Gutiérrez de la Vega, un visionario

Felipe Gutiérrez de la Vega fue el precursor. O tal vez un visionario. Este ex militar de la Marina y funcionario de Hacienda fue el primero en creer en el potencial del moscatel. Sacó al mercado su primer vino en noviembre de 1984, comercializando entre 1.000 y 2.000 botellas en ferias y otros. Habiendo llegado a las 60.000, hoy su producción se sitúa entre las 30.000 y 50.000 botellas. El bodeguero, asentado en Parcent, se vanagloria de exportar sus vinos a países como Estados Unidos, Canadá o China y asegura que todavía hoy sigue siendo más difícil venderlos en la comarca que en Europa.

"Es bueno para la Marina Alta que haya nuevas bodegas"

La apuesta de las Bodegas de Gutiérrez de la Vega por el moscatel tiene su máxima expresión en el Casta Diva, con la Dama del Armillo de Leonardo Da Vinci en la etiqueta como homenaje a la pureza de una uva que hizo conocida a la Marina Alta en el mundo. Lo hay en dos versiones, el cosecha dorada –que asegura haber sido el primer moscatel seco que salió al mercado en España, en 1987- y el cosecha miel, elaborado con uva muy madura y "muy dorada". Mientras enseña su bodega, y con la música de una bella aria de fondo, el viticultor explica que el ahora Casta Diva Reserva Real 2002 se sirvió como vino de postre en la boda de Felipe VI y Doña Leticia cuando todavía eran príncipes de Asturias. "El vino del rey", como lo llama, lo guarda en tres barricas en un lugar preferente de su bodega, situada a seis metros bajo tierra. De él se elaboran 150 botellas al año.

Mención aparte merece el Casta Diva Furtiva Lágrima, un blanco espumoso más alegre del que se producen solo 300 botellas.

Reyes, presidentes de gobierno, premios Nobel, cantantes líricos… Las bodegas Gutiérrez de la Vega, en las que además del matrimonio formado por Felipe y Pilar vuelcan su dedicación los hijos Felipe, Violeta y Clara, pueden alardear de haber recibido la visita de ilustres como Camilo José Cela o Monserrat Caballé; de que sus vinos hayan sido degustados por el ex presidente de la República Fancesa Valéry Giscard d'Estaing en los Campos Elíseos o de haber recibido la felicitación de los monarcas españoles por Navidad.

EL ARTE DEL VINO

Felipe Gutiérrez de la Vega asegura que hacer un buen vino

"Aquí se pueden hacer vinos tan buenos como en el Priorat"

"es una obra de arte". Porque el arte, la literatura y la música son quizás las otras pasiones de este bodeguero, que sigue viendo en el hecho de compartir una buena botella de vino una excusa para tener una apasionante charla literaria.

Empezó allá por los años 70 haciendo vino de autor –"es decir, donde uno se lo hace todo", precisa- en la casa de campo de su esposa Pilar en Xàbia. En 1983 se trasladó a Parcent, donde al poco tiempo la producción familiar se empezó a comercializar. Asegura haber sido el primer elaborador y embotellador de vino en la Marina Alta y presume de las buenas puntuaciones que obtienen sus vinos en las guías Parker y Peñín, "siempre en el cuadro de honor, como cuando iba al colegio", bromea. Su monastrell dulce ha sido calificado como uno de los cuatro mejores de España y su Imagine está elaborado 100% con uvas giró, a su juicio un clon de uva con entidad propia distinto a la garnacha.

Discusiones aparte, Gutiérrez de la Vega opina que "es bueno e interesante para la zona que haya nuevas bodegas", como está ocurriendo. "Cuando haya muchas", vaticina, "pasará como ocurrió en El Priorat". De momento, su hija Violeta y su pareja se han atrevido a poner en marcha su propio proyecto en Xaló, Curii Uvas y Vinos.

Joan de la Casa:
Mínima intervención, máxima expresión

Su bisabuelo ya hacia vino, y él decidió seguir la tradición familiar. Desde su bodega de la partida Benimarraig de Benissa comercializa sus caldos, que antes se vendían en garrafa en la comarca y que ahora él embotella. Aunque la producción no supera las 10.000 botellas, sus vinos llegan al mercado español y europeo con el nombre de Joan de la Casa, un pequeño homenaje a la persona que lo enseñó a amar el campo y las vides: su abuelo.

Joan Pastor elabora sus vinos haciendo valer una premisa: mínima intervención en el campo y en la bodega. A sus vinos no se le añaden levaduras y no se realizan correcciones, únicamente se controla la temperatura. Sus blancos de moscatel presentan un color anaranjado que los hace fácilmente reconocibles. ¿Por qué? Porque la maceración se realiza con las pieles; es decir, la uva se deja macerar con sus pieles entre un mes y una semana. "Cuanto más contacto tenga con la piel", explica durante una visita-degustación", más aroma, más sabor y más defensas naturales". El vino obtiene también más color.

Define sus vinos como ecológicos y de marcado carácter mediterráneo. Sus Nimi de moscatel de Alejandría son de vendimia tardía y pasan 12 meses en depósito de acero inoxidable con sus lías, donde reside otra buena parte de su éxito. El objetivo es obtener la máxima expresión en sus caldos con la menor intervención. Solo el Tossal fermenta y se cría en barrica de roble americano, lo que le da un color más blanquecino.

Utiliza la uva giró para elaborar su tinto Terra Fiter. La describe como un tipo de uva, "que se adapta bien a nuestra climatología y a una tierra pobre en materia orgánica". La cultiva en parcelas pequeñas y montañosas de viña vieja, y busca que tenga el grano pequeño y que los racimos estén sueltos.

Es de aquellos viticultores que se plantean la posibilidad de tener una denominación de origen propia por las variedades de uvas que se cultivan en la comarca, su particular climatología y las características de su tierra. Vuelve a planear en su discurso la DO Marina Alta, defendida por muchos.

Les Freses:
Ánforas al estilo íbero

La Bodega Les Freses elabora sus vinos al amparo del Montgó, en Jesús Pobre. Como hiciesen los íberos en el Alt de Benimaquia, la gerente, Mara Bañó, se empeñó en producir un moscatel seco en ánfora de barro. Y lo hizo. Eso sí, en lugar de las ánforas de 35 litros del siglo VII a. C encontradas en el poblado ibérico se decantó por un recipiente de mayor capacidad (350 l.) que encargó a un alfarero del Penedés. La primera producción fue adquirida íntegramente el año pasado por un restaurador de Xàbia y, vistos los buenos resultados, tiene ya en mente la adquisición de dos nuevas ánforas para la próxima campaña.

"Hacer lo mismo que hacen los demás no tiene mérito", asegura Mara Bañó. Por ello se empeña en experimentar y hacer algo novedoso, partiendo siempre de los conocimientos y los consejos de los enólogos y los biólogos de los que se rodea. Aterrizó en el mundo del vino hace cerca de 10 años en Les Freses, una finca de 14 hectáreas situada a la entrada de Jesús Pobre. Ante el carácter minifundista de las parcelas destinadas habitualmente al cultivo en la comarca, y que dificulta la viabilidad de muchos proyectos, dice que fue una suerte que el propietario anterior agrupase esos terrenos. Remarca su buena ubicación, con unas condiciones de humedad más que aptas por el efecto que tienen sobre las viñas el rocío y la niebla, resultantes de la combinación mar y Montgó. Dividida por un barranco de cantos rodados, la parcela combina dos tipos de tierra, una roja arcillosa y otra blanca calcárea que posibilitan el cultivo de uvas diferentes. Y sin regadío.

El secreto de Les Freses está en el contacto que los caldos tienen con las lías que se precipitan al fondo de los depósitos y en esa especie de "masa madre" –uva pisada a la antigua usanza- que Mara incorpora para elaborar un moscatel seco que pasa cuatro meses en damajuanas. Eso dice la viticultora, que presume también de tener una viña experimental con 43 tipos de moscatel diferentes. Entre ellos, unas uvas "albinas" que le dan un curioso rosado.