



DEHESA DE LUNA

VINOS DE FINCA RESERVA DE BIODIVERSIDAD

Buscando el verdadero sol naciente de La Mancha,
encontramos unos vinos, viñedos y bodega auténticos.
Dehesa de Luna, vinos de Finca Reserva de Biodiversidad.

VISITA A LOS VIÑEDOS Y BODEGA DEHESA DE LUNA

TEXTO · Miguel Peraqui · FOTOS · Patricia Rodríguez Wagner

BODEGA DEHESA DE LUNA

Finca Dehesa de Luna, CM- 3106, Km 16 · 02630 La Roda · Albacete · Teléfono: 967 548 508

<https://dehesadeluna.com/es/> · @DehesaDeLuna

Fundador: Don Alfredo Gómez-Torres Gómez-Trénor.

Propietaria: Silvia Mora-Figueroa Domecq · **Director técnico:** José Luis Asenjo · **Enóloga:** Silvia Burruezo.

Comunicación: Victoria Díez -10vcomunicacion.es-

Las marcas:

- Dehesa de Luna Orígenes • Dehesa de Luna Rosé • Dehesa de Luna Garnacha Blanca • Dehesa de Luna Tempranillo
- Dehesa de Luna Graciano • Purgapecados • Gran Luna.





(vino de finca... reserva de biodiversidad...)

El matrimonio 'Alfredo Gómez-Torres Gómez-Tréner y Silvia Mora-Figueroa Domecq' compró esta finca de caza en 1996. Él, ingeniero agrónomo -falleció en el año 2008-, fue su gran impulsor. Ella, proviene de una familia con arraigada vocación agropecuaria y enogastronómica. De hecho, **Dehesa de Luna** forma parte de un grupo empresarial que produce y comercializa la principal marca de ibérico en Extremadura -*Extrem*-, naranjas en Sevilla, cuenta con una finca de caza mayor en Córdoba... Es decir, una familia siempre ligada al campo. Es más, aquí, antes de plantar viñedo, plantaron olivos. Y antes de construir la bodega, empezaron elaborando vino y comercializándolo.

La primera añada que salió al mercado fue la de 2005. Antes sólo vendían uva. Las primeras viñas fueron plantadas en el año 2001, en la parcela *El Viñazo*. En 2003, siguió el viñedo de la *Mata de la Culebra*. Pero la historia cambiaría en 2008 con la parcela *La Cañada del Navajo*: 12,2 hectáreas de viñas de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Graciano, Syrah y Petit Verdot, en una auténtica lección magistral de viticultura, bajo el asesoramiento directo de José Ramón Lissarague, eminente investigador y Profesor Titular de Viticultura en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid.

Don Alfredo, su fundador, impulsó este proyecto, originariamente adscrito a la figura de "Pago"; pero finalmente ha devenido en un

modo de expresión enológica mucho más singular si cabe: vino de dehesa, vino de finca Reserva de Biodiversidad. **Dehesa de Luna, Finca Reserva de Biodiversidad**, ocupa 3.000 hectáreas habitadas por fauna autóctona como águilas imperiales, avutardas y perdices rojas, entre otras especies. El viñedo crece rodeado del cultivo de olivos, almendros, pistachos, cereales, y de 2.000 hectáreas de bosque mediterráneo poblado de encinas, sabinas, retamas y romero.

La primera vendimia elaborada en la propia bodega fue la de 2012, año en que fue terminada la construcción de sus instalaciones e inaugurada. Y ahora mismo, la coqueta, moderna y funcional bodega de la finca está produciendo unas 200.000 botellas de la gama Dehesa de Luna, mientras que en otra bodega arrendada (una segunda nave de vinificación) elabora la gama básica, por el momento unas 150.000 botellas.

La calidad de su trabajo vitivinícola ya viene siendo reconocida y contrastada por los principales especialistas del mundo del vino. Así lo confirma su aparición, por ejemplo, en el número especial de **Restauradores de Los Mejores Vinos del Año 2017**; así lo reafirma su presencia, por segundo año consecutivo, en el **Salón de los Mejores Vinos de España -Salón de Vinos Únicos-** con sus vinos mejor puntuados en la *Guía Peñín*: *Dehesa de Luna Graciano 2014* -93 puntos-, *Gran Luna 2013* -92 puntos-, y *Purgapecados 2013* -91 puntos-, formando el triángulo de los vinos que reflejan el espíritu

de Finca Dehesa de Luna, Reserva de Biodiversidad. El abanico de marcas de alta gama lo completan *Dehesa de Luna Orígenes*, *Dehesa de Luna Rosé*, *Dehesa de Luna Garnacha Blanca* -90 puntos Restauradores-, *Dehesa de Luna Tempranillo*, *Purgapecados* y *Gran Luna* -90,5 puntos Restauradores-.

Gran Luna 2013, ya es en su primera añada uno de los vinos top de la bodega y así se refleja en su etiqueta, para la que se ha elegido el águila imperial, la soberana de las aves. Representa lo mejor del viñedo de la bodega. Es el resultado de un coupage de las mejores uvas de su viñedo *La Cañada del Navajo*: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Graciano y Petit Verdot. Y refleja con fidelidad su filosofía enológica. José Luis Asenjo, director técnico de la bodega, apuesta por "*la diversidad de parcelas y la complejidad técnica de este viñedo que pone a nuestra disposición entre 7 y 9 vinos diferentes para componer el vino*".

Fichado por Dehesa de Luna en el año 2005, José Luis Asenjo también ha sucumbido a esa otra forma de vida rural que facilita esta bodega, completamente alejado de su anterior profesión y talante urbanita, como consultor de empresas. Reconoce que aquí, enológica hablando, ha podido hacer prácticamente "*lo que ha querido*", ya que nunca tuvo limitaciones a la hora de diseñar sus viñedos, eliminando variedades y promocionando la integridad de otras, en función de la experiencia, de una forma de trabajo muy tradicional, del "prueba y error". Una paciencia, una confianza y una comprensión de sus mentores y propietarios que el tiempo está devolviendo con unos frutos únicos.

Y esta singularidad plurivarietal, paradójicamente, también se refleja en sus exponentes monovarietales: **Dehesa de Luna**

Graciano 2014 es uno de los vinos con más personalidad. La variedad Graciano es una apuesta de la bodega por su perfecta adaptación a climas cálidos. Su etiqueta la protagoniza el milano real, el ave de los días de invierno que vuela alto, igual que la variedad Graciano.

Purgapecados 2013, del que de forma socarrona dicen en bodega que "*cometieron*"... "*un gran acierto*". Como las grandes genialidades, surgió casi por casualidad. Es un vino elaborado con la variedad Cabernet Sauvignon procedente de una sola parcela de esta variedad plantada en eje vertical, un sistema de conducción diferente. Su etiqueta y su nombre ya dan idea de su carácter, identidad y estilo.

En cualquier caso, la finca y sus vinos siguen evolucionando en un intento tácito y explícito de expresar con fidelidad esa diversidad natural que ofrece la finca y esa variedad que genera el propio diseño de los viñedos, que año a año van modificándose y adaptándose en aras a la consecución de la excelencia enológica. Esta búsqueda de su diferenciación y máxima expresividad del terroir ha sido empujada, en cierto modo, por el propio mercado; pero también por el cambio climático.

Por ello, la confección del viñedo ideal ha ido girando en torno a la implantación de variedades autóctonas españolas, que permiten vendimias más tardías. La concentración fenólica de la piel de la uva queda relegada a un segundo plano en aras de la consecución de unos vinos más frescos, no excesivamente cálidos. Y para ello, nos cuenta, hay que volver a una manera de hacer que hace hincapié en los análisis de mostos y en la búsqueda de la integridad clonal de las variedades de uva. Se trata de dar un giro hacia la "enotecnia", hacia vinos más finos, vinos agradables en boca y vinos con una alta expresividad en torno al terruño y la finca.



(...sistemas de cultivo, de conducción, de clones especialmente adaptados a su microclima...)

El proyecto vinícola de Dehesa de Luna se asienta a su vez en un proceso integral de reforestación de este privilegiado espacio natural con encinas –su icono natural–, retamas... Dos terceras partes se dedican a la naturaleza. De hecho hay una importante actividad relacionada con el *ornitoturismo*, una afición naturalista de contemplación de las aves cada vez más relevante en el mundo entero. Es más, gracias a la gentileza de Juan, uno de los operarios de la bodega, pudimos incluso comprobar la privilegiada panorámica desde un tradicional puesto de observación.

La otra tercera parte se dedica a agricultura: unas 750 hectáreas al cultivo de cereales y leguminosas; por otra parte, cultivos de naturaleza leñosa, con casi un centenar de hectáreas destinadas a almendras –su cultivo estrella–, 40 hectáreas a olivos de la variedad Picual, podemos encontrar incluso pistachos y “sólo” 82 hectáreas asignadas a la viña. En suma, esta riqueza botánica y biológica (tanto en su conjunto como de las partes de las originales fincas Santa Marta, Dehesa de Luna y Purgapecados, que da nombre al vino de parcela ya mencionado) favorece la singularidad de sus vinos.

Altitudes cercanas a los 1.000 metros, suelos de tipo calizo pero también heterogéneos y singulares del Campo de Montiel, variabilidad de terrenos y pendientes, un sistema de riego más que suficiente, controlado a partir de pozos naturales –pequeños caudales y profundos, incluso a 300 metros de profundidad– y concesiones determinadas por su ubicación justo en los límites de la Cuenca Hidrográfica del Júcar... En definitiva, se trata de

equilibrar el aprovechamiento de los recursos para conservar esa biodiversidad con medidas específicas especialmente diseñadas para aplicarse en la finca: sistemas de cultivo, de conducción, de clones especialmente adaptados a su microclima, utilización racional del agua de riego, uso de cubiertas vegetales, incorporación de la madera de poda al suelo, uso de energía de origen sostenible, generación de electricidad limpia y verde de su propio parque fotovoltaico... respeto máximo, en suma, al paisaje en el diseño de los viñedos... todo orientado a expresar en el vino la complejidad de un espacio único.

Toda su producción agropecuaria es ecológica, empezando por su aceite de oliva virgen extra, continuando con los venideros quesos y mieles Dehesa de Luna y, por supuesto, concluyendo con sus vinos, que contienen unos atractivos ensamblajes no sólo de variedades de uvas, sino de viñedos a diferentes tipos de altitud y orientación, especialmente diseñados para amortiguar el efecto de las altas temperaturas y del cambio climático.

Así, casi cada parcela tiene su propio sistema de conducción. Genéricamente, favorecen la perfecta ventilación de los racimos, una disposición que permite su sombreado natural y que evita su exposición directa al sol, alturas de las guías de hasta 1,20 metros, calles desde 2 hasta 3 metros de anchura... Cabe más uva con mayor calidad ¡hasta 10.000 kg/ha!... En realidad, son pocos kilogramos por cepa, pero hay muchas plantas por hectárea y muchos metros lineales de las calles de viñas, nos explica su director

técnico, José Luis Asenjo. Aún así, el viñedo de la finca, por decirlo de alguna manera, sigue vivo, fruto de una experimentación continua, hasta conseguir rematar sus características, ajustándolas a las propias que buscan sus vinos. Por ejemplo, para su *Graciano*, se buscaba en un principio más acidez y color. Para *Gran Luna* se empezaron a vinificar variedades por separado... Según parcelas, se utilizan sistemas de conducción diferentes, de última generación, incluso de diseño norteamericano, como *sprawl* y eje vertical.

Un auténtico universo biodiverso que llega a su coqueta bodega. Siempre con la agradable compañía de Victoria Díez –10VComunicación–, artífice de nuestra visita junto a los colegas periodistas y, más aún, expertos catadores, Javier Luengo –Guía Peñín– y Juan Manuel Ibáñez, finalizamos nuestro paseo por el campo y retornamos a la bodega, a disfrutar de los vinos de la bodega en dos vertientes.

En primer lugar, tras una breve visita a la nave de elaboración con sus típicos depósitos de acero inoxidable –además de los depósitos de roble, en los que van efectuando también sus experimentaciones–, también junto a su enóloga, Silvia Burruezo, catamos alguno de sus vinos en plena evolución, directamente de bodega.

Una experiencia siempre reconfortante, y sobre todo didáctica, en la que, con verdadera pasión y convicción, tanto José Luis como Silvia nos explicaron algunos de los aspectos esenciales en la elaboración en bodega: desde la progresiva disminución del uso de sulfurosos, a las macro-oxygenaciones, pasando por la importancia

del lactobacilos y de la relatividad en la aparición en bodega de las *saccharomyces* –levaduras que forman parte del reino de los hongos– que tradicionalmente suponían un problema pero que, desde una perspectiva enológica más natural y contemporánea, pueden incluso aportar aspectos singulares y beneficiosos al vino. En cualquier caso, también nos explicaron como Dehesa de Luna ha ido implantando protocolos de vinificación cada vez más rigurosos para el control y acotar los problemas que iban surgiendo.

También nos indicaron su inclinación a utilizar barricas, especialmente para el Graciano, de mayores tamaños –400-500 L– porque parece ser que sus vinos se adaptan mejor a sus cualidades. En cualquier caso, de momento, combinan barricas de 1 uso anterior con otras también usadas de hasta 4 años de edad –ya que si fueran barricas nuevas impondrían sus aromas y sabores a los propios del vino–...

Pero aún nos quedaba lo mejor para el final de la visita: la cata maridada; vinos Dehesa de Luna y gastronomía.

Tras un aperitivo ambientado con productos ibéricos (inolvidables sus lomos) que el grupo empresarial de la familia posee en Extremadura, disfrutamos de un maravilloso almuerzo preparado por Isabel. Todo natural, sabroso, riquísimo, perfectamente regado con los vinos top de la bodega, desde la parrillada de verduras hasta los delicados y exquisitos dulces caseros para acompañar a un café, donde volvimos a “enzarzarnos” en cálida tertulia con su joven, pero experimentada enóloga, Silvia Burruezo.

Da gusto seguir aprendiendo cada día de forma tan placentera...