Grillotopo 2017, el vino “enterrado”

lunes 6 de mayo de 2024

ESCRITO POR MARCELINO CALVO <MARCEVINO>



Hace unos días el gran David Velasco desenterraba para este que escribe una de las 350 botellas de Grillotopo añada 2017. Como siempre y haciendo gala de su generosidad, pensó en Benavente

para confiar su vino en la opinión de un enófilo inquieto y aprendiz crónico. Así que esta es la razón de mi nuevo artículo en Vinetur, contarte la historia del vino enterrado.

Para que te pongas en situación, si te apetece, decirte que se trata de un proyecto singular, que nace gracias a la inquietud de tres amigos que a fuerza de compartir botellas, mesa y mantel, deciden hacer un vino con el que fundir, aún más, su manera de pensar y sobre todo su profunda amistad. Aunque ahora que no nos escuchan, yo creo que su intención era tener una buena escusa para verse más a menudo.

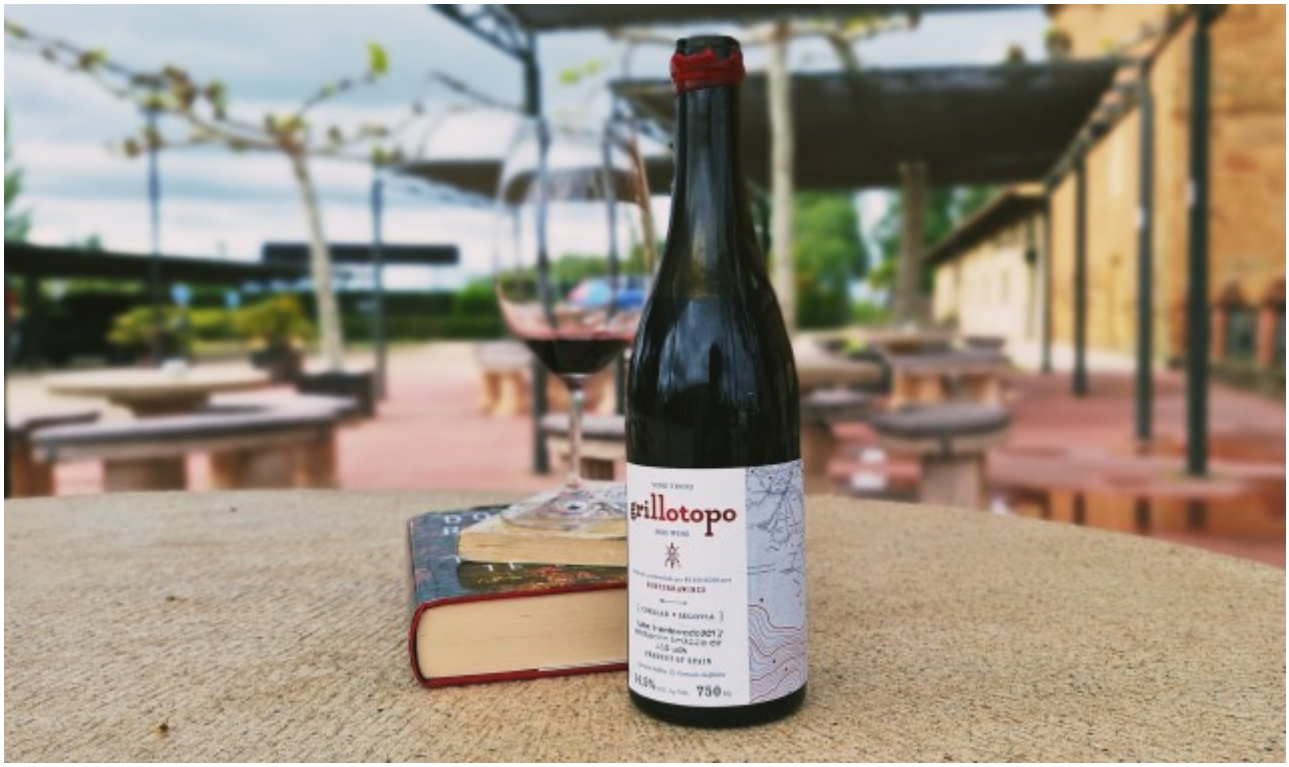
David Velasco, Rubén Salamanca y David Tejero son los nombres propios de esta aventura, personas que le ponen pasión a todo lo que emprenden, a todo lo que viven y a todo lo que sueñan. Que han generado una historia que contar, y que beber, llamada "Vino Grillotopo".



El proyecto nace en la añada 2016 con un vino, dos marcas y dos caminos diferentes, me explico: casi todo sucede en Cuéllar (Segovia) y digo casi todo ya que la uva la traen de Morales de Toro, Tinta de Toro de primer nivel que fermentan y crían en roble francés, vigilando grano y tostado, embotellan, lacran y la mitad de las botellas se afinan en bodega y la otra mitad se "empujan" bajo tierra (como te lo cuento) la tierra de un suelo de perfil calizo y arenoso, lo que consideran ellos su mar de pinares, sufriendo, para bien, los rigores del campo castellano, ausentes de luz y a reloj parado.

El resultado: el mismo vino con dos personalidades, como el propio Grillotopo (https://es.wikipedia.org/wiki/Gryllotalpa_gryllotalpa), siendo tremendamente divertido catar ambas botellas a la vez, Grillo y Topo, y sorprenderse de cómo son dos vinos deliciosos pero diferentes. Se vendió en estuches de 1+1 y si contactas con grillotopo.com y les dices que vas de parte de uno de Benavente, a lo mejor te puedes hacer con algún tándem.

Todo esto con la añada 2016. En lo que corresponde a la añada 2017, han decidido limpiar de tierra unas 350 botellas para el uso y disfrute de buscadores de vinos como tú, bajo la etiqueta de Grillotopo. Un tinto emocionante como en la añada anterior, que muestra finura, frescura y comodidad en cada sorbo. Bien resuelto en nariz con aromas de buen vino, o vino rico, que según pasan los minutos van apareciendo notas agradables y fáciles de identificar. Grillotopo 2017 es un vino especial lleno de razón y corazón, que posee ese "tiki" que le hace ser diferente y que solo tienen los vinos molones.



Le preguntaba a David Velasco, mientras preparaba estas letras, ¿qué suponía el enterramiento para el vino?, ¿qué razones técnicas había? o ¿qué podía yo contar en cada descorche?:

-"Marce, es súper emocionante lo que nos ha sucedido y te aseguro que es el propio vino quien te da en la copa las respuestas.

Lo cierto es que notábamos que el vino en estas condiciones y circunstancias iba a otra velocidad, en comparación a su gemelo que reposaba en la bodega. Quizás ello se deba al estrés térmico, a la presión que pueda ejercer el suelo, a la ausencia absoluta de luz, etc etc, Lo que sí es cierto, es que hicimos un vino y después teníamos dos y creo que esa es la clave y lo divertido de todo el asunto".

-"Pero Marce, ¡no hemos inventado nada!, cuantas bodegas típicas de Castilla y León, construidas a fuerza de pico y pala hace cientos de años, han sufrido derrumbes, dejando enterradas botellas y que solo el tiempo y la casualidad las ha devuelto a la luz para ser disfrutadas, pero también para enseñarnos cómo evolucionan los vinos bajo tierra".

y así llegamos al final, solo recordarte que tienes que probar Grillotopo 2017, ;
@marcevino_