

SOBREMESA

REVISTA ESPAÑOLA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

SAGAS LÍQUIDAS

Familias del vino: preservar la tradición durante generaciones

LUNES, 29 DE ENERO DE 2024



Las grandes sagas familiares son la realeza del vino, un material jugoso para seriales y culebrones de cine y tv. Sus batallas y juicios de ficción atraen y aún se quedan cortos frente a ciertas realidades. Pero ¿qué pasa cuando las cosas salen bien y, generación tras generación, sin ruido, el negocio crece y prospera? LUIS VIDA. IMÁGENES: AURORA BLANCO

La familia es el refugio frente a un mundo en cambio acelerado. Un oasis de valores atemporales que sintoniza muy bien con la lentitud de los tiempos del vino. La continuidad del estilo, la estabilidad de las marcas durante generaciones, forman parte esencial de la **identidad de nuestros mejores terruños**. Que padres y abuelos trabajen junto a hermanos y primos –perseverando en la labor de antepasados más remotos– no llena titulares; la armonía no es tan noticiable como lo contrario. ¿Cómo se consigue hacerlo durante décadas o siglos de una forma tenaz, excelente y constante? ¿Cómo se obra la magia?

El tradicionalismo de Haro

“Las claves son el respeto y formar un equipo profesional bien cualificado. Tomar decisiones estratégicas bien consensuadas y que sean acertadas. Así es más fácil llevarse bien. Y, claro, la suerte también cuenta”, apunta **Luis Hurtado de Amézaga, de Herederos del Marqués de Riscal**, fundadores de la Rioja Alavesa, allá por 1858, pero también del Rueda moderno en 1972. La fortuna también importa para **María José López Heredia, de Viña Tondonia**, casa histórica del Barrio de la Estación de Haro, que sigue desde 1877 en manos de los descendientes del fundador y que viene a representar las esencias de un Rioja Alta tradicionalista que parece inmortal. “Una bodega puede seguir más de cien años en manos de la familia con mucho trabajo, con convicción, con amor, con pasión y con mucha generosidad. También, quizás, con algo de suerte y estrella. En este momento tenemos detrás **146 vendimias en un mundo convulso y con una naturaleza cada vez más difícil de dominar y de cuidar**”. Las

casas históricas de la Rioja Alta parecen haberse especializado en las longevidades extremas, tanto de los vinos de guarda como de las mismas empresas, que atraviesan aparentemente incólumes los tiempos más difíciles. Una continuidad que parece difícil en tiempos de revolución vinícola, cuando el mercado pide novedades para seguir en el candelero. ¿Hay que seguir las tendencias? López de Heredia dice no ser inmovilista. **“No creo que todo cambie por la modernidad, sino por la moda. Pero para continuar un proyecto que comenzó hace mucho por alguien que fue valiente y tenía las cosas muy claras, como nuestro bisabuelo Rafael, hace falta perseverancia.** Y me considero más perseverante –en algo que ha demostrado ser actual, como nuestros clásicos vinos finos– que innovadora, si por innovar se entiende hacer algo nuevo y, como consecuencia, alejarse de ese estilo que tanto valoro. Quizás he sido perseverante en la no innovación, como forma de innovación”. En **Martínez Lacuesta, otra de las grandes casas históricas de Rioja Alta** desde su fundación en 1895, comparten esta visión y apuntan a una cierta endogamia como clave para mantener la propiedad dentro de la familia y seguir trabajando los estilos que les dieron reconocimiento. “Somos una *rara avis*. Todos nosotros hemos nacido en Haro. Aunque parezca muy simple, intentamos siempre conciliar negocio y familia. Lo difícil es tener muy clara la raya que los divide. **Jamás han entrado en Martínez Lacuesta un euro o una peseta que no fuesen de la familia** y la mayor parte de los accionistas pertenecen a su cuarta generación”, apunta Luis Martínez Lacuesta, que apuesta por mantener los **valores de los fundadores** que les han traído hasta aquí, pero sabiendo adaptarse a los tiempos en cuanto a etiquetado o duración de las crianzas. “Hay que mantener la línea que te ha hecho grande. El tiempo pone a cada uno en su lugar”, añade.

“La bodega es bastante tradicional: todos los tintos se elaboran, fermentan y maduran en roble. Esa forma artesanal de trabajar nos ha dado un aire de bodega 'boutique' o como quieras llamarlo. Cuando eres serio, el mercado lo valora y uno de los méritos que tenemos es aunar tradición con vanguardia, aunque pueda sonar algo manido, pero creo que en nuestro caso es así”. Manuel Muga

Jugando con la modernidad

Otras casas, aunque igualmente celosas de su historia y estilos, han optado por diversificarse y ofrecer, junto a sus **clásicos más o menos renovados**, una paleta de etiquetas en línea con las últimas tendencias. Muga, fundada en 1932, es una bodega moderna comparada con sus vecinas de Haro que, comandada por siete primos de la tercera generación de la familia, se muestra permeable a la evolución dentro de un orden. “Nos gusta mantener ese estilo Muga tan personal, pero mirando hacia delante sin dejar de valorar de dónde venimos. Tenemos una visión, una cultura, unos valores y una idea que comparte toda la familia y que es el aunar la tradición con la modernidad. Nuestra elaboración en bodega sigue los métodos tradicionales porque creemos que realmente funcionan: trasiegos por gravedad, clarificación con claras de huevo, tonelería propia... Pero nuestro conocimiento sobre el manejo del roble ha ido mejorando y en la viña **no dudamos en utilizar tecnologías modernas**, siempre que nos ayuden a tener una mejor uva, monitorizando el viñedo y la entrada de los racimos para tener una mínima intervención”. Alejandro Muga es el director financiero de la empresa aunque, como dice, hace otras muchas cosas, como siempre ocurre en las empresas familiares. “Cada generación es **guardiana de un legado** que luego tiene que traspasar a la siguiente, haciendo su aportación. Me gustaría que las próximas valorasen cómo en la mía hemos podido unir la vanguardia y el clasicismo y cómo hemos dado un impulso a la marca en los mercados de exportación”. La familia crece.

“Intento ver cuál ha sido la forma histórica de trabajar de la casa y seguirla, más que imponer lo que yo creo. Es malo que las empresas den bandazos y padres e hijos debemos entenderlo. Debemos seguir lo que se ha hecho bien hasta ahora, por supuesto que renovando, cambiando y adaptándonos”. Manu Fariña

Ante el cambio generacional inevitable, ¿cómo se hace **para mantener las esencias sin quedarse atrás?** A los jóvenes se les supone la obligación de innovar mientras que a los mayores se les presume un perfil más tradicionalista. Pero no siempre es así. **Manu Fariña –tercera generación de la familia inventora del Toro moderno–** ve a su padre Manuel como el verdadero revolucionario, “el más innovador de la empresa que, con 81 años, sigue buscando con muchísima imaginación soluciones a los desafíos del mercado. Y eso es algo que se pega”. En **Bodegas Fariña, con una historia que viene de la primera bodega fundada por el abuelo Salvador en 1942**, la necesaria transición entre las generaciones se vive con naturalidad, “con sus discusiones diarias por las distintas formas de ver el negocio”, pero los principios están claros. “Intento ver cuál ha sido la **forma histórica de trabajar de la casa** y seguirla, más que imponer lo que yo creo. Es malo que las empresas den bandazos y padres e hijos debemos entenderlo. Debemos seguir lo que se ha hecho bien hasta ahora, por supuesto que renovando, cambiando y adaptándonos. Con mi padre he hecho un aprendizaje de todas las partes del negocio que no tendría otra forma de conseguir. Somos de una zona en la que hay que poner mucho esfuerzo, creatividad y ganas”.

Burbujas en el tiempo

Las bodegas familiares con larga historia son también protagonistas en el mundo de los vinos **espumosos**. En **Raventós i Blanc** se precian de una historia documentada como viticultores que data de 1497. “Somos una de las **familias vinícolas del mundo que lleva más generaciones** dedicadas a la viticultura en la misma granja, nada menos que 21. Solo hay otras cinco en el mundo que puedan presumir de lo mismo”. Pepe Raventós dirige desde 2001 la bodega y se enorgullece de como su antepasado Manuel Raventós Doménech elaboró, tras un viaje a la Champagne en 1872, el **primer vino espumoso español con segunda fermentación en botella**. En 1888 dejó fijada, a partir de las viñas de la finca, la fórmula varietal –xarel·lo, macabeo y parellada– del que entonces era “*xampany*” y después fue **cava**. “Creo que cada generación tiene que comenzar desde cero, siguiendo su sueño, no haciendo las mismas cosas que se han hecho siempre. Mi visión del mundo del vino es muy poco tecnológica. A mí, lo que me gusta es **trabajar el viñedo al ritmo de la naturaleza**, con la mínima intervención posible. No buscamos hacer vinos perfectos, sino auténticos. La idea es volver a las formas tradicionales de trabajo, a esa sabiduría respetuosa del medio ambiente. Para nosotros, **la innovación es la recuperación de este tiempo perdido**. Somos muy conscientes de cómo el cambio climático está afectando al mundo y procuramos aportar nuestro grano de arena en beneficio del planeta”. Pepe Raventós muestra una especial sensibilidad en este tema porque piensa en la familia: en sus hijos, en las próximas generaciones que heredaran las viñas y el negocio. “Sin duda, me gustaría que mis hijos siguieran el legado familiar y conservaran esta finca, que vivan mi pasión del mismo modo que lo hago yo”.

Y si los Raventós guardan el legado de los espumosos, la gran saga en cuanto a vinos tranquilos en Cataluña es la **familia Torres**, que llevan décadas insistiendo e investigando en la **sostenibilidad como forma de preservar un patrimonio que peligr**a. “Creo que nuestra generación está viviendo una aceleración del cambio climático estos últimos años y, además de ser resilientes, vamos a tener que buscar soluciones entre todos. El incremento de temperaturas y la disminución de pluviometría y el cambio en la forma de llover puede llegar a afectar en gran medida la calidad y productividad de los viñedos e incluso a comprometer su viabilidad”, nos cuenta con preocupación **Mireia Torres, directora general de Jean Leon**, que además lleva el área de Innovación y Conocimiento de Familia Torres. El desafío que supone el calentamiento global es algo muy patente y explorar y entender el pasado, una forma en enfrentar el futuro. “Si tenemos en cuenta que en España **un 80% de la superficie plantada** está representada con **12 variedades de uva mientras que hay unas 194 aprobadas...** seguro que hay algunas minoritarias (en la mayoría de los casos de uso regional) que pueden ser interesantes en un nuevo contexto. El **proyecto de recuperar variedades ancestrales** que estamos llevando a cabo en colaboración con el Ministerio de Agricultura y con el INCAVI es volver a poner en valor variedades cualitativas, seleccionando aquellas que están **adaptadas al cambio climático**, que maduran más tarde y/o tienen buena acidez. Es un largo trabajo de volver a los orígenes y reconectar con la viticultura que hacían nuestros antepasados”.

Clásicos entre los clásicos

Pero si hay un sector en el que la **tradición familiar** tiene el máximo peso es en **los vinos generosos**, que ya en sí mismos son formas de hacer fuera del tiempo. Al lado de sus legendarios apellidos y estilos, los pioneros de la Rioja, Toro o el Penedés son jóvenes bisoños. Se cuentan **enormes pérdidas, tan irreparables como la caída de la casa Domecq**, nacida en 1730 y finiquitada a principios del siglo XXI, pero aún hay quien mantiene tradición y dinamismo en tiempo presente. “El mundo de los vinos generosos se va reduciendo. Son sabores y formas de elaborar que no están de moda”, opina **Luis Giménez Alvear –“de la octava generación dedicada al vino de Alvear”**, una bodega nacida justo un año antes que Domecq, de la que es el director general. En su visión, la vanguardia se entiende muy bien con una mirada a las **tradiciones de los bisabuelos y tatarabuelos**. “En tiempos de tempestad, sí que hay que hacer mudanza. Innovar es una necesidad e intentamos hacerlo con unos vinos disruptivos que invocan el ayer. En 2016 iniciamos el camino de hacer vino a la antigua usanza con nuestra **gama Tres Miradas**, que es **volver a los orígenes** de una forma novedosa. No fue hasta hace unos cien años cuando se impuso en Montilla el **sistema de criaderas y soleras**. Antes los vinos eran de añada, bajo velo de flor, y se iban convirtiendo poco a poco a lo oxidativo. El principal legado es la continuidad”.

“Me considero más perseverante que innovadora, si por innovar se entiende hacer algo nuevo y alejarse de ese estilo que tanto valoro y que ha demostrado ser actual, como nuestros clásicos vinos finos. Quizás he sido perseverante en la no innovación como forma de innovación”. María José López de Heredia

Barbadillo es otra de estas casas familiares andaluzas principales y antiquísimas. Con más de 200 años de historia en el corazón de Sanlúcar de Barrameda, sus distintas bodegas no solo se reparten por la villa marinera, sino que son claves en su tejido urbano. “La bodega industrial forma parte de la identidad, construye la ciudad y crea su paisaje”, apunta el actual presidente de la empresa, Manuel Barbadillo. Su antepasado Benigno había nacido en Covarrubias, Burgos, y se enamoró de la **manzanilla de Sanlúcar al desembarcar en ese puerto** tras su aventura personal en tierras americanas. Aquí **se estableció en 1821 y hoy sus descendientes, como Manuel, reivindican las maneras de hacer de entonces**. “Las empresas vinateras andaluzas están **entre las más antiguas de España**, aunque la forma de hacer de los bisabuelos se había descuidado desde finales de los años 60, cuando los vinos generosos se basaron en el volumen. Pero son algo único y ahora se vuelve a los pagos, al terruño. Sin dejar de ser vinos de mezcla, **se reivindican los de añada que también fueron tradicionales**. Se está volviendo a hacer vinos como los antiguos”. Un viaje de ida y vuelta que abarca generaciones y en el que la voz de los antepasados aún trae enseñanzas en presente.