

*A Julián López
que nos ha abierto su corazón
permitiendo que nos adentremos en su sueño*

A la familia López - Peidro, nuestro agradecimiento

ÍNDICE:

ÍNDICE:.....	1
PRÓLOGO	2
HISTORIA DE UN SUEÑO	5
FINCA CHOZAS CARRASCAL	8
MAPA DE LA FINCA: DISTRIBUCIÓN DE PARCELAS.....	8
JULIÁN LÓPEZ: UNA MAÑANA PARA APRENDER CON ÉL	9
CULTIVO SOSTENIBLE.....	33
INNOVACIÓN EN CHOZAS CARRASCAL	35
CRONOLOGÍA DE LOGROS EN CHOZAS CARRASCAL.....	37
VINOS CHOZAS CARRASCAL.....	38
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAVA	39
CAVA BRUT NATURE RESERVA, PAGO CHOZAS CARRASCAL.....	39
D.O. PAGO CHOZAS CARRASCAL	41
LAS OCHO, EL TINTO DE CHOZAS CARRASCAL.....	41
LAS CUATRO, DE CHOZAS CARRASCAL	44
LAS TRES, DE CHOZAS CARRASCAL	46
CABERNET FAMILIAR, DE CHOZAS CARRASCAL	48
AOC SAINT JEAN DE MINERVOIS	50
DOMAINE PERNA BATUT.....	50
D.O.P. UTIEL REQUENA	52
LAS 2 CES, EL TINTO BARRICA DE CHOZAS CARRASCAL	52
LAS 2 CES, EL BLANCO JOVEN DE CHOZAS CARRASCAL	54
EL DULCE DE CHOZAS CARRASCAL.....	56
VARIETADES DE UVAS EN CHOZAS CARRASCAL.....	58
UNA MIRADA A LA TERMINOLOGÍA ENOLÓGICA	67
CONCLUSIÓN.....	82
BIBLIOGRAFÍA	83
FOTOGRAFÍA	83

PRÓLOGO

Universidad para Mayores. UJI. Castellón.

En este curso académico, finalizamos el postgrado que transcurre entre los cursos 2.013/14 y 2.014/15, cuya temática ha estado enfocada hacia el estudio y descubrimiento de nuestro entorno natural y sociocultural.

Durante esos dos cursos se va comentando sobre las distintas posibilidades de investigación que nos puedan atraer y que nos resulten atractivas y, a ser posible, interesantes. Y no tan sólo por nuestros gustos personales, que son nuestra mayor motivación, sino por dar a conocer algún aspecto concreto de nuestro entorno sociocultural y natural, más o menos cercano.

El tema de este trabajo llegó a nuestras manos de manera espontánea y con naturalidad, sin buscarlo, Más que a nuestras manos, podemos decir que llegó a nuestras vidas pues... ¡veréis! De fin de curso, hicimos como los jóvenes, nos fuimos de excursión; turismo rural a orillas del Cabriel.

Y así, como entre las actividades que nos sugerían, estaba la de visitar unas bodegas, nos presentamos en Chozas Carrascal una mañana de sábado. Solos los dos, Salva y yo, con una joven que, durante el paseo entre los hermosos viñedos y una bodega espectacular allí mismo, en la propia finca, nos introdujo en la cultura del vino, de esos vinos.



Y conocimos la singularidad de sus vinos, la dedicación del Sr. López a su finca, su afán innovador, los logros conseguidos; la deseada certificación de viñedo ecológico, la categoría de vinos de pago, las altas valoraciones de sus caldos... Conocimientos que pudimos ampliar a través de otras visitas con distintos motivos: la vendimia, conciertos y cata, etc.

Como principal objetivo de nuestro trabajo señalamos el siguiente:

- Conocer cómo se tiene una ilusión, un verdadero sueño: levantar una empresa de elaboración de vino, con su bodega y sus viñedos.
- Actuar durante años siguiendo un plan tanto de preparación y de formación, como de trabajo innovador y continuado, lograr ese sueño tan deseado.
- Y ser capaces de transmitir sus ilusiones, sus valores y su pasión por ese estilo de vida a sus hijos.

La base de nuestra investigación es:

- Conocer la creación y desarrollo de una empresa familiar.



Conjunto escultórico al viticultor y a la uva

Se trata, en realidad, de presentar en una especie de relato la creación de una empresa vitivinícola que se inició como el sueño en común de una pareja, la que formaban M^a José Peidro y Julián López, y que, en estos momentos, con la incorporación de sus hijos, María José y Julián, tiene una realidad: la de una empresa familiar consolidada, con proyección de un futuro prometedor.

Para cumplir este objetivo, hemos estructurado el trabajo en los apartados siguientes:

- HISTORIA DE UN SUEÑO, con nuestra presentación resumida de ese sueño familiar hecho realidad.
- JULIÁN LÓPEZ; UNA MAÑANA PARA APRENDER CON ÉL, que forma el cuerpo del trabajo. Aquí es Julián quien asume el protagonismo pues nos detalla la evolución de su empresa desde su sueño inicial, el de crear una empresa hasta la actualidad.
- CULTIVO SOSTENIBLE, respetando la naturaleza.
- INNOVACIÓN, aplicando las técnicas más avanzadas, tanto en elegir las variedades de uva como en su cultivo y elaboración de vinos.
- CRONOLOGÍA DE LOGROS
- VINOS CHOZAS CARRASCAL, donde se detalla en fichas cada uno de los vinos que elaboran.
- VARIEDADES DE UVAS EN CHOZAS CARRASCAL, con esquemática descripción de sus principales características.
- UNA MIRADA A LA TERMINOLOGÍA ENOLÓGICA, con el significado de los términos específicos que aparecen en el tema agrupados por sus afinidades técnicas, no por orden alfabético.
- CONCLUSIONES
- BIBLIOGRAFÍA

HISTORIA DE UN SUEÑO

"A veces, muy pocas, la vida compensa al hombre y le concede que sus sueños se hagan realidad"

Así comienza el relato de su sueño, Julián López, en el blog de su empresa, una bodega familiar que está logrando alcanzar las expectativas propuestas. Es éste un sueño que vive con intensidad, de modo apasionado, con las ilusiones plenas de un hombre que está realizando su proyecto día a día y, ciertamente, de un modo exitoso.

El Sr. López, en su exposición, pasa al plural con presteza ya que éste es un sueño plenamente compartido por M^ª José Peidro, su mujer, enamorada del vino y con un gran afán investigador derivado, seguramente, de sus estudios farmacéuticos.

Y no fue rápido el inicio, sino reflexivo y pausado; esperando su momento, sin dejar de hacer camino. Esperaron trece años visitando las mejores bodegas de Francia, Italia y Suiza y las españolas; trece años de ver y de crearse opinión, de buscar el lugar perfecto donde plantar sus variedades deseadas, para mostrar sus gustos y su sabiduría acumulada.

Y llegó el año: 1990. Y allí estaba el lugar: La finca Chozas en San Antonio de Requena, a medio camino entre las poblaciones de Requena y Utiel, provincia de Valencia. Y se compró la finca y tuvo el apellido Carrascal, que hace referencia a las carrascas que abundan en la zona.



El viñedo

"Hemos sido unos afortunados. Hemos creado un pago o château (como a nosotros mismos nos gusta definirlo) de 40 Ha. de terreno donde las viñas conviven en perfecta armonía con los almendros y los olivos".

Así se manifiesta Julián López, como hombre agradecido. Y así, nítidamente, nos transmite la belleza de sus tierras.

Y en este sueño, también los hijos han participado del proyecto de sus padres desde antes de sus inicios y se han incorporado a él con unos planes de continuidad y de futuro.

Concretamente, su hija María José, abogada y con formación enológica, ya forma parte de la empresa desde el comienzo de la vinificación siendo considerada básica, fundamental, en el Equipo. En cuanto a Julián hijo, es enólogo y sigue su formación en un château francés de gran prestigio, con su apoyo a la empresa familiar y su intención de incorporarse a ella en su momento. Así lo concreta su hija María José en el blog:



Familia López-Peidro

"Ellos nos han transmitido a mi hermano y a mí ese amor a la tierra en el que tanto creemos. Recuerdo que todos nuestros viajes tenían como excusa el vino y ahora no concebimos nuestra vida sin una viña, sin una uva, sin el vino.

Por esa razón tanto mi hermano como yo hemos decidido continuar con esta aventura y poner todo de nuestra parte para que nuestra bodega sea la combinación perfecta de tradición y modernidad así como que nuestros vinos se diferencien por su personalidad y exclusividad".

Ya está conseguido el lugar donde asentar ese sueño familiar del viñedo y la bodega y llevarlo a la realidad haciendo siempre lo que más les gusta: crear y realizarse a través de sus creaciones. Este lugar contaba con una antigua casa de finales del siglo XIX, la tradición, que han sabido fusionar con la nueva nave de elaboración, la modernidad.

Este contraste, esta manera de aunar términos diferentes que pudieran parecer contrapuestos, es una constante en su actividad, pues abarca desde la construcción de la bodega a la elaboración de sus vinos. También queremos resaltar su interés por dotarse de la mejor técnica y contar con los mejores profesionales para elaborar vinos que se distingan por un marcado sello personal.



La bodega

Y Julián López lo expresa con toda claridad así:

"La esencia de nuestro proyecto se encuentra en nuestra familia, que impregna todo el proceso de elaboración de nuestros vinos. Así, generamos una corriente de implicación, pasión y compromiso donde todo se entrelaza: el equipo humano, el esfuerzo y la pasión por la tierra".

"Una tierra capaz de producir vinos de gran personalidad. Complejos. Con cuerpo. Con color. Con persistencia y mineralidad. Con grados. Con fruta, color, taninos, madurez y redondez. Con frescura y aromas primarios".

Y así nos ha llegado también a nosotros, que tuvimos el placer de conectar con ellos y nos cautivaron con esa implicación, ese esfuerzo, esa pasión por seguir soñando y hacer realidad sus sueños. Esa autenticidad, que saben transmitir a quienes les rodean.

FINCA CHOZAS CARRASCAL

MAPA DE LA FINCA: DISTRIBUCIÓN DE PARCELAS



Mapa de la finca. de uso personal

JULIÁN LÓPEZ; UNA MAÑANA PARA APRENDER CON ÉL

➤ *Hola, Julián. Buenos días.*

Bienvenidos ¿Cómo estáis?

➤ *Con ganas de conocer vuestra empresa más a fondo y de pedirte que nos cuentes cómo sigues haciendo realidad vuestro sueño.*

Pues venga, vamos; os contaré un poquito de todo esto y de nuestras ilusiones.

(Sobre plano de la finca, Julián López nos muestra su extensión y la distribución de cultivos y variedades en las distintas parcelas, con una evolución desde sus inicios hasta la actualidad y una planificación de futuro próximo a conseguir.)

Nosotros, en estos momentos, tenemos 81 Ha. de cultivo; 30 Ha. las tenemos de Pago, que son las ocho variedades tintas y las tres variedades blancas; otras 30 Ha. son de Utiel-Requena. Luego, nos señala, marcadas ya en el plano, que va a plantar estas seis variedades: Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Garnacha y Syrah. Son, pues, unas 60 Ha. dedicadas a la vid

También tenemos 20 Ha. de olivar. Hemos recuperado los 3.500 olivos que tenía la finca y hemos plantado otros 2.500 pequeñitos, que se pueden ver allí. Son, fundamentalmente, Cornicava y unos poquitos son Arbequina, para que le dé un toque. "Mirall de la terra", nuestro aceite, va a salir este año; esta semana ya estamos embotellando y etiquetando el nuevo producto.

Y la bodega era esto de aquí, la parte antigua de la construcción, porque era un proyecto de mi mujer y mío, exclusivamente de mi mujer y mío... Y con esto nos sobraba para vivir. Al entrar mi hija, en primera instancia, y contando con que mi hijo, que está haciendo Enología, parece que quiera volver aquí... Hemos ampliado la casa y la bodega, y ya pensamos en nuevos proyectos.

Nuestra bodega está pensada para admitir toda la uva que producimos, Tenemos el espacio y, poco a poco, iremos ampliando en depósitos, en función de que produzcan los nuevos olivos, para que admitan todo el producto de la plantación, que se traduce en estas cantidades:

- ✓ 150.000 - 200.000 botellas de vino D.O. Pago.
- ✓ 300.000 botellas de vino D.O.P. Utiel - Requena.
- ✓ 30.000 botellas de aceite "Mirall de la Terra".

Y sigue siendo una empresa totalmente familiar, la de mi propia familia.

➤ ***Cuéntanos, si te parece, cómo os decidisteis a crear esta empresa.***

A nosotros, a M^a José y a mí, nos gustaba una barbaridad el campo. Luego, dentro de la zona de Utiel-Requena, a mí siempre me ha gustado el mundo del vino, pero yo no tenía los conocimientos precisos.

➤ ***¿En qué trabajabas, Julián?***

Mi trabajo, dentro de la empresa familiar en la que yo era uno de los hijos, era de mercader... Sí, como de mercader fenicio. Y era totalmente sofisticado. Es decir, era un trabajo que consistía en comprar y vender; nunca en tener una mentalidad de elaborar, de fabricar. En cambio, a mi mujer y a mí siempre nos ha gustado crear.

Y para crear, una de las líneas es la investigación pero también se puede crear cuando se realiza un proyecto como el nuestro que vaya desde la tierra, con el nacimiento de la vid, hasta la elaboración de los vinos, su embotellado y su comercialización. Algo que nos uniría mucho más.



➤ *¿Y fue éste tu primer contacto con la tierra?*

No, yo estaba en el naranjo. Y el naranjo me gustaba mucho menos porque con la naranja: se producía, la cogías y ya habías terminado; mi función no tenía un punto de elaboración.

Por eso ahora, en todo nuestro abanico de productos, llegamos del principio al fin. Nos ocupamos del vino en todo su proceso. En el aceite no tenemos una almazara porque, para los kilos que hacemos, no tiene demasiado sentido. Lo mismo que en la serie de cosmética, las cremas "Origen", hechas a partir de la uva bobal; siempre estamos del principio al fin.

"Y el proceso siempre tiene un hilo conductor: la dedicación a nuestra tierra y a sus productos, que son nuestros vinos, nuestros aceites y nuestras cremas".

➤ *¿Y, después de la naranja, llegó la uva?*

Antes de empezar, yo pensé en cómo me gustaría un viñedo. Pensamos en qué nos gustaría para nuestro viñedo. Yo fui a Francia, fui a Italia, fui a Suiza. Y allí vi bodegas grandes, bodegas medianas y pequeñas. A mí me gustaba un poco el concepto de "chateau" francés, marquetiniano pero real: el viñedo y la bodega... Y esto es lo que a mí me apasionó.

Estos franceses les que son únicos! Tanto en el sur de Francia como en Burdeos, predomina el chateau. En Italia han entrado luego en ese concepto de chateau pero ya se hace así en las bodegas nuevas.

Es un concepto muy francés: su viñedo de arranque y su bodega. Por eso la agricultura francesa tiene el peso que tiene y el banco más importante es Credit Agricole, que es una cooperativa de agricultores. Y es por eso mismo, que todos los presidentes de Gobierno de Francia cuidan tanto de la Agricultura pues les tienen más miedo a ellos que a una tronada.

Francia es un país en el que ese concepto: París, sofisticación, chanel... que tanto se usa, eso no es Francia. Francia es un concepto pueblerino, un concepto muy cercano a la tierra. Tú vas por Francia y vas a ver siempre pueblecitos pequeños. Y esto no quiere decir que luego no tengan educación y cultura; todo lo contrario.

Ante la expresión "el tío de la boina", yo siempre pienso en un francés más que en un español; para un español, ese tío es un señor poco formado. En cambio, el tío francés es un tío formado que sabe de gastronomía; que tú vas a un pueblecito de dos mil habitantes y el hombre hace el paté, tiene el perro por allí danzando, las gallinas y las ocas, el viñedo y la huerta... Todo eso es un francés, y así hay muchísimos franceses. Luego está el francés tecnológico, de la aviación y todo eso... está claro.

Y, cuando quieres competir con ellos, el concepto chateau, su concepto de vino, lo tienen muy bien vendido porque llevan doscientos años en ello. También son reivindicativos en el mercado: "Nuestros vinos no deben bajar de estos precios". Y lo defienden porque, si bajan, el agricultor se arruina.



➤ *¿Qué eres tú, Julián? Defínete por tu actividad laboral.*

Yo soy bodeguero y un viticultor, en primera instancia. Para hacer un buen guiso has de tener buenos ingredientes; pues para hacer un buen vino, tienes que tener una buena uva. Si no es así, va a ser muy complicado que lo consigas.

A partir de aquí, cuando tienes buena uva, has de ser respetuoso con ella para llegar al buen vino, que irá al consumidor.

Así es como estamos haciendo nosotros el vino.

➤ ***Y después de esto ¿qué más sientes que eres tú?***

Yo soy elaborador de vinos porque cada trozo, cada parcela de nuestro viñedo, está tratada con el máximo cuidado, con mimo. No me gustaría que me tomaran por un fabricante de vinos porque no lo soy; bueno, si se mira fríamente, pues sí, fabricamos un producto. Ahora es cuando estamos intentando elaborar... Produzco y elaboro vinos de una manera artesanal; por lo tanto, puedo decir que soy un elaborador de vinos.

➤ ***Julián, cuál es tu objetivo principal.***

¡Pues vivir!, como todos; vivir de mi trabajo. Ni me planteo hacer 800 millones de botellas ni 300 millones. En realidad, con tener las botellas que producimos, ya tenemos bastante. Y si mi familia, si nosotros, mi mujer y yo, trabajamos y mis hijos trabajan y siguen en la empresa familiar, podemos vivir estupendamente, dándoles una buena educación.

Y espero que ellos ya seguirán tomando las decisiones que consideren más adecuadas y oportunas con sus hijos.

Si eres capaz de crear un proyecto como éste y eres capaz, así mismo, de soportarlo en el tiempo, el tiempo será muy agradecido contigo.

➤ ***¿Es éste un trabajo rutinario?***

No, en absoluto. No todos los años son iguales; las cosechas son diferentes. Cada año, a cada parcela, tienes que darle lo que demanda porque esa uva necesita un tratamiento diferenciado de las otras; de lo contrario, todas serían clones.

A mí no me oiréis hablar de mercado. El mercado no me demanda nada pero yo quiero que mi producto sea diferenciador. Obviamente, nuestro vino está hecho para que lo disfrute la gente, ha de gustar, ha de ser un buen vino.

Lo más importante para mí es esa cualidad, ese elemento diferenciador que tienen mis vinos y que hemos logrado conseguir.

➤ *¿Sabes, Julián? Nosotros te vemos como un creador.*

Yo, en este caso, tengo que compartirlo con mi mujer; no, no me refiero sólo a nosotros dos sino a mi familia. Efectivamente, mi familia es la creadora. Somos creativos y nos gusta nuestra profesión. Sí, fundamentalmente, somos creativos.

➤ *Y en este sentido ¿escucháis a los hijos?*

En este momento, mi hija tiene un gran peso específico y fundamental en la bodega. Tiene la carrera de abogado, ha hecho cursos de enología y ha entrado en nuestra familia empresarial hace ya unos años, al principio de la comercialización.

Ya conocéis a María José, todo el mundo la conoce. Su trato afable con la gente, sus presentaciones, su trabajo en la web... En fin, todo es más de ella que mío. La bodega no tendría sentido sin estar mi chiquilla.

Y, por supuesto, lo comparto con su madre y con mi hijo; comentamos nuestras ideas, se discute y se llega a tomar decisiones concretas.

Y luego, tenemos la gran suerte del equipo humano que nos acompaña.



➤ *Cómo es ese equipo. Qué representa para vosotros.*

Mirad: Emilio lleva 22 años con nosotros, de cuando plantamos las cepas.

Xesco vino cuando aún estudiaba la carrera de Enólogo y siguió después; es nuestro maravilloso enólogo; con él colabora estrechamente Michel Poudou, el prestigioso enólogo con quien iniciamos este proyecto.

Dani empezó aquí siendo estudiante también y, cuando terminó la F.P. de Bodeguero, le dije: ¿Un bodeguero más aquí? Y así fue, se quedó con nosotros.

Borja, a quien estoy formando junto a Juan, que vino conmigo con 30 años.

José e Inma, eficientes en mantenimiento

Pilar está aquí conmigo, en la oficina, hace ya 4 o 5 años.

Y Jorge, mi cuñado ¿qué os voy a decir? Él completa este equipo.

Al final, los proyectos... Es muy importante el terreno, las instalaciones, etc. pero sin las personas adecuadas; que es lo más complicado de todo, bajo mi punto de vista, pues nos tienen que aguantar con nuestras manías...

Y aquí lo tenemos. Tenemos a las personas precisas, que se sienten implicadas en nuestro proyecto y respetan nuestra manera de ser y de hacer; son nuestro equipo. Todos unidos formamos un buen equipo.



➤ *Y sobre el medio ambiente... ¿Cómo actuáis?*

Para nosotros es básico respetar el medio ambiente porque, al final, es lo único que vas a dejar; pero no sólo yo, todos. Éste es ya un tema social, no particular. Da igual que estés en la ciudad o en el campo. Se te cae una botella de vino y la tienes que tirar al contenedor para recuperar el vidrio; las colillas, los papeles... Es cuestión de hábitos. Si cumplimos todos, el mantenimiento será más fácil. Aunque yo digo que lo difícil no es limpiar; lo más complicado es no ensuciar.

➤ ***Ahora estáis plantando nuevas cepas.***

Sí, ahora estamos replantando. Os explico, nuestras cepas ya son viejas; tienen 25 o 26 años. En viticultura hay dos teorías para replantar: arrancar todas las cepas o arrancar unas cuantas cepas cada año, las que se han muerto o ya no son productivas (unas 10 ó 15). Desinfecto ese trocito y replanto las que faltan, conservando así lo que tengo, 3.500 cepas por Ha. Como veis, nosotros utilizamos la sustitución, no el arranque. Así se tiene un costo anual, más o menos fijo, y se mantiene la producción.

Todos los años, pues, tenemos el trabajo de replantar, un trabajo constante. Compramos 1.500 cepas y ahora se plantan todas; pero también hay que controlar las del año anterior por si hay algún fallo que subsanar. De esa forma, año tras año, se hace la rotación de este trabajo para mejorar nuestro viñedo.

➤ ***¿Tipo de suelo, Julián?***

El suelo es calizo, de textura franca; con descalcificarlo, ya está. Este suelo es muy importante en la calidad sensorial de nuestros vinos.

➤ ***¿Cuándo regáis?***

Tenemos doce sondas puestas a distintas profundidades, a 60, 50 y 30 cm. Los datos higrométricos se comunican al ordenador de Xesco y, cuando éste ve que el estrés hídrico se puede generar, se da el aviso de aportar el agua; de otra forma, no hay aporte de agua. Aquí no vale "No, es que yo pienso..." Aquí no se piensa, aquí se actúa en el momento preciso.

En función de que dichos datos indiquen un grado de estrés hídrico importante, es cuando se procede al riego para hidratar la planta.

Hay que regular la hidratación de la vid para no pasarse de más ni de menos. Si la dejas deshidratar a la hora de coger la uva, la planta va a tomar los aminoácidos que necesita de la propia uva; si por el contrario, hay mucha hidratación, vas a coger granos gordos, con mucha agua y poca concentración. Se trata de encontrar el equilibrio y nosotros, como tenemos la raíz entre 40 y 50 cm., controlamos bien el grado de humedad.

Concretamente, tenemos humedad pero no en exceso. Cuando empiezan las yemas a rellenar, cuando apuntan, vamos a tener que aportar agua para que la planta nos haga un buen crecimiento, tenga buena vegetación y luego, dentro de la maduración, nos saque unos frutos en condiciones.

Tratamos nuestra uva para lograr nuestro vino; por lo tanto, tenemos mucho cuidado en ver qué ponemos en nuestra bodega,

➤ *¿Seguimos con el cuidado de la planta?*

A la planta, en un momento determinado, le podemos quitar vegetación haciendo una expurga; incluso podemos quitarle uvas, lo que se conoce como vendimia en verde, siempre para favorecer el rendimiento deseado. Como sucede en la naranja, p. ej., donde, para conseguir un calibre mayor en el fruto, se procede al aclareo del naranjo,

En función de lo que vemos, hacemos. Aquí no es conseguir un tamaño de fruto sino la concentración precisa en estos racimos para nuestros vinos.



➤ *En cuanto a la producción...*

En blanco, estamos a los 8.000 ó 9.000 kg. y, en tinto, a los 5.000 kg.; no obstante, las cantidades que te permite el Consejo Regulador de Utiel Requena están en doce mil kg. en vino blanco y nueve mil kg., en tinto.

➤ ***Las cantidades permitidas parecen altas.***

Yo siempre digo que el agricultor tiene el vicio de comer cada día y tiene que conseguirlo cultivando su tierra. Si tiene un viñedo para vivir trabajándolo, tendrá que conseguir el máximo rendimiento. De esta forma, si no puede vivir con el precio que le dan por kilo, al menos podrá hacerlo por los kilos que produzca. Y, a veces, ni siquiera así puede ser.

En nuestro caso sí que se consigue porque estamos cultivando nuestras viñas para producir nuestros vinos. Es por eso que tenemos que andar con mucho cuidado con lo que metemos en nuestra bodega.

➤ ***¿Recolectáis por la noche?***

No, no, no. Nosotros recolectamos de madrugada y en otros momentos. Lo único que se necesita es que la uva entre en la bodega lo más fresca posible y no, en pleno calor. Esto es así para que no haya ningún tipo de fermentación.

Por lo tanto, "Hazlo como quieras, pero que te entre fría."

➤ ***De qué modo hacéis la recolección.***

Cuando cogemos a mano, no lo hacemos por la noche pero ponemos la uva en cajas de doce kilos y medio y, con un pequeño remolque, la llevamos directamente al frío para que no llegue a calentarse en el campo. Es la ventaja del estilo *chateau*; viñedo y bodega unidos. El transporte como tal, es innecesario.

Nosotros también recolectamos a máquina; tardamos 15 min. en tener la uva del campo, en la bodega. Además, como tenemos la máquina propia y no trabajamos a horas, vareamos lo suficientemente tranquilo, lento, para que no se exploten los granos o sean los menos.

➤ ***¿Cuánto dura la vendimia?***

Se realiza de manera individual por parcelas, cada variedad cuando corresponda. Por eso nuestra vendimia empieza en Agosto y terminamos después del Pilar, sobre el 15 o 20 de Octubre.

Tenemos una vendimia muy larga porque son muchas nuestras variedades de uva y respetamos sus distintas peculiaridades.

➤ ***Y sobre la fermentación ¿qué nos cuentas?***

Cada variedad fermenta también de manera individual porque tenemos depósitos de distintas capacidades (5 mil litros, 7 mil, 12 mil, 15 mil...) que nos permiten la fermentación casi por parcelas.

Si quieres hacer un vino de calidad... como cuando quieres hacer una buena paella, tú vas a poner poco volumen, no vas a poner una "tochada" de arroz. Pues con el vino, igual; aunque tengas una variedad con gran cantidad de producción o se trate de un cultivo monovarietal.

Trabajamos con depósitos de 15.000 litros o de 17.000 l. como máximo para la fermentación y lo hacemos así para dominar esa fermentación. Si tienes un depósito de 50.000 litros y pones solamente 10.000, no va a ser operativo.

Con depósitos de menor capacidad, se tiene mayor posibilidad de actuación.

➤ ***¿Qué proceso sigue ahora, Julián?***

Le sigue la fermentación maloláctica, que consiste en la transformación del ácido málico en láctico por la acción de unas bacterias del vino, que se activan con cierto calor. Nosotros no calentamos los vinos. Y no lo hacemos porque preferimos que nos hagan esta fermentación de manera natural, tranquila.

Aquí, a veces, los primeros vinos tintos los recolectamos en Septiembre y, algunos de estos, sí que nos hacen este proceso antes de que llegue el frío. Con los que vendimiamos en Octubre, como ya empieza a refrescar, las bacterias se paran, no te hacen la maloláctica. Y luego, cuando ahora empiece el calor, se reactivarán las bacterias y acabarán la maloláctica estando aún en depósito; quien no, la terminará en barrica.

En los vinos blancos no hacemos la maloláctica, no es necesaria. En cambio, en el Norte de Europa, sí que la hacen en muchos blancos pues estos vinos son terriblemente agresivos, tremendamente ácidos, por falta de maduración.

➤ *¿Te interesan los vinos reserva?*

Yo sí que creo en los vinos que puedan tener poca o mucha madera; lo que no me gusta es los vinos con madera, que es distinto.

Por ejemplo, el vino "Las ocho" es un vino reserva, gran reserva, crianza... depende. Con catorce o quince meses en barrica, le faltarían cuatro para ser reserva. Yo sí que creo en ello; lo que no me gusta es que la madera marque mis vinos.

Que la madera marque mis vinos es lo que a mí me molestaría. Entonces, la barrica la utilizo, simplemente, para que el vino me evolucione pero no me marque. Naturalmente, tiene que aportar algo y lo aportará, pero de una manera sutil y elegante. Mi vino no sabe a roble, sabe a vino. ¿A qué tiene que saber un vino? ¡Pues a vino, a uva!

➤ *Julián ¿de qué madera son tus barricas?*

Yo utilizo madera de roble francés porque es la más respetuosa; es un poquito más porosa y los poros se tapan antes; por eso es más cara. También se usa el roble americano, que es más compacto.

Siguiendo con los sabores, tampoco nos gustan, a M^a José, a Xesco y a mí, los vinos avainillados; la vainilla me gusta tomarla en el helado. Ni soy partidario del vino con excesiva concentración; creo que el vino tiene que ser elegante, sutil, muy redondo. Que luego te llame tomar una segunda copa.



"Y creo que estamos en el camino de conseguirlo. Nunca se consigue del todo pero sí, sí que estamos entrando".

➤ ***Mezclar ocho variedades en un vino ¿es complicado?***

Cuando yo hice la plantación del viñedo hace 23 o 24 años, en Utiel y en Requena, vinos de calidad no se hacían; estaba la variedad bobal y poco más. Y los vinos de bobal que yo tomaba eran de armas tomar. Ahora se hacen muy buenos vinos de bobal ¿eh? Y yo no soy enólogo.

Bueno, dentro de todo lo que viajé, me fui a Châteauneuf-du-Pape, en el Sudeste francés; allí no mezclaban ocho variedades, mezclaban tres. Cogían lo mejor de cada una de ellas, porque lo de su terreno era fatal, y, mezclándolas, consiguieron hacer la denominación de origen (AOC) más conocida del mundo.

Se trabaja de manera individual con las ocho variedades y no mantenemos siempre la misma proporción. Fundamentalmente, hemos llegado a la conclusión de que son 4 las variedades que serán el 60% del vino (garnacha, bobal, merlot y syrah) y el 40% restante es puntas (monestrell, tempranillo, cabernet franc y cabernet s.) Intentamos mantener el buqué pero siempre respetando la línea de la añada porque también queremos que se vea un poco el vino.

➤ ***Y como empresa familiar ¿cómo funcionáis?***

Pues tomamos las decisiones por consenso. Cada uno, en su parcela de competencias, toma sus decisiones, que luego consensuamos, Somos bastante cooperativistas. Mi mujer tiene un peso específico; mi hija, María José, también ha logrado un peso bastante importante.

Y luego está mi hijo, que emite su juicio de valor pues todavía está estudiando y no dispone de tiempo. Está en un periodo de formación y no ha entrado en el grupo. Aun así, se le pregunta sobre terminología y sobre todo lo que debemos hacer en el campo porque esto es todo lo que hay a su alrededor. Su entorno es campo y bodega.

➤ ***Julián, ¿seguimos con los vinos de pago?***

Un vino de pago tiene su Reglamento; es una Denominación de Origen propia.

En un vino de pago, tengo que utilizar los protocolos de mi Reglamento, que consiste en un pliego de condiciones que yo elaboro y me comprometo a cumplir. Este reglamento lo presento ante la Generalitat Valenciana para su aprobación; la C.V. lo presenta al Estado, y el Estado Español, a la Comunidad Económica Europea, que lo ratifica.

El Pliego de Condiciones de ese vino de pago es público y se publica en el DOCV, Diari Oficial de la Comunitat Valenciana, y en el BOE, Boletín Oficial del Estado.

Cuando yo tengo un vino de pago, he de cumplir las condiciones de mi Reglamento. Si me pillaran en incumplimiento, sin trabajar ese protocolo, automáticamente me podrían descalificar mis vinos. O sea, que, realmente, tanto en el protocolo de campo como en el protocolo de bodega, tengo que ajustarme a lo que yo mismo he establecido en mi Reglamento.

➤ *Y en la puntuación de los vinos, cómo se procede.*

María José, mi hija, considera que tienen que puntuar sus vinos los mejores y más reconocidos prescriptores. Así que decidimos de qué parcela vamos a vender el vino y ella elige a cuatro de ellos y les manda las muestras correspondientes. Valoramos nuestros vinos para, de alguna forma, poderlo decir, comunicar. Nos da satisfacción su alta valoración pues siempre superamos los 90 puntos, hasta los 97 sobre 100.

Tenemos la suerte de que todos dicen lo mismo, aunque tengan distintas tendencias: a uno le gusta más la fruta, al otro, la madera, etc. Esta unidad de criterio nos congratula porque, de alguna forma, queda probado que nuestros vinos "se sostienen de pie".

➤ *¿Nos explicas el paso del vino por los distintos depósitos?*

Sí. Vamos a por los blancos.

Una vez decidida la parcela, nos ponemos a vendimiar; si cogemos a máquina, la uva va directamente al depósito de acero inoxidable. Allí lo tenemos en frío, hacemos una maceración folicular para extraer los aromas y luego ya se lleva directamente a la prensa. ¿Qué conseguimos con ello?

Pues, como la prensa que tenemos es anaeróbica, es decir, no tiene ningún aporte de oxígeno, entonces conseguimos mucho mosto flor. Y, si conseguimos más mosto flor, vamos a hacer un mejor vino blanco.

Somos capaces de sacar hasta un 60 o 70%; luego, con esta prensa que trabaja con ausencia de oxígeno, se prensa con cuidado para evitar en lo posible la rotura del hollejo y de las pepitas.

Después pasamos al segundo depósito, se tiene el mosto en frío para hacer la decantación o desfangado de todas las impurezas, o lías sucias, que son los restos de las levaduras. Vamos limpiando, quitando esas lías, y va quedando el vino lo más aseado posible, cada vez más. Luego, con temperatura controlada, vamos quitando del frío y vamos dejando +/- 16° o 18°. Termina la fermentación y ya hemos acabado.

Si hacemos el fermentado en barrica, lo dejamos uno o dos días en el depósito para que fermente de una forma tumultuosa, porque en la barrica no tenemos la temperatura tan controlada. A continuación, lo pasamos a la barrica, en la cual acabará su fermentación de manera más lenta. La fermentación del vino blanco en la barrica suele durar alrededor de una semana; una vez está fermentado, se hacen los "batonás" para darle más volumen al vino.



➤ ***Y ahora, Julián ¿A por los tintos?***

Con los tintos es algo diferente, trabajamos de manera distinta. Esto no es ni mejor ni peor, sino diferente pues tenemos los polifenoles y los taninos en la piel de la uva.

¿Y qué ocurre? Aquí la uva, tal como viene del campo, pasa ya directamente al depósito de hormigón. Allí empieza la fermentación alcohólica. Los hollejos se suben arriba formando un sombrero y hay que ir regando ese sombrero para lograr la mayor extracción que podamos a esa piel; si se secura el hollejo, se perdería.

Esto es como en una infusión donde el té se ha de mojar; si quitas enseguida la bolsita, sale un té claro o rosado. Así también, de la uva tinta se puede hacer un rosado o un blanco porque las uvas siempre son blancas, su pulpa, excepto en la garnacha tintorera.

➤ ***Ya lo indica su nombre... ¡Uy! Sigamos.***

Mientras se va regando el hollejo, sigue la fermentación alcohólica y, una vez que haya terminado ésta, hacemos una maceración para seguir extrayendo a esa piel todo lo que tú puedas, siempre pensando en taninos dulces, taninos buenos; todo lo que tú puedas trabajar para que ese vino sea de lo mejor.

Y cuando tú consideras que lo que vas a extraer puede perjudicar más que otra cosa, sacas el líquido, que ya es vino (con los blancos, os recuerdo que era mosto) y llevas los hollejos a la prensa para sacar más vino. Vino que vas a trabajar de manera diferente al vino sacado de modo natural tras la fermentación.

➤ ***Ya tenemos el tinto sin prensar ¿Qué hacemos ahora?***

Ahora en el vino se producirá la maloláctica, que es convertir los ácidos málicos en lácticos. Es un proceso que se hace de forma natural por unas bacterias que hay en el vino. Esto se hace también con el vino obtenido del prensado, aunque éste, como os he dicho, irá por separado.

La maloláctica se puede hacer en depósito o en barrica. Nosotros preferimos trabajar algunos vinos en barrica aunque el proceso sea más lento y la barrica pierda tiempo de uso, de vida, pues se taponan más los poros.

Para hacer un buen negro, hay que ir a contenedores. Los vinos tintos, los de pago, los dejamos en barrica de tres a cuatro años y en el vino de "Las2ces", sólo tres años. Con Las2ces no queremos tanta variedad; aquí queremos un vino más chisposo.

Con los tintos siempre trabajamos en depósitos de hormigón porque nos aporta ese punto de microoxigenación que siempre estamos buscando. Por ejemplo, al tapar un vino con tapones de corcho.

El regado del sombrero de hollejos lo hacemos de manera distinta según sea el depósito: en los troncocónicos es manual, con un palo desde arriba; en los otros, con una bomba turbo que está abajo e impulsa el líquido hacia lo alto, le pega al sombrero y riega.

Y luego hacemos los delestas, que es vaciar todo el depósito de líquido a otro depósito y luego riegas todo el sombrero depositado sobre el fondo. El riego se hace de manera suave, al todo giro.

➤ ***Y de los depósitos-huevo ¿algo que destacar?***

Esos cinco depósitos ovoides que tenemos, también de hormigón, los usamos, fundamentalmente para los blancos, para quitarles madera, pero que el batonás haga el mismo efecto. Para el Cabernet franc, también se usan los huevos para darle menos madera. Con el hormigón, siempre atentos a ese punto de microoxigenación para nuestros vinos.

➤ ***Acabamos los vinos con la elaboración de vuestro cava.***

Nosotros utilizamos el sistema tradicional champenoise. Este método, aunque nos permite un mejor control del proceso, es mucho más laborioso. No es ni más ni menos que, en primer lugar, un vino base de 11' 5°; en nuestro caso son dos: chardonnay y macabeo.

A estos vinos se les adiciona azúcar y levaduras. Una vez tienen el azúcar y las levaduras SS, empieza la fermentación en la botella, se produce gas carbónico que se queda en el líquido, dando lugar a que el cava sea un vino espumoso.

Hecha ya la fermentación en botella, se tiene en posición horizontal, con sus lías o restos muertos de las levaduras, hasta 24 meses. Según el tipo de cava, estará más o menos tiempo. Por ejemplo, un cava joven, entre

9 y 15 meses; en un cava reserva, son entre 15 y 30 meses, y con más de 30 meses, un gran reserva, Nosotros lo que más usamos suele estar entre 18 y 24 meses.

Una vez que ha pasado los dos años en horizontal, lo ponemos boca abajo. Se pone en posición de punta y así todas las levaduras se van depositando en el cuello de las botellas. Cuando ya han caído los restos, congelas los cuellos, abres la chapa y sale el tapón de hielo con los restos, lías e impurezas. A esta tarea se le llama clarificar. El vino así clarificado es limpio y transparente. Se le adiciona el licor de expedición, que es el vino base. Hecho esto, se le pone el tapón de corcho y ya está listo para consumir.

Tenemos el vino base 24 meses en barrica; por eso nuestro cava es un cava tan sumamente seco. Es un cava pensado para comer. Se recomienda usarlo pronto; es mejor reciente.

➤ ***Y, degustando tus vinos ¿Un buen catador nace o se hace?***

En tu vida tienes un montón enorme de sensaciones aromáticas y gustativas. Unir esas sensaciones a las que tiene el vino que te estás tomando, relacionarlas... Si eres capaz de descubrir esas sensaciones en el vino que estás degustando, declaradamente, eres un catador estupendo.

A la gente que trabajamos en el vino se nos dice que somos dogmáticos en esto de las catas; yo creo que los dogmas se deben quedar en otro foro. Esto es porque, por ejemplo, tú te vas a Brasil o a cualquier otro lugar y percibes sensaciones aromáticas distintas. La gente de allí, de la India o de China es diferente a la que tenemos aquí y siente distinto porque aromas y sabores forman parte de la cultura de cada pueblo.

Hablando de cultura ¿cuáles son los países que, en teoría, tienen más cultura? Pues los bañados por el Mediterráneo. Y ahí se ve: en su cultura gastronómica, sus caldos, sus aceites... ¿Y otro lugar con gran cocina? La China milenaria. ¿Y otro? El Japón, con su exótica gastronomía... Todos ellos, con culturas milenarias.

En Brasil, sí, existe una cocina muy mezclada, como en los Estados Unidos, Tanto en Norteamérica como en Sudamérica, es una cocina tan llena de mezclas que ni sabes por dónde vas.

Pero si tú te acercas a la zona Mediterránea europea, al norte de África, y llegas a todo lo que es la India, la China, Japón... comprobarás que todos ellos son países que tienen cocinas importantes pues han tenido tiempo para lograrlo.

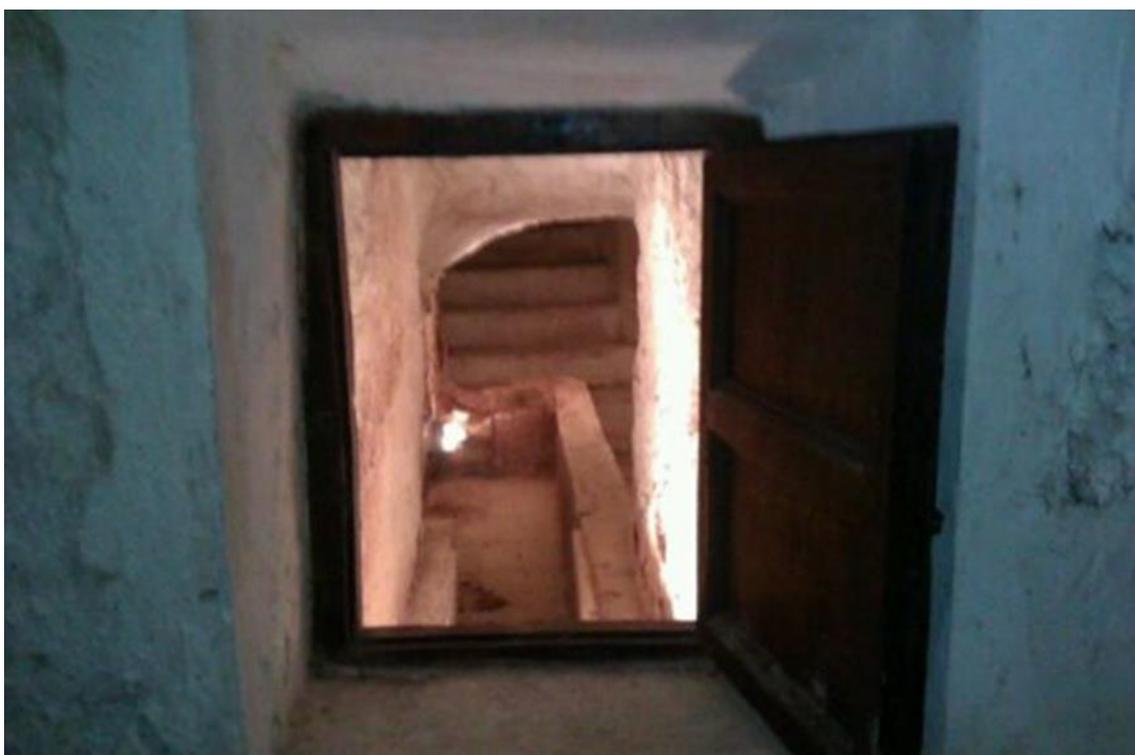
No hay ni punto de comparación.

➤ ***Bodega grande VS Bodega chica***

La única diferencia entre una y otra bodega es que tú aquí, en mi bodega, vas a saber de dónde sale el vino; en bodegas de gran producción, no se sabe con exactitud. Pero tan buen vino es el que hace una gran bodega como el nuestro.

Bien es cierto que el nivel de cuidado y la exclusividad de mis vinos no lo tienen los otros, los de las grandes bodegas. Estos vinos no sabes de dónde vienen ni cómo se hacen; los míos los ves y os cuento sobre ellos cuando nos vemos.

En un símil de coches, aquí estaríamos en un Ferrari, una producción limitada y casi artesanal. En una bodega industrial, se podría hablar de una fabricación en serie, para el gran mercado.



➤ *¿Valoras más el trato cuidado que le dais a vuestros vinos?*

¡Ah! No, no, no... "Todas las bodegas, a nivel enológico, son exquisitas".

En las grandes bodegas, la suya es una manera de hacer vino para atender a gran número de consumidores, con estructuras a nivel macro y mercados distintos.

Mi bodega es de menor alcance; mi vino cuando se acaba, se acaba. Cuando un año me dicen que va a haber poca producción por razones climatológicas o por las razones que sean..., ese año, por más que me empeñe, yo tengo poca producción. Hay muy pocos consumidores que conozcan mis vinos. Y esto es así porque cuando se acaban, se acaban.

Realmente, lo que puedo decir es que mi vino sí tiene ese punto de exclusividad que otros no tienen ni les interesa. A mí sí, me interesa que, cuando bebas mi vino, sientas ese toque exclusivo y sepas de dónde sale ese vino. Y lo aprecies.

➤ *En vuestro caso ¿se puede hablar ya de experiencia acumulada?*

Sí, en nuestro viñedo, cada año sabemos una cosa más ¿Por qué? Porque cada año se produce alguna variación pero, aunque es distinto, puede parecerse a alguno de los diez años que tenemos acumulados. El primero es un año cero, pues no hay referencias; el segundo, es muy raro que se parezca al anterior; el tercero y el cuarto, ya vas empezando a comparar detalles... Pero al quinto ya vas conociendo: "Este año me viene más continental" o "me viene más atlántico"

➤ *Conservaréis los datos.*

Sí, conservamos todos los datos y lo que hemos hecho con cada vino en cada añada. También guardo vinos en botella y los guardo como testimonio, para poder comprobar su conservación; la única manera de saberlo es viviéndolo.

Me preguntan: "¿Tus vinos están vivos?". Y yo les respondo: "A día de hoy, sí". Cuándo se van a morir no lo sé pero puedo decir que mi vino tiene una edad aproximada de quince años.

"Lo más bonito que tiene el vino es el ser una materia viva; es como nosotros"

➤ *Una expresión preciosa... Perdón. Continúa, por favor.*

Bien, no es lo mismo tomar un vino recién embotellado que al cabo de los seis meses, al cabo de los doce, o de los veinticuatro pues el vino sigue evolucionando.

De hecho, una de las cosas que vamos a hacer, y que ya me han demandado, son esos jaulones, que ya habéis visto, para guardar el vino, conservarlo y que, quien use ese servicio de la bodega, pueda disfrutar, en tal ocasión, sus vinos con más años de los que se venden en el mercado. Si hoy se venden los vinos del 2.012 y estamos en el 2.015, pues que se los puedan tomar en el 17 con cinco años o en el 2.020, con ocho, etc.

A estos espacios los llamamos Dormitorios de Reservas de Vino; están pensados para las distintas familias que los usen y su nivel de conservación será igual que el de los nuestros.

El vino, como todos sabemos, es el enemigo número uno de la luz y de los cambios de temperatura; aquí no tendrá ni lo uno ni lo otro.

Este espacio ya está creado y se inaugurará dentro de este año.

➤ *Tenéis un precioso salón ¿Nos cuentas sobre él?*

Se trata de un espacio multiuso que es funcional y resulta atrayente, por lo cual, es lugar de reunión para empresas, directivos de bancos, farmacéuticos... Aquí, celebran sus convenciones, su formación, sus diversas actividades, rodeados por un espacio natural único, que les atrae y les interesa.

También es una sala de exposiciones. En este momento, contamos con la obra de Vicente Aurelio, un amigo coleccionista, que ha logrado reunir una colección de etiquetas de vinos y me las ofreció para que les diera un lugar en mi bodega.

Y hay otra colección, Los aromas del vino, que consiste en frasquitos etiquetados que contienen las distintas muestras que pueden aportar su aroma a los vinos. Están colocados en dos vitrinas colgadas en la pared como unos cuadros murales. Esos frascos eran del dueño de un restaurante y llegamos a un acuerdo para que pudiera exponerlas en este salón y ser admirados por gente diversa.



➤ *Aquí todo está hecho con cuidado, con mimo, como la decoración.*

No... Bueno, pero eso no tiene importancia, Creo que todos vamos por el mundo mirándolo todo; la única cosa que tienes que hacer es ver y, luego, adaptar lo que te ha llamado la atención a tus gustos, a tus necesidades.

Creo que la originalidad máxima, es decir, "los Calatravas" y todos esos, tienen muchísimo dinero porque la gente los promociona comprando sus proyectos, sus ideas, sus obras. Es como la Iglesia, que ha sabido promocionar a "los Miquelángelos"... o Foster... Pero, los que somos de la calle también intentamos crear ambientes que sean agradables y efectivos a nuestra manera, sin más.

➤ *Y por último ¿Cómo ves el futuro de vuestra bodega?"*

"Esta bodega será aquello que mis hijos quieren que sea. Y será más todavía, siempre y cuando los hijos de mis hijos quieran.

Esto es... A esto se le llama evolución".

- *Nos quedamos con la agradable sensación de un relato con final feliz, que seguirá evolucionando tan maravillosamente como empezó.*

En ello estamos. Y si me necesitáis... "Siempre que queráis, aquí me tenéis".

- *Julián, te damos las gracias por acercarnos a vuestra empresa, a vuestro proyecto familiar, a vuestro sueño.*

Las gracias, a vosotros. ¡Y buen viaje de regreso!

ÉSTA ES LA FAMILIA LÓPEZ - PEIDRO



M^a José y Julián, una pareja que comenzó a soñar...

Y sus hijos, María José y Julián, que siguen soñando con ellos...

UNA FAMILIA DE ENSUEÑO...

EL SUEÑO DE CHOZAS CARRASCAL



Espacio de comunicación interior

CULTIVO SOSTENIBLE



La filosofía de la Bodega ha sido la de apostar por el medio ambiente desde el primer momento

Potencian el cultivo de la Bobal que es la variedad autóctona de la zona.

Han sido pioneros en plantar variedades foráneas, como Chardonay y Sauvignon Blanc, en uva blanca, y Merlot, Syrah, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon, en tinta. Su viñedo es el más antiguo y el mejor aclimatado a estas variedades en la zona.

Debido a su clima mediterráneo, con toques continentales, pueden disfrutar de inviernos fríos y largos, junto con veranos calurosos y cortos. Esa gran amplitud térmica permite que la planta produzca y asimile los nutrientes durante el día y tenga buen reposo nocturno.

El pago de Chozas Carrascal está situado en lo alto de un pequeño montículo a unos 700 m. de altitud sobre el nivel del Mar Mediterráneo. Los viñedos están situados en ligera pendiente, bien soleados y aireados.

Trabajan en agricultura ecológica desde el año 2006. Pero es en el 2010 cuando sus vinos alcanzan la Certificación de Ecológicos.

Chozas Carrascal, constituye la apuesta más decidida por hacer vinos de pago al más alto nivel internacional. Empezaron a trabajar con una idea clara: reestructurar sus viñedos, manteniendo las cepas centenarias de Bobal y plantando las nuevas variedades, que confieren un carácter íntimo y único a sus vinos.

El manantial que recorre estas tierras proporciona agua mineral a unas cepas que no superan los dos kilos de producción. "Ofrecemos así (según dicen en su blog) lo mejor de nuestra cosecha en cada botella".

En Chozas Carrascal se han introducido, además de las variedades más autóctonas, aquellas que pertenecen a otros territorios. Algunas de ellas, como la Syrah o la Sauvignon blanc, han sido aprobadas posteriormente por la D.O.P. Utiel- Requena.

Y estas variedades se han introducido tras minuciosos estudios y una cuidada planificación. Hoy cuentan con 11 variedades de uva en la finca.



Plantación en espaldera

INNOVACIÓN EN CHOZAS CARRASCAL

Chozas Carrascal es una bodega pionera en la zona en la plantación de viñas en espaldera. El marco de plantación de la finca supuso en su día una revolución en la zona, ya que apostaron por cultivar más plantas por hectárea de lo que era habitual. A día de hoy, cuentan con 3.300 cepas por hectárea, con lo que cada planta no supera los dos kilos de producción.

Frente a la tradición anglosajona de los monovarietales, actualmente en boga, en Chozas Carrascal se decantan por la cultura mediterránea del coupage. Se trata de hacer una mezcla justa de diferentes variedades, donde cada una, aporta lo mejor de sí misma cada año. Es así como consiguen excelentes vinos, con personalidad propia.

La bodega, que vendimia cuando la uva está más fría, fermenta cada variedad de forma individual. Se distinguen por el uso de la desgranadora en la recepción de la uva en la bodega, en vez de la habitual despalladora-estrujadora. La bodega también se caracteriza por sus remontados suaves, largos y diarios para evitar la ruptura de granos.



Depósitos de acero inoxidable

Tienen capacidad para 300.000 litros y reciben 6.000 kilos diarios de uva. Además, cuentan con 11 depósitos de hormigón y 14 de acero inoxidable. El comportamiento de ambos depósitos en la vinificación está siendo objeto de estudio por parte de Francesc Girón y M^a José Peidro en la Universidad Politécnica de Valencia.

Con esta Universidad colaboran muy estrechamente, ya que se mantienen en permanente investigación intentando mejorar cada año, buscando que sus vinos sean cada vez de una mayor calidad.

Disponen de los depósitos suficientes y de distintas capacidades para que cada variedad fermente de manera individual. Se puede contar casi con un depósito por parcela. Saben que con depósitos de menor capacidad, se controla mejor la fermentación pues es más fácil intervenir en caso necesario.

En Chozas, respetan los procesos naturales de fermentación dejando que se desarrollen de manera tranquila, sin calentar los vinos. Y si no la han acabado por la llegada del frío, ya la seguirán en el depósito cuando vuelva el calor o la terminarán en barrica.



CRONOLOGÍA DE LOGROS EN CHOZAS CARRASCAL

1990 Adquisición de la finca

1992 Plantación y Reestructuración del Viñedo

2002 Comienza la Construcción de la Bodega y la reforma de la casa (S. XIX)

2003 Primera Vinificación

2006 Primera Elaboración de Cava

2010 Certificación de Viñedo Ecológico

2012 Nos otorgan la categoría Vino de Pago

2013 Ampliación de la Bodega y nuestro Museo de Etiquetas

... ..

"



VINOS
CHOZAS
CARRASCAL



DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAVA

CAVA BRUT NATURE RESERVA, PAGO CHOZAS CARRASCAL

Elaboración

Vendimia y elaboración de cada variedad por separado. Vendimia de 6 a 9 de la mañana, en la segunda quincena de agosto. Maceración pelicular bajo hiperreducción de cada variedad durante 24 horas a baja temperatura. Separación del mosto flor del de prensa, el cual seguirá su destino marcado.

Desfangado leve de los mostos a baja temperatura. Fermentación a temperatura inferior de 18 °C. Tras la fermentación alcohólica entre un 15% y un 20% del vino hace una crianza de un par de meses en barricas de segundo año de roble francés de 220 litros, con dos batonás semanales.

A mediados de diciembre se hace el coupage entre Chardonnay y Macabeo dando un vino base cava de menos de 11.5° alcohólicos. En el mes de enero se hace el tiraje (adición de azúcar y levaduras al vino base antes de su inmediato embotellado, para así producir la segunda fermentación en botella). El degüelle se hace, después de mínimo 15 meses de rima en cava subterránea, sin adición de azúcar. Resultando así un Cava Brut Nature Reserva.

Variedades Chardonnay y Macabeo.

Análisis sensorial

Color:

Amarillo pajizo y reflejos dorados. Limpio, brillante.
Burbuja fina y persistente.

Nariz:

Intenso, frutal y delicado, con recuerdos a manzana, albaricoque y frutas



tropicales.

Suaves matices a flor del magnolio tostados y crema pastelera.

Boca:

Fresco y voluminoso. Buena estructura, burbuja fina y bien integrada. Acidez equilibrada, persistente y elegante.

Recomendaciones

Para apreciar correctamente todo su potencial, se recomienda una temperatura de consumo entre 6-8°C.

Es un Cava ideal para aperitivos, entrantes y comidas ligeras debido a su estructura, acidez y escaso azúcar residual. Combina muy bien con pescados blancos como la merluza, el lenguado, el rape, el bacalao, el rodaballo, el congrio y la lubina. Además también puede maridar bien con mariscos, carnes blancas, embutidos ricos en especias, jamón ibérico, queso de oveja y foie.

Zona: D.O. Cava

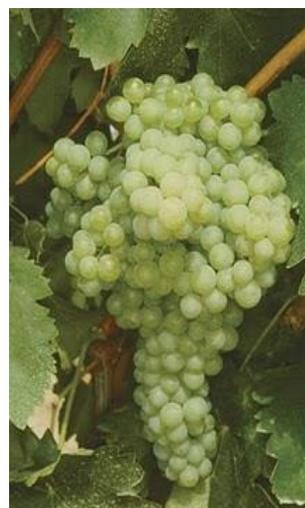
Copa de Cata

Flauta.

Certificado ecológico



Chardonnay



Macabeo

D.O. PAGO CHOZAS CARRASCAL

LAS OCHO, EL TINTO DE CHOZAS CARRASCAL

Elaboración

Tinto. Está 14 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella.

Cada una de las ocho variedades se vinifica por separado.

Fermentación a temperatura controlada a menos de 25°C, con maceración entre 2 y 3 semanas dependiendo de cada variedad. Dos turbopigeage diarios, y dos deléstage durante la maceración, a uno y dos tercios de la fermentación.

En el descube, se separa el vino flor del vino prensa.

Para Las Ocho, se utiliza únicamente vino flor. Un 75% del vino destinado a Las Ocho se pasa a barricas de roble francés de 220 litros, mientras que un 25 % se mantiene en depósitos.

Antes del embotellado se hace el coupage final mezclando estas dos proporciones, mientras que el porcentaje de cada variedad puede oscilar según la añada.

Variedades

Bobal, Monastrell, Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah y Merlot.

Análisis sensorial

Color:

Rojo rubí con intensa capa. Limpio y brillante.

Nariz:

Frutal y balsámico. Intenso y elegante. Vainilla y tostados. Combinación de ocho variedades armonizadas en barricas de roble de los bosques de Allier.



Boca:

Potente y carnoso. Equilibrado en todo el recorrido en boca debido a sus taninos maduros y redondos. Recuerdos balsámicos a vainilla, café y chocolate, con un sutil toque mineral.

Recomendaciones

Temperatura de servicio: 14°- 16° aproximadamente.

Todas estas características hacen de Las Ocho un vino que se adecúa a una amplia gama de propuestas gastronómicas actuales.

Capaz de respetar la textura untuosa de las legumbres y al mismo tiempo servir de soporte a condimentos, especias y carnes que puedan acompañarlas

Copa de Cata

Spielgelau Authentics 01



Ganacha tinta



Bobal



Monastrell



Cabernet Sauvignon



Tempranillo



Merlot



Syrah



Cabernet Franc

D.O. PAGO CHOZAS CARRASCAL

LAS CUATRO, DE CHOZAS CARRASCAL

Elaboración

Rosado joven. Vendimia de cada variedad por separado. De cada variedad se hace un sangrado tras maceración pelicular a 10°C durante 7-10 horas. Se hace el coupage de los cuatro mostos que fermentan con levaduras autóctonas a temperatura controlada entre 17-19°C. Permanece un mes en barrica.

Variedades de uva

Tempranillo, Garnacha, Syrah y Merlot.

Análisis sensorial

Color:

Rosa grosella intenso. Limpio y brillante.

Nariz:

Intenso y expresivo, con aromas que recuerdan violetas y frutas rojas confitadas.

Boca:

Fresco y untuoso, potente, largo y dulce, debido al equilibrio entre las cuatro variedades.

Recomendaciones

Temperatura: 6°-8° aproximadamente.

Por la estructura tánica del vino y su complejidad varietal, se trata de un vino capaz de soportar platos de sabores y aromas potentes, tales como arroces acompañados de carne, pescados grasos y alimentos en los que se haya utilizado condimentos como el pimentón, que necesitan el equilibrio de un tanino potente.



Copa de Cata Spiegelau Authentics 01



Tempranillo



Syrah



Merlot



Garnacha blanca

D.O. PAGO CHOZAS CARRASCAL

LAS TRES, DE CHOZAS CARRASCAL

Elaboración

Blanco fermentado y madurado en barrica.

Vendimia y elaboración de cada variedad por separado. Vendimia de 6 a 9 de la mañana, en las últimas semanas de agosto y primeras de septiembre.

Maceración pelicular de cada variedad durante 8-10 horas a baja temperatura. Separación del mosto flor del prensa. Desfangado leve de los mostos a baja temperatura. La variedad Chardonnay, Sauvignon Blanc y la Macabeo fermentan en barricas nuevas y de un año, de 220 litros, de roble francés. Crianza con posterior batônage diario durante 6-8 semanas; 2-4 semanas. A finales de noviembre o principios de diciembre se hace el coupage definitivo de las tres variedades. Embotellado en enero.

Variedades de uva Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo.

Análisis sensorial

Color:

Amarillo pajizo con reflejo verdoso, limpio y brillante.

Nariz:

Envuelven la tipicidad de las tres variedades, flores blancas, cítricos y frutas tropicales, con un sutil recuerdo de vainilla y miel.

Boca:

Aromático y elegante por el Sauvignon Blanc. Fresco por el Macabeo. Potente y largo por el Chardonnay. Aterciopelado por el battônage en barrica.



Recomendaciones

La temperatura ideal de servicio para apreciar todo su potencial aromático: 10°. Además de que es posible a través de la temperatura, obtener un vino con más o menos cuerpo.

Así, es recomendable servirlo a menor temperatura (6-8°) con los platos que gocen de menos sabor, y consumirlo entre 10 y 12° para los platos más fuertes o más condimentados.

Copa de Cata

Spiegelau Authentics 01



Sauvignon Blanc



Macabeo



Chardonnay

D.O. PAGO CHOZAS CARRASCAL

CABERNET FAMILIAR, DE CHOZAS CARRASCAL

Elaboración

De las cepas menos productivas de la finca Chozas Carrascal se elabora este vino monovarietal. Vendimia manual en la que seleccionamos grano a grano la uva.

Se vinifica en un depósito de hormigón de 100 Hl con una maceración de entre 2 y 3 semanas dependiendo de la añada. A lo largo de este periodo se realiza dos turbopigeage diarios; a uno y dos tercios de la fermentación se realiza un deléstage.

El vino flor hace la maloláctica en barricas de roble francés de primer uso para tintos. Estas barricas han sido antes utilizadas para la fermentación y crianza sobre lías de vino blanco. Durante los primeros meses de crianza se lleva a cabo el batônage semanalmente.

Este vino permanece en barricas nuevas de roble francés, de 220 litros, durante 5-7 meses, o hasta 9, dependiendo de la añada.



Variedades de uva

Cabernet Franc 100%.

Análisis sensorial

Color:

Rojo-violáceo con alta capa. Limpio y brillante.

Nariz:

Aroma elegante y directo. Explosión de frutas negras sobre un fondo mineral.

Boca:

Expresivo, con cuerpo y carácter que le confiere el terroir y la variedad.

Envolvente, mineral y balsámico.

Recomendaciones

Temperatura de servicio: 14-16°.

Este monovietal acompaña perfectamente platos muy estructurados de sabores y ricos en aromas en los que entra a formar parte la cocina más tradicional. Por su tanino potente, pero a la vez redondo y maduro, armoniza con carnes rojas.

Copa de Cata

Spiegelau Authentics 01.



Cabernet Franc

AOC SAINT JEAN DE MINERVOIS

DOMAINE PERNA BATUT

Elaboración

Vino Dulce Natural. Para la elaboración de este vino se han cuidado todos los detalles, comenzando por la vendimia en cajas de la uva madura, desfangado del mosto durante 4 días, posterior trasiego y arranque de fermentación a temperatura muy baja (13°- 14°) hasta alcanzar el 8 % de alcohol.

Se para la fermentación con adición de alcohol vínico hasta el 15%. Más de la mitad del alcohol de este vino dulce natural procede de la fermentación; y todo el azúcar (120 g/l) de la propia uva.

Variedades de uva

Moscatel de grano menudo.

Zona: AOC Saint Jean de Minervois.

Análisis sensorial

Color:

Amarillo pajizo. Limpio y brillante.

Nariz:

Miel y cítricos. Marca intensa y directamente la tipicidad del aroma del muscat. de petit grain.

Boca:

Sabroso y untuoso. Dulce, con un contrapunto de toques ácidos que le confiere un gran equilibrio a este vino.

Zona

AOC Saint-Jean-de-Minervois.





Moscatel

Saint-Jean-de-Minervois

Población, Francia

Saint-Jean-de-Minervois es una población y comuna francesa, situada en la región de Languedoc-Rosellón, departamento de Hérault, en el distrito de Béziers y cantón de Saint-Pons-de-Thomières.

Superficie: 32,7 km²



Saint-Jean-de-Minervois

D.O.P. UTIEL REQUENA

LAS 2 CES, EL TINTO BARRICA DE CHOZAS CARRASCAL

Variedades de uva

Bobal, Tempranillo y Syrah.

Elaboración

Tinto joven madurado en barrica. 13,5°

Cada variedad se vinifica por separado. Fermentación a temperatura controlada a menos de 25°C, con maceración de unas dos semanas para Tempranillo y de unas tres semanas para el Syrah. Dos turbopigeage diarios, y dos deléstage durante la maceración a uno y dos tercios de la fermentación.

El vino flor de cada variedad se lleva a distintas barricas de 2 y 3 años durante unos cinco meses. Madera de Allier francés.

Antes del embotellado se realiza el coupage definitivo entre estas dos variedades.

Análisis sensorial

Color:

Rojo picota con brillante ribete violáceo que anuncia la juventud de este vino.

Nariz:

Predominio de la fruta roja. Suaves aromas tostados con ciertas notas balsámicas.

Boca:

Fresco, suave e intenso. Destaca por la sedosidad que le aporta la Syrah y la estructura del Tempranillo.



Recomendaciones

Para apreciar correctamente todo su potencial, se recomienda una temperatura de consumo sobre los 13°.

Teniendo en cuenta la semicrianza del vino, la juventud, la carnosidad y sobre todo, el carácter afrutado del mismo, armoniza en general con pescados azules, o grasos de sabor pronunciado. Y con una consistencia capaz de soportar la estructura y cuerpo de un vino joven.

Copa de Cata

Spiegelau Authentics 01.



Bobal



Syrah



Tempranillo

D.O.P. UTIEL REQUENA

LAS 2 CES, EL BLANCO JOVEN DE CHOZAS CARRASCAL

Variedades de uva

Sauvignon Blanc y Macabeo.

Elaboración

Maceración pelicular de 24 horas. A continuación procedemos a separar el Mosto Flor del de prensa. Finalmente hacemos un desfangado por frío y posterior fermentación a 18°.

Análisis sensorial

Color:

Amarillo pajizo con tonos verdosos. Limpio. Brillante.

Nariz:

Predominio de aromas provenientes de Sauvignon Blanc. Intensos aromas a flores blancas y a frutas tropicales.

Boca:

Acidez equilibrada, que le hace fresco e intenso.
Gran permanencia de aromas en vía retronasal.
Vino sedoso, largo y bien estructurado.

Recomendaciones

Para apreciar correctamente todo su potencial, se recomienda una temperatura de consumo sobre los 8 ó 9° aproximadamente. Es un vino con una intensidad aromática alta y con una alta expresión de la Sauvignon Blanc cultivada en el Mediterráneo.

Es un aroma limpio e intenso. Un blanco característico, que marca perfectamente la Sauvignon Blanc del Mediterráneo. En boca la variedad Macabeo le otorga una acidez equilibrada que aporta frescura y estructura.



Tiene una alta expresión aromática recordando los aromas de la nariz. Largo y agradable postgusto.

Copa de Cata

Spiegelau Authentics 01



Macabeo



Sauvignon Blanc

D.O.P. UTIEL REQUENA

EL DULCE DE CHOZAS CARRASCAL

Variedades de uva

100% Garnacha.

Elaboración

Vendimia de la variedad garnacha con 15° Beaumé. A las 48 horas del encubado se extraen 900 litros de mosto que se trasiegan a un depósito de 1.000 litros. Crianza, 5 meses en barrica de roble francés de más de 2 años.

Leve desfangado por frío y arranque de fermentación a muy baja temperatura (11-12°C) hasta alcanzar un 8% de alcohol. En este momento se corrige con alcohol vínico hasta alcanzar un total de 15 % de alcohol en vino.

Su contenido en azúcar (120 g/l) procede en su totalidad de la propia uva.

Análisis sensorial

Color:

Rojo granate sorprendentemente brillante.

Nariz:

La variedad se expresa con todo su potencial

aromático: fresas silvestres y mora

con ligeros toques florales de lilas.

Boca:

Redondo, fresco y aterciopelado. Untuoso y sin aristas.

Con un tanino pulido a la vez que voluminoso y amplio.

Recomendaciones

La presencia de matices tostados, frutos secos y anisados en la cata que provienen de la barrica hace que armonice con



postres o dulces elaborados con estos ingredientes.

Teniendo en cuenta la materia prima del vino, el equilibrio es evidente con todo tipo de frutos que encontramos tanto en nariz como en boca.

Debido a la sedosidad del vino, a la ausencia de astringencia o aspereza, al tanino redondo y pulido y al recuerdo licoroso que muestra, acompaña a dulces en los que forme parte el chocolate en mayor o menor medida.



Garnacha

VARIETADES DE UVAS EN CHOZAS CARRASCAL



VARIETADES DE UVAS EN CHOZAS CARRASCAL

BOBAL

Variedad de uva tinta.

Uva de bajo grado alcohólico (unos 11 grados), y elevada acidez (5,5 a 6,5 de tartárico).

Muy presente en la denominación de Utiel-Requena y en Valencia, Cuenca y Albacete.



CABERNET FRANC

Variedad de uva tinta.

De origen bordelés, al igual que la Cabernet Sauvignon. Sus granos son esféricos, pequeños y con hollejo fino. La pulpa moderadamente astringente.

Dado que es más pobre en taninos que la sauvignon, da vinos más suaves. De hecho, en muchos casos se ensamblan ambas variedades para conjugar la agresividad y el color intenso del Sauvignon, con la suavidad cromática y liviandad tánica de la Franc.

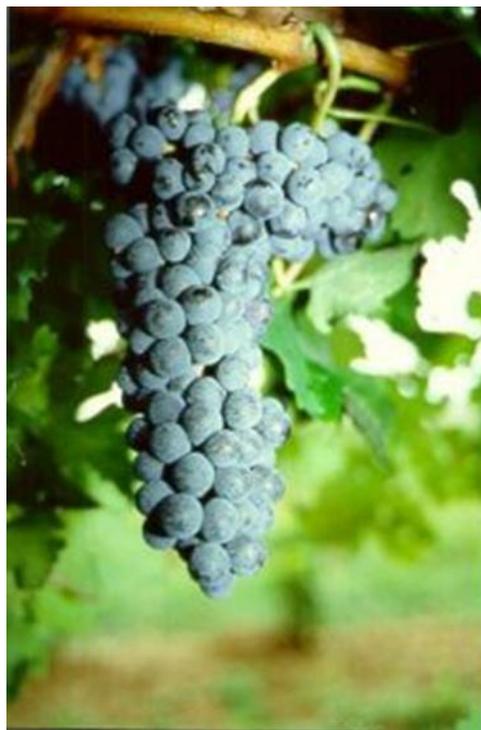
En Francia muchas veces se refieren a ambas variedades en conjunto como los 'cabernets'.

Algunos investigadores dicen que puede estar emparentada con la variedad Mencia, de amplio uso en Galicia y algunas zonas de Castilla (Bierzo).

CABERNET SAUVIGNON

Variedad de uva tinta.

Originaria de Burdeos. Es una de las variedades de mayor calidad y fama del mundo. Rica en taninos y colores, es muy adecuada para la crianza. Aunque se cultiva en todo el mundo se adapta mejor a climas cálido.

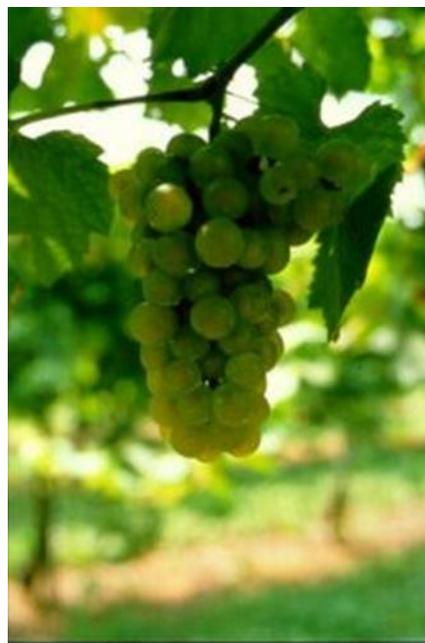


CHARDONNAY

Variedad de uva blanca.

Es originaria de Borgoña, de brotación temprana, por lo que es sensible a las heladas primaverales. Es una de las variedades más extendidas por todo el mundo.

Sus racimos son pequeños o medianos que apenas sobrepasan los 10 cms de largo, cilíndricos, compactos y, a veces, con uno o dos alones, con un peso medio de 75 a 125 gramos, según la fertilidad del suelo y el estado sanitario de las cepas. Los granos son ligeramente ovalados, pequeños, de color ambarino, con hollejo bastante delgado y pulpa consistente. La maduración es temprano



Ideal para la fermentación y crianza en barricas de roble. El vino es potente, afrutado y de buena acidez.

GARNACHA BLANCA

Variedad de uva blanca.

Se le reconoce su origen español y puede proceder de una mutación de *Garnacha Tinta*.

En el mundo se cultivan 40.000 hectáreas, de las que 25.000 se sitúan en España. Se adapta mejor a climas cálidos y relativamente secos.



Es abundante en Tarragona, Zaragoza y Teruel. Es considerada la variedad principal en las denominaciones de origen Alella, Costers del Segre, Tarragona y Terra Alta.

Da lugar a vinos de gran cuerpo y elevada graduación alcohólica. Predominan los matices amarillos y presenta aromas de fruta madura con un fondo de retama que le confiere originalidad. El ataque en boca es suave, con moderada acidez y algo cálido debido a su elevado grado alcohólico.

GARNACHA TINTA

Variedad de uva tinta originaria de Aragón. Se adapta bien a cualquier zona y es resistente a la sequía, heladas y enfermedades.

Se extiende por toda España, principalmente en Rioja, Navarra, Madrid, Cataluña y el Mediterráneo. Esta gran variedad de zonas de cultivo da lugar a una amplia variedad de vinos, en general de alto contenido alcohólico y de aromáticos. También es apta para crianza en mezcla con otras variedades (tempranillo, etc.)



GARNACHA TINTORERA

Clase de uva con pigmentos antocianos en los hollejos y en la pulpa. En España existen dos tintoreras: *Garnacha Tintorera* y *Alicante Bouché*.

MACABEO

Variedad de uva blanca.

De origen español.

Presenta un porte erguido, cuyos brazos se desgarran fácilmente bajo la acción del viento. De brotar tardío, se defiende bien de las heladas precoces. Los racimos son muy grandes y ramificados.

Las bayas son medianas, esféricas, de color amarillo dorado. Su piel es bastante espesa.

Es sensible al mildiu, al oidio, sobre todo, a la podredumbre gris. Es desaconsejable su cultivo en llanura, ya que prefiere las laderas bien soleadas.

Su vino es muy resistente a la oxidación. Sus mostos, comercializados como tales, son muy interesantes por su palidez y frescura.

Proporciona caldos muy pálidos de sabor a fruto y de acidez fija fuerte

Es variedad principal en las DO de Calatayud, Conca de Barberá, Costers del Segre, Navarra, Penedés, Rioja, Somontano, Tarragona y Terra Alta.

En algunas zonas recibe el nombre de Viura y Alcañol.



MERLOT

Variedad de uva tinta.

Procede de la región de Burdeos.

Tras la Cabernet Sauvignon, es la variedad de uva más frecuente en todo el mundo.

Los racimos son cilíndricos, de tamaño mediano, con uvas de color azul negruzco. La piel es espesa y la pulpa jugosa y de sabor agradable

Da origen a vinos muy aromáticos y finos.

Los aromas característicos de estos vinos son los de los frutos rojos entre ellos, grosellas, moras, cassis etc., flores rojas, tabaco, guinda, violeta además de la trufa y el cuero.

Requiere terrenos frescos. Su brotación es temprana, siendo sensible a las heladas primaverales y al mildiu.

En España se cultiva, sobre todo, en la Ribera del Duero, Cataluña y Navarra.



MONASTRELL

Variedad de uva tinta.

Presenta bayas pequeñas, azul negras, con hollejo grueso.

Necesita clima continental y gran insolación. Es muy dulce y productiva

Sus vinos son de color rubí intenso con tonos violetas en los jóvenes que se van difuminando con el tiempo a colores más sepia y ocre.

Se caracteriza por su alto poder oxidativo. Con ella se obtienen vinos de color intenso y notable graduación (sólo desarrolla su pleno potencial varietal a partir de los 13 grados), ligeramente secos y carnosos.

También resulta apta para la elaboración de vinos rancios dulces.

Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Alicante, Almansa, Costers del Segre, Jumilla, Penedés, Valencia y Yecla.

En Francia: Mouvedre.



SAUVIGNON BLANC

Variedad de uva blanca.

Es originaria del Valle del Loira (Francia) y su nombre nace de la unión de sauvage (salvaje) y vignon (viña).

Los racimos son cilíndricos de tamaño mediano, con uvas de color amarillo pajizo, su piel es suave y su zumo muy aromático.

Variedad muy aromática y adaptada a los climas fríos, aunque también ofrece una aceptable adaptación a los climas secos.

Sus vinos son secos, de elevada acidez, con aromas de hierba recién cortada. Utilizada para vinos de crianza y jóvenes.

Su brote es temprana y resistente a los fríos.

Se comporta muy bien en vinos sometidos a crianza y en los cavas. En España se cultiva, sobre todo, en Castilla y León y Cataluña.



SYRAH

Variedad de uva tinta

Se cree que esta uva procede de Irán, concretamente, de la ciudad del mismo nombre.

Muy cultivada en Francia y Australia, desde los años 80 se cultiva también en gran parte de España.



TEMPRANILLO

Variedad de uva tinta.

Es una de las principales variedades españolas.

Genera vinos de calidad, equilibrados y aromáticos, de acidez y graduación medias.

Su sabor es muy afrutado y posee un color rubí característico, apreciable sobre todo en los vinos jóvenes, aunque presenta excelentes aptitudes para la crianza.

En función de la zona de producción recibe multitud de nombres: ull de lebre, tinto del país, jácivera, tinta roriz, aragonez, arganda, tinto aragón, negra de mes, garnacho fono, tinto riojano, cencibel, chinchillana, escobera, vid de Aranda, verdiell, tempranillo de la Rioja, grenache de Logroño, tempranilla, cencibera, tinto de Madrid, etc.

Es la variedad principal en las denominaciones de Ribera del Duero, Rioja, Calatayud, Cigales, Conca de Barberá, Costers del Segre, La Mancha, Somontano, Utiel-Requena, Valdepeñas y Vinos de Madrid. gran parte de España.

UNA MIRADA A LA TERMINOLOGÍA ENOLÓGICA

❖ *Ciencia y oficios que le son afines*

ENOLOGÍA

Ciencia que se ocupa de la vid y el vino.

La palabra "enología" deriva del griego oinos (vino) y logos (conocimiento).

ENÓLOGO

Persona que estudia el cultivo de la vid y la elaboración de vinos (enología).

Es el responsable, principalmente, de todos los procesos que se realizan en la bodega desde que entra la uva hasta que sale el vino.

CATADOR

Especialista en la valoración organoléptica del vino, actividad que encierra grandes dificultades y requiere una larga experiencia y una especial formación técnica.

VENDIMIADOR

Persona que se dedica a la vendimia.

VINICULTOR

Persona que se dedica a la viticultura, que elabora vino, bodeguero.

SARMENTAR

Recoger los palos (sarmientos) resultantes de la poda.

Antiguamente este trabajo solían realizarlo los niños, acompañados de sus madres, a la salida de la escuela. Los sarmientos se ataban formando gavillas que, una vez recogidas, se llevaban a casa para servir como leña.

En la actualidad suelen recogerse utilizando medios mecánicos.

❖ *Términos relativos al terreno*

CRU

Término que en Francia define a los vinos de calidad superior procedentes de viñedos determinados. Se puede traducir como pago.

HECTÁREA

Medida de superficie equivalente a 10.000 metros cuadrados, (a un cuadrado de 100 metros de lado). Un campo de fútbol de dimensiones normales mide aproximadamente una hectárea.

Una hectárea equivale a: 100 áreas / 0,01 Km²

HORIZONTE

Cada una de las capas horizontales que se pueden distinguir en el perfil vertical del suelo. Los horizontes se identifican con letras, siendo el perfil (A) el más próximo a la superficie, el (B) el inmediatamente inferior, etc.

MAJUELO

Parcela de terreno plantada de viña.

SUELO

Desde el punto de vista agrológico, el suelo es la parte superior del terreno, la zona donde se desarrollan las raíces de las plantas.

TERROIR

Término francés para describir una determinada zona geográfica que goza de unas características geológicas, climáticas, ambientales, etc., específicas, que lo hacen diferente de otras zonas.

TERRUÑO

- 1.- Viña o zona con caracteres peculiares que dan personalidad a los vinos producidos en ella.
- 2.- A terruño: olores y sabores de un vino influidos claramente por las condiciones del terreno donde fueron obtenidas las uvas.

PERFIL

Conjunto de elementos dispuestos en capas (horizontes) que constituyen el suelo en sentido vertical

VIÑA

Terreno plantado de vides.

❖ *En relación con el campo y la bodega*

CATA

Acción de valorar el vino por medio de los sentidos de forma técnica, analítica y objetiva. No debe ser confundida con la degustación, en la que intervienen elementos más subjetivos y no se procede de manera sistemática (se rellena una ficha de cata entre otras cosas).

FICHA DE CATA

Documento normalizado, utilizado durante las catas para anotar las impresiones del catador y valorar los diferentes aspectos organolépticos de un vino.

En un aspecto menos técnico, se denomina ficha de cata a la descripción de una determinada marca de vino.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Valoración cualitativa que se realiza sobre una muestra basada exclusivamente en la valoración de los sentidos (vista, gusto, olfato, etc.)

También Cata.

Para llevar a cabo una buena cata es necesario contar con experiencia (para poder distinguir las sutilezas de los distintos sentidos) y un buen estado físico (si el catador está acatarrado no podrá saborear ni oler correctamente)

A pesar de que este análisis persigue la determinación objetiva de una serie de cualidades organolépticas (color, olor, sabor, etc.), la valoración global será siempre subjetiva debido a las distintas percepciones que puedan recibir los catadores y que no siempre serán las mismas.

CHATEAU

Palabra francesa que sirve para referir la explotación vitivinícola que reúne en una misma propiedad las viñas y las bodegas de elaboración y crianza.

❖ *Sobre la vendimia*

VENDIMIA

- 1.- Acción de recolectar las uvas en la viña.
- 2.- Cosecha recogida en una campaña. Añada

VENDIMIA TARDÍA

- 1.- Dejar madurar la uva más tiempo del habitual para conseguir unas uvas con mayor azúcar.
- 2.- En Francia, expresión reglamentaria para designar ciertos vinos abocados y licorosos en Alsacia, producidos a partir de uvas sobremaduradas y con alta concentración de azúcares residuales.

Se aplica a las cepas Riesling, Gewurztraminer y Tokay-Pinot gris.

MADUREZ

Momento óptimo de la vendimia. Hay que diferenciar entre madurez industrial, que es cuando la cantidad de azúcar por unidad de superficie es máxima, y la madurez aromática, que corresponde a la mayor concentración de aromas primarios en la uva y se verifica de 5 a 7 días antes que la madurez industrial.

AÑADA

- 1.- Año en que ha tenido lugar la vendimia a partir de la cual se ha elaborado un vino.
- 2.- También cosecha, año natural en que se vendimió la uva de dicho vino.

❖ *Procedimientos y técnicas derivadas de la vendimia*

ÁCIDO MÁLICO

Ácido orgánico de sabor duro que se encuentra en el mosto y a veces también en el vino, sobre todo si procede de uvas con maduración incompleta. Es atacado por las bacterias lácteas que lo transforman en ácido láctico, mucho más suave, durante la fermentación maloláctica.

La presencia de ácido málico se identifica por un peculiar olor en el vino, que recuerda al olor de las manzanas verdes.

Se encuentra en las uvas verdes y en vinos que no han realizado totalmente la fermentación maloláctica.

BATONAGE

Técnica que consiste en remover las lías con el vino en el depósito de fermentación.

BAUMÉ

Escala que sirve para medir el azúcar de un mosto o vino. Se calcula con un mustímetro, y corresponde a un valor constante de alcohol potencial, que permite determinar, con una precisión de dos décimas, la cantidad de azúcar de un mosto o de un vino. (Ejemplo: la densidad de 1075 equivale a 10° B, es decir, a 180 gr de azúcar por litro. 18 gr=1° B o 1° % Vol.).

COUPAGE

Término francés que define la práctica de mezclar vinos de la misma o de diferente partida o cosecha con el fin de unificar sus cualidades o complementar con las cualidades de unos los defectos de otros.

CRIANZA

Proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino mediante el cual desarrolla caracteres especiales. Se suele aplicar de forma genérica a todo los vinos sometidos a envejecimiento.

CRUDO

Concepto de vino muy joven, verde y con sabor aún a levadura, pero sin carácter negativo perdurable.

DEGÜELLO O DEGÜELLE

Operación que se realiza a los vinos espumosos naturales elaborados mediante el sistema tradicional o método champanés (segunda fermentación en botella). Con el degüello se eliminan lías procedentes de la segunda fermentación, acumuladas junto al tapón.

DÉLESTAGE

Técnica utilizada durante la fermentación para favorecer la extracción de color y de los compuestos fenólicos. Consiste en extraer todo el vino que está fermentando del depósito dejando el sombrero en el interior.

Después de una o dos horas, se vuelve a verter el vino en el depósito original con lo que se logra revolver nuevamente el sombrero a la vez que se realiza un ligero prensado del mismo debido al simple peso del líquido.

DESCUBE

Proceso para separar el vino, fermentado o en proceso de fermentación, de sus hollejos.

DESFANGADO

Eliminación de las materias sólidas existentes en suspensión en el mosto después del prensado en la elaboración de vinos blancos y rosados.

Este proceso es muy importante dado que un desfangado demasiado severo puede dejar el mosto sin las levaduras necesarias para llevar a cabo una correcta fermentación. Por el contrario, una limpieza poco exigente dejará restos vegetales, polvo, etc. en el mosto confiriendo al vino sabores y aromas desagradables.

El proceso de desfangado básico consiste en dejar el mosto unas horas en reposo, con cuidado de que no comience la fermentación, para que, por decantación, las sustancias sólidas (borras o burbas) caigan al fondo del depósito.(Desfangado estático).

El método descrito anteriormente mejora enfriando el mosto, lo que hace que los sólidos precipiten con mayor facilidad (Desfangado por frío).

También suelen emplearse enzimas pectolíticas que aumentan la compactación de los sólidos y modifican la viscosidad del mosto mejorando la decantación (Desfangado enzimático). Cuando el mosto está limpio se trasiega a los depósitos de fermentación cuidadosamente.

ESTABILIZACIÓN

Conjunto de prácticas enológicas encaminadas a mantener en lo posible las cualidades del vino a lo largo del tiempo.

DEPÓSITO

Recipiente para contener vino. Puede ser de capacidades dispares y de materiales muy diversos, como madera, hormigón, acero al carbono, acero inoxidable, poliéster, etc.

Sólidos del vino precipitados en el fondo de estos recipientes u otros.



❖ *Relativos a la fermentación*

FERMENTACIÓN

Proceso biológico mediante el cual una sustancia se transforma en otra u otras distintas como consecuencia de la actividad de algunos fermentos.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Transformación del ácido málico en ácido láctico (con emisión de anhídrido carbónico) por acción de bacterias lácticas.

BACTERIAS LÁCTICAS

Las bacterias lácticas son utilizadas en enología para efectuar la fermentación maloláctica. Dichas bacterias deben pertenecer a los tipos *Oenococcus* (*Leuconostoc*), *Lactobacillus* y *Pediococcus* y deben haber sido aisladas de las uvas, de los mostos o de los vinos o cultivos derivados del cruzamiento de estas mismas bacterias (cultivos madres originales) que deben ser conservadas en condición de estabilidad genética.

Una bacteria láctica utilizable en enología debe transformar el ácido málico del mosto o del vino en ácido láctico y en dióxido de carbono, no debe producir aminas biógenas, a menos que sea en cantidades mínimas y no debe transmitir gusto extraño ni producir sustancias nocivas para la salud humana.

Son utilizadas, ya sea bajo forma líquida, o bajo forma congelada, o bajo la forma de polvo obtenido por liofilización o secado, en cultivo puro o asociados en cultivos puros.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

La fermentación alcohólica es el proceso por el que los azúcares contenidos en el mosto se convierten en alcohol etílico.

Para llevar a cabo este proceso es necesaria la presencia de levaduras, hongos microscópicos que se encuentran, de forma natural en los hollejos (en la capa de polvillo blanco que recubre las uvas y que se llama "pruina")

El oxígeno es el desencadenante inicial de la fermentación, ya que las levaduras lo van a necesitar en su fase de crecimiento. Sin embargo al final de la fermentación conviene que la presencia de oxígeno sea pequeña para evitar la pérdida de etanol y la aparición en su lugar de acético o acetilo.

La fermentación alcohólica es un proceso exotérmico, es decir, se desprende energía en forma de calor. Es necesario controlar este aumento de temperatura ya que si ésta ascendiese demasiado (25 - 30°) las levaduras comenzarían a morir deteniéndose el proceso fermentativo.

FLOR

Conjunto de levaduras responsable de la crianza biológica de los vinos finos (levaduras de flor). Estas levaduras pertenecen principalmente a las cuatro especies del género *Saccharomices*: *S. Beticus*, *S. Cheriensis*, *S. Montuliensis* y *S. Rouxii*.

GRANVAS (Método CHARMAT)

Vino espumoso cuya segunda fermentación ha sido realizada en grandes envases de cierre hermético, durante 20 días al menos. Desde allí se transvasa a botellas para su comercialización.

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Las levaduras son utilizadas para la inoculación de los mostos o de los vinos.

El índice de inoculación se deja a criterio del usuario.

Las levaduras utilizadas deben haber sido aisladas de las uvas, de los mostos o de los vinos o de los cultivos derivados del cruzamiento de estas mismas levaduras (cultivos madre originales) que deben ser conservados en condición de estabilidad genética. La obtención y la utilización de levaduras enológicas genéticamente modificadas (O.G.M.) deben haber sido objeto de la autorización previa de una autoridad competente.

LÍAS

Sustancias sólidas (sobre todo restos de levaduras) acumuladas en el fondo de los depósitos tras la fermentación del vino.

Crianza sobre lías: sistema peculiar de envejecimiento en el que el vino evoluciona en unión de sus lías, lo que le confiere un carácter peculiar, es el sistema habitual de envejecimiento de los vinos espumosos pero se aplica también a ciertos vinos tranquilos.

A lías: olores y sabores contraídos por el vino al estar en contacto durante mucho tiempo con sus sólidos decantados si se descomponen en anaerobiosis dan lugar al grado más desagradable de olor a lías, el olor a heces.

LICOR DE EXPEDICIÓN

Producto que se añade a los vinos espumosos con objeto de conferirles características gustativas especiales.

La adición de licor de expedición se efectuará de forma que no aumente en más del 0,5 % vol. el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos.

AGRAFE

Grapa que cierra y sujeta el tapón del espumoso durante la segunda fermentación. En la actualidad este sistema de cierre se ha sustituido en buen número de bodegas por la corona de latón (la popular chapa) y el agrafe se utiliza con cierta frecuencia como cierre definitivo de las botellas para su comercialización, sustituyendo al tradicional morrión.

LLORO, LLORAR

Flujo de líquido en los cortes de la poda.

Habitualmente ocurre en marzo, cuando las temperaturas medias diurnas son de 9°-10° C. y las nocturnas son frías.

❖ Sobre la maceración

MACERACIÓN

Contacto del mosto o del vino con sus hollejos para extraer materias colorantes y componentes del extracto y de los aromas.

Se utiliza generalmente en la elaboración de tintos.

MACERACIÓN CARBÓNICA

Técnica de elaboración de vinos tintos en la cual la uva entera sufre una fermentación intracelular enzimática. Se utiliza para obtener vinos jóvenes suaves y aromáticos.

Es la fórmula clásica de elaboración de los típicos vinos de cosechero de Rioja Alavesa.

MACERACIÓN EN FRÍO

Técnica utilizada para enriquecer en aromas primarios los vinos blancos. Consiste en mantener el mosto en contacto con sus hollejos evitando que inicie la fermentación mediante la aplicación de frío.

MACERACIÓN PELICULAR

Fase previa a la fermentación de los vinos blancos que consiste en hacer reposar las bayas de uva blanca al abrigo del aire y a baja temperatura, antes de iniciar la fermentación, con el fin de liberar los precursores de aromas. A continuación se inicia una fermentación normal.

MADERA

- 1.- Parte fibrosa de las plantas situada debajo de la corteza. Con la madera de algunos árboles, sobre todo roble, pero también castaño y otras se elaboran envases destinados al envejecimiento de vino.
- 2.- **A madera:** aromas y sabores de los vinos que han estado en contacto con madera de crianza sana y preparada, componente del bouquet de los vinos de crianza en barricas.
- 3.- **A madera nueva:** intensa sensación a madera de los vinos que han estado en contacto con envases de madera nueva sin preparar.
- 4.- **A madera húmeda:** olor mohoso debido al contacto del vino con envases de madera viejos o en malas condiciones.
- 5.- **Exceso de madera:** expresión que define la presencia exagerada del olor y el sabor de madera de crianza aunque ésta sea de calidad.

MADRES

Orujos fermentados. También, lías.

MORRIÓN

Mecanismo que sirve para sujetar el tapón en una botella de vino espumoso.

También se denomina bozal o caperuzón.

❖ Mostos y crianzas

MOSTO

- 1.- Zumo fresco de uva que no ha iniciado la fermentación. En Jerez y algunas otras zonas, se denominan mostos los vinos ya fermentados, antes de ser sometidos a crianza. Mosto flor o mosto yema: es el mosto que fluye de la uva estrujada por simple gravedad, sin presión mecánica alguna.
- 2.- **Mosto primera o primeras:** es el mosto extraído mediante una ligera presión.
- 3.- **Mosto segunda o segundas:** extraído mediante presión más firme.
- 4.- **Mosto de prensa o prensas:** última fracción de líquido retenida por los hollejos que se separa de éstos mediante el uso hasta el límite de las prensas.
- 5.- **Mosto a la piqueta:** líquido que se extrae mediante la prensa en el lagar.
- 6.- **Mosto al deslío:** vino recién fermentado que se separa de sus lías.

CRIANZA

- 1.- Proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino mediante el cual desarrolla caracteres especiales. Se suele aplicar de forma genérica a todos los vinos sometidos a envejecimiento. Dependiendo del

grado de crianza que se aplique a un vino existen distintas categorías de crianza:

Vinos genéricos (cosecheros): No sometido a proceso de crianza o que no se ha criado el tiempo mínimo para considerarlo como tal

Vinos de crianza: Vino al menos en su tercer año que ha permanecido un año como mínimo envejeciendo en barrica de roble.

Vinos de reserva: Vino muy seleccionado con un envejecimiento mínimo entre barrica y botella de tres años, de los cuales uno al menos en barrica

Vinos de gran reserva: Vino que ha envejecido un mínimo de dos años en barrica y tres en botella; para este tipo de vinos se suelen utilizar sólo vinos de buenas cosechas.

2.- **Según la Ley del vino:** "tintos con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros. Blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que, al menos seis, habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima."

ORUJOS

Residuo del prensado de uva fresca, fermentada (orujos fermentados) o sin fermentar (orujos fresco).

De la destilación de los orujos fermentados se extrae el aguardiente de orujo llamado genéricamente "orujo".

HOLLEJO

Piel que envuelve la pulpa o parte carnosas de la uva. Sinónimos: orujos, casca.

OXIDACIÓN

Reacción química de diversos componentes del vino con el oxígeno atmosférico. Bajo control la oxidación es un proceso insustituible en la crianza de los vinos pero cuando se produce involuntariamente origina graves alteraciones en los vinos.

❖ *En torno a la vendimia*

VENDIMIA

- 1.- Acción de recolectar las uvas en la viña.
- 2.- Cosecha recogida en una campaña. Añada

VENDIMIA TARDÍA

Dejar madurar la uva más tiempo del habitual para conseguir unas uvas con mayor azúcar.

En Francia, expresión reglamentaria para designar ciertos vinos abocados y licorosos en Alsacia, producidos a partir de uvas sobremaduradas y con alta concentración de azúcares residuales. Se aplica a las cepas Riesling, Gewurztraminer y Tokay-Pinot gris.

MADUREZ

Momento óptimo de la vendimia.

Hay que diferenciar entre madurez industrial, que es cuando la cantidad de azúcar por unidad de superficie es máxima, y la madurez aromática, que corresponde a la mayor concentración de aromas primarios en la uva y se verifica de 5 a 7 días antes que la madurez industrial.

MADURACIÓN

- 1.- Proceso biológico que se realiza en la uva mediante el cual una serie de sustancias ácidas se transforman en azúcares, se produce la pigmentación de los hollejos, etc.
- 2.- Aplicado a un vino define un proceso intermedio entre la elaboración y la crianza aunque a veces se confunde con ésta.

AÑADA

- 1.- Año en que ha tenido lugar la vendimia a partir de la cual, se ha elaborado un vino.
- 2.- También Cosecha, año natural en el que se vendimió la uva de la que nació el vino.

PODA EN VERDE

Poda realizada en primavera, más o menos a finales de mayo, cuando ya han brotado las yemas de la cepa, y que consiste en dejar un número fijo de tallos (sarmientos) por pulgar, normalmente 2.

El objetivo es eliminar la "carga" sobrante de la planta para mejorar el rendimiento y la calidad de la uva al aumentar la superficie de insolación útil y limitar el número de racimos por cepa.

ACLAREO

Cortar las uvas sobrantes de la cepa antes de su maduración para obtener una mejor calidad. Con esta práctica se logra mejorar la maduración de la uva restante al disponer la planta de más recursos para menos uvas.

A este aclareo de uvas se le conoce también como **Vendimia en verde**.



CONCLUSIÓN

La elaboración de este trabajo de investigación nos ha resultado interesante pues el tema tuvo nuestra aceptación mutua desde un principio, sin una mínima disensión; cosa que, por otra parte, hubiera sido normal ya que suele producirse cierto desajuste a la hora de concretar un trabajo en común entre distintos puntos de vista.

Los objetivos que nos propusimos al inicio del estudio han sido trabajados desde una visión directa de la historia real, propuesta por nosotros, con la aportación inestimable de Julián López, creador de su empresa.

Siempre hemos trabajado los proyectos individuales o grupales, con búsqueda de datos de diversas fuentes. En esta ocasión, la información nos ha sido dada por un solo canal de información pero esto no ha restado la credibilidad de los datos, que son constatables.

Y hemos tenido la oportunidad de conectar con una familia nos ha permitido la obtención de datos directos testimoniales a la vez que objetivos, en la creación y desarrollo de una empresa familiar: Chozas Carrascal.



BIBLIOGRAFÍA

- ✓ Blog de CHOZAS CARRASCAL: Consulta de datos
- ✓ Google:

Diccionario de terminología enológica: www.diccionariodelvino.com
- ✓ Google imágenes:

Diversas variedades de uvas: www.viajerosdelvino.com
- ✓ Testimonios orales directos

FOTOGRAFÍA

- ✓ CHOZAS CARRASCAL
- ✓ Salvador Tomás