

## «La verdejo en ecológico recupera su carácter anisado y floral»

Luis Hurtado de Amézaga, sexta generación en Marqués de Riscal, inició en los viñedos de Rueda una revolución para mejorar el cultivo y la elaboración

ELENA SIERRA

**L**uis Hurtado de Amézaga estuvo en Bilbao hace poco para «deconstruir» y mostrar «el ensamblaje», en una cata organizada por la Asociación de Sumilleres de Bizkaia, de tres vinos tintos de Rioja de la bodega familiar, Marqués de Riscal. Sustituía a su padre, que no pudo acudir a la cita. Pero aunque los tintos eran los protagonistas, es interesante hablar de blancos con este representante de la sexta generación de los de Marqués de Riscal. Y de la importancia del cultivo en ecológico. Porque de su mano se inició en los viñedos de Rueda una revolución que no va a detenerse, aunque suponga un cambio de mentalidad en la elaboración del vino.

—¿Todo en ecológico en sus verdejos?

—Cien por cien, tanto las viñas de la casa como de los proveedores. Desde 2018, toda nuestra cosecha en Rueda es ecológica. Ha sido un trabajo largo y complicado, sobre todo para convencer a los proveedores locales, pero a base de dar ejemplo hemos conseguido mucho.

—¿Por qué era importante convencerlos?

—Yo quería exclusivamente uva en ecológico, con ausencia de residuos externos y con las características de la personalidad que buscaba. Y para eso era importante que todos estuviéramos alineados en la mis-

ma manera de cultivar las viñas. Se basa en que no haya residuos, en que no se utilicen productos de síntesis, y lo que es más crítico, en la recuperación de la vida en el suelo.

—Va más allá de no usar determinadas sustancias.

—Es todo lo que sea necesario para recuperar la microbiología, el bioma del suelo, la vida. Es crítico no utilizar herbicidas y luego limitar el laboreo, utilizar cubiertas vegetales, aumentar la biodiversidad general y los niveles de materia orgánica —incorporando compost de origen vegetal o, como hacemos, los restos de poda—. Todo eso es el soporte de la planta, es lo que permite que se haga esa famosa simbiosis entre los microorganismos del suelo y las raíces que hace que la absorción de

nutrientes se optimice, que la estructura del suelo mejore, que almacene más agua... Sobre todo ahora, con el cambio climático, que estamos teniendo más problemas de sequías puntuales. Tenemos riego por goteo de apoyo, que es un factor de calidad decisivo; la posibilidad de regar, y más en variedades blancas, es crítico.

**Cultivo más resistente**

—¿Cambia mucho la viticultura de las blancas a las tintas?

—Es muy diferente. Con las blancas se busca una viticultura de vigor, de crecimiento vegetativo, de mucho nitrógeno, de mucha parra, de mucho sombreado de la uva para protegerla del sol y proteger los aromas, que no haya una acumulación de compuestos fenólicos en el hollejo. En

las tintas, se busca precisamente lo opuesto. Buscamos un estrés moderado en los vinos tintos, no queremos estrés en los blancos.

—¿Ha sido un proceso largo?

—En nuestro caso duró cuatro años. Con los viticultores fue un poco más lento. Hay gente estupenda convencida de que así se consigue un cultivo más resistente, mejor, más perenne, que vivirá más años. También ha ayudado que pagamos la uva en ocasiones hasta el 50% más que en la zona, cuando no es del 100%, por cultivar en ecológico.

—¿Qué tiene de especial esa verdejo?

—Hemos recuperado todo el carácter varietal del que mi padre se enamoró cuando llegó a Rueda en los años setenta, ese carácter un poco anisado y floral que tiene la verdejo que se había perdido. Es recuperar ese sello del terruño de Rueda, de las terrazas del río Duero. Es la señal de identidad que ha hecho que Rueda se convierta en la zona de España con la mayor cuota de mercado de los vinos blancos. El carácter se había perdido con el éxito, con las plantaciones mayores y en sitios que no eran los habituales, lo que daba un carácter tropical a los vinos que no era el suyo.

—Trabajan con viñedo bastante viejo, ¿eso ayuda?

—Es verdad, y está plantado en las zonas tradicionalmente de viña, cosa que no ocurre con las nuevas, que están en suelos más fértiles. La viña quiere suelos pobres.

—¿También plantan a mayor altura para contrarrestar el cambio climático?

—Lo estamos haciendo. Desde 2017, en la zona de Segovia, a casi 900 metros. Pero en general la D.O., en la meseta castellana, ya está a más de 700. Tenemos esa suerte.



MAIKA SALGUERO

**BIZKAIKO PINTXO TXAPELKETA**  
MAIATZAK 30 - 12 JUNIO

**¡AYÚDANOS A ENCONTRAR EL MEJOR PINTXO DE BIZKAIA!**

**Categoría Pintxos Tradicionales de barra.**

Vota por tu pintxo favorito **hasta el 9 de junio** a través de un QR que encontrarás en los locales participantes.

Tú eliges a los 4 finalistas que optarán al título de mejor pintxo de Bizkaia en la final ante jurado el 12 de junio.

**¡Podrás ganar un menú para 2 en el restaurante La Escuela de Bilbao!**

[www.bizkaikopintxotxapelketa.eus](http://www.bizkaikopintxotxapelketa.eus)

Organiza - Antolatzailea:

Colabora - Lankidetzak:

Proveedor oficial - Hornitzaile ofiziala: