

**BODEGAS**

**Malaparte, un vino artesanal entre pinares**

La bodega segoviana elabora 10.000 botellas de tintos y rosados con crianza y en 2011 lanzará un dulce de vendimia tardía

Publicado el 30 de septiembre

Apenas 10.000 botellas por campaña, de las que en torno a un 75% corresponde a su buque insignia, el *Malaparte* tinto con doce meses de crianza, convierten a Malaparte en una bodega artesanal, singular por diversos motivos. El primero son sus reducidas dimensiones, lo que le permite controlar cada fase del proceso, desde la viña hasta el etiquetado de las botellas. No es menos llamativo el hecho de encontrar una bodega sumergida entre los pinares de Cuéllar (Segovia) en una zona que, aunque próxima a Ribera del Duero y Rueda, enterró su tradición vitivinícola hace decenios. Y también por características como la altitud, ya que se sitúa a 940 metros sobre el nivel del mar, los suelos calizos y unas diferencias térmicas tan acusadas que en algunos casos alcanzan los 50 grados entre las máximas y las mínimas anuales. **"Estas circunstancias implican riesgos, pero si las cosas salen bien, la calidad del vino es fantástica"**, explica Rubén Salamanca, director técnico de Malaparte.



La Bodega Malaparte se ubica entre los pinares de Cuéllar (Segovia).

La bodega destaca por su originalidad en otros aspectos, desde el propio nombre, hasta el diseño de la botella, las etiquetas, las cápsulas -donde aparecen los nombres de todas las personas que han participado en la vendimia- e incluso los corchos. En cuanto a la construcción, preparada para acoger un máximo de 50.000 litros, tras visitar numerosas bodegas en Ribera del Duero y Rioja se decantaron por un cubo en el que se busca la funcionalidad y la sostenibilidad. Otro aspecto singular es el trabajo en el viñedo, respetando los ciclos naturales, con poda en verde, aclareo de racimos, vendimia manual, frecuentes remontados durante la fermentación y, sobre todo, el respeto por la flora y fauna y la apuesta por la agricultura orgánica, con la ausencia de empleo de productos químicos.

**Jardín ampelográfico**

También cuenta con un jardín ampelográfico en el que tienen cultivadas numerosas variedades para comprobar si se adaptan a las características de esta zona y acometer futuros proyectos. De hecho, si hay un término que defina a las personas que componen Malaparte es el de emprendedores. A su vino más representativo, el tinto con doce meses de barrica -francesa en el caso de la añada de 2008-, se han sumado otros en distintas campañas, desde un joven roble hasta un rosado con madera, comercializado con la marca *Oui*; e incluso un vino tinto dulce de vendimia tardía que verá la luz en 2011 con una producción limitadísima. **"Nos apoyamos en el tinto con crianza y a partir de ahí nos gusta probar y adaptarnos a las condiciones de cada añada. Nuestro reto es elaborar en el futuro un tinto syrah"**, señala Salamanca. Sus vinos están acogidos a la denominación Vino de la Tierra de Castilla y León, así como a los sellos Tierra de Sabor y Alimentos de Segovia.

La bodega posee en la actualidad cinco hectáreas plantadas de tempranillo y syrah, de las que tres, con más de 15 años de antigüedad, se encuentran en producción, con unos rendimientos por hectárea por debajo de los 3.000 kilos.

Malaparte está dando sus primeros pasos en el ámbito de la exportación. No en vano, ya ha hecho una incursión en el mercado danés y sus responsables confían en que en breve puedan acceder a otros países europeos, además de fortalecer su presencia en el ámbito nacional. El enoturismo es otro de los capítulos a los que confieren una importancia de primer orden al organizar visitas gratuitas que pueden complementarse con una cata con un menú de maridaje.

**Restauradores bodegueros**

Son varios los ejemplos de restauradores que complementan la actividad de su establecimiento con una bodega. Dos de los casos más representativos en Castilla y León son el de José María Ruiz, propietario del restaurante segoviano José María y de la bodega de Ribera del Duero Pago de Carraovejas; y el de Jesús Ramiro con Bodegas Ramiro Wine Cellar. En la misma línea se encuentra Mariano de Frutos, al frente del Mesón San Francisco de Cuéllar (Segovia) desde hace décadas, quien a mediados de los años 90 hizo realidad su sueño de elaborar su propio vino con la plantación de 3,5 hectáreas de viñedo de la variedad tempranillo en las antiguas parcelas que ya cultivaron sus antepasados. Lo que en principio se concibió como una iniciativa para producir tinto para su restaurante, ha traspasado esa frontera de la mano de su hija, Elisa de Frutos, y Rubén Salamanca, quienes hace varios años dieron un importante impulso al proyecto con la constitución de la bodega familiar.



**Videonoticia**

I+D+i

I+D+i

- + leído | + comentado | Últimas
- Hace 150 años empezó a rodar en Valladolid el primer vehículo sin tracción animal de España
  - ¿Castilla y León quiere ser Cataluña?
  - ¿Estamos preparados para la administración electrónica que viene?
  - Clusters en Castilla y León
  - La mancha roja



**ENCUESTA**

**¿Cree que Castilla y León puede exportar tecnología en los mercados exteriores?:**

Sí  
 No

[Votar](#) [Resultado](#) [Historial](#)

MUSEO DE LA EVOLUCIÓN HUMANA

ERES PARTE DE ÉL

Burgos