vinetur

Fernando Remírez de Ganuza In Memoriam

miércoles 20 de marzo de 2024

ESCRITO POR ALFREDO SELAS, EXQUISITERIOJA



Inspeccionando el vino blanco fermentando en una barrica en la bodega de Fernando Remírez de Ganauza, Samanigo, 2019. Foto y textos de Alfredo Selas

Nos ha dejado consternados el fallecimiento de Fernando Remírez de Ganuza a la edad de 73 años; uno de los grandes hacedores del rioja actual, un gran hombre, una bella persona. Le conocí en Laguardia, en 2001; y cada vez que nos vimos y compartimos

experiencias fue para mí un privilegio.

El que sigue es un artículo escrito en la primavera de 2014, tras una larga charla del sumiller que esto escribe con él.

Hacedores de Rioja VIII. Fernando Remírez de Ganuza, con él llegó la buena hora a la Rioja

Ahora que ya estamos en el siglo XXI, y La Rioja con su nombre como referente consolidado, es miembro de pleno derecho del "top 5" de las grandes zonas vitivinícolas del mundo, podemos por tanto considerar desde una cierta perspectiva histórica personas y circunstancias que posibilitaron esta flamante realidad.

Fernando Remírez de Ganuza, sus logros y las circunstancias que propició en Rioja, bien pueden ser adscritos al elenco de realidades que han sumado puntos para que la situación hoy sea tan boyante para los vinos de la DOC Rioja.

En los años setenta del pasado siglo La Rioja en sus viñedos y sus vinos dormitaba el sueño de los justos como única –junto a Jerez en otro tipo de vinos- denominación de origen reconocible y con prestigio en España. Por entonces llegó –precisamente de Jerez- Domecq a La Rioja y, de una tandada, compró 1.300 hectáreas de viñedos en la zona.

Tal maniobra de aproximación y enganche removió algunas boinas; pero lo que importa de nuestra historia es que Fernando, como "comerciante de viñedos y terrenos" tal y como a sí mismo se califica, anduvo vivo y, en posteriores operaciones de reubicación y uso de esas hectáreas, compró 370 ha. Pudo ser ese el pistoletazo de salida de su vocación comercial que, por cierto, ya le venía de familia desde muy joven. El caso es que en 1978 ya era un lince agrupando parcelas, agregando fincas, plantando viñedos y, siempre en operaciones de compra-venta con agricultores y bodegueros, se forjó un nombre al lograr poner de acuerdo a mucha gente del sector, generar negocio y ganar buena fama para sí mismo.

A día de hoy –pues además de bodeguero continúa en esas lides- le avalan unas 2.600 operaciones de compra-venta y de permuta que son para él su orgullo personal. (Obvia decir que en las operaciones de desembarco de Vega-Sicilia y su socio francés en Rioja hace bien poco, Fernando ha tenido bastante que ver).

Bien sea por su inteligencia natural, su buen oficio aprendido y la sagacidad que le caracteriza, lo cierto es que su aportación para entender lo que es Rioja hoy en día ha sido formidable.

Desde Elvillar, que fue su escuela de vendimia, mirando en lontananza toda la margen izquierda del río Ebro a los pies de la Sierra Cantabria (o sea, la Rioja alavesa) justo llegó en los albores del tiempo de cambio y revolución vitivinícola que definitivamente ha catapultado a los vinos de Rioja a lo más alto del firmamento de los grandes vinos del mundo.

Fernando, junto a otros nombres fundamentales por todos conocidos como Roda o los Eguren con Sierra Cantabria, sentó las bases de lo que hoy se considera imprescindible: labores concienzudas en los viñedos, mesas de selección, nuevas tecnologías aplicadas en bodega. Incluso en 1986 decidió participar en el proyecto de Barón de Oña, de donde salió por soberbia para irse, en solitario, a emprender el camino de elaborar sus propios vinos y completar el círculo productivo y elaborador.

Su pericia más notoria consiste en saber hacer tratos con el agricultor; este nunca dice lo bueno o malo de la viña antes, y –sabedor de cual es la mejor- suele jugar a esconder sus cartas hasta cerrar el acuerdo.

En cualquier caso Fernando, visionario él, llegó a darse cuenta de que no se apreciaba la uva y su potencial para la vinificación en clave de calidad. Los viñedos y las características de los distintos pagos no estaban valorados; la gente entonces no pensaba que la uva se hace en la viña y por lo tanto el vino ha de reflejar lo que da el viñedo. Solo se miraba la producción y el grado alcohólico. No llegaba a más. (Obvia decir que, a la sazón, la zona era reconocida por los vinos de "cosechero" de maceración carbónica tradicional y, claro, granel a tutiplén).

Hombros soleados y puntas sabrosas

Corría 1990 y las constantes ventoleras que barren las faldas de la Sierra Cantabria un día sí y otro también no arredraron al comerciante de terrenos y, siguiendo su fino olfato, decidió ponerse al abrigo del imponente edificio de la iglesia-fortaleza de Samaniego, comprando varias casas para fundar allí su bodega. No quiso hacerla en el campo. No le valía pues el pueblo, con su historia misteriosa y su arquitectura telúrica, era el marco perfecto para crear un lugar de culto para los enófilos de la posteridad.

Antes de las primeras vinificaciones, cuando empezó con las podas en verde, dice que los lugareños le querían matar por tirar uvas al suelo; sin embargo, al final acabaron por copiarle. No obstante, llegaron a elaborar vino rosado con esas uvas; incluso en el 2004 quitó más de 17.000 kilos de uva antes de la vendimia que aprovecharon, chaptalizando el mosto, en otra bodega.

En 1993 -Fernando se siente ufano de ello- gusta contar la anécdota de cómo fue el primero en España en utilizar la primear cinta de selección de uva en bodega. La hizo manualmente con un herrero y resultaba un esperpento; pero la fue mejorando. Apunta que, en realidad, tanto las ideas del aclareo de racimos primero, separar los hombros de las puntas de los mismos después, como la mesa de selección, las tomó del negocio familiar de la carnicería; de cómo se separan las distintas piezas de carne para hacer los embutidos. Entonces decían que estaba loco... y hoy lo dicen igual por tantos logros y reconocimientos como ha conseguido. Quizá también por la esmerada limpieza e higiene absoluta que reina en la bodega; hecho que también ha supuesto un antes y un después en las bodegas elaboradoras, no solo como otra apuesta de valor para el enoturismo, sino principalmente porque ahora sí estamos disfrutando de esos vinos limpios, impecables, con esa fruta prístina que embauca los sentidos.

La historia la ha ido escribiendo poco a poco, 94, 95, 98, 00, 01, 02; aprendiendo cada cosecha; innovando sin complejos, como el uso de la bolsa de agua en el depósito de fermentación; forjando realidades en vinos que han surgido, como el Trasnocho, con puros rasgos conceptuales que aúnan poderío de una fruta sublime y modernidad... hasta la elaboración casual del gran reserva 2004 con sus tres años de crianza que, mira por donde, recibió el don supremo de los 100 puntos Parker. Personalmente, tal

acaecido le dio mucha satisfacción, fue su "oscar" particular, a la vez que el reconocimiento internacional de la bodega.

De todas maneras, Fernando ya desde el principio, para que le salieran las cuentas, decidió fijar una estrategia de precios que en primera instancia puede estar basada en que los trabajos y el tiempo empleado para obtener el producto final tiene unos costes; pero también es verdad que resultó un acierto (llamémosle escapista) establecer precios superiores a la media. Con ello y –todo hay que decirlo- gracias a la calidad excelsa de sus vinos y con el impresionante emplazamiento e instalaciones de la bodega, ha logrado posicionarse al nivel de las grandes casas francesas... pero en Rioja.

A partir de la añada 2009, dice, que aparecieron las nuevas entregas innovadoras: esta vez lavar las uvas con propio mosto y el vino blanco fermentarlo en cámaras frigoríficas. Todo ello no va a hacer sino elevar las prestaciones organolépticas de sus vinos y los de la rioja alavesa con ese plus de riqueza aromática, fina acidez, polifenoles suaves y agradables, a la vez que su potencial de envejecimiento.

Hoy las cosas marchan bien, afirma, pero cuando los bodegueros hagan lo que dicen que hacen, los vinos mejorarán más aún y generarán más adeptos. Al final, es consciente de que lo que él ha hecho, pero, de todos modos, otros lo habrían realizado igualmente más tarde.

Pero, ya se sabe, quien da primero da más veces y Fernando Remírez de Ganuza con sus ideas desinhibidas y transgresoras para su tiempo, su aplomo y clase personal, su voluntad y apuesta por las cosas bien hechas, su bonhomía y disposición, y por supuesto con sus vinos, ha logrado un estrellato que traspasa el arte de la creación del vino y es apreciado por artistas de otras lides creativas como es el caso de Ken Follet, escritor británico mundialmente famoso, que ama sus vinos desde que el sumiller que esto escribe le presentara y diera a catar el Trasnocho en la presentación mundial en Vitoria de una de sus novelas.