cualquier momento. De viñedos ecológicos y en altitud, elaboramos este cencibel roble afinado 3 meses en tinajas centenarias y posteriormente, criado 6 meses en robles españoles y franceses.

Antonio Serrano Etiqueta Negra: 'coupage' de uvas monastrell, garnacha y cencibel. Templanza, cautela y seriedad. Vino de autor especiado, añejo pero fresco, con estructura y agradable en boca. Ideal para carnes rojas y guisos.