

Maribel Estévez

JOSÉ ESTÉVEZ Y EL VINO DE JEREZ



LIBROS CANTO Y CUENTO • JEREZ • 2014

*Por RAFAEL ANSÓN
Presidente de la Real Academia de Gastronomía*

COINCIDIENDO con la proclamación de Jerez de la Frontera como Ciudad Europea del Vino, consideración para la que sobran los motivos, mi buena amiga Maribel Estévez, copropietaria y enóloga de Valdespino (una de las Bodegas más emblemáticas del Marco, la única Bodega de Jerez integrada en el Grupo de Grandes Pagos de España) ha tenido la brillante idea de escribir este espléndido libro. Se trata, por encima de todo, de un homenaje a su padre, José Estévez, el fundador de la empresa, resultado de la integración sucesiva de varias Bodegas jerezanas, y a quien podemos considerar uno de los grandes personajes del vino español.

A Maribel le adornan, sin duda, extraordinarios méritos profesionales: es bióloga y enóloga y miembro del Comité Cata del Consejo Regulador de Jerez, además de madre de familia con hijos que también se han ido incorporando al mundo del vino. Sus fecundas actividades de investigación han contribuido, por ejemplo, a demostrar que el consumo moderado de los buenos vinos baja el colesterol.

Una gran trayectoria, en suma, continuadora de la desarrollada por su padre, verdadera autoridad en el mundo del vino, como demuestra la creación del «Método Estévez», detrás del cual estaban los vinos con bajo contenido en histamina, o de la «Música Genómica», que se utiliza para la crianza de los vinos de la Bodega. Estas grandes aportaciones tienen un hueco especial en este libro, junto con la afición de la familia tanto al arte como a los caballos.

Como ella misma dice, en la obra nos cuenta todo lo vivido en sus 27 años como enóloga en la Bodega familiar, es decir, «todo aquello que le contaría a un amigo que visitara nuestra bodega con tiempo». La oportunidad de esta publicación demuestra que, como he señalado en diferentes foros en los últimos tiempos, ya va siendo hora

de que todos hablemos de los vinos de Jerez en plural y no en singular. Porque a mí me sigue pareciendo absurdo que, cuando un extranjero llega a nuestro país, pida un Jerez. Es como pedir un Burdeos o un Oporto, un reduccionismo absurdo, sobre todo si hablamos de una de las grandes regiones vitivinícolas no de España sino del mundo, basada en una cultura y un oficio únicos e irrepetibles, construida a partir de la labor entusiasta de varias sagas familiares, como los Estévez.

En el ámbito de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar, hay una gran variedad de vinos. Naturalmente, el Fino, pero también el Oloroso, el Palo Cortado (el vino con «duende») o el Amontillado. Y, por supuesto, el Pedro Ximenez. Además, la excepcional Manzanilla de Sanlúcar.

Maribel dedica apartados específicos a la uva Palomino, la albariza o la venencia, iconos del «universo Jerez», la magia del proceso de elaboración de vinos generosos, con el inimitable sistema de criaderas y soleras, o la singularidad del velo de flor. Y nos enseña a diferenciar el Fino de la Manzanilla.

Y ofrece, en un precioso capítulo de esta obra, titulado «Colores, aromas y sabores», estupendas combinaciones de cinco de sus grandes vinos generosos (Manzanilla La Guita, Fino Inocente, Amontillado del Príncipe, Oloroso Almirante y Palo Cortado Viejo CP) con recetas procedentes, respectivamente, de otros tantos grandes restaurantes españoles.

En ellas, Casa Lucio (un sol Repsol) opta por una carrillada de cerdo ibérico confitada con muselina de patata trufada y lágrimas de salsa de orejones; Aponiente (tres soles y una estrella Michelin), un pez sapo marinado en remolacha con jengibre y un poco de queso Payoyo; Venta Moncalvillo (dos soles y una estrella), unas alcachofas con bacalao, cebolla y caldo de sus pieles; Zalacaín (tres soles y una estrella), «el huevo Perigord», es decir tosta con medallón de foie de oca, un huevo de corral escalfado y cubierto con salsa de trufa negra Perigord; y El Celler de Can Roca (tres soles y tres estrellas), un sorprendente postre bautizado como ¡Anarkia!

Buena cocina y buenos vinos, buenas historias y grandes productos detrás. Esa es la propuesta de Maribel Estévez, una gran enóloga jerezana capaz de innovar y, a la vez, de preservar las esencias de una cultura única, alrededor de la cual su padre, José Estévez, fue construyendo durante toda su vida un maravilloso mensaje de pasión por la viticultura y la enología.

Por ISABEL SAN SEBASTIÁN

RECUERDO, como si fuese ayer, el día en que Maribel leyó en la Universidad de Cádiz su tesis doctoral sobre los beneficios del consumo moderado de vino para la salud, merecedora de un sobresaliente Cum Laude. En el aula que albergaba el solemne acto académico estábamos familiares y amigos, felices de ver cómo esa mujer extraordinariamente valiente, que se había atrevido a desafiar al tiempo en el empeño de afrontar semejante proyecto, lo culminaba brillantemente, cumpliendo así un viejo anhelo.

Maribel redactó esa tesis, previa realización de las correspondientes pruebas de laboratorio, a la vez que trabajaba en la Bodega familiar como el que más y criaba a sus tres hijos, Jaime, Carlos y Leticia, que hoy dan fe de la excelente educación recibida. Todos los asistentes a la ceremonia, así como a la celebración que tuvo lugar después en el Real Tesoro, teníamos motivos sobrados para admirarla tanto como la queríamos, por ser una persona extraordinaria en muchos sentidos. Todos lo hacíamos. Pero ninguno con la intensidad de Pepe, su padre, que aquel día no cabía en sí de gozo.

Recuerdo, como si fuese ayer, a un padre radiante, henchido como un pavo, que no paraba de acariciar la cabeza de su hija, mirándola con ojos repletos de amor y de orgullo. Estoy segura de que ese fue uno de los días más dichosos que conoció Pepe Estevez, un hombre absolutamente fuera de lo común en cuya amistad me honré. Lo fue también, me consta, para Maribel, a quien considero una hermana. Porque la conozco bien, y desde antiguo, sé lo profunda y fecunda que fue la relación que la unió y la unirá siempre a su padre, de qué modo imborrable marcó él su vida y cuánto luchó ella por ganarse a pulso su respeto profesional. Aquella noche en la bodega, después de una cena magnífica regada con caldos de Valdespino, él se lo testimonió en público, levantando su copa y su voz de trueno por esa hija, tan parecida a lo mejor de él, que seguía sus pasos innovadores y se atrevía a soñar sus mismos sueños.

El libro que tiene en sus manos, querido lector, es la historia de esos sueños y esos pasos, escrita con conocimiento, cercanía y rigor por una de las personas que mejor entendieron a José Estevez: su hija mayor, Maribel. Es la historia de un empresario formidable, amante de Jerez, del vino y de la cultura, pero por encima de todo, de la vida. La historia de uno de esos españoles que engrandece el nombre de nuestra patria. Su trayectoria vital constituye toda una lección de perseverancia en los tiempos que corren y resulta por ello apasionante. Los aficionados al vino hallarán, además, detalles singulares y sorprendentes referidos a su elaboración. No en vano su autora es una de nuestras más reputadas enólogas, además de haber logrado convertirse en la primera mujer que accedió al Comité Técnico del Consejo Regulador del Vino de Jerez. ¡Una digna hija de su padre!

Pepe Estevez, el protagonista de este relato, solía decir que en esta vida nos topamos a lo largo del camino con «puntos rojos y puntos verdes». Los primeros tratan de robarnos la alegría, la energía y la paz. Los segundos, por el contrario, son faros de luz que iluminan nuestros días. Él buscó incansablemente puntos verdes a los que acercarse con el fin de crecer y gozar. Yo he hallado uno fijo en Maribel, que aprendió de su padre una de las lecciones más hermosas recogidas en estas páginas: «Una sonrisa es la señal externa de una amistad profunda. Dura solo un instante y perdura en el recuerdo eternamente.»



UNA APUESTA DE FUTURO: LOS VINOS DE PAGO

EN 2002 el Grupo Estévez adquirió tres nuevas fincas de viñedos con una extensión global de doscientas diez hectáreas. La totalidad de nuestros viñedos garantizaba un porcentaje importante de las necesidades de uvas para mosto, aunque debíamos seguir comprando el resto de la uva a cooperativas y almacenistas de la zona para asegurarnos el 100% de nuestra elaboración, tal y como habíamos hecho hasta la fecha. Los viñedos adquiridos eran principalmente de uva tipo Palomino, aunque también había algunas hectáreas de la variedad *chardonnay* y moscatel y una pequeña parte de labor. Mi padre había manifestado públicamente su interés en comprar nuevos viñedos, siempre que fuese a un precio razonable y con la superficie que nos convenía. Precisamente, y a la vista de la reducción de la superficie de viñedo en el Marco de Jerez tras los arranques y abandonos masivos, habíamos intensificado la búsqueda de viñedo en venta, operación que veníamos madurando desde hace tiempo para garantizar el suministro de la materia prima que necesitaba la Bodega.

Diez años más tarde, en 2012, la pérdida de un tercio de la superficie de viñedo del Marco, unida a la creciente demanda externa de vino del año y al ajuste entre la producción y las ventas de vinos de Jerez, Grupo Estévez compró cuatrocientas hectáreas más de viñedo de Jerez Superior. Eso supuso duplicar nuestra superficie vitícola y nos permitiría garantizar el suministro y la calidad del producto. La adquisición de El Majuelo, en el Pago Macharnudo, y la totalidad

de Viña Bristol, en el Pago Lomopardo, nos convirtió en la principal Bodega de integración vertical, en el primer viticultor del Marco de Jerez y de Andalucía. Esta operación fue considerada la más importante de las que se realizaron en torno a la viña en los últimos tiempos, situándonos como el <viticultor> con la mayor superficie de producción de uva del Marco de Jerez, a notable distancia del resto de grandes Bodegas de integración vertical.

Después de una década de graves problemas, tanto para los viticultores como para las Bodegas, fue una apuesta por la rentabilidad de la viña. De hecho, según el responsable de la dirección agrícola, las previsiones para ese año apuntaban a una cosecha corta, posiblemente la más corta del Marco por la reducción de la superficie de viñedo y la sequedad del año agrícola. Pero nuestro objetivo era ser competitivo en el futuro.

La convicción de la importancia que tiene el viñedo para el sector vitivinícola del Marco de Jerez llevó también a nuestra Bodega a realizar acuerdos con Cooperativas. Estos acuerdos refuerzan un compromiso que busca generar valor en toda la cadena agroalimentaria de una forma sostenible, para lo cual debe haber rentabilidad en cada uno de los eslabones de la cadena, tanto para el agricultor, como para el

Los Pagos del Jerez.



productor, el distribuidor y el cliente. De esta forma, los cooperativistas mejoran sus condiciones, lo que permite a los agricultores invertir en el viñedo, reduciendo sus costes, mejorando la calidad e incrementando la seguridad alimentaria, todo ello garantizando la rentabilidad y sostenibilidad y mejorando continuamente la calidad en el producto final.»

Históricamente las mejores viñas han tenido una gran importancia en el vino de Jerez. La verdadera tradición de los vinos de Pago empezó aquí, en Jerez. Luego, desde mediados del siglo XIX, se fue perdiendo con la aparición de lo que se llamaron Bodegas industriales.

Cuando hablamos de «Pagos» queremos significar cada pequeña zona de viña, con tierra y condiciones microclimáticas homogéneas y delimitadas por accidentes topográficos. Así se ha venido denominando desde el siglo pasado.

Un vino de Pago tiene un estilo y una personalidad propia. Las condiciones especiales de una viña o Pago transmiten al vino unas cualidades organolépticas singulares e irrepetibles en cualquier otro caldo. Es una combinación de clima, suelo, pendiente, viento y yo me atrevería a decir que también de los microorganismos –levaduras y bacterias– que crecen en la piel de la uva.



Las filas de cepas, o como aquí las llamamos, los «lineos», se intentan plantar en línea con la inclinación del terreno y orientación norte-sur para conseguir que la planta tenga una buena exposición al sol durante todo el día. Nuestra densidad de plantación es de 3.500 a 3.800 cepas por hectárea. La edad media de nuestras viñas es de unos veinte años y cada planta suele producir entre tres y cuatro kilos de uva cada cosecha.

El portainjerto, o patrón, es una vid de variedad americana que tiene raíces resistentes a la filoxera. En 1894 los viñedos fueron atacados por un insecto picador, denominado «filoxera», que afectó a las raíces y destruyó la gran mayoría de los viñedos europeos. Por eso, desde entonces, utilizamos patrones o portainjertos de vides de variedades americanas cuyas raíces son resistentes a la filoxera. A partir del momento en que se introduce el portainjerto, la cepa ya está compuesta por las raíces del patrón con origen americano en su parte subterránea; y en la parte que sale a la superficie por la variedad Palomino, que produce el fruto. Ambas partes están unidas por el llamado punto de injerto. En nuestras viñas, los portainjertos que utilizamos son el 161-49 C y el 140 Ruggeri.

La plantación del portainjerto se realiza en invierno, en forma de «barbado» (con raíces). De esta forma se aprovecha el período de lluvias, lo que, más adelante, favorecerá el adecuado desarrollo de las raíces de la planta.



Injerto «en yema».



Desarrollo del portainjerto.

Al verano siguiente, entre agosto y septiembre, es cuando se injerta en el portainjerto la variedad Palomino. Este injerto se realiza con la modalidad de

«yema», del tipo denominado «escudete». Consiste en incrustar una yema de Palomino en el costado del patrón o portainjerto, por debajo de la superficie del terreno. El lugar donde se injerta o encaja la yema se denomina «cajuela». Una vez realizado el injerto, se liga con rafia, dejando libre la yema y cubriendo («aporcando») toda la zona con tierra para proteger la parte injertada de la planta.

A la primavera siguiente se retira la tierra y se descubre la zona injertada. A partir de ese momento comenzará a brotar la yema que se ha injertado, dando lugar a la futura parte visible de la cepa, en la que se irá desarrollando la uva Palomino.



Injerto «en espiga».

Si por algún motivo, la yema no llegara a brotar, en el invierno siguiente se intentará un nuevo injerto, esta vez mediante la modalidad de «espiga». Como el portainjerto ya tiene un tallo más grueso, se hace un corte transversal y se encaja en el mismo un sarmiento de la variedad Palomino en forma de púa, atándolo convenientemente con rafia.

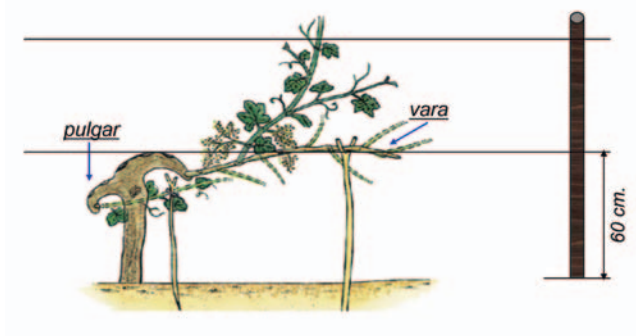
La vid tiene un ciclo biológico característico que se inicia a principios de la primavera y concluye en otoño con la caída de la hoja. Durante el invierno, la planta se encuentra en «reposo vegetativo» y su aspecto es leñoso. No hay hojas ni ninguna estructura verde vegetal.

Es a principios de la primavera cuando comienza la «brotación», es decir, las yemas se hinchan y empiezan a brotar primero las hojas y, después, unos racimillos muy pequeños.



Desarrollo de la «Palomino».

En mayo comienza la «floración», es decir, se desarrollan unas flores que darán lugar al fruto o grano con forma de guisante. En julio comienza el periodo llamado «envero», durante el cual el grano aumenta de tamaño. Además es en esta época cuando pasa



Sistema de poda tradicional : «vara y pulgar».

facilitar un correcto desarrollo de la vegetación y de las uvas. Durante los primeros años, el propósito de la poda es conducir el crecimiento de la planta hasta que ésta alcance la altura deseada para su fase de producción (a partir del cuarto año). En estos primeros años, por tanto, la producción es de menor calidad y se utiliza para obtener alcohol.

La poda se realiza entre diciembre y enero. En nuestros viñedos se usan dos tipos de poda. Un veinticinco por ciento de la poda se lleva a cabo según el sistema tradicional jerezano de «vara y pulgar». Este sistema consiste en dejar alternativamente cada año, sobre los dos brazos que conforman la cepa, una sola vara con máximo de 8 yemas –de donde nacerán los racimos– y un pulgar de una yema.

Para el setenta y cinco por ciento restante se utiliza el sistema de «doble cordón», que consiste en formar la cepa con dos brazos. En cada brazo se mantienen tres o cuatro pulgares con dos yemas cada uno.

Para eliminar brotes innecesarios que puedan competir con los realmente útiles para la planta, realizamos podas en verde, aquí llamadas «castras». Estas «castras» tiene lugar siempre en primavera.



El aserpiado.

Las hileras de cepas, alineadas a lo largo de los «líneos», las conducimos por espalderas con dos o más alambres. Sobre ellas se amarra la vara del fruto y se

apoya la vegetación. Ésta debe quedar bien expuesta al sol, de manera que las hojas reciban toda la luz que precisan para que la planta desarrolle los procesos fisiológicos. Solo así conseguiremos una uva de calidad.

Hay otras dos labores importantes que se realizan también en la viña. Una de ellas es el «aserpiado». El «aserpiado» se realiza en cuanto se termina la vendimia y consiste en formar en las calles de la viña lomos o caballetes que configuren unas piletas rectangulares en las que se retiene y almacena el agua de las lluvias de otoño e invierno. Esta labor impide que el agua corra y se pierda por las pendientes de los cerros. En primavera se deshace la «aserpia» y se procura que la superficie del suelo quede llana y desmenuzada. Se cierra el terreno para eliminar hierbas y mantener la humedad del suelo, es decir, para evitar la evaporación que las altas temperaturas veraniegas suelen producir.

En cuanto a los tratamientos que empleamos en nuestros viñedos, todos están dentro del programa de producción integrada, que asegura el aprovechamiento racional de los recursos naturales y garantiza una agricultura sostenible y respetuosa con el medio ambiente, además de un uso menos exhaustivo de pesticidas y productos químicos. Los elevados controles a los que se ve sometido el proceso de producción garantizan la alta calidad de los productos obtenidos mediante esta técnica.





EL CELLER DE CAN ROCA

POR JOSEP ROCA

Joan, Josep y Jordi Roca y Fontané.

Un VIEJO CP VALDESPINO SINGLE VINEYARD merece ser escuchado y acompañado de complejidad evocadora. La versatilidad es uno de los atributos fundamentales de los vinos del Marco de Jerez y en este caso concreto, el postre se acerca al vino con los ingredientes que también se encuentran en los aromas del vino. Si el vino ofrece textura intensa, el plato propone potencia gustativa. El vino aporta aromas de frutos secos, hondura aromática de un vino con historia añeja; el plato coquetea con las especias. Aromas de avellanas y nueces con toques salinos sutiles en el vino, praliné de avellanas y nueces garrapiñadas. Textura untuosa y sabrosa, corpórea y ágil a la vez en el plato con cremas de especias y cremas de siete orígenes distintos junto con aguas texturizadas de chocolate para acompañar un vino que juega entre la potencia y la accesibilidad, entre la fuerza punzante de ser una primavera vieja. Un plato oscuro lleno de vida excitante del flavor de las especies para un vino que arde de topacio fuego. Un plato apegado al Palo Cortado, pensando más en los acordes retrotaídos en el vientre de su bota vieja, donde todavía danzan los recuerdos salinos de una finca de altura, allá en Macharnudo.



SOBRE LA AUTORA

Maribel Estévez Puerto (Jerez, 1960) es miembro del Consejo de Administración del Grupo Estévez de Inversiones Empresariales. Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad de Sevilla, en Enología por la Universidad Politécnica de Madrid y Doctora Cum Laude por la Universidad de Cádiz.

A partir de 1989 desarrolló junto a su padre toda la estructura enológica de la Bodega José Estévez S.A., que posteriormente dio como resultado el innovador Método Estévez, así como el GENOMA MUSIC3 (VID-VINO-VIDA).

En la actualidad es miembro del Comité de Cata del Consejo Regulador de las DD.O. JEREZ-XERES-SHERRY, MANZANILLA DE SANLÚCAR, BRANDY y VINAGRE DE JEREZ.

Es madre de Leticia, Jaime y Carlos Delage, que siguen ya sus pasos en el mundo del vino.

