

## BODEGA ARTESANAL: VIÑA TONDONIA HABLAMOS CON MARÍA JOSÉ LÓPEZ DE HEREDIA, DIRECTORIA GERENTE

López de Heredia es una de las escasísimas bodegas artesanales que quedan en España y una de las pocas del mundo. Una casa dirigida ya por la cuarta generación (María José y sus hermanos Mercedes y Julio César), y en la que las cosas funcionan como antaño, demostrando que los grandes vinos de antes siguen siendo extraordinarios.

Pepe Franco / FOTOVIN



**¿Cuál sería su concepto de bodega tradicional o artesanal?**

Aquella que utiliza la artesanía como principio en el cultivo del viñedo y en la elaboración de los vinos. Entiendo que el término artesanía se refiere al trabajo realizado de forma manual por una o varias personas en el que cada pieza u obra, en nuestro caso el vino, es distinta a las demás, diferenciándolo del trabajo en serie o industrial. Para muchas personas, la artesanía es un término medio entre el diseño y el arte. Para otros es una continuación de los oficios tradicionales, en los que se busca autenticidad y perso-

nalidad. Nosotros, en nuestra forma de trabajar, somos artesanos artistas y tradicionales. **¿La presencia de la tecnología a la hora de elaborar un buen vino es absolutamente necesaria hoy en día?**

Se puede utilizar tecnología y ser a la vez artesanos. Por supuesto que es necesaria pero no siempre imprescindible.

**¿Los vinos más naturales salen de un trabajo artesanal o dependen de la tecnología?**

Los vinos más naturales son los que respetan la uva. La naturaleza del vino está en la cepa y no se hace en la bodega.

**¿Cómo es su vendimia?**

Si pudiera describir mi vendimia desde el despacho se habría acabado la incertidumbre, la emoción o el sentido de nuestro trabajo. La vendimia depende de cómo hayamos trabajado, de lo que nos depara la naturaleza. Depende de cada año. Nosotros seguimos vendimiando todas nuestras uvas a mano y transportándo-

las en comportas de madera de chopo que contienen pocos kilos, lo que nos permite preservar el sano estado sanitario de la uva que previamente hemos seleccionado.

**Viña Tondonia lleva a cabo la fermentación en tinas de roble centenarias, no hay controles electrónicos ni mecanismos de refrigeración... ¿qué ventajas aporta esto al vino?**

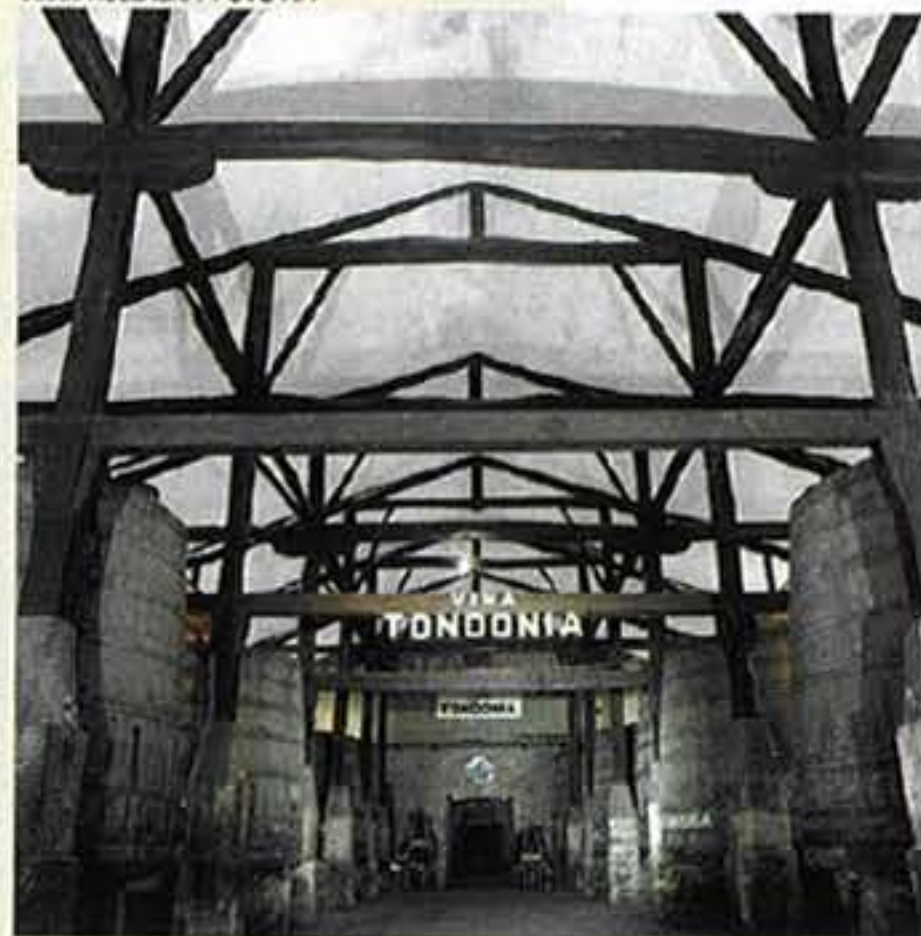
Más que en términos de ventajas nosotros diríamos que nuestro sistema no tiene inconvenientes. La razón de que sigamos fermentando en tinas de madera de roble centenarias es que no tiene ninguna desventaja, pues nos ha dado muy buenos resultados durante muchos años. Nuestro sistema de control de temperatura no es inexistente, simplemente es natural. Nuestro pabellón de fermentación fue inteligentemente diseñado de forma que se pueden refrigerar los vinos mediante ventilación natural, abriendo puertas y ventanas. Todas nuestras viñas están en

Rioja Alta por lo que fermentamos en octubre, las noches son frescas y la refrigeración es posible. Además, nuestras uvas no tienen tanta cantidad de azúcares como las que proceden de zonas cálidas y, por tanto, la temperatura de fermentación sube menos. Por otro lado, en el interior de las tinas quedan esporas de levaduras que permiten que la fermentación tenga lugar en cuanto el mosto nuevo de cada año se pone en contacto con ellas, ya que se reactivan. A lo largo de los años se ha hecho una selección natural y han quedado las cepas de levaduras más salvajes, que son capaces de fermentar a las temperaturas en las que nosotros lo hacemos. Todo tiene sentido y, por tanto, todo funciona. ¿Qué conseguimos? Un estilo propio, ni mejor ni peor que otros.

**Todas las tareas de la bodega se llevan a cabo absolutamente a mano, ¿el gasto de personal que esto implica compensa?**

Bueno, todas, todas no, aunque sí continuamos haciendo muchos trabajos a mano. Para nosotros sí hay compensación. Quizás 131 años sean el premio a todo ello.

Jesús Rocandío / FOTOVIN



**Aparte de la calidad intrínseca del vino que incide en su mayor parte en el éxito de la bodega, ¿qué otros elementos cree usted importantes para que la bodega tenga éxito?**

Nuestro trabajo incansable de cada día y el convencimiento de todos los miembros de nuestra familia de que estamos en el camino correcto. Se pueden tener buenas viñas y buena bodega, pero si no hay alguien que sea consciente de ello y lo defienda día a día no sirve para nada.