

La bodega riojana Martínez Alesanco lanza 'ECO', un vino ecológico comprometido con el valle del Alto Najerilla

- La familia Martínez Alesanco da un paso más en su apuesta por la preservación de su entorno natural del valle del Alto Najerilla con uno de los vinos ecológicos pioneros en su zona de la DOCa. Rioja
- La bodega familiar aborda el reto de la elaboración ecológica en un territorio de altura que se beneficia paulatinamente del cambio climático

Badarán, 30 marzo de 2017.- La bodega riojana Martínez Alesanco lanza al mercado 'ECO. Martínez Alesanco', vino ecológico que ejemplifica un paso más de este proyecto familiar, con raíces en Badarán, en su compromiso por la preservación de su entorno natural del valle del Alto Najerilla en la DOCa. Rioja. La tercera generación al frente de Martínez Alesanco ha querido conservar con 'ECO' la tipicidad de los vinos de esta zona vitícola de larga tradición en un "gran tinto joven" de limitada producción.

"ECO es un vino de año con paso por barrica que respeta las elaboraciones clásicas del valle del Alto Najerilla, con frescura e intensidad frutal. Es un vino tradicional, ligado al cuidado de la tierra, a la sostenibilidad del ecosistema y en el que hemos querido comprometernos con nuestro suelo, nuestro paisaje y el entorno que nos rodea, tan vinculado al legado de los monasterios de Yuso y Suso", resume Pilar Torrecilla, enóloga de Martínez Alesanco.

"El momento vitícola actual que estamos viviendo en el valle del Alto Najerilla y nuestro espíritu inconformista es lo que nos ha impulsado a la elaboración del primer vino 'eco' de nuestra zona", destaca Pilar Torrecilla. Para ello, "la bodega parte de un clima característico (temperaturas medias inferiores al resto de la comunidad, sin falta de agua ni excesos térmicos); suelos a elegir, con todas las profundidades, texturas, estructuras, composición y fertilidad; material vegetal óptimo y propio (Garnacha vieja y resistente), y una viticultura tradicional de secano, con conducción en vasos viejos, producciones inferiores a 3.000 kilos por hectárea y pequeñas parcelas sin concentración parcelaria", detalla Torrecilla.

El patrimonio de viña vieja del Alto Najerilla

"Esta zona vitícola concreta se caracteriza, posiblemente, por la conservación y el mantenimiento de la más elevada proporción de viñedo viejo de todo el mundo y la variedad tinta, prácticamente única en estos viejos viñedos, es la Garnacha", explica el catedrático de Viticultura de la Universidad de La Rioja Fernando Martínez de Toda, con quien la bodega colabora en la investigación en campo.

"De Garnacha tinta y Tempranillo, plantadas las más antiguas en 1940, partimos para la elaboración de este vino, cuyo trabajo responde a los principios de una viticultura sostenible y de calidad, con máximo respeto al medio ambiente y empleando tratamientos con productos naturales", sostiene la enóloga Pilar Torrecilla. De este modo, agrega, "se ha dado luz a un vino enraizado en su paisaje, un Tempranillo muy sincero".

Tras la vendimia manual, la vinificación se realiza en pequeños depósitos de elaboración, realizando una fermentación alcohólica clásica, con remontados suaves y manuales diarios durante las primeras etapas de la fermentación. Se consigue así respetar los aromas frescos y afrutados de la Garnacha, sin realizar maceraciones, para evitar extracciones innecesarias, respetando la uva como en una elaboración tradicional. Tras la fermentación, se sangran los

prensa@bodegasmartinezalesanco.com / Tfno. 941 367 075 / www.bodegasmartinezalesanco.com



Martínez ALESANCO

depósitos para extraer, por la simple fuerza de la gravedad, el vino de mayor calidad, ayudándolo después con un pisado tradicional de la uva, sin necesidad de someterlo a un prensado.

'ECO' ofrece recuerdos de un vino joven gracias a la Garnacha tinta, pero, a su vez, presenta ligeras notas tostadas y cremosas de su breve paso por bodega. Todo ello acompañado del fondo especiado que aporta la variedad Tempranillo. "En boca es amplio, vivaz, estructurado, con una perceptible mineralidad propia de la tierra donde crecen las viñas, aportando esas sensaciones de vino joven, fresco, intenso que nos llevan a nuestros orígenes. Un vino en su momento óptimo para disfrutar con él, recorrer y reconocer todos los matices que nos proporciona nuestra tierra", describe la enóloga.

'ECO' se viste 'eco'

'ECO', con apenas 2.000 botellas comercializadas en su primera cosecha en el mercado, opta por un packaging que envuelve el concepto ecológico del vino, con una etiqueta en soporte de madera natural inédita en el mercado. Su impresión, asimismo, se ha realizado en tinta al agua. La cápsula respeta, además, el enfoque ecológico, utilizando el polietileno de base biológica y también tintas al agua. "Queríamos expresar el vino desde la botella, que fuera una invitación a descubrir lo que hay en su interior. Con la etiqueta nos hemos querido acercar a la cepa", enfatiza la enóloga.

Una trayectoria de investigación en campo y bodega

La bodega Martínez Alesanco, con la tercera generación de viticultores al frente, ha consolidado una trayectoria a favor de la investigación e innovación en campo y en bodega. El equipo, encabezado por la enóloga Pilar Torrecilla, ha enfocado el trabajo en favor de una viticultura de calidad para dar a luz grandes vinos elaborados a pie de viña, conectados con la naturaleza. Martínez Alesanco ha abierto nuevos caminos en la elaboración de las variedades mejor adaptadas en su entorno del valle del Najerilla, destinando las Garnachas a los vinos tintos hace más de dos décadas, en una tierra en la que esta variedad era la base de los claretes que le han dado nombre. La familia fue también precursora de la fermentación de blancos y rosados en bodega. Martínez Alesanco ha impulsado, además, la investigación de variedades autóctonas minoritarias, elaborando y comercializando la primera Maturana tinta, 'Nada que ver'.

"A medida que comprendemos la tierra, podemos revertir este conocimiento en ella. En paralelo, los resultados de nuestras investigaciones se han implementado hacia atrás en toda la gama de vinos para trabajar desde la mejora continua", subraya Pilar Torrecilla.

Sobre la familia Martínez Alesanco

Pedro Martínez y Pilar Alesanco establecieron en la década de los 50 los primeros vínculos de esta familia de viticultores con el mundo de la viña y el vino en las tierras rojas de Badarán. En una llanura privilegiada para el cultivo de la vid, cercana a San Millán de la Cogolla, en plena Rioja Alta y con unas excepcionales condiciones de suelo y clima, se hincan las 90 hectáreas de viñas de Tempranillo, Garnacha, Viura y Maturana Tinta, también viñedo prefiloxérico, que permiten a la familia Martínez Alesanco elaborar toda una amplia gama de vinos que sería imposible obtener en un entorno diferente. Hoy es la tercera generación la que está al frente de un proyecto comprometido con la preservación del patrimonio vitícola, histórico y paisajístico del Alto Najerilla, en un territorio enriquecido por el legado cultural de los Monasterios de Yuso y Suso.

prensa@bodegasmartinezalesanco.com / Tfno. 941 367 075 / www.bodegasmartinezalesanco.com

