



## *Cofradía del Vino El Tanino*

# **RAÚL PÉREZ BODEGAS Y VIÑEDOS**



*21 Marzo 2024*



## RAÚL PÉREZ BODEGAS Y VIÑEDOS UN SELLO INCONFUNDIBLE



Raúl Pérez es uno de los enólogos españoles más reconocidos dentro y fuera de nuestras fronteras. Nació en 1973 en Valtuille de Abajo y procede de una familia berciana de viticultores de toda la vida.

Se unió a la bodega familiar **Castro Ventosa** con 19 años y pertenece a la generación de enólogos que ha revolucionado esta comarca. Ayudó en la primera elaboración de **Álvaro Palacios** en la zona y también a la familia **Peique** en sus primeras añadas, por lo que el espíritu de colaboración siempre ha estado presente en su relación con las bodegas del Bierzo.

Raúl Pérez tiene una forma particular de entender el vino. La prioridad no es la bodega, sino la viña. Por ello trabaja en **multitud de proyectos**, propios y en colaboración, tomando únicamente como punto de partida los viñedos en los que encuentran las uvas que más le gustan.

En el Bierzo es también director técnico de **Bodegas Estefanía** y su marca **Tilenus**, y recientemente ha vuelto a la bodega familiar **Castro Ventosa**. Pero sus colaboraciones y asesorías son numerosas e incluyen zonas como **Rías**

**Baixas** (con su vino Sketch) **Ribeira Sacra** (con su vino El Pecado, Monterrei, Madrid; además de haber trabajado en países como Portugal y Sudáfrica).

En **2003** inició su proyecto personal en el Bierzo bajo el nombre de **Ultreia**, una forma antigua con la que los peregrinos del Camino de Santiago se saludaban y que significa "*vamos más allá*". Este significado guarda curiosamente relación con la **historia familiar** y personal de Raúl Pérez.



### **Comprar vinos de Raúl Pérez**

Raúl Pérez, nacido en Valtuille de Abajo, León, en el año 1972, es considerado universalmente como uno de los enólogos más visionarios del mundo desde que elaboró su primera añada para la bodega de su familia en 1994, a los 22 años. Junto con Ricardo Pérez Palacios, fue uno de los principales artífices de la revolución del vino en el Bierzo de los años 90.

En el año 2005 abandona el negocio familiar para emprender su proyecto personal, Bodegas y Viñedos Raúl Pérez, que rápidamente se convierte en un referente de la denominación del Bierzo. Raúl Pérez también ha contribuido a rescatar la variedad de uva Mencía, pero también al renacimiento de ciertas variedades de uva autóctonas del noroeste de España, como Caíño y Bastardo.

A lo largo de todos estos años, Raúl Pérez ha ampliado sus proyectos elaborando vinos junto a otros productores en varias denominaciones de origen en España como Rías Baixas, Ribeira Sacra y Tierra de León, pero también en el extranjero, en Portugal con Dirk Niepoort y Sudáfrica con Eben Sadie. Sin embargo, su corazón y su casa siguen en Valtuille de Abajo, el pueblo del Bierzo donde su familia ha cuidado de la vid por más de más de 250 años.

### **Filosofía de Raúl Pérez**

Podemos decir que Raúl Pérez es un viticultor único. Su legado familiar, sus estudios académicos, su infinita curiosidad y también su ya conocida humildad son los pilares sobre los que desarrolla toda la artesanía y la pasión que hacen que cada uno de sus vinos sean incomparables, logrando reflejar en cada uno de ellos las características propias tanto de la añada como del carácter del viñedo del que proceden.

### **Vinos que elabora Raúl Pérez**

La gama de vinos más conocida de Raúl Pérez en la actualidad es Ultreia, aunque los vinos que le pronto le dieron un reconocimiento internacional fueron Sketch, un blanco que elabora con su amigo Rodrigo Méndez, y de los tintos El Pecado y La Penitencia, tres vinos icónicos de viñedos de Rías Baixas y Ribeira Sacra, no acogidos a denominación y con una producción pequeña de apenas 1.000 botellas de cada uno.

Por otra parte, se puede decir que Ultreia es la gama de vinos más asociado al nombre de Raúl Pérez, que cuenta con varias etiquetas como Ultreia Saint Jacques, Ultreia Mencía, Ultreia Godello, Ultreia de Valtuille, además de los vinos de finca o de parcela Ultreia La Claudina, Ultreia Petra o Ultreia El Rapolao, estos últimos considerados como los vinos más particulares del proyecto.

Raúl Pérez aún sigue implicado en la bodega familiar Castro Ventosa, con su sobrino César Márquez, que se ocupa de la enología y Raúl lo ayuda cuando llega el momento de hacer el trabajo de bodega con las mezclas. El Castro de Valtuille, Valtuille Cepas Centenarias, Villegas o El Rapolao, todos de Bodegas Castro Ventosa son algunos de los vinos que elabora Raúl Pérez dentro de este proyecto familiar.

Finalmente, La Vizcaína de Vinos, en Bierzo, es otro de los proyectos familiares, también en compañía de su sobrino César Márquez. La base de este proyecto está en los viñedos tradicionales de Valtuille de Abajo, viejos y de reducido tamaño que dan lugar a pequeñas elaboraciones de etiquetas tan particulares como Las Gundiñas, La Poulosa o La del Vivo.

En este sentido, podemos agrupar los vinos de Raúl Pérez en tres grandes gamas: Ultreia, Valtuille de Bodegas Castro Ventosa y La Vizcaína de Vinos. He aquí una breve descripción de cada uno de sus principales vinos.

### **Ultreia Saint Jacques**

Ultreia Saint Jacques es un vino tinto joven elaborado con 100% de la variedad Mencía.

Las uvas provienen de viñedos de más de 50 años en el pueblo de Valtuille abajo. Los más viejos datan de 1910.

En su elaboración y crianza, se realiza una fermentación tradicional en tinajas de roble, donde macera dos meses. Crianza en barricas usadas de nueve a diez meses.

Ultreia Saint Jacques trasciende por mucho su categoría de precio.

### **Ultreia Mencía**

Ultreia Mencía es un varietal elaborado también con uvas 100% Mencía de viñedos viejos de varias parcelas repartidas en la localidad de Valtuille de Abajo.

Los suelos son de arcilla en su mayoría, pero también arenosos y pedregosos.

En su elaboración y crianza, se realiza una fermentación con raspón en fudres de madera. Maceraciones largas con poco trabajo de extracción. Crianza de 12 meses en barricas usadas de roble francés de dos y tres años.

Ultreia Mencía es un vino largo y persistente, con una fruta madura muy marcada. Fácil de beber, redondo, ideal para disfrutarlo a diario.

### **Ultreia Godello**

Ultreia Godello es un vino blanco elaborado 100% con la variedad Godello de uvas que proceden de 3 viñedos situados en Valtuille, Cacabelos y Villafranca.

En su elaboración y crianza, se realiza un prensado, decantación y fermentación en barricas de 300 litros. Crianza posterior en barricas por 12 meses.

Ultreia Godello es un vino blanco directo y vibrante. Un Godello en estado puro. Excelente para cualquier ocasión.

### **Ultreia de Valtuille**

Ultreia de Valtuille es un vino tinto que se elabora con tres variedades locales: Mencía, Garnacha Tintorera, Bastardo.

Los viñedos son centenarios de la parcela Las Villegas sobre suelos arenosos.

En su elaboración y crianza, se realiza una fermentación en tinajas abiertas con el raspón entero. Maceración de 60 a 90 días. Crianza de barrica de roble francés usada durante 1 año. Sin filtrar ni clarificar.

Ultreia de Valtuille es un tinto elegante, con taninos muy sedosos. Gran capacidad de guarda. Sencillamente, un tinto espectacular.

### **Ultreia La Claudina**

Ultreia La Claudina es un vino blanco monovarietal de Godello, de uvas que proceden de un viñedo que data de 1995 ubicado en Valtuille de Abajo, en Villafranca del Bierzo.

Ultreia La Claudina es un vino blanco que se elabora a la manera de un tinto, es decir, en contacto con hollejos y raspón. Inicialmente, el mosto fermenta en fudres abiertos de 1.500 litros de capacidad y sin control de temperatura. Al llegar la primavera, se genera de manera espontánea una fina capa de levaduras que cubre la superficie del líquido.

El vino permanece bajo este velo flor durante un tiempo de crianza que suele ir desde los 11 meses a los 2 años. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

Ultreia La Claudina es un vino elegante, complejo, con muchos matices. Una rareza de producción limitada que indiscutiblemente vale la pena probar.

### **Ultreia Petra**

Ultreia Petra es un vino tinto elaborado por Raúl Pérez de la D.O. Bierzo. Se trata de un 100% Mencía de una zona de Valtuille de Abajo que presenta un microclima suave, templado y con cierta humedad en algunas zonas. Lo suelos están compuestos principalmente de pizarra.

En su elaboración, los racimos maceran enteros en frío. Posteriormente, la uva fermenta en barricas ovals de roble francés de hasta 1.500 litros de capacidad. En estos mismos recipientes Ultreia Petra reposa doce meses, durante los cuales se efectúan varios remontados para obtener la mayor extracción de color posible.

Ultreia Petra es un vino tinto intenso, refrescante por su buena acidez y con un final largo y persistente. Recuerda a la fruta negra madura, algo de tomillo, bollería y chocolate

### **Valtuille Cepas Centenerias**

Valtuille Cepas Centenarias de Bodegas Castro Ventosa es un vino tinto elaborado por Raúl Pérez a partir de 85% de Mencía y 15% de Alicante Bouschet de viñedos centenarios propios situados en el pueblo de Valtuille.

En su elaboración, se realiza una fermentación en tinos de madera y posterior crianza durante 12 meses en roble francés.

Valtuille Cepas Centenarias de Bodegas Castro Ventosa es un vino tinto que expresa la más pura esencia del Bierzo. Profundo y elegante.

### **Valtuille La Cova de la Raposa**

Valtuille La Cova de la Raposa de Bodegas Castro Ventosa es un vino tinto elaborado por Raúl Pérez con 85% Mencía, 15% de Alicante Bouschet. Las uvas proceden de viñedos propios situados en el pueblo de Valtuille en la parcela de Cova de la Raposa.

En su elaboración, se realiza una fermentación en tinos de madera y posterior crianza durante 12 meses en roble francés.

Valtuille Cova de la Raposa de Bodegas Castro Ventosa es uno de los grandes vinos tintos del Bierzo, muy perfumado, con estructura y longitud.

### **Valtuille El Rapolao**

Valtuille El Rapolao de Bodegas Castro Ventosa es un vino tinto elaborado por Raúl Pérez a partir de uvas Mencía de viñedos propios situados en el pueblo de Valtuille en la parcela de Rapolao.

En su elaboración, se realiza una fermentación en tinos de madera y posterior crianza durante 12 meses en roble francés.

Valtuille El Rapolao de Bodegas Castro Ventosa es uno de los grandes vinos del Bierzo. Perfumado, vibrante y fresco. Captura la esencia de la Mencía del Bierzo.

### **Valtuille Villegas**

Valtuille Villegas de Bodegas Castro Ventosa es un vino tinto de pareje elaborado con 100% Mencía de viñedos de más de 100 años sobre suelos son arenosos de una parcela única de Valtuille.

En su elaboración, la uva se vendimia de manera manual. El 100% de la uva entera fermenta en fudres abiertos de 3.000 litros. Luego macera durante 60 días y antes de comenzar la crianza, reposa durante de 30 a 60 días. Crianza de 12 meses en barricas de 500 litros de varios usos.

Valtuille Villegas de Bodegas Castro Ventosa es un tinto elegante, equilibrado y con marcada influencia atlántica.

### **El Rapolao**

El Rapolao de la La Vizcaína de Vinos es un vino tinto elaborado por Raúl Pérez con uvas Mencía sobre suelo arcilloso situadas en Valtuille de Abajo.

En la elaboración, se utiliza un 100% de raspón. Se realiza una fermentación en tinos de madera. Crianza en barricas usadas de roble francés.

El Rapolao de La Vizcaína de Vinos es un vino tinto súper expresivo y de una gran frescura.

### **Las Gundiñas**

Las Gundiñas de La Vizcaína de Vinos es un tinto elaborado principalmente con uvas Mencía de viñas viejas sobre suelo arcilloso situadas en Valtuille de Abajo. También incorpora una pequeña parte de Garnacha y otra de Bastarda.

En su elaboración de deja el 100% de raspón. La fermentación se realiza en tinos de madera. Crianza en barricas usadas de roble francés.

Las Gundiñas de la Vizcaína de Vinos es todo un auténtico Mencía de raza.

### **La del Vivo**

La del Vivo de La Vizcaína de Vinos es un vino blanco elaborado por Raúl Pérez con la variedad Godello, procedente de 3 parcelas situadas en Cacabelos y Valtuille.

En la elaboración, la uva fermenta con sus pieles en barricas de roble de 500 litros abiertas y en un ánfora con hollejos y sin realizar movimientos. Un 20% fermenta en tinajas de barro durante 12 meses. Crianza de 12 meses en barricas de roble de segundo año. Realiza maloláctica.

La del Vivo de La Vizcaína de Vinos es un vino muy particular, al estilo "orange wines" con mucho potencial y largo recorrido en botella.

### **La Poulosa**

La Poulosa de La Vizcaína de Vinos es un tinto elaborado con la variedad Mencía, con uvas procedentes del paraje La Poulosa, donde Raúl Pérez tiene un viñedo viejo sobre suelos de arcilla.

En su elaboración, se comienza con una vendimia manual, para luego realizar una fermentación con racimos enteros y largas maceraciones. La crianza en barricas usadas de 500 litros.

La Poulosa de La Vizcaína de Vinos es un tinto que añada tras añada se muestra más fino y elegante.



## **Raúl Pérez Viticultor**

Raúl Pérez es viticultor y uno de los mejores enólogos del mundo. En el Bierzo es un referente ineludible y está considerado también como el padre de la nueva Ribeira...

Raúl Pérez Pereira nació en Valtuille de Abajo (León) en **1972** y su camino hasta convertirse en uno de los mejores productores de España y del mundo ha sido largo y no exento de dificultades. Sus inicios en el mundo del vino hay que buscarlos en la facultad de enología y en Castro Ventosa, la bodega familiar en la que empezó a trabajar con tan solo 19 años.

En 1996 empezó a elaborar vinos fluidos y personales y un año más tarde asumió el control total de Castro Ventosa, pues sus tíos, responsables hasta entonces del negocio, estaban ya mayores; en 1999 aprendió mucho al lado de **Álvaro Palacios** e incluso colaboró con él en las primeras

elaboraciones que más tarde se convertirían en los vinos de la bodega Descendientes de J. Palacios, como lo hizo también en las primeras añadas de Bodegas Peique.

En el año 2003 lanzaría su primer vino en solitario, Ultreia (nombrado así recordando el saludo que antaño usaban los peregrinos del Camino de Santiago), teniendo ya muy claro que **la uva mención debía ser la gran protagonista**.

Después iniciaría colaboraciones en Portugal con Dirk Niepoort, en Sudáfrica con Eben Sadie y en una larga retahíla de bodegas en Rías Baixas, Monterrei o Madrid. Su trabajo en Algueira y Guímaro merece ser destacado, pues fue donde empezó el descubrimiento del enorme potencial de la Ribeira Sacra y una evolución que terminaría por convertirle en el padre de los vinos de esta denominación, tal y como los conocemos hoy.

Pese a elaborar vinos en regiones muy diversas, el corazón de Raúl Pérez sigue estando en **Valtuille**. La **arcilla** caliente de **La Poulosa** o los **suelos arenosos** de Villegas se cuentan entre sus preferidos, pese a que Raúl admite que la calidez relativa de esta última finca no facilita la obtención de finos fluidos y ligeros.

Su gran obsesión ha sido y sigue siendo que el vino refleje el carácter del viñedo, objetivo que marca toda su filosofía de trabajo. Cada día está más convencido de que existen más de una decena de parajes de calidad extraordinaria en Valtuille. **La Vitoriana**, una zona semiabandonada, **La Claudina** y, muy especialmente, El Rapolao, una ladera fresca y de fuerte pendiente con suelos arcillo-ferrosos, se adaptan mejor al estilo de vinos que Raúl quiere elaborar actualmente.

La localidad de Viariz (Corullón) con sus viñedos de arcilla y pizarra a más de 1.000 metros de altitud, o el proyecto de **Valdecañadas** en Ponferrada, son otros de los parajes bercianos en los que Raúl trabaja.

En palabras del propio Raúl , "las parcelas buenas hacen vinos buenos", solo hace falta respetarlas; para ello trabaja en ecológico y observa las plantas con detenimiento.

Actualmente, su estilo es de sobras conocido por todo el mundo del vino, pero sus creaciones parecen tener siempre algo de especial muy difícil de imitar. El respeto de Raúl por la **naturaleza** es máximo, **vendimia temprano** y, en bodega, **interviene únicamente cuando resulta imprescindible**, buscando simplificar tanto como sea posible. **Vinifica con raspón** y encuba durante varios meses con la voluntad de extraer los taninos de una forma progresiva y respetuosa.

En sus vinos se siente cada terreno, cada clima y cada añada, pues Raúl no gusta de corregir sus obras. Sus vinos son **accesibles desde su juventud, pero envejecen con elegancia**, hecho nada común en el mundo de la enología. Son vinos como los de antes, como los que hacía antaño la propia familia de Raúl.



**El presidente, Sebas Olaizola da la bienvenida a esta Reunión Técnica, saludando a los Cofrades que han asistido a la misma: Jesús Rodríguez, Josean Badallo, Josu Basoco, Amaia Sanzberro, Virginia Albillos, Martín Arregui, Íñigo Logroño, y a los nuevos Cofrades: Antxón Arín, Maite Arín y Ramón Gaztelupe, comentando que es esta fecha vamos a disfrutar con los vinos de Raúl Pérez y comentar su historia en el presente Reportaje.**

# El Bierzo



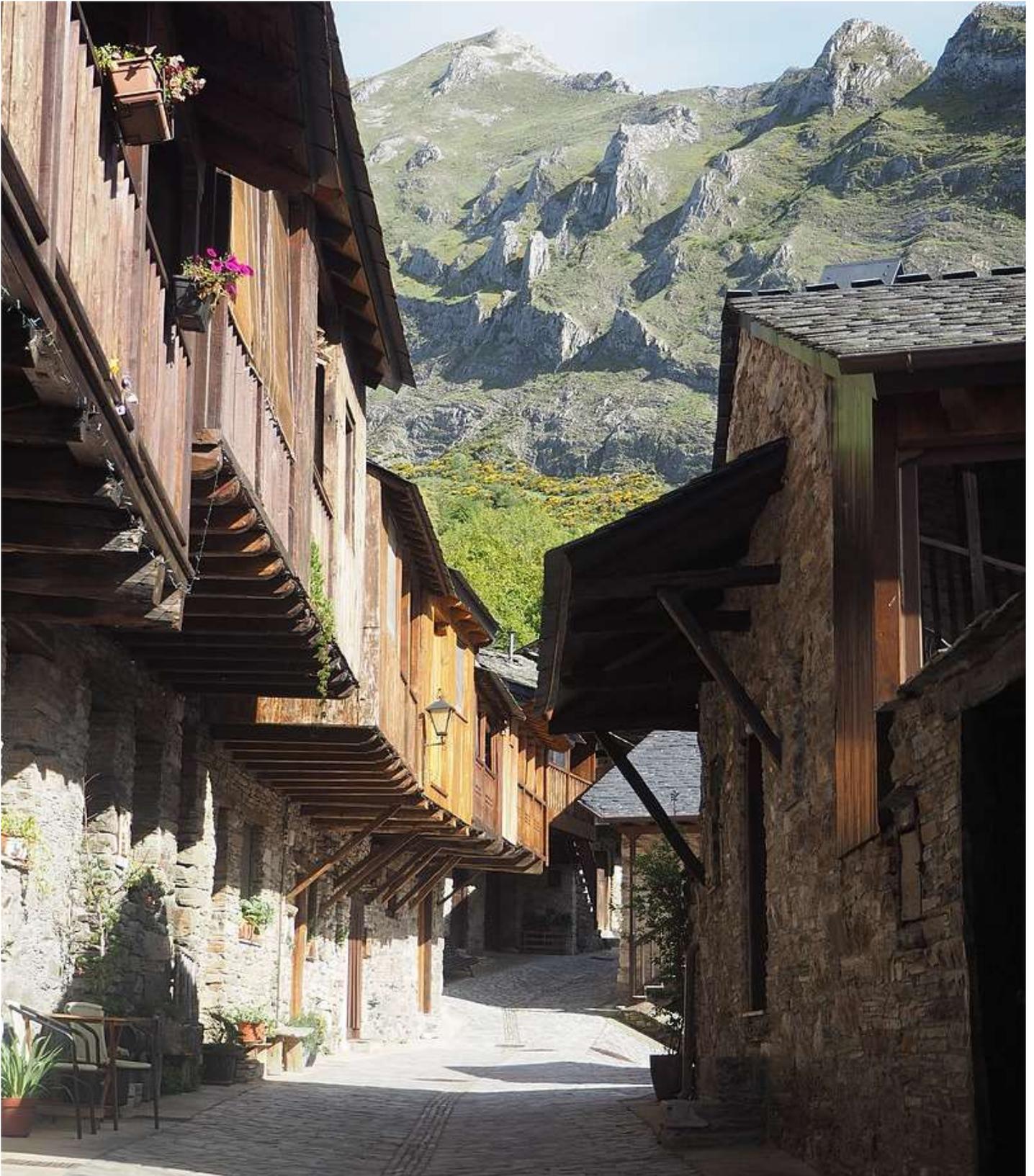
## Las Médulas

**Las Médulas** es un entorno paisajístico español formado por una antigua explotación minera de oro romana situado en las inmediaciones de la localidad homónima, en la comarca del Bierzo, provincia de León, comunidad autónoma de Castilla y León. Está considerada la mayor mina de oro a cielo abierto de todo el Imperio romano. Este entorno fue declarado Bien de Interés Cultural en 1996, en atención a su interés arqueológico. Un año después el conjunto fue declarado por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad,<sup>1</sup> y como Monumento Natural en 2002.

El trabajo de ingeniería realizado para la extracción del mineral utilizando el método de *ruina montium*, supuso la alteración del medio ambiente pero dio como resultado un paisaje de arenas rojizas, cubierto en la actualidad parcialmente de vegetación de castaños y robles. Se considera un «paisaje cultural» y tiene la denominación de «Parque Cultural». Las Médulas es una explotación minera abandonada y no agotada. El paisaje creado recoge las variaciones que los trabajos de explotación realizaron, desde la desaparición de las montañas encauzando sus escombros a lugares concretos para su posterior cribado y filtrado, hasta la creación de un lago artificial debido a los sedimentos acumulados, el lago de Carucedo, así como la inmensa infraestructura hidráulica construida, hay más de 400 km de canales, algunos de más de 100 km de longitud, necesaria para ello.

El área de las Médulas es zona de explotación agrícola donde abunda el castaño y el cerezo, que son explotados por los habitantes de los pueblos del entorno que mantienen sus costumbres en cuanto a su explotación, los terrenos son comunales pero los árboles, en especial el castaño, son particulares. En sus inmediaciones se encuentra una cantera que a pesar de ser declarada ilegal en 2008 continúa en funcionamiento.

Las Médulas fue en su origen una explotación romana de oro a cielo abierto, aunque los pueblos indígenas prerromanos ya habían explotado el yacimiento, bateando los placeres fluviales. Se estima que los romanos empezaron a trabajar en la zona en la época del emperador Octavio Augusto, quien dirigió personalmente la mayor parte de las acciones que entre los años 26 y 19 a C. conquistaron definitivamente los pueblos del norte de la península ibérica, astures y cántabros (no se debe confundir el topónimo actual con el monte Medulio, donde tuvo lugar el holocausto de los cántabros, que prefirieron darse muerte antes que entregarse. No obstante, la ubicación del monte Medulio es todavía objeto de discusión), cuando se necesitó el oro para hacer monedas al implantarse este metal, la moneda de áureo con un peso de 1/40 de la libra romana, aproximadamente 8 g de peso, como referente. Entre finales del siglo II y principios del siglo III, la mina fue abandonada debido a su agotamiento.



### Corredores de madera típicos de Peñalba de Santiago

**Peñalba de Santiago** es una localidad y pedanía española del municipio de Ponferrada, en la comarca del Bierzo, provincia de León, comunidad autónoma de Castilla y León. Se trata de una aldea compacta en la que sus casas se ubican en torno a la iglesia de Santiago de Peñalba, una joya del arte mozárabe conservada desde el siglo X.

Su aislada ubicación, en el centro de los montes Aquilianos, hizo de esta zona el lugar escogido por monjes anacoretas para el aislamiento y la construcción de monasterios y ermitas, un fenómeno conocido como la Tebaida leonesa.



Arcos de herradura en la Iglesia de Santiago de Peñalba



### Castillo de los Templarios de Ponferrada

El castillo templario se emplaza en lo que, probablemente, en origen fue un castro celta, en una posición similar a la de otros de El Bierzo. Posteriormente se cree que fue un emplazamiento romano y visigodo.

Es de estilo románico. Hacia 1178 el rey Fernando II de León permitió que los templarios establecieran una encomienda en la actual Ponferrada. En 1180 el rey expidió un fuero para la repoblación de la villa que había surgido un siglo antes, documentándose la primera fortificación hacia 1187.

En 1196, ante el ataque de Alfonso VIII de Castilla y debido al apoyo que recibió este reino por parte de los caballeros del Temple, Alfonso IX de León, corona a la que apoya la orden de San Juan quita Ponferrada a los templarios. Tras varias disputas, en 1211 Alfonso IX, hace las paces con la Orden del Temple les donó la villa de Ponferrada a cambio de ceder a estos algunos castillos. Durante el reinado de Fernando IV se produjo en Francia el juicio contra los templarios, que ocasionó la disolución de la Orden. Para evitar la consiguiente confiscación de Ponferrada, el maestre leonés del Temple, Rodrigo Yáñez, entregó la villa al infante don Felipe, hermano del rey. En 1340, Alfonso XI donó Ponferrada a Pedro Fernández de Castro (el de la Guerra), su mayordomo mayor, quien seguramente comenzó la construcción del llamado *castillo viejo* de Ponferrada. Ponferrada y su castillo continuaron en poder de la rama gallega de los Castro hasta 1374. A partir de ese año permaneció en poder de diversos y sucesivos miembros de la familia real.

En 1440, Ponferrada pasó a Pedro Álvarez Osorio, primer conde de Lemos, que venía reclamándolo desde hacía tiempo. Fue este importante personaje gallego del siglo xv quien realizó las grandes obras que configuran la actual fortaleza de Ponferrada, que comprende: un castillo, el llamado *Castillo Viejo*, un recinto amurallado con sus barreras y un palacio renacentista.

Durante los siglos xvii y xviii el castillo fue gobernado por un corregidor en nombre de la Corona.

A partir de 1850 comenzó un periodo de fuerte declive para el castillo: el Ayuntamiento vendió los muros y utilizó sus piedras para construir unas cuadras públicas y un mercado, adosados a las murallas, arrendó el interior como zona de pastos, e incluso permitió su explanación para ubicar un campo de fútbol. Por fin en 1924 se le concedió el rango de Monumento Nacional, con lo que se frenó el deterioro.



**VIÑEDOS EN EL BIERZO**

## RAÚL PÉREZ BODEGAS Y VIÑEDOS

En 2003 inicia su proyecto personal en el Bierzo bajo el nombre de Ultreia. Una forma antigua con la que los peregrinos del Camino de Santiago se saludaban y que significa "vamos más allá" significado que guarda relación con la historia familiar y personal de las raíces de Raúl Pérez. Su filosofía es intervenir lo menos posible, usar poco sulfuroso, no filtrar, ni estabilizar.





## UVA GODELLO

Los orígenes de la uva Godello se ubican en el noroeste de España, en Galicia, y se remontan a la época de la colonización romana. Se trata de una variedad autóctona conocida, principalmente, por su distintiva mineralidad, acidez fresca y elegantes sabores frutales.

Se trata de una uva de gran calidad y con un elevado potencial aromático. Produce vinos de color amarillo pajizo, con reflejos verdes, de intenso aroma fino y floral, con aromas armoniosos a fruta blanca madura, cítricos y flores. Los godellos son vinos equilibrados, untuosos y con un sabor rico en matices.

### Características particulares de la uva Godello

La uva Godello es la variedad blanca principal de la Denominación de Origen Valdeorras y Bierzo. Sin embargo, su cultivo está autorizado en otras zonas de Galicia.

Si nos centramos en la uva en sí, podemos decir que es de excelente calidad y tiene un perfil aromático complejo y diverso con una madurez determinada. Se trata de un racimo pequeño y denso cuya baya es de tamaño mediano con un color entre verde y amarillo. Además, es un tipo de vid sensible a la humedad y al frío que requiere un gran cuidado a lo largo de todo el año. Por ello, se encuentra mejor adaptada al crecimiento en suelos secos.

Si hablamos de los vinos blancos que produce la uva godello, decimos que se caracterizan por ser finos y delicados, con un gran cuerpo y que alcanzan una graduación más bien baja, de 11,5 a 12,5 grados, y una equilibrada acidez. Además cuenta con intensos aromas frutales (que recuerdan a la manzana) y florales, con toques minerales y herbáceos y unos matices amarillos-verdosos.

### Historia de la uva Godello

La Godello, también denominada Agudello, Verdeja, Verdelho o Berdello Ojo de Gallo, como ya decíamos anteriormente, es un uva autóctona de Galicia, de la ribera del río Sil. Es la variedad más importante de la D.O. Valdeorras y, además, está presente en otras denominaciones de origen

como Monterrey y el Bierzo (Castilla y León), de donde se cree que es originaria en torno al siglo XII. La Godello lleva muchos años siendo comparada con la uva Albariño por tener origen similar. Ésta última siempre ha estado mejor valorada, siendo la gran protagonista de los vinos gallegos y caracterizándose por tener una mayor sutileza aromática. Sin embargo, la godello ha adquirido importancia en los últimos años y se ha hecho destacable por su mayor capacidad de envejecimiento en barrica de madera, produciendo vinos con matices complejos y elegantes. Además, se dice que es una uva que es “notable en todo pero sobresaliente en nada” debido a que no tiene ninguna característica original que la haga destacar.



## UVA MENCÍA

La uva Mencía es una variedad de uva tinta que se cultiva principalmente en Galicia y el Bierzo, en el noroeste de España. Se cree que el origen de la uva mencía se remonta a la época romana, ya que existen evidencias de su presencia en la región desde hace siglos.

Estudios recientes han revelado que su origen es más complejo. Investigaciones sobre el perfil genético de la variedad han descartado la una vez popular teoría de que la Mencía y la Cabernet Franc estaban relacionadas. Por la que la teoría de su origen gallego cobra fuerza.

Con datos del 2021, la variedad mencía es la vigésimo primera variedad en número de hectáreas plantadas en España, con 8.305. La mencía se ha adaptado muy bien a las condiciones climáticas y geográficas de Galicia, especialmente en las denominaciones de origen de Bierzo, Ribeira Sacra y Valdeorras. Estas zonas montañosas con suelos de pizarra y clima atlántico proporcionan las condiciones ideales para el cultivo de la mencía.

En menores proporciones podemos encontrar también esta cepa en los viñedos de Asturias y Cantabria, así como el Valle del Cerrato (Palencia), donde se considera una variedad característica de la provincia, en Tierra de campos (Valladolid), en el Valle del Tera (Zamora) y en Burgos, donde junto con la cepa aragonés se elaboran vinos rosados de una calidad media.

## Su comportamiento agronómico

La variedad Mencía es una variedad de uva tinta ampliamente cultivada en la región vinícola del noroeste de España, especialmente en la zona de El Bierzo, aunque también se encuentra en otras regiones como Valdeorras y Ribeira Sacra. El comportamiento agronómico de la variedad Mencía puede describirse de la siguiente manera:

La Mencía es una variedad que se adapta bien a diferentes tipos de suelo y climas. Sin embargo, prefiere suelos de origen granítico y climas más frescos, con influencia atlántica. Las condiciones de terreno y clima pueden influir en la calidad y características de los vinos producidos con esta variedad. En lo que respecta a su ciclo vegetativo la Mencía es una variedad de ciclo medio, lo que significa que tiene un periodo de maduración moderado en comparación con otras variedades. Esto le permite desarrollar sus características aromáticas y fenólicas de manera adecuada.

En general, la Mencía tiene un rendimiento moderado a bajo. Esto puede ser beneficioso para la calidad del vino, ya que una menor producción de uva tiende a concentrar los sabores y aromas en los frutos. Nuestra variedad protagonista es relativamente resistente a enfermedades fúngicas como el mildiu y el oídio. Sin embargo, puede ser más susceptible a otras enfermedades como la botritis y la podredumbre ácida en condiciones de alta humedad.



# LA VIZCAÍNA LA DEL VIVO 2021 - RAÚL PÉREZ (BODEGAS Y VIÑEDOS)



Vino Blanco / España / Galicia / Bierzo D.O.

13,5 % vol

100% Godello

*Otra magnífica botella de R. Pérez. Un Godello con reflejos dorados y una hermosa nariz de fruta blanca y flores. En boca es largo, corpulento y carnoso, pero lleno de frescura, con notas de melocotón y pera, como los grandes Viognier.*

Raúl Pérez es considerado uno de los más grandes viticultores de España, y también uno de los más prolíficos, elaborando más de una treintena de vinos propios, además de supervisar varias bodegas de renombre (Estefanía / Tilenus, Castro Ventosa). Posee una personalidad discreta y fue al apartarse humildemente para dejar que la viña y su terreno se expresen, paradójicamente, cuando se ganó el estatus de súper estrella del vino. Desde el Bierzo a las Rías Baixas, pasando por Ribeira Sacra y Monterrei, firma vinos de artista cuya reputación se extiende mucho más allá de las fronteras de su España natal. Sin embargo, a pesar de todo el bombo publicitario, muy pocos han logrado probar los caldos del virtuoso ya que sus vinos a menudo se producen solo en unas pocas barricas por añada.

**¡Con sus delicados aromas y su frescura, es un vino blanco que hará las delicias de los amantes de la buena mesa!**

La Vizcaína La Del Vivo 2021 es resultado de un minucioso trabajo en viticultura ecológica, vendimiado a mano. Producido en la región española del Bierzo, este vino blanco elegante y complejo le debe especial crédito a la uva Godello, ¡una de las variedades de uva más respetadas de España! Esta añada fue envejecida en dos tinajas de roble de 2.500 litros, y una pequeña porción envejecida en ánforas. Es varietal y expresivo y procede de dos parcelas, una de suelos arenosos y otra en Cacabelos con algunas rocas calizas.

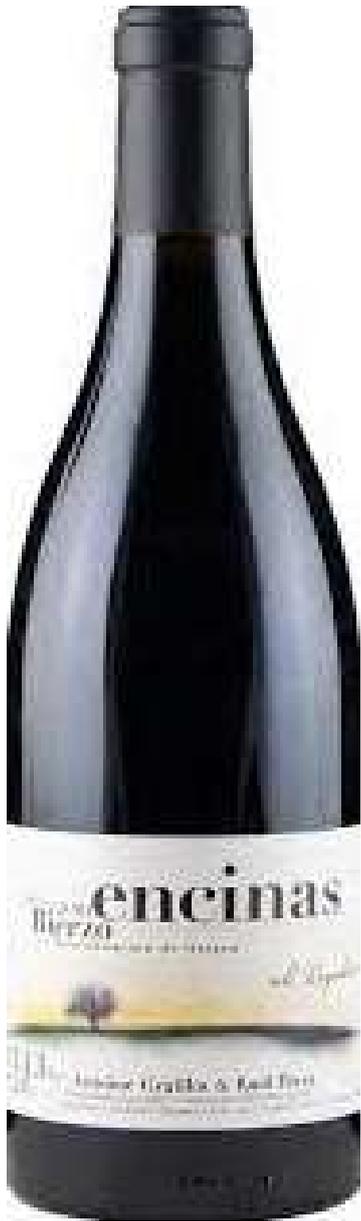
**Vinificación:** Fermentación espontánea en tinajas de roble de 500 litros sin control de temperatura, con el 100% de los hollejos. Un 20% fermenta en tinajas de barro durante 12 meses. Realiza la fermentación maloláctica

## NOTA DE CATA

**VISTA:** De color amarillo verdoso con ribetes metálicos, limpio y brillante

**NARIZ:** Destacan los aromas de fruta blanca, de ciruelas amarillas y de nísperos y las notas minerales

**BOCA:** Entrada amable pero muy eléctrico con una acidez equilibrada, mineral y con largo postgusto.



## Las Encinas 2020 - Antoine Graillet & Raúl Pérez

*Una deliciosa mezcla de textura de compota de fresa y vainilla con taninos pulidos y un final equilibrado, todo ello con 13,5% de alcohol. Es tan rico que casi se podría confundir la fruta (pero no la acidez) con el australiano, creo. Para ser un vino tan joven, creo que es fantástico.*

El vino Las Encinas 2020 es el resultado de la colaboración entre Antoine Graillet (Gran elaborador en Crozes-Hermitage) y Raúl Pérez. El vino procede de 3 parcelas de Mencía en Valtuille de Abajo.

Antoine Graillet, hijo de la estrella de Crozes Hermitage: Alain Graillet, ha lanzado recientemente un proyecto con uno de los más grandes viticultores españoles: Raúl Pérez. Esta cosecha presenta un cuerpo brillante que revela un tono cereza profundo muy seductor. La nariz es impresionante. Encontramos notas similares al Cabernet Franc cuando se reduce (para airear al menos 1 hora antes de degustarlo) envuelto en una caja de especias dulces, frutos negros y florales muy aireados. Tal pureza aromática es rara para una mencía 100% y es aquí donde Antoine y Raúl se diferencian claramente. En boca, la pulpa es densa y jugosa. El paso por boca es fino y ofrece sabores especiados y de guindas para terminar con una impresionante persistencia mineral.

**Puntuaciones de cata:** 94 Puntos Parker (Luis Gutiérrez).

**Tipo de vino:** Vino Tinto con crianza.

**Bodega:** Raúl Pérez Bodegas y Viñedos, VALTUILLE DE ABAJO (León). **Zona DO Bierzo.**

**Añada:** 2020

**Botella:** 75cl

**Variedades de uva:** Mencía.

**Graduación:** 13,5% Vol.

**Elaboración y Crianza:** Se elabora con el raspón entero y se fermenta en un gran depósito de hormigón. La crianza se realiza en un gran fudre de roble de varios usos durante 10 meses.

**Temperatura de consumo:** 15°C

### NOTA DE CATA

**VISTA:** Una deliciosa mezcla de textura de fresa y vainilla

**NARIZ:** Permitted abrirse a la avidez de la fruta roja, en particular la guinda.

**BOCA:** Profundo e incisivo dejando una amplia satisfacción



## La Vizcaína El RAPOLAO 2021

**El Rapolao** es una parcela situada en una ladera orientada al norte con bastante pendiente. Al ser tan inclinada no permite el laboreo con maquinaria. Estamos ante una **delicia floral, con una boca fina y una vibrante acidez**. Un dato interesante: es el vino de la **viña favorita de Raúl Pérez**, una parcela que nadie quería porque había mucha botritis.

### FICHA TÉCNICA

**LA BODEGA:** La Vizcaína de vinos

**TIPO de VINO:** Tinto

**AÑADA:** 2021

**GRADO:** 13,5% vol.

**VARIEDAD:** 100% Mencía

**ORIGEN:** Bierzo

### VIÑEDO Y ELABORACIÓN

**Nombre:** El Rapolao

**Descripción:** Vila con orientación norte situada en Valtuille de Abajo a 550 metros de altitud.

**Superficie:** 1,5 hectáreas.

**Edad:** Parte del viñedo data de 1920 y la otra de 1980.

**Suelo:** Arcilloso en la zona más antigua y con más componente orgánico en la nueva.

**Clima:** Atlántico-continental. Es una zona de transición entre el interior y la costa, por lo que las temperaturas son suaves.

**Cosecha:** Vendimia manual.

**Vinificación:** Se fermenta con el raspón entero en grandes tinas abiertas.

Tras unos 30 días de maceración, pasa a barricas.

**Envejecimiento:** Crianza en madera francesa de diferentes formatos durante más de un año.

### CATA

**VISTA:** Color rojo cereza con brillo destacado.

**NARIZ:** Aromas de frutos rojos y notas florales. Es muy especiado, mineral y expresivo.

**BOCA:** Ligera calidez y taninos firmes hacen de él un vino serio, con poderío, largo y que muestra un agradable sabor a fruta aderezada.

### OPINIÓN DE LOS CRÍTICOS

El defensor del vino:

Ahora poseen el 100% de las uvas utilizadas para El Rapolao y La Vizcaína El Rapolao 2021, de las cepas más jóvenes del paraje. Hay un cambio respecto al año anterior, ya que esta vez se utilizó un foudre de roble de 1.500 litros para envejecer parte del vino. Es un año muy limpio, con algunas notas de sésamo tostado, elaborado con una maceración corta y extracción moderada. Ponen el vino en barrica después de 45 días de maceración y sienten que han podido mantener más frescura en el vino. Se mostró muy bien, con un toque férreo y unos taninos ligeramente polvorientos. Tiene un toque rústico y terroso.



## La Vizcaína LA VITORIANA 2021 Bierzo Mencía Botella Magnum

**Vino Tinto / España / Castilla y León / Bierzo DO / 13,5 %  
vol / 100% Mencía**

**Aún más elegante, sedoso y concentrado que 2017 (...)”después de una hora de apertura el vino es excepcional” R. Parler**

Raúl Pérez es una leyenda viva española, pertenece a los más grandes viticultores del país y esta cosecha es una de las más importantes de la zona. La Vizcaina y Rapolao fermentaron en tinajas de madera y luego envejecieron en barricas, pero no queda rastro de roble. En boca es floral y vibrante. Apreciamos especialmente sus taninos finos y de fácil digestión, y su paladar rico con un final persistente. Todo está logrado, sin restricciones ni efecto de estilo. ¡Es una maravilla de Mencía firmado por Pérez

Raúl Pérez es considerado uno de los más grandes viticultores de España, y también uno de los más prolíficos, elaborando más de una treintena de vinos propios, además de supervisar varias bodegas de renombre (Estefanía / Tilenus, Castro Ventosa). Posee una personalidad discreta y fue al apartarse humildemente para dejar que la viña y su terreno se expresen, paradójicamente, cuando se ganó el estatus de súper estrella del vino. Desde el Bierzo a las Rías Baixas, pasando por Ribeira Sacra y Monterrei, firma vinos de artista cuya reputación se extiende mucho más allá de las fronteras de su España natal. Sin embargo, a pesar de todo el bombo publicitario, muy pocos han logrado probar los caldos del virtuoso ya que sus vinos a menudo se producen solo en unas pocas barricas por añada.

### FICHA TÉCNICA

#### **CATA**

**VISTA:** Magnífico color rojo granate.

**NARIZ:** Intensa de fruta. Impresionante de cereza y violeta. Un perfecto equilibrio con notas frutales y florales.

**BOCA:** Muy largo en boca. Equilibrado con una maestría dirigida por Raúl Pérez. Con un paladar fabuloso, meloso y ligeramente amaderado. Sabor rojo carnosos.

#### **Opinión de los críticos:**

Sin duda, un gran vino. Tiene muy buena acidez, fruta brillante y un equilibrio perfecto. Tiene mucha tensión, es muy jugoso y muy largo en boca, y promete evolucionar maravillosamente.

## **MENÚ KASKAZURI**



### **CENA**

- **Pulpo con cebolletas asadas y sopa de tomate**
- **Ensalada de esturión en escabeche y paté de bonito**
- **Huevo a baja temperatura con caldo de gallina y foie**
- **Crujiente de manitas y hongos**

### **POSTRE**

- **Pastel de Mango y chocolate**
- Café - Infusiones**

## NOTAS DE CATA



**VINO:** La Vizcaína LA DEL VIVO

**BODEGA:** Raúl Pérez / Bodegas y Viñedos

**AÑADA:** 2021

**ORIGEN:** D.O. Bierzo

**UVAS:** Godello 100%

**CRIANZA:** Resultado de un minucioso trabajo en viticultura ecológica, vendimiado a mano. Esta añada fue envejecida en dos tinas de roble de 2.550 litros, y una pequeña porción envejecida en ánforas.

**GRADO DE ALCOHOL:** 13,5 %

**MARIDADO CON:** Pulpo con cebolletas asadas y sopa de tomate.

**FASE VISUAL:** De color amarillo verdoso con ribetes metálicos, limpio y brillante.

**FASE OLFATIVA:** En nariz destacan los aromas de fruta blanca y flores, de ciruelas amarillas y de nísperos, con notas minerales.

**FASE GUSTATIVA:** Entrada amable en boca, con una acidez equilibrada, mineral y con largo postgusto.

Puntuación sistema americano: 92



**VINO:** Las Encinas 2020 / Antoine Graillet & Raúl Pérez

**BODEGA:** Raúl Pérez / Bodegas y Viñedos

**AÑADA:** 2020

**ORIGEN:** D.O. Bierzo

**UVAS:** Mencía 100%

**CRIANZA:** El vino Las Encinas 2020 es el resultado de la colaboración entre Antoine Graillet y Raúl Pérez. El vino procede de 3 parcelas de Mencía en Batuille de Abajo. Se elabora con el raspón entero y se fermenta en un gran depósito de hormigón. La crianza se realiza en un gran fudre de roble de varios usos durante 10 meses.

**GRADO DE ALCOHOL:** 13,5 %

**MARIDADO CON:** Ensalada de esturión en escabeche y paté de bonito.

**FASE VISUAL:** Una deliciosa mezcla de textura de fresa y vainilla.

**FASE OLFATIVA:** Permite abrirse a la avidez de la fruta roja, en particular la guinda. Encontramos notas similares al Cabernet Franc. Tal pureza aromática es rara para una Mencía 100%.

**FASE GUSTATIVA:** El paso por boca es fino y ofrece sabores especiados y de guindas, dejando una amplia satisfacción

Puntuación sistema americano: 78



**VINO:** La Vizcaína EL RAPOLAO 2021

**BODEGA:** LA VIZCAÍNA de Vinos

**AÑADA:** 2021

**ORIGEN:** D.O. Bierzo

**UVAS:** Mencía 100%

**CRIANZA:** El Rapolao es una parcela situada en una ladera orientada al norte con bastante pendiente. Al ser tan inclinada no permite el laboreo con maquinaria. Vendimia manual. Estamos ante una delicia floral con una boca fina y una vibrante acidez.

**GRADO DE ALCOHOL:** 13,5 %

**MARIDADO CON:** Huevo a baja temperatura con caldo de gallina y foie.

**FASE VISUAL:** Color rojo cereza con brillo destacado

**FASE OLFATIVA:** Aromas a frutos rojos y notas florales. Muy especiado, mineral y expresivo-

**FASE GUSTATIVA:** Ligera calidez y taninos firmes hacen de este vino; seriedad, con poderío largo con una boca fina y una vibrante acidez.

Puntuación sistema americano: 92



**VINO:** La Vizcaína LA VITORIANA / Lomas de Valtuille / Botella Magnum. 1,5 l / Es fácil entender porqué Robert Parket dice lo siguiente: Este vino para beber y guardar es realmente magnífico, con notas frutales y florales, sorprendente riqueza y equilibrio.

**BODEGA:** LA VIZCAÍNA de Vinos

**AÑADA:** 2021

**ORIGEN:** D.O. Bierzo

**UVAS:** Mencía 100%

**CRIANZA:** Aún más elegante y concentrado que en 2017....Después de una hora de apertura el vino es excepcional.

**GRADO DE ALCOHOL:** 13,5 %

**MARIDADO CON:** Crujiente de manitas y hongos.

**FASE VISUAL:** Magnífico color rojo granate.

**FASE OLFATIVA:** Intensa de fruta, impresionante de cereza y violeta. Un perfecto equilibrio con notas frutales y florales.

**FASE GUSTATIVA:** Muy largo en boca. Equilibrado con una maestría dirigida por Raúl Pérez. Con un paladar fabuloso, meloso y ligeramente amaderado.

Puntuación sistema americano: 90



Sebas Olaizola saluda a Antton Otaegui, propietario y cheff de cocina del Restaurante Kaskazuri, felicitándole por el maridaje de los platos que nos ha ofrecido en el Menú para acompañar a cada vino de Raúl Pérez, Bodegas y Viñedos.

