



BODEGA: Ermita del Conde.
VIÑEDOS: 972 metros sobre el nivel del mar. 80 años de edad y formación en vaso.
VENDIMIA: Manual en cajas de 18 kilos.
ELABORACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable y fudres de 2.500 litros de roble francés con levaduras indígenas de sus viñedos.

Complejo y delicado albillo mayor

POR JOSÉ RAMÓN CARLÓN



ERMITA DEL CONDE ALBILLO MAYOR 2016
 VTCYL | 100 % Albillo Mayor | 13% grados | 12,50 euros | 13,840 botellas

Ermita del Conde Albillo Mayor 2016

Esta semana seleccionamos este singular blanco fermentado en barrica, del han sido varias las cosas que nos han seducido. Ermita del Conde, bodega familiar fundada en el año 2006, apuesta por un monovarietal elaborado con uva Albillo Mayor y que generalmente es difícil no encontrarla formando un blend con otras variedades de uva. La materia prima procede de viñedos centenarios de zonas altas del Valle del Duero y que además, en su elaboración, pasarán por un proceso fermentativo mixto, en depósitos de acero inoxidable y por fudres de roble francés, sorprendiéndonos en la cata puesto que presenta las características de su paso por madera sin renunciar a mantener una interesante carga floral y frutal aportando una gran complejidad.

En la botella, la contraetiqueta ya nos anuncia que es un proyecto diferente, localizado «en el límite noreste del Valle del Duero donde todavía subsisten viejas viñas del Albillo Mayor. Nuestro compromiso es mantener el cultivo de esta uva en peligro de extinción, que lleva cultivándose en la zona desde tiempos del Imperio Romano».

Sus uvas crecen en alguno de los pequeños majuelos que posee la bodega repartidos en unas 68 parcelas que suman en total veinte hectáreas de superficie y con una altitud que oscila entre los 943 hasta los 1.012 metros en los parajes de La Pilara y Camino de Alcoba y que hacen todavía más interesante comprobar la respuesta de las vides a dicha altitud con la climatología dura de la zona y las heladas tardías primaverales.

Junto a los viñedos, escondidos en los valles que configura el relieve de la zona, crece matorral y monte bajo, que sin duda imprimirá carácter al vino, al igual que la pobreza extrema de los suelos, compuestos por caliza, arena, arcilla y piedra, entre los que tendrá que crecer las raíces y se favorecerá la obtención de este vino intenso, con mucho cuerpo, apegado a la tierra y con personalidad muy marcada que lo hacen un vino seductor y misterioso, invitándonos a descubrir un vino blanco diferente.



Nota de cata

Vista: atractivo vino blanco tranquilo, con un delicado color amarillo intenso, ribetes verdosos, reflejos dorados y ambarinas, limpio y manteniendo su brillantez.

Nariz: intensidad olfativa alta, con aromas finos y elegantes, con gran variedad de aromas y recuerdos a frutos secos, vainillas, fruta fresca madura con toques de piña, pomelos, flores blancas y notas lácteas que ganan protagonismo tras la aireación en la copa.

Boca: ataque agradable, fresco y goloso, con un recorrido untuoso, interesante acidez que lo mantiene vivo y una deliciosa concentración de sensaciones frutosas y amargosillas. Igualmente su final es intenso, con ligera presencia de vainillas, delicadamente amaderado y de prolongada longitud.

Temperatura de servicio: vale la pena disfrutarlo entre 12 y 13 grados de temperatura, no muy frío, y dejar que evolucione sin prisa en la copa junto acompañado de un foie.

Un año para echarse a temblar

OPINIÓN

PACO BERCIANO

Avanza el ciclo de la vida de forma imparable porque la naturaleza sigue su camino al margen de lo que suceda. Y lo hace, como todo lo demás en el mundo, marcado por la crisis de la covid-19. Este 2020 está siendo, además, un año complicado, más incluso que los anteriores y mira que llevamos una racha de años difíciles. Heladas y granizo en diversas zonas. El mildiu y el *black rot* (podredumbre negra) están apareciendo de forma destacada en viñedos de zonas tan diversas como Galicia, Jumilla o Rioja y se teme su aparición en casi todas las demás.

Se agrava todo por la falta de trabajadores en el campo como consecuencia de la crisis sanitaria y las medidas que se han tomado para combatirla. Al no dejar entrar a las cuadrillas de temporeros de otros países muchos de los trabajos en el campo se están haciendo de forma precaria. No es fácil encontrar mano de obra cualificada y las labores en la viña la requieren.

La vendimia va a ser delicada. Las bodegas están llenas de vinos porque llevan estos meses casi sin vender y las perspectivas de venta no son las mejores. Hay muchas que no tienen sitio para meter las nuevas uvas y otras muchas que al no vender no se ven en la situación económica adecuada para poder comprar y pagar las uvas. Algunas bodegas tan destacadas como Marqués de Cáceres ya han avisado a sus proveedores de que este año no iban a comprar uva. Otras muchas todavía no lo han dicho oficialmente pero sí de forma oficiosa.

La situación de muchos viticultores va a ser compleja. Los costes amenazan y más todavía con el mildiu amenazando y los beneficios de la venta, siempre al límite en demasadas zonas por el bajo precio de la uva, parece que no están para nada claros. Los consejos reguladores aconsejan ahora reducir las cantidades de producción, antes de saber cómo se va a desarrollar la campaña.

Es curioso que se acuerden ahora de reducir mientras que hasta ahora todos los años el aumentar era lo normal. Se reclama ahora el recorte en nombre de la calidad con la misma cara con la que otros años se utilizaba la palabra calidad para justificar el aumento.

Viticultores sin que se le compre la uva, bodegueros con las naves llenas de vino, distribuidores sin bares y restaurantes a los que vender, hosteleros sin clientes... Esta crisis nos ha pillado a todos los que formamos el mundo del vino descolocados y siendo parte de uno de los sectores más débiles y de momento con menos apoyo por parte de las distintas administraciones del estado.