

GASTRONOMÍA Y VIAJES

GRATIS
2 ENTRADAS
36 SALÓN
GOURMETS

CLUB
DE

GOURMETS

DESDE
1976

GOURMETS.NET

CANARIAS 4,15 €

4 €

MARZO 2023

Nº 563



EL DÍA DE
LUCÍA FREITAS
EMPIEZA EN EL
MERCADO DE
SANTIAGO DE
COMPOSTELA.

Restaurante A Tafona / **La chef coherente** 14

Viaje Normandía / **Irás y volverás** 20

Martina Prieto Pariente / **Alma de verdejo** 08

Vinos tranquilos (III) / **Aventajados** 28

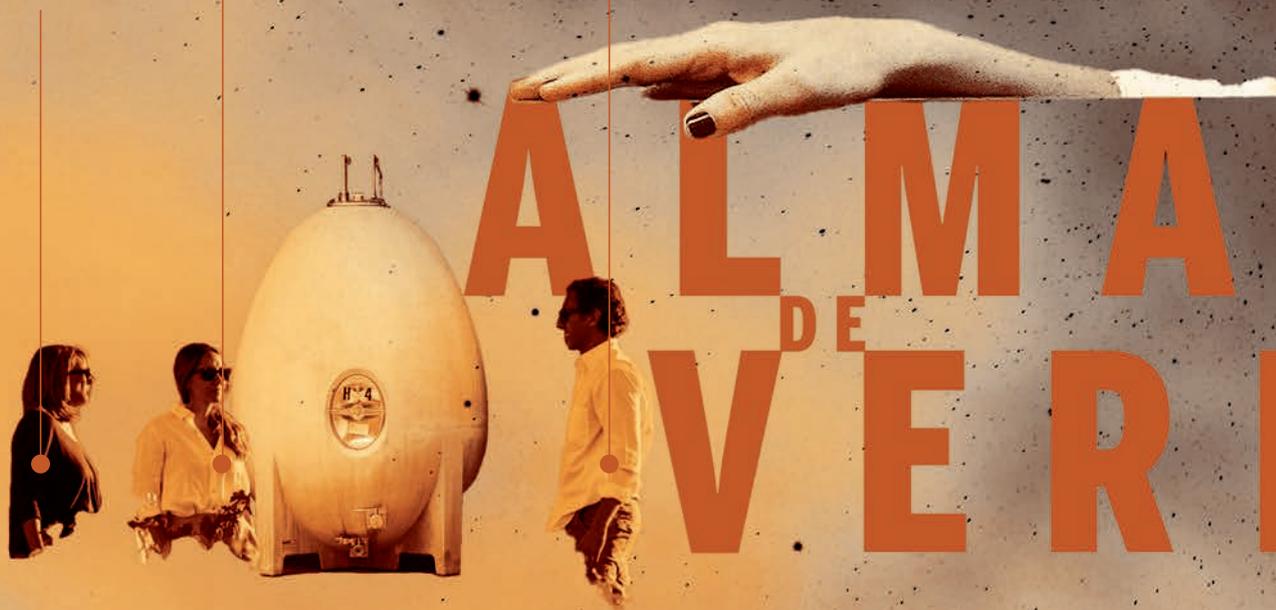


Grupo
Gourmets

Martina se hizo cargo de la dirección técnica de las bodegas de en 2017.

Ignacio Prieto Pariente se incorporó al área comercial de las bodegas en 2012.

Victoria Pariente, una revolucionaria en el mundo del vino, fundó la bodega en 1998.

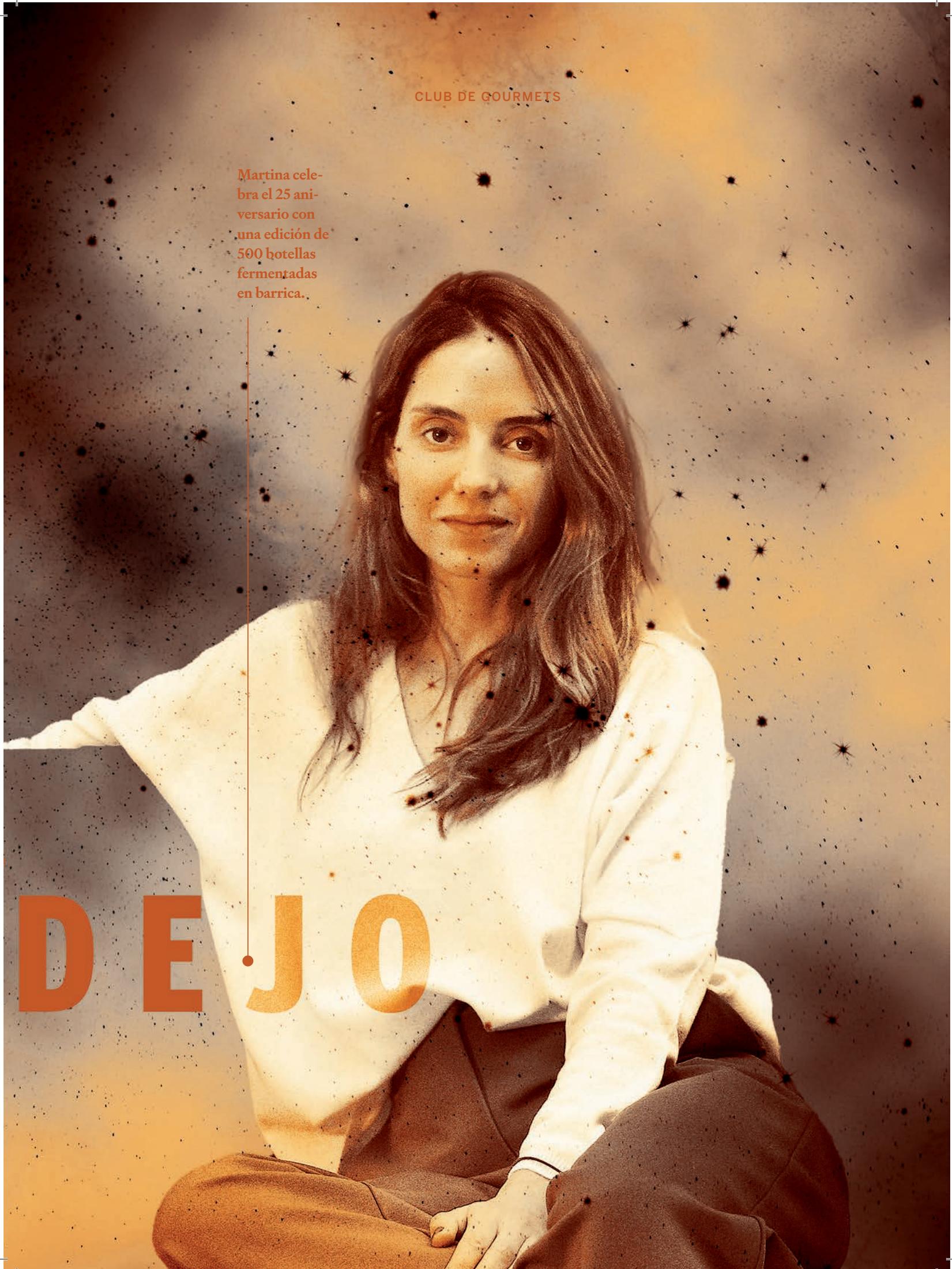


Este año, las Bodegas José Pariente celebran su 25 aniversario, por eso, prácticamente retirada Victoria, su hija Martina, explica su presente y sus planes futuros basados en tres premisas: diferenciación, territorio y sostenibilidad. **TEXTO—ANA MARCOS FOTOS—BODEGAS JOSÉ PARIENTE.**

CLUB DE GOURMETS

Martina celebra el 25 aniversario con una edición de 500 botellas fermentadas en barrica.

DEJO



1



1. **Martina y su hermano Ignacio recorren los viñedos de La Seca, en la actualidad cuentan con 91 ha y elaboran 1 millón de botellas al año.**
2. **Martina se declara partidaria de la mínima intervención en bodega aunque explica que es necesaria para obtener vinos longevos.**
3. **La bodega cuenta con distintas formas de elaboración, entre ellas, tinas de hormigón.**
4. **Combinan los avances tecnológicos con las barricas de madera tradicionales.**

Martina Prieto Pariente (Valladolid, 1986) directora técnica desde 2017, nos recibe en su moderna bodega, situada en La Seca, conocida como milla de oro de la DO Rueda. Una mujer joven, preparada, con las ideas muy claras que, junto a su hermano Ignacio como comercial y financiero, pretende mantener y ensalzar el legado de su madre Victoria Pariente, una revolucionaria en toda regla, conocida hoy como Gran Dama del Vino. Fundó la bodega en 1998 cuando era muy joven teniendo al lado a su progenitor, quien se dedicaba al vino desde los años 60 para surtir su Bar España (Rueda) y el consumo familiar.

La filosofía de esta nueva casa transformó la forma de elaborar en la zona porque confiaron en la nobleza de la uva verdejo para buscar calidad y longevidad. Su nuevo vino José Pariente 25 Años Fermentado en Barrica (500 botellas), salió al mercado como una celebración de las Bodas de Plata de la bodega y, además de su excelsa calidad, ha demostrado que la verdejo puede envejecer maravillosamente. Identidad y excelencia a partes iguales en un reto de mejora y evolución constante.

¿Haber crecido entre viñedos marcó tu vocación enológica?

Sobre los 16 años comencé a acompañar a mi madre en sus viajes como traductora y decidí entonces hacer ingeniero agrónomo como base, me encantó y cursé el Grado de Enología y cursos de formación continua en la Universidad de Burdeos. Actualmente sigo formándome porque estoy con el diploma del Wine&Spirit Education Trust.

Tu madre, Victoria Pariente, ¿se ha retirado ya del todo?

Sigue estando en la sombra, pero en momentos clave, como el ensamblaje de la añada por ejemplo, me gusta contar con ella. La formación académica te da una base, pero la experiencia es la que te da la confianza y tenerla a ella es un privilegio.

Esa filosofía de calidad que os legó sigue presente, aunque la evolución ha sido una característica también ya vuestra.

No sólo hemos intentado seguirla sino ensalzarla cada vez más, especialmente buscando esa longevidad de la variedad verdejo que antes sólo se trabajaba en la inmediatez. También queremos destacar la heterogeneidad de la varietal, no sólo en suelos, sino en las formas de elaboración: sobre lías, tinas de madera, tinas de hormigón sin revestir de resina, inoxidable... incluso en huevo para el cuvée. Siempre yendo más allá.

Los hijos habéis inaugurado la Bodega Prieto Pariente para tintos.

Desde que trabajo en la bodega tenía la inquietud de elaborar vino tinto. En 2012 mi hermano Ignacio se incorpora al negocio familiar después de trabajar en grandes multinacionales, lo que se notó muchísimo. Nos planteamos el estilo de vino que queríamos hacer y encauzamos su perfil, buscábamos una elegancia sutil. Castilla y León es enorme y nos dedicamos a recorrerla entera



y a hacer pruebas, finalmente nos quedamos dentro de Valladolid obviando denominaciones y origen, en Mucientes y Pedrosa del Rey. Inauguramos la bodega en 2013 y etiquetamos como Vino de la Tierra de Castilla y León.

José Pariente, Bodega del Año según los lectores de la Guía Vinos Gourmets.

Es todo un orgullo y máxime que hayan sido sus lectores, los consumidores reales. Desde aquí le doy las gracias al Grupo Gourmets que lo ha hecho posible gracias a este sistema de votación. La calidad constante y la fidelidad del consumidor ha caracterizado nuestra marca. Nunca hemos tratado de esconder defectos basándonos en el

‘efecto añada’, la climatología marca hasta cierto punto, por eso un año malo sólo debe servir para mejorar, no para escudarse en él.

¿A qué atribuyes que la verdejo tenga actualmente esa mala fama?

Cualquier cosa que triunfa tiene tendencia a crecer descontroladamente, atrae a gente que quiere tener un enriquecimiento rápido, y el mundo del vino exige mucho tiempo. En el boom, previo a la crisis financiera del 2008, no se hicieron, en muchos casos, las cosas bien y ahora arreglarlo costará mucho. Aquí ha habido exceso de plantación de viñedo muy rápido y han puesto el foco en Rueda, cosa que pasa en otras zonas muy famosas como Burdeos, donde tampoco todo es maravilloso.

¿Cómo definirías el perfil de vuestros vinos blancos José Pariente?

La verdejo es nuestra base, excepto un 2% de sauvignon blanc. Sobre eso, hacemos vinos nítidos, que no tienen nada que esconder, partiendo de un viñedo 100% sano, que también es ecológico. Buscamos complejidad, aunque sobre todo los de guarda, puedan parecer

3



4



5



5. **Martina sigue consultando detalles importantes con su madre pues asegura que contar con su experiencia es un privilegio.**

austeros, porque están enfocados a una media-larga crianza, luego se van abriendo poco a poco en la copa. No queremos vinos inmediatos ni florituras decorativas innecesarias.

Se dice mucho que el vino se hace en el viñedo. ¿Dónde queda la bodega?

Somos partidarios de la mínima intervención en bodega, pero investigamos continuamente. Trabajamos con fermentaciones en barrica espontáneas, con levaduras naturales de la viña... La intervención es mínima, pero necesaria si queremos tener vinos longevos. Hay que controlar exhaustivamente el frío, también el oxígeno para evitar oxidación prematura... Las prácticas en bodega son importantísimas.

¿Crees que está habiendo un rechazo a los avances tecnológicos?

No quiero blanco o negro, porque en el mundo no hay nada tan simple. El tema de excluir por excluir es demasiado

obvio y simplista. En un mismo sitio, hay vinos buenos o malos y es indiscutible que ha habido avances técnicos muy positivos que han permitido elaborar vinos mucho más francos y sin defectos prácticamente.

Os acaban de dar la Certificación Wineries For Climate Protection.

Todos nuestros vinos de guarda son ya ecológicos y el joven saldrá ya en 2025, pero hay que tomárselo en serio en todos los aspectos. Hablar de viticultura ecológica es muy bonito, pero solo es interesante si es 360º, desde el gasto de agua –no por el riego en sí sino por la limpieza–, a la energía, consumo de cajas, gramajes del cartón, los pesos... Todo eso ya lo hemos hecho nosotros para hacer nuestra bodega cada vez más sostenible.

¿Cómo está el sector?

En un momento positivo porque está habiendo un ligero cambio de tendencia en cuanto a la calidad. Tenemos ahora grandísimos vinos en España y se está revalorizando internacionalmente, poco a poco. Se trabaja el terruño, las parcelas, vinos de guarda, de culto... Nunca será el gran porcentaje del consumo, pero creo que es muy importante y se sigue trabajando sobre ello.

¿Algún proyecto a la vista en vuestras bodegas?

Tenemos un plan muy bonito con el estudio de Moneo para reestructurar todo el entorno de la bodega de Rueda en paisajismo y biodiversidad, con especies autóctonas como el pino castellano y, más tarde, fauna. Es nuestra filosofía de sostenibilidad 360º. ●