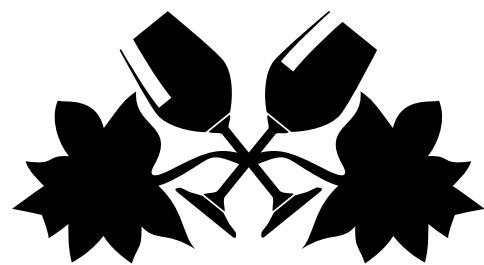


Apuntes enoturísticos y gastronómicos
La Seca · Valladolid



JAVIER SANZ

VITICULTOR

La vallisoletana localidad de La Seca se encuentra unida a la cultura del vino y de la uva Verdejo desde tiempo casi inmemorial. Allí se encuentran la bodega y los viñedos de **Javier Sanz Viticultor**: una firma arraigada a su entorno rural, natural, cultural e histórico de manera especialmente comprometida. Javier Sanz Cantalapiedra y su hija, Leticia Sanz, constituyen la 4ª y 5ª generación de una familia viticultora y bodeguera, que une una trayectoria contemporánea consolidada y reconocida, a unos vinos procedentes de auténticos tesoros viníferos acunados en viñedos muy viejos y centenarios algunos, incluso prefiloxéricos; clones recuperados de la uva Verdejo que estaban en proceso de desaparición, y –en alguna parcela– de variedades únicas y exclusivas en el mundo que ni siquiera han podido ser catalogadas.

*“Lo único se esconde
entre las cosas que existen
y las que imagino”.* | *Colección V*

TEXTO · Miguel Peraqui · FOTOS © Javier Sanz Viticultor & Restauradores

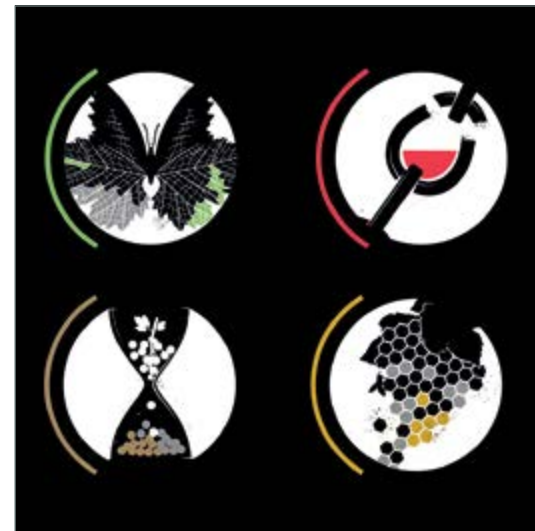
BODEGA JAVIER SANZ VITICULTOR

C/ San Judas, 2 · 47491 La Seca · Valladolid · Teléfono: 983 816 669

www.bodegajaviersanz.com · info@bodegajaviersanz.com

La Cata: V Malcorta · V 1863 · V Colorado · V Dulce de Invierno.





(Javier Sanz Viticultor y La Seca... vínculos... historia, viña y verdejo)

Por lo tanto, allí nos encaminamos a principios de este otoño, para visitar –junto un heterogéneo e intergeneracional grupo de compañeros de la comunicación sobre las cosas del comer, del beber y del “life style”– la bodega y los viñedos de **Javier Sanz Viticultor**, coincidiendo con los últimos trabajos de vendimia en alguna de sus parcelas y con los sentidos afinados y el ánimo bien dispuesto para probar su gama **Colección V**: cuatro vinos de ediciones limitadas y con características únicas.

Junto con nuestros compañeros de viaje –*Juan Manuel Ibáñez* (Vino a Vino), *Carmelo Aunió*n (Hitcooking), *Pilar Díaz* (Capital Noroeste), *Victoria Vigón* (Ceviche de Sandía), *Inma Cañibano* (Academias de Gastronomía de Castilla y León), *David Manso* (La Casa de Baco), *Rafa Tobar* (Bodega Atheneo), *María Sánchez* (Grupo Gourmets), *Gina González* (Berenjena Viajera), *Axa Milá de Roca* (La Gastronomía)– disfrutamos de una completa jornada enoturística y gastronómica.

Así que, perfectamente guiados por nuestra convocante, **Laura González**, responsable de Comunicación y Marketing, y aprovechando la bondad climatológica del día, fuimos en primer lugar a dar un paseo por sus viñedos. Entre ellos destaca el **Pago de Saltamontes**: 2,27 hectáreas de viñas prefiloxéricas (el viñedo más antiguo de la D.O. Rueda) de la variedad Verdejo (la protagonista primordial de sus vinos), aunque también poseen parcelas de Sauvignon Blanc, y las tintas Bruñal y Colorado. En total, más de un centenar de hectáreas en propiedad en el corazón de la D.O. Rueda, con rendimientos medios para esta añada de unos 7.800 kg/ha en los viñedos en espaldera y de 1.500 kg/ha en los más exclusivos viñedos en vaso. En ambos casos, la uva es recogida a mano, por cuadrillas que suelen tener además una fuerte relación con La Seca, como es el caso de **Arturo Lozano**, de apodo “los pinochos”, que tan gentilmente nos ilustró sobre la forma de cortar los racimos de la planta. Se notó y nos transmitió ese vínculo de respeto del viñador y del vendimiador a la viña. Como buen lasecano, Arturo nos mostró con orgullo el fruto protagonista de su trabajo y nos ofreció el mejor ángulo para la inevitable fotografía. ‘Que sus niñas salgan guapas’. ¡Claro que sí!. La mayor parte del viñedo viejo, de hasta más de 150 años de edad, es conducido en vaso y “mimado” en otros muchos aspectos. Valga como ejemplo la práctica de podas “agresivas” para conseguir producciones limitadísimas para esta colección de máxima calidad.

A continuación, técnicos de turismo del Ayuntamiento de La Seca nos recibieron en el atractivo edificio histórico del arquitecto Ventura Rodríguez; y nos contaron con verdadera pasión la estrecha relación de este pueblo con la viticultura desde los siglos XVII-XVIII, así como con la propia bodega **Javier Sanz Viticultor**, que participa en todo tipo de iniciativas culturales y enoturísticas para recuperar el esplendor de la villa de tiempos pasados. Entre esta serie de proyectos –además de la organización de visitas y rutas enoturísticas por los vastos viñedos del término municipal o por las numerosas galerías subterráneas del pueblo y de sus bodegas– destacan el **Concurso Nacional de Pintura de Pintura “Exaltación del Verdejo”** (ya camino de la XII Edición y cuyo fondo patrimonial decora a su vez, a modo de exposición permanente, las paredes del propio edificio del ayuntamiento), como parte del completo programa de actividades culturales que desde el año 2008 origina la **Fiesta del Verdejo** (todos los años durante el fin de semana más próximo al 23 de abril). Entre estas se incluye su ya reconocido concurso **Premios Sarmiento**, con los primeros verdejos del año en el que participan las 20 bodegas del pueblo.

Son unas fechas que están alcanzando gran difusión (Jornadas de estudio sobre el verdejo, Feria del vino en La Plaza con vinos de bodegas lasecanas, exposiciones en el Salón Cultural “La Cilla” y Patio interior del Ayuntamiento, Concurso Nacional Sarmiento Folk Rock, Carrera Popular, Catas dirigidas, mercado de artesanía, Festejos taurinos Toro del Sarmiento, actuaciones populares...). En definitiva, lo que pretenden es replantear a partir del enoturismo un modelo sostenible y económico para la zona, partiendo de esa fuente de riqueza que es su patrimonio histórico, material e inmaterial, natural y etnográfico: la uva, la Verdejo, la viña, el viñedo, las bodegas y el vino. Otro ejemplo en tiempo de vendimia: el circuito para bici de viñedo y bodega **“La Seca, copa en mano”**.



Finalizada la visita al Ayuntamiento, después de empaparnos, aun someramente, de la cultura de La Seca y de la importancia aquí del viñedo y del verdejo, seguimos nuestra jornada. Nos vamos a disfrutar de la parte más lúdica en el antiguo lagar del siglo XIX de la bodega antigua -donde empezó todo...- que la familia Sanz ha rehabilitado para momentos e invitados especiales -¡gracias!- y que conserva el encanto de su origen primigenio. Es también como un pequeño museo del vino: con su antigua prensa y estrujadora de uvas, una embotelladora de los años 50, los típicos depósitos de los graneles de antaño, encorchadora manual, trillo... En cierto modo, nos parece que todo en Javier Sanz Viticultor rezuma un entrañable poso histórico y tradicional. Como el de la iglesia franciscana del siglo XVIII, justo al lado de las instalaciones principales de elaboración, que Javier Sanz adquirió y que está rehabilitando -con auténtico cariño y altura de miras... como alta está siendo la inversión-, y recuperando, aun sin saber aún qué función específica va a cumplir.

Es el momento de disfrutar de sus vinos, en una cata informal, casi campestre, que también sirve de excusa perfecta para restaurarnos y saciar el apetito en un sencillo almuerzo con ricos alimentos. Así, empezamos con su emblemático *V Malcorta 2017*, que se elabora con un clon de la Verdejo, conocido como "*Verdejo Malcorta*", una uva que estaba en proceso de desaparición debido a la dificultad de vendimiarlo a mano (de ahí su nombre "mal- corta"). Javier Sanz inició hace más de 18 años un proyecto de recuperación genética, rescató algunas cepas de este antiguo clon autóctono de La Seca y tras años de investigación y reproducción del gen comenzó a elaborar esta uva como vino monovarietal, siendo la única bodega que lo comercializa en exclusiva (producción aproximada: 11.000 botellas). Su aroma es intenso y fragante, con recuerdos de sus 5 meses de reposo sobre lías. En boca demuestra estructura y carácter mineral, al tiempo es amable, ancho en el paso, glicérico, equilibrado; con un elegante y largo final y el típico amargor verdejo, de retrogusto persistente.

(Colección V ... la cata)

Seguidamente, es el turno de *V 1863* de la añada 2014. Este singular verdejo procede del Pago Saltamontes: viñedos prefiloxéricos de más de 150 años, cuidados durante al menos cuatro generaciones de la familia, como queda perfectamente documentado, escriturado y registrado en el año al que homenajea la propia marca y etiqueta del vino. Con 10 meses de estancia con las lías y al menos un año de estancia en botella en la bodega, presenta tonos más dorados a la vista. Aromas de media intensidad que reflejan el carácter de las lías y anticipan sensaciones muy vinosas. En la boca es untuoso, graso, estructurado, ancho y largo al tiempo, con buena y refrescante acidez, y también con la personalidad varietal de la uva Verdejo de calidad. Una producción exclusiva de 2.500 botellas.

El único vino tinto de la colección es *V Colorado*, del que probamos su añada 2015. Aunque lo realmente extraordinario de este auténtico vino coleccionable -sólo ha producido 1.087 botellas- es su procedencia de una viña vieja, cuya genética es única y desconocida y no está registrada en ningún catálogo. De momento, vamos a llamarla todos como nos sugiere la bodega: "Colorado". Con este tipo de vinos únicos es cómo la bodega diferencia su proyecto: desde la propia cepa. En este caso concreto, lo que se hace para conseguir distintas vinificaciones es hacer diferentes injertos. Tras la elaboración inicial de la uva despalillada en una barrica de roble francés sin fondo, en su añejamiento realiza una crianza de 10 meses en barricas de roble francés y americano. Tantas singularidades no podían por menos que dar como resultado un vino complejo, tanto en nariz como en boca. Es fresco, amable y tiene un paso por boca vertical, con tonos herbales, un tanino aún algo rústico y muy bien dotado de fruta, fundamentalmente primario.



Y como broche final *V Dulce de Invierno* -producción aproximada: 10.000 botellas-, del que probamos las añadas 2014 (cuya evolución aportaba toques incluso generosos) y 2015, definitivamente más cercano a la tipicidad del estilo de vino, con ciertas similitudes con los "ice wines" centroeuropeos, de un precioso color oro vivo, dulce, goloso, intenso en aromas y sabores, pero con una acidez refrescante magnífica que aporta un perfecto equilibrio al conjunto. Elaborado a partir de uvas de las variedades Verdejo (80%) y Gorda de Moldavia (20%) -un tipo de uva Moscatel procedente de Rumanía-, aún en su proceso de vinificación tradición familiar e innovación mediante una vendimia tardía, un singular secado de la uva Verdejo, su posterior congelado y, por último, una crianza de ocho meses por barrica de roble francés de tostado medio.

*Epílogo y maridaje de Javier Sanz Viticultor:
Quesería Campoveja*

QUESOTURISMO EN SERRADA



Y para despedirnos de La Seca y de Javier Sanz Viticultor con el mejor de los sabores de boca posible, antes del regreso nos acercamos en la vecina localidad de Serrada a la Quesería Campoveja. Allí disfrutamos de una ilustrativa visita guiada por Jesús Sanz Esteban, quien nos ilustró de manera pormenorizada en los esmerados procesos que siguen sus quesos de leche cruda de oveja, sin pasteurizar ni homogeneizar, de animales de raza autóctona, según el estricto respeto a la tradición familiar, pero al tiempo con una transparencia absoluta en su trazabilidad. Su calidad, que viene avalada por prestigiosos galardones –*Mejor Queso Ahumado del Mundo 2012*–, tiene además el sabor familiar que transmite un saga de maestros queseros que transcurre ya por su tercera generación. Una firma que es un modelo a seguir, ya que sólo quedan seis pequeñas empresas en la zona.

Las nuevas generaciones, a partir de estas premisas, no se acomodan. Todo lo contrario. No paran de buscar nuevas variedades para un queso con vocación gastronómica, para adecuarse a las nuevas tenencias de consumo, cuando no a crearlas ellos mismos, salvando el problema de la estacionalidad, aunque primando la temporada –mejor en verano que en invierno–. Quesos *semicurados* (madurado con sus mohos naturales sobre tabla de madera), *curados* (madurado en bodega con sus mohos naturales, sobre palos de madera), *añejos* (“queso de antaño” con más de 12 meses de curación con solera) y *de autor*: *Queso trufado*, *Queso de afinador de pasata y corteza lavada*, *Queso ahumado suave de corteza dorada* con toques a maderas nobles, *Queso ahumado viejo “con solera”* (envejecimiento en cava) nacidos en rebaños cuidados por sus propios pastores.



Y además de la tienda, su dinamismo les lleva a ofrecer servicios diferenciadores como el de “Cortador de Quesos” para bodas y eventos, talleres de formación en el producto, cursos de cortador de queso y experiencias de visita, degustación, catas con maridaje –como el que pudimos disfrutar con los vinos de Javier Sanz Viticultor– tras una completísima visita a todas las instalaciones de producción, elaboración (con cuajo natural animal, que aporta singulares notas de amargor y evolución) y maduración, donde pudimos ver las singularidades y diferencias de los mohos blanquecinos y azulados, la cuidadísima proporciones de la aplicación de la salmuera, la importancia de ajustar la humedad de la atmósfera en que se producen en las distintas fases, el porqué de dar la vuelta a los quesos –y a las tablas de madera sobre las que reposan!–, los distintos periodos de crianza (desde los 3 meses del semicurado hasta los 9 meses del curado viejo, incluso los 14 ó 15 meses del añejo)...