vinetur

Jean Leon, 60 años de un sueño vitivinícola concebido en Hollywood y materializado en el Penedès

Mireia Torres, directora de Jean Leon, y el sumiller Sergi Castro, ofrecieron una cata como primer acto para celebrar la efeméride

lunes 30 de enero de 2023



Mireia Torres posa con la gama de vinos de la bodega

La bodega Jean Leon cumple 60 años de historia. Lo que empezó como el sueño vitivinícola de un restaurador de éxito en Hollywood es hoy un pequeño proyecto en el corazón del Penedès, de espíritu pionero e innovador y viñedos excepcionales, que preserva el legado de su fundador, bajo la dirección de la enóloga Mireia Torres.

Jean Leon, oriundo de Santander y bautizado con el nombre de Ceferino Carrión, llegó al Penedès con la intención de elaborar un vino con su nombre para los clientes de su restaurante La Scala, convertido en el lugar de encuentro de las celebridades del momento, como Marilyn Monroe, Zsa Zsa Garbo, John Fitzgerald Kennedy, Marlon Brandon o Robert Wagner. En 1963, iniciaba la plantación del viñedo con las variedades francesas cabernet sauvignon y cabernet franc –y chardonnay unos años más tarde– e inauguraba su bodega, construida al estilo de un château de Burdeos, en noviembre de ese mismo año. Empezaba así una aventura vitivinícola, pionera en muchos aspectos,

de la mano del enólogo Jaume Rovira.

A ese primer viñedo de suelo arcilloso-calcáreo le puso el nombre de La Scala y destinó la primera añada de 1969 íntegramente a su restaurante, convirtiéndose en el primer vino español elaborado mayoritariamente con cabernet Sauvignon y etiqueta como tal. Un vino que saltó a la fama cuando Ronald Reagan, que conocía personalmente a Jean Leon, eligió la añada 1975 de este Gran Reserva para su cena de investidura en la Casa Blanca en 1981, junto con el chardonnay que también elaboraba Jean Leon –uno de los primeros chardonnays fermentados en barrica en España– y que había bautizado con el nombre de su hija Gigi.

Además de La Scala y Gigi, Jean Leon plantó otros dos viñedos que denominó Le Havre, en referencia al puerto francés desde el que embarcó en 1949 como polizón en busca del sueño americano, y Palau, en homenaje a su ciudad natal. Este fue el último que plantó en 1991. Tres años más tarde, después de ser diagnosticado con un cáncer terminal, decide conferir su legado a la familia Torres con la voluntad de dar continuidad a la bodega y mantener la personalidad e identidad única de los vinos que llevan su nombre. Jaume Rovira siguió siendo el enólogo de la bodega hasta que se jubiló en 2008, aunque nunca dejó de estar vinculado con el proyecto. Falleció el 7 de diciembre de 2021.



Jean Leon inició su proyecto en 1963 con el enólogo Jaume Rovira, convertido en el alma mater de la bodega

Mireia Torres, que dirige la bodega desde 2010, no solo continúa elaborando los vinos ideados por Jean Leon sino que los ha hecho merecedores de la máxima distinción que otorga la Generalitat de Catalunya, con la certificación de 'Vi de Finca Qualificada' desde 2013, siendo la primera bodega del Penedès –y la segunda de Catalunya– en obtener este reconocimiento.

A lo largo de los años, la bodega ha ido incorporando avances enológicos y otros vinos con el mismo espíritu artesanal e innovador del que hizo gala Jean Leon. Es el caso de la gama 3055, que incluye el primer vino elaborado con petit verdot en la DO Penedès, como parte de un cupaje con merlot, la gama Nativa, con variedades autóctonas como la xarel·lo, y la colección efímera de vinos experimentales, que incluirá este año un vino elaborado con la variedad ancestral forcada.

Además del compromiso con la innovación, hoy la sostenibilidad y la lucha contra la emergencia climática son aspectos clave para Jean Leon. En sus viñedos, certificados como ecológicos desde 2012, aplica técnicas de viticultura regenerativa, no solo para recuperar la fertilidad de los suelos y frenar la erosión, sino también como medida para capturar CO2 atmosférico y reducir los efectos del calentamiento global. También se llevan a cabo ensayos de campo relacionados con la reducción de fitosanitarios y otros retos a los que se enfrenta la viticultura actualmente.



Cata histórica en Madrid Fusión

Como primer acto de celebración de su 60 aniversario, Jean Leon ofreció una cata histórica en Madrid Fusión el pasado 23 de enero, dirigida por Mireia Torres y el sommelier Sergi Castro. Además de presentar las añadas actuales de sus vinos de finca, se descorcharon las añadas antiguas del Gran Reserva 1970, 1988 y 2001 para rendir un homenaje a Jaume Rovira, a quien Mireia Torres describió como "el alma mater de la bodega".

De estas añadas antiguas, sorprendió su "espectacular envejecimiento". "Son vinos todavía muy vivos a pesar de los años, gracias sobre todo al PH del suelo y al clima", comentó Mireia Torres. Y añadió: "en esa época los vinos tenían un carácter más vegetal, cosa que también es un indicador del clima y de cómo han evolucionado los modos de consumo. A pesar de esta evolución, el legado de Jean Leon sigue estando muy presente en los vinos, ya que expresan el carácter de cada viñedo original".