vinetur

Finca Ramón o cómo EL GRIFO avanza en la reconversión en ecológico de su viñedo y el de sus viticultores

jueves 29 de junio de 2023

ESCRITO POR R.A

Reconvertir un viñedo en ecológico no es fácil, pero tampoco imposible. Y de retos que parecen inalcanzables sabe mucho el equipo que conforma **El Grifo**, fundada en 1775 y hoy dirigida por los hermanos Juan José y Fermín Otamendi. Se propusieron alcanzarlo en 2025 y el proceso avanza de forma favorable. No solo serán ecológicas sus 40 hectáreas sino también las de los 165 viticultores con los que trabajan. Es decir, en 2025 esperan alcanzar un total de 75 hectáreas.

Reconvertir el viñedo en ecológico significa que todas las prácticas como el abonado, los productos fitosanitarios contra las plagas de la viña y la erradicación de malas hierbas se ajustan a la legislación ecológica. Existe una parte que a veces resulta demasiado ardua, la burocrática, y el equipo de El Grifo asesora a sus viticultores en los trámites. También cabe señalar que se ha concertado con ellos un precio superior por su uva ecológica.

Desde diciembre de 2022, El Grifo cuenta ya con 16,31 hectáreas de viñedo certificado en ecológico y el resto, 13,39 hectáreas, lo serán en 2024. A ello hay que sumar las nuevas adquisiciones de viñedo, dado que la bodega apuesta por el sector primario evitando que muchas fincas entren en abandono o se pierda su actividad. Como la falta de agua es un factor limitante, en estas nuevas adquisiciones se buscan unos marcos de plantación mayores, porque el régimen hídrico es uno de los factores que pueden

influir en aspectos como el estado hídrico del suelo, el fisiológico, la productividad, rendimiento de cosecha y hasta la composición del mosto.

Los viticultores son personas que aman La Geria y sus rasgos diferenciales, que trabajan por preservar formas de trabajar el viñedo propias y ligadas con la tradición. Como Ramón Perera de cuyas vides proceden las uvas que demuestran su máxima expresión en dos referencias ecológicas. Por un lado, el blanco malvasía volcánica y, por el otro, el tinto listán negro, ambos de la añada 2022. Cabe señalar que ambos forman parte de la línea de investigación 'Experiencias de vendimia', compuesta por vinos de altura que demuestran grandes dosis de perseverancia, mucha curiosidad y la necesidad de contar a los amantes del vino las peculiaridades de ciertas parcelas de Lanzarote.

Finca Ramón malvasía volcánica ecológico

Es un vino monovarietal de malvasía volcánica ecológica, sin sulfitos y parcelario de La Geria, cultivada en hoyos tradicionales a pie franco por Ramón Perera, quien apuesta por una viticultura ecológica que brinda la posibilidad de respetar los suelos volcánicos y la biodiversidad del ecosistema.

Se trata de una edición limitada de 2058 botellas. Es un vino amarillo pajizo, con ligeras tonalidades doradas, fresco y que en boca resulta equilibrado, con una entrada agradablemente ácida, sedoso, con volumen y final amplio. Destaca su carácter salino y un retrogusto elegante. En cuanto a nariz, predomina el carácter varietal con aromas florales como azahar o jazmín, evolucionando en copa hacia aromas de fruta fresca como albaricoque y cítricos como pomelo. Precio: 21,40 euros.

Finca Ramón listán negro ecológico

Asimismo, sin sulfitos y monovarietal, en este caso, uva tinta listán negro procedente de la misma finca propiedad de Ramón Perera. Apenas 641 botellas guardan este vino que de capa de color baja por la mínima extracción y la eliminación de remontados. Es rojo borgoña con tonalidades violáceas.

Su aroma es de intensidad media-alta, frutal y con notas florales que recuerdan a flor de sauco, también se perciben aromas varietales de la uva listán negro, por ejemplo, la hoja de tomate o el hinojo. En boca es equilibrado, fresco, joven, divertido, armonioso, con volumen y un final persistente. Precio: 27,80 euros.

