

LOSADA, VINOS DE FINCA

28.07.10 | 21:10. Archivado en [Vinos \(http://blogs.periodistadigital.com/gonzalosol.php?cat=1925 \)](http://blogs.periodistadigital.com/gonzalosol.php?cat=1925), Noticias (<http://blogs.periodistadigital.com/gonzalosol.php?cat=1927>)



El lunes pasado tuve la oportunidad de de participar en la inauguración de **Bodegas Losada** plantada en el municipio de Cacabelos de la **D.O.Bierzo** (carretera LE-713, km 12). Varias circunstancias concurrentes, tanto históricas como medioambientales, culturales, arquitectónicas, sociales y vitivinícolas, se hicieron allí notables: El Bierzo fue durante siglos tierra elegida por anacoretas que hallaban en aquel amplio valle el microclima acogedor, incluso amable, en el que podían hallar su Paz.

()

Consecuentemente, El Bierzo fue cuna de una cultura con



claras expresiones propias; por ejemplo, el peculiar **filandón** y, en sus construcciones, esos peculiares perfiles que al gran arquitecto -**Jesús Manzanares**, con 26 bodegas en su haber profesional- inspiraron en su diseño de esta hermosa bodega que, con un inteligente apoyo presencial de la ministra de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, **Elena de Espinosa**, fue presentada en sociedad con alegría y merecido orgullo por los bodegueros fundadores: **Francisco Prada** y su hijo **Guillermo**, entusiastas elaboradores de dos uvas mágicas(en esta bodega, la berciana **Mencia**,de extraordinario carácter, y en la Bodega Valdesil, también propia en la vecina D.O. Valdeorras, la acariciadora **Godello**, que con la Veredejo y la Xarel-lo forman mi preferido trío de blancas).

Bodega Losada está presidida por el también accionista **Celso Penche**, hijo de un asturiano extraordinario y viejo buen amigo de mi familia, **Celso Penche Felgueroso**, Ingeniero que durante mi lejano bachillerato en el Liceo Francés fue a veces mi eficiente y amable, incluso cariñoso, introductor en lo más profundo y mejor de las matemáticas.

En una agradable carpa repleta de invitados desde la que podíamos contemplar tanto la bodega como las colinas inmediatas cuajadas de hermosos viñedos, escuchamos las palabras del **Director Gerente Guillermo Prada**, del **Presidente Penche**, del citado **Arquitecto**, del Director Técnico, **Amancio Fernández**, y del Consejero Delegado e impulsor inicial del proyecto, **Francisco Prada**, quien agradeció la presencia de la ministra así como de socios asistentes y del equipo de trabajo, cuya principal característica común -dijo- es "*el gusto por hacer las cosas bien hechas*"; los vinos después ofrecidos lo demostraron ampliamente.



La clausura de las palabras correspondió a la ministra, quien pronunció un documentado, breve y acertado discurso, en el que informó que España, desde siempre el primer viñedo del mundo, ha alcanzado un segundo puesto en volúmenes de exportación, y que tras la primera Denominación de Origen, creada hace 75 años (Jerez-Xérès-Sherry), hoy tiene 127 Denominaciones de Calidad sumando las de Origen y las Indicaciones Geográficas. Esperanzadores datos, en fin, frutos de un continuado esfuerzo con miras siempre de poder ofrecer garantías de calidad (algo, por cierto, que he intentado describir y explicar en la última actualización de mi libro "**El Buen Gusto de España**" en su 4ª edición recientemente publicada por el Ministerio)... El sector vitivinícola -continuó- demuestra tener gran fuerza, como evidencia el notable incremento de las recientes exportaciones españolas, incluidas las del Grupo Losada, que, pese a su juventud -Losada colaboró durante dos años en instalaciones arquitectónicas antes de terminar esta bodega-, ha

logrado llevar sus vinos a quince de los países más conocedores y exigentes.

Acto seguido tuvo lugar una interesante **Mesa Redonda** presidida por la ministra ante representantes de un importante grupo de bodegas, sobre todo bercianas, pero también de otras Denominaciones, como **José M^a Fonseca** imaginativo creador de Bodegas Terras Gaudas (D.O. Rías Baixas) y actual Presidente de la Fundación para la Cultura del Vino, así como **Luís Nozaleda**, de Bodegas Enate (D.O. Somontano), muy importante emprendedor que está conduciendo su conocido problema inmobiliario con la inteligente actitud demostrada durante años, ... hasta que la crisis se cebó sus proyectos, entre los que destacó el de Panticosa. En el debate participaron también los economistas José M^a Fernández Pirla y Ramón Tamames.



Además de la ministra, en la Mesa estaban **Guillermo Prada**, moderador, **Rosa Angulo Peláez**, Jefa del Dpto. de Vinos del ICEX, **Pau Roca**, Secretario General de la Federación Española del Vino, **Rafael del Rey**, Director del Observatorio Español del Vino, y **Alfonso Arias**, Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Bierzo. Se habló sobre todo -casi únicamente- de nuestros espectaculares avances en los Mercados Exteriores y de las importantes posibilidades que aún nos ofrece ese sector. Sin embargo, en el turno de palabra concedido a los asistentes, destacó la desviación llevada a cabo por el **Profesor Tamames**, introduciendo el debate en el mercado interior, que permanece en largo y permanente fracaso (18 L/capita año), como consecuencia de un evidente cambio social, así como de una labor más o menos solapada tergiversando el carácter y las consecuencias lúdicas y alimentarias del vino, al igual que por causa de una ausencia de promociones tendientes a recuperar el consumo esperable en un país como el nuestro, desde hace miles de años ligado a la cultura del fruto de la vid; **José M^a Fonseca** le secundó oportunamente, insistiendo en la urgente necesidad de hacer algo para recuperar a parte de los millones de consumidores perdidos.



El acto se había prolongado ya demasiado, por lo que yo no quise intervenir para recordar algunas circunstancias que quizás pudieran exigir esas urgentes acciones: nuestro actual consumo, de sólo 18 Ls. representa alrededor del 25% de cuanto los españoles consumían en los años 70, así como el 30% de cuanto hoy se consume en Francia e Italia, países donde por la calle no se ven más borrachos que en España. Por otro lado, mientras el consumo español de vino -alcohol de fermentación- ha descendido un 75% en cuarenta años, durante el mismo periodo aumentaron muy notable y peligrosamente el consumo de drogas -en el de algunas somos campeones mundiales,... como "La Roja"-, así como de alcoholes de destilación que han acarreado un consecuente aumento del rechazable alcoholismo; convendría recordarle al respecto, por cierto, que la Unión Soviética, durante los años 80 importó grandes cantidades de vino a granel -sobre todo español- con el objeto, satisfactoriamente cumplido, de disminuir su altísimo nivel de alcoholismo.



La solución, dicen muchos, está en la formación que los jóvenes debieran recibir en familia recibiendo de sus mayores el qué, el cómo y el porqué del vino, así como la inteligente moderación en su consumo. Pero, sin embargo... ¿cómo sería posible alcanzar tan necesaria solución en una sociedad en la que ya no existe aquella mesa familiar donde el vino estaba presente en almuerzos y cenas y, expresa o tácitamente, era allí objeto de una permanente y paulatina enseñanza?. Probablemente me equivoco -¡ojalá!-. Pero yo opino que aun cuando nuestro vino quizás crea estarse salvando gracias a la exportación, a mediano plazo -en otros 40 años-, si sólo logra convencer a extranjeros sin conseguirlo en casa, nuestro viñedo puede correr riesgos más graves que los sufridos en los 40 años pasados, durante los cuales hemos perdido más de 500.000 ha. Podremos sufrir más arranques,... y la importancia cualitativa y cuantitativa que el sector tiene en nuestra economía interna: más de 400.000 trabajadores directos,... por lo que más de un millón de ciudadanos de dependientes de la vid y el vino.

Vuelvo a la Bodega: con la sabia interpretación dada por el **Arquitecto Manzanares**, es de admirar el tráfico al que la uva es sometida desde que llega a bodega hasta que, ya embotellado, es introducido en cajas para su salida al comercio; se han evitado traumáticos transportes y se ha aprovechado la Ley de la Gravedad que la lleva del tractor a la máquina de colación y de ésta a los depósitos de acero del suelo, desde donde el mosto, escapado de las



Entradas recientes

Compartir



Favoritos

Me gusta

uvas por mero rompimiento, sin artificiales ni traumáticos estrujamientos, iniciará una fermentación con sus hollejos cargados de color y aromas; realmente espectacular es la posterior sala de crianza, con cientos de barricas de roble francés que, elaboradas por diferentes toneleros, transmiten al vino caracteres también diferentes que enriquecen los que los viñedos de diferentes fincas son capaces de proporcionar.

De tan diferentes circunstancias -finca, vinificación, madera y tiempo- nacen los tres magníficos tintos que esta bodega ofrece: "**Losada**", "**Altos de Losada**" y "**La Bienquerida**". Tres vinos que, junto con el blanco Valdesil, acompañaron muy bien a la espléndida oferta culinaria que con enorme ilusión -como siempre- preparó en un generoso aperitivo el gran **Koldo Miranda**, magnífico propietario y mejor Jefe de Cocina del restaurante que, con su propio nombre y dos Soles de la Guía Repsol, tiene en Castrillón -Asturias- muy cerca de Avilés (lo recomiendo).



Además de Koldo, en el magnífico ágape participó **Choni**, extraordinaria pulpeira de Cacabelos, que preparó uno de los mejores pulpos a la gallega que jamás he probado... ¡Cómo le hubiese gustado a mi gran amigo el escritor y periodista **Jorge Víctor Sueiro**, con quien, y con su mujer, **Amparo**, hice hace muchos años un feliz recorrido gastronómico por esta zona vecina a su querida Galicia!... Tengo una vieja receta gallega: un buen pulpo de roca con no más de 3,5 kg., unos 30 ó 40 minutos de suave cocción y un prudente descanso posterior en la misma agua, un adecuado corte con buenas y afiladas tijeras, generoso aceite virgen extra -para el pulpo, mejor que cualquier otro, a mí me van el aragonés de aceituna Empeltre o el andaluz de Sierra Mágina-, buen pimentón picante de La Vera, sal gorda rociada con prudencia pero sin tacañería,... y disfrutarlo aún calentito. Mi mejor acompañante, un buen tinto; mí me gustó con el poderoso -magnífico- **Altos de Losada**; para un filandón, quizás preferiría el **Bienquerida**, un Mencía, naturalmente, con un carácter distinto pues en su elaboración fue agregada una pequeña proporción de mostos extraídos a viejas uvas lugareñas de difícil identificación.

Una vez intentada la difícil fotografía de lo que fue la interesante presentación de tan importante bodega, me parece conveniente dar a conocer una pequeña gran idea que a Pau Roca y a mí, ya al regreso, nos fue ofrecida en un pequeño bar -**Mesón Ramos**- de no recuerdo -no nos fijamos- en qué pequeña población en un breve desvío de la A-6,... quizás Viñales: pedimos un café con hielo,... y el hielo no estaba hecho sólo con agua, como es habitual, sino con café... Gran idea que sin duda pronto será copiada. ¡**Gracias, Mesón Ramos**;... es obvio que brindo por Uds. con cualquiera de los excelentes **tintos de Losada**.



WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre



(<http://www.addthis.com/bookmark.php?v=250&pub=webpd>)

Me gusta

Sé el primero de tus amigos a quien le gusta esto.

[Hacer comentario \(http://blogs.periodistadigital.com/gonzalosol.php/2010/07/28/bodegas-losada#comments \)](http://blogs.periodistadigital.com/gonzalosol.php/2010/07/28/bodegas-losada#comments)



★ Entradas recientes

Compartir



Favoritos

Me gusta