

«Nuestra tecnología es la paciencia»

María José y Mercedes López de Heredia, gerente y enóloga de las Bodegas López de Heredia

PAREJAS *divinas*



María José y Mercedes López de Heredia, en el castillo árabe que proyectó su abuelo antes de la I Guerra Mundial en lo alto del meandro de Viña Tondonia. :: JONATHAN HERREROS

Mercedes y María José López de Heredia pasean por Viña Tondonia y explican la filosofía de esta bodega

▮ PABLO G. MANCHA

HARO. María José y Mercedes son dos de los cuatro hijos de Pedro López de Heredia, nieto del fundador de una de las bodegas y sagas vitivinícolas más impresionantes del mundo: López de Heredia-Viña Tondonia, un lugar en el que el tiempo en ocasiones parece haberse detenido con toda la lentitud que permite saber y explicar que «nuestra tecnología es la paciencia», mientras se pasea por ese meandro alucinante que es Viña Tondonia, el espectacular viñedo que se configura como una especie de península abrigada por el Ebro y protegida por los montes Obarenes, las Conchas de Haro y la imponente Sierra de Cantabria como telón de fondo inamovible y

protector. María José es gerente de la bodega, y su hermana Mercedes se encarga de la enología: «Nuestro padre nos ha inculcado el amor por el vino a lo largo de los años y cada uno de los hermanos ha ido dirigiendo su desarrollo profesional al aspecto que más nos gustaba», explica Mercedes. «En mi caso yo siempre he sido una apasionada de las ciencias y obviamente hice Enología, aunque me considero sencillamente bodeguera». María José, por su parte, estudió Derecho: «Tenía muy claro que los números no eran lo mío y de alguna forma decidí acercarme a leyes porque pensaba que podía ayudar a la bodega. Mi padre siempre decía que había muchos pleitos con la administración y yo pensaba que así podía ser útil en la casa, ayudarle, estar a su lado».

La figura de Pedro López de Heredia siempre gravita en la conversación de las dos hermanas: «Tiene un concepto de la dignidad y de la ética en la vida tan acusado que es

MERCEDES

► **Formación.** Enóloga.

► **Función.** Es la encargada de la elaboración de los vinos.

► **Sobre Pedro López de Heredia.** «Tiene un concepto de la dignidad y de la ética en la vida tan acusado que es una referencia vital para todos nosotros».

► **Sobre María José.** «Me encanta su entusiasmo».

«Nuestro gran valor es la tradición a la hora de hacer vino»

«Pero esa idea no es inmovilista; es respeto a unos valores centenarios»

«Nuestro padre es ética pura»

MARÍA JOSÉ

► **Formación.** Derecho.

► **Función.** Es la gerente de la bodega y la directora comercial.

► **Sobre Pedro López de Heredia.** «Es un hombre grande en el sentido más amplio de la expresión y en todas sus facetas; es un humanista».

► **Sobre Mercedes.** «Es muy perfeccionista».

«A esta bodega la contemplan 134 vendimias»

«Lo clásico es lo que perdura en el tiempo y Viña Tondonia es un ejemplo»

«Pedro es un ejemplo para todos nosotros»

una referencia vital para todos nosotros», explica María José en un espacio desconocido para muchos, el llamado Castillo de Viña Tondonia, un proyecto inacabado que comenzó a construirse en 1914 en la parte cimera del meandro y que el fallecimiento de uno de los hijos de Rafael López de Heredia y la Primera Guerra Mundial acabaron por frustrar. Sin embargo, quedan los calados, un singular trazado árabe y unos bellísimos encofrados subterráneos que fueron pioneros en su género, casi como metáforas de todas aquellas innovaciones de don Rafael que perviven en el tiempo con la actualidad que sólo tiene los clásicos. Porque «lo clásico es lo que perdura en el tiempo», dice María José.

«No somos inventoras de nada», explican ambas hermanas, que sienten su modelo empresarial familiar como si dentro de ellas gravitara un gen 'López de Heredia': «Estamos completamente identificadas con lo que significa esta casa, con la

manera en la que se trabaja y se trata al vino. Eso es totalmente irrenunciable y está por encima de cualquier moda o de las tendencias de los mercados», explican.

«Pero eso no quiere decir que predomine el inmovilismo», matiza Mercedes; lo que sucede es que nuestro compromiso es artesanal, totalmente respetuoso con la materia prima y con el modelo que hemos heredado de nuestros antepasados. A esta bodega la contemplan 134 vendimias, que se dice pronto, y ofreciendo siempre calidad suprema en nuestro ecosistema vital y profesional». María José cuenta que fue cuando comenzó a salir fuera de Haro y del entorno de la bodega cuando realmente comenzó a ser consciente de lo que significaba la bodega: «Podía llegar un norteamericano fascinado con uno de nuestros vinos, o la carta de alguien de muy lejos explicando lo que suponía para él la bodega y entonces te dabas cuentas de lo que supone esta casa».