

PAZO BARRANTES NUEVO CAMBIO DE RITMO

LA HISTORIA DE PAZO BARRANTES EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS HACE PENSAR EN ESOS GRANDES ATLETAS QUE, EN PLENO ESFUERZO, SON CAPACES DE AUMENTAR LA EXIGENCIA Y DAR UN CAMBIO DE RITMO QUE SUELE SER LETAL PARA SUS COMPETIDORES. EN ESTE CASO, SE TRATA DE UN NUEVO GIRO A LA MADURACIÓN DE SU VINO, A LA FECHA DE SALIDA Y TAMBIÉN A LA PRESENTACIÓN DE SU VINO BANDERA.



»» Por historia y por prestancia, Pazo de Barrantes podría ser la bodega emblemática del valle del Salnés, en competencia con nombres históricos y otros de más reciente aparición, que, por suerte para la zona, no faltan candidatos de entidad. No ha aspirado a ello, al menos de forma evidente, y ha seguido una trayectoria bastante discreta en la potente estela de otra histórica, la riojana Marqués de Murrieta. Es necesario aclarar que, aunque con menos peso en todos los sentidos (producción, historia, presencia comercial, prestigio) la bodega gallega no es filial

de la riojana. Podría ser al contrario: Vicente Cebrián, propietario del pazo, compró Marqués de Murrieta en 1983; aunque se adelantó en seis años al lanzamiento de los primeros Pazo Barrantes con su marca y etiqueta, aquí se cultiva la vid y se elabora vino desde hace siglos, aunque destinado a consumo propio. Los condes de Creixell, son propietarios de la finca desde 1511, año en el que se comenzó a construir el pazo. Una propiedad que tiene, sobrados, todos los argumentos que se atribuyen al pazo, que sigue el adagio popular: “con capilla, palomar y ciprés, pazo es”.

Aquí, además, se añade un enorme hórreo, una serie de viejos eucaliptos (tal vez los más antiguos de Galicia) que festonean el camino de acceso al pazo. Alrededor, una finca con doce hectáreas de viñedo propio a las que hay que sumar otras cuatro colindantes, que pertenecen al arzobispado de Santiago pero están ligadas a la bodega mediante un contrato de arrendamiento a largo plazo. Y la espina que tiene clavada Vicente Cebrián: una parte de la finca histórica, plantada con Albariño, que una pariente cercana, hermana de su padre, vendió y que no ve posibilidades de recuperar.

Barrantes aporta también notas históricas, como el llamado *Pacto de Barrantes*, firmado en 1930 por un grupo de intelectuales y considerado como uno de los puntos de partida del nacionalismo gallego. O la historia familiar con proyección en la comarca, destacada en el caso de la bisabuela de los propietarios actuales, Julia Becerra Malvar, la condesa buena, que se casó con el conde de Creixell y se significó por su sensibilidad social, se presentó a las elecciones al Congreso de los Diputados, en 1936, y donó terrenos de su propiedad para la construcción de las escuelas de Ribadumia.



BODEGA EMBLEMÁTICA

Su nieto, Vicente Cebrián, que entró en el mundo del vino en 1983 al comprar Marqués de Murrieta en pugna con potentes grupos bodegueros (Rumasa entre otros), sería el

POR HISTORIA Y POR PRESTANCIA, PAZO DE BARRANTES PODRÍA SER LA BODEGA EMBLEMÁTICA DEL VALLE DEL SALNÉS.

encargado de lanzar el vino Pazo de Barrantes. En 1989 y 1990 se elaboraron unas primeras botellas mientras se construía la bodega junto al pazo y también en piedra, en

un estilo que no rompe la armonía con el edificio del siglo XVI que preside la propiedad. Desde esa cosecha '89, el inicio de la trayectoria moderna del vino de Pazo Barrantes, la bodega está adscrita a la ortodoxia del albariño y del Salnés, aunque con matices. Se mantuvo siempre un perfil de vino con vocación de longevidad. Ya fuera de forma deliberada o por la fuerza de la variedad Albariño, lo cierto es que siempre fueron vinos que respondían bien al paso del tiempo en la botella. Además, nunca tropezaron en las tentaciones comerciales que se han sucedido en la zona,



como los perfumes exóticos, los toques dulces o las producciones excesivas. Los sucesivos cambios introducidos solo han servido para ceñir más la filosofía de la casa a esos parámetros clásicos, aunque pasados por el filtro de una viticultura de precisión y una enología de vanguardia. Son factores en los que la nueva generación, Vicente y Cristina Cebrián-Sagarriga, han profundizado en los últimos años. La enología es responsabilidad de María

proyectos que alumbró la fértil visión de Vicente Cebrián-Sagarriga. Es un auténtico pesado, en el mejor sentido del término, siempre imaginando alternativas y fórmulas para avanzar. La paradoja es que lo que encuentra le lleva a las esencias históricas del albariño en el Salnés. El primer giro de tuerca se dio cuando encargó a María Vargas la dirección de la bodega gallega mientras llevaba a buen puerto los cambios en los vinos de la



Vargas, que dirige desde Ygay pero con frecuentes viajes a Barrantes, y de Elena Cores, a pie de viña y bodega. Un engranaje bien ajustado después de 25 años de trabajo en los que han cambiado del todo la histórica bodega riojana, tanto en sus vinos como en sus instalaciones, y también, en un plano más discreto pero no menos firme, la sede gallega.

ESENCIAS PARA AVANZAR

El equipo de enólogas ha de interpretar y materializar los

histórica Marqués de Murrieta. Los conos de roble, las modificaciones en la elaboración y el retraso en el embotellado y comercialización sirvieron para profundizar en el carácter del blanco Pazo Barrantes, al que se cambió de forma radical la presentación. Al mismo tiempo, en 2004 se ponía en marcha la reestructuración del viñedo, de nuevo en la misma línea de recuperación de los valores ancestrales: la espaldera fue sustituida de forma paulatina por el emparrado tradicional.

Fórmulas antiguas para criterios de vanguardia: cubierta nutrida de hojas que recogen la energía solar y protegen a los racimos, que cuelgan bien aireados bajo esa techumbre de hojas. Y un trabajo de conocimiento del terreno para definir doce parcelas diferenciadas. El vino básico, y entonces único, ganó en capacidad de envejecimiento pero los responsables de la bodega querían más. En 2009, después de diez años de ensayos y partiendo de una de las parcelas, Pago Cacheiro, nació La Comtesse, también varietal de Albariño, creado como homenaje a la madre de los propietarios y definido como “vino exclusivo”. Intervención de la madera, también como antaño pero con muchísimos matices, trabajo de lías y embotellado tardío para un blanco pensado para mirar a la cara a los mejores de la zona y del mundo.

UN NUEVO GIRO

“En Pazo de Barrantes entendemos que la Albariño es un referente de máxima calidad entre las variedades blancas tanto a nivel nacional



como internacional: su complejidad aromática, su particular estructura y por supuesto su capacidad para la crianza en depósito, bien sea de madera, hormigón o acero inoxidable e incluso en la botella hacen que la potencialidad de la uva Albariño sea ilimitada. Desde que en 1989 comenzamos a elaborar albariños en Pazo de Barrantes, nos ha obsesionado por encima de todo la búsqueda de la calidad preservando la autenticidad de la variedad”. Palabras de Vicente Cebrián-Sagarriga para abrir la puerta a un nuevo giro en la evolución de la bodega, en

este caso con Pazo Barrantes como protagonista. A sus responsables no les duelen prendas para calificar como “nuevo proyecto” un cambio radical que no verá la luz hasta 2021 y que aplica lo aprendido de la variedad y de la finca en tres décadas. “Hemos peleado de manera incansable, dice María Vargas, para conservar el gran potencial de la uva Albariño, ya que se trata de una variedad muy hábil y que necesita de tranquilidad para alcanzar su máxima expresión. Hemos añadido los ingredientes que consideramos necesarios para componer el vino que tenemos pensado”.

FACTOR TIEMPO

Y uno de esos ingredientes es el factor tiempo. Lo ratifica Vicente Cebrián-Sagarriga: “Los cimientos se asientan en el viñedo, un control absoluto que garantice la sanidad y una exhaustiva selección resulta vital para elaborar un vino de estas características. Sobre esta base, hemos añadido el tiempo que nos pide el vino”. Y remata la enóloga: “este vino requiere de tranquilidad, paciencia y observación

puesto que se trata de una variedad con mucha personalidad a la que no le gusta nada estar sometida ni a tiempos ni a planes anticipados que le provocan desequilibrio y falta de expresión. Además, hemos añadido un nuevo ingrediente, la barrica; un breve paso por barrica de acacia que le aporta sutileza y modera ese ímpetu tan característico”. Por último, en un nuevo guiño a la longevidad de los grandes albariños, se ha alargado su crianza en botella “para dejar que se defina totalmente y armonice todos sus talentos. Si algo hemos descubierto a lo largo de los

DESDE EL INICIO DE LA TRAYECTORIA MODERNA DEL VINO DE PAZO DE BARRANTES, LA BODEGA ESTÁ ADSCRITA A LA ORTODOXIA DEL ALBARIÑO Y DEL SALNÉS.

años, añade María Vargas, es la increíble evolución de este vino con el paso del tiempo, pudiendo disfrutar de un vino con identidad única, que combina delicadeza y finura con pujanza y complejidad”. Y resume Vicente Cebrián-Sagarriga: “Este nuevo Pazo Barrantes ‘19 será un vino con una crianza más consentida, un embotellado más tardío y un proceso de maduración en botella más reposado. Queremos mostrar la potencialidad de la uva albariño, su definición, su honestidad y elegancia en un vino que es fruto de todo aquello que nos ha demostrado la variedad a lo largo de estos años”. ■ AP



BODEGAS DIOS BACO

HISTORIA RESCATADA

PALOMINO & VERGARA FUE UNA DE LAS MÁS IMPORTANTES BODEGAS DE JEREZ A COMIENZOS DEL SIGLO XX. EL ORIGEN DEL NOMBRE DE LA UVA PALOMINO TIENE QUE VER CON SU HISTORIA. ACTUALMENTE ES PROPIEDAD DEL EMPRESARIO JOSÉ PÁEZ MORILLA.

»» Mi infancia son recuerdos de calles jalonadas por paredes altas y enjalbegadas. De edificios con techos a dos aguas, de tejas árabes y con ventanas en su parte superior, de proporciones relativamente pequeñas para las considerables alturas de las paredes en las que se encontraban. Esas ventanas redondas completamente, o en algunos casos ovaladas, tenían rejas pero nunca cristales, razón por la cual andar por aquellas calles era un ejercicio de cata de vinos en fase olfativa (no me dejaban pasar a la gustativa; era demasiado niña). Estos edificios únicos –me atrevería a decir que la arquitectura bodeguera jerezana era incluso tan rica como los vinos



Pintura de Gregorio Ábalos, 2015.

que albergaban en su interior– conformaban gran parte del entramado urbano de Jerez. Pero poco a poco la mayoría de estas catedrales fueron desapareciendo y convirtiéndose en bloques de viviendas sin ningún encanto. Casi todas ellas, al menos las de mayor predicamento, tenían sus fachadas coronadas por unos rotundos *floreros*, *jarrones* de piedra. Ornamentos muy usados en la construcción de las *catedrales* del jerez del Siglo XIX. Entre las bodegas por las que mi infancia y adolescencia pasaban, había una que me llamaba poderosamente la atención. Una bodega monumental y



majestuosa, con fachada de piedra, situada en una céntrica calle y muy cerca de la

estación de ferrocarril. Era la bodega Palomino & Vergara. En aquellos años sesenta y setenta era una firma elaboradora y exportadora de vinos y brandies de Jerez de enorme predicamento. Una de las más importantes. Estaba y está –felizmente sobrevivió– coronada por una gran estatua del dios Baco sentado en un trono, con su manto y copa de vino. Y es de suponer que sonriendo, pero mi vista no alcanzaba a tanto. Esa misma bodega tenía otra característica que la diferenciaba. Tres enormes ventanales de preciosas rejas que casi llegaban a ras de calle. Detalle

muy poco común en la tipología de bodegas *catedrales* en las que las ventanas estaban muy altas y por supuesto, carecían del poderío que tenían estas de Palomino & Vergara.

JEREZ Y EL DIOS BACO

Al cabo del tiempo, cuando ya empezaba a dedicarme a estas lides del vino, me contaron historias curiosas en torno a este sonriente dios Baco. Pero vayamos desde el principio. Los orígenes de la bodega Palomino & Vergara se remontan al año 1765, pero su establecimiento en el emplazamiento que nos ocupa no fue hasta 1848. Ese año se construyó el importante complejo bodeguero, del que hoy por hoy sólo quedan tres edificios. Ocupaba una gran cantidad de metros cuadrados y albergaba doce naves de



bodegas de crianza, en varias manzanas, con jardines interiores y calles entre ellas, como era habitual. Era firma de mucho poderío, la tercera en facturación y ventas de Jerez y empleaba a unas 700 personas. Poseía viñedos y sucursales en varias capitales del mundo y los apellidos de sus fundadores unidos por el símbolo tan inglés de la \otimes , eran muy reconocidos en los mercados del sherry. Palomino \otimes Vergara, apellidos que por cierto son españolísimos, que también hubo grandes empresarios españoles que fundaron, crearon y apostaron por Jerez ya a finales del XVIII. No todo fue británico.

Pero volvamos a nuestro Baco, que da origen al nombre actual de la bodega. Dios Baco, adquirida en 1992 por el empresario jerezano José Páez Morilla. No podemos pasar por alto dos anécdotas muy curiosas.

Por los años veinte del siglo pasado, en los frondosos y exuberantes jardines de las Bodegas Domecq, se encontraba una estatua dedicada al dios Baco.

A la esposa de Pedro Domecq Lustau, presidente entonces de la importante firma, muy católica y practicante, no le hacía ninguna gracia que en los jardines de la bodega hubiera una estatua dedicada a este dios pagano. Lo hizo quitar y fue sustituido por un Sagrado Corazón.

Hay quien dice que esa misma estatua es la que preside la fachada de esta

bodega Dios Baco, pero yo no he podido constatarlo. Lo que sí está documentado por la prensa de aquellos años es otra anécdota que tiene que ver con el famoso dios Baco de Palomino \otimes Vergara. En los años treinta, en una de las visitas pastorales a Jerez del arzobispo de Sevilla, cardenal Segura, tras salir de la estación de ferrocarril y pasar por delante de la fachada coronada por el dios Baco, con su sopa y su manto, la confundió con una virgen custodia en mano (lo cierto es que está a una muy considerable altura y no resulta fácil ver los detalles) y mostró su total disconformidad.

PALOMINO, FAMILIA Y UVA

La firma Palomino \otimes Vergara se constituyó muy al principio del siglo XX por dos socios, Juan Palomino y Juan Vergara. El primero era descendiente de Fernán Yáñez Palomino, uno de los caballeros procedentes de Castilla que ayudaron con sus tropas y su bolsa al rey Alfonso X el Sabio a tomar la plaza de Jerez a los árabes en el siglo XIII. Fue recompensado, como todos los caballeros que lucharon en los ejércitos cristianos, con la concesión de grandes extensiones de terreno.

Al parecer –no hay demasiada documentación al respecto–, en gran parte de sus tierras se cultivaban viñedos de muy buena reputación por



la calidad de sus frutos. Y las uvas de las viñas del señor Palomino empezaron a tener señas de identidad y a ser llamadas por este nombre. Siglos después se convirtió en la uva reina del Marco de Jerez y de muchas otras zonas. La familia Vergara, a su vez, gozaba, como la familia Palomino, de gran arraigo en la zona. Desde finales del XVIII está documentada como elaboradores y exportadores de vinos y brandies.



La sociedad Palomino \otimes Vergara funcionó con gran éxito –el fino Tío Mateo era un referente del fino jerezano junto con Tío Pepe y La Ina– hasta que llegaron las vacas flacas y el *toro gordo*. A finales de los sesenta, fue vendida a Ruiz-Mateos. De aquella manera que compraba Ruiz-Mateos. Más o menos veinte años después, en 1983, llegó la expropiación por parte del Estado. Palomino \otimes Vergara, junto con otra ilustre firma del marco de Jerez, Terry, fueron adjudicadas, vendidas, regaladas... a John Harvey & Sons Ltd, multinacional que hoy, muchos años después de todos estos avatares rumasinos, es propiedad del ilustre magnate filipino Andrew Tan, del que ya hemos hablado en PlanetAVino (Los últimos, de Filipinas. PlanetAVino número 77).

AL VINO POR EL VINAGRE

Los avatares que vivieron las ilustres firmas jerezanas durante esos años son, en parte, secretos muy bien guardados. Volviendo a Palomino & Vergara, en 1992, un gran empresario jerezano, hijo del gran visionario del vinagre y de los vinos blancos y tintos tranquilos de la zona (Tierra Blanca, Viña Lucía...) José Páez Morilla, adquiere la bodega; los tres edificios y las criaderas y soleras contenidas en las botas que en ella se encontraban.

Algunas marcas como la famosa fino Tío Mateo, ya había sido comprada anteriormente por otro bodeguero de la zona, José Estévez, pero el grueso de la firma lo adquiere junto con los tres *cascos* que permanecían en uso bodeguero. Según familiares directos de los antiguos propietarios, la firma se fue liquidando a trozos, marcas por un lado, naves por otro... Por ejemplo, las doce “catedrales” de Palomino & Vergara, habían desaparecido. Se convirtieron en casas de pisos de cuestionable estética y categoría. Parte de los jardines interiores constituyen hoy una plaza urbana y al menos se han salvado de la piqueta. El edificio de oficinas que había en el centro, una verdadera casa palacio, se mantiene en pie pero cerrado a cal y canto...



José Páez y su hija Alejandra.

Este fue el panorama que se encontró José Páez Morilla cuando adquirió la bodega en 1992. Bautizó su proyecto como Bodegas Dios Baco y desde entonces y con la ayuda de sus hijas y yernos, constituyen una parte del nuevo panorama enológico de Jerez. Bodegas pequeñas, familias pequeñas (de momento, porque como diría Mao Tse Tung, toda marcha empieza por un primer paso).

Es un placer para mí poder recordar la figura de Antonio Páez Lobato, padre de Pepe Páez. Un empresario casi hecho

a sí mismo, absolutamente inteligente y visionario. A mediados del siglo pasado y conociendo la calidad de los vinagres de Jerez, que en aquellos años constituían una especie de “vergüenza de bodegueros”, un fracaso que ocultar, se le ocurrió comprar las botas que se habían ido a vinagre de manera natural –verdaderas joyas– y comercializarlas envasadas en formatos de pequeñas botellas. Constituyó todo un éxito y la característica botella de 375 cc de Vinagre de Jerez Reserva 25 Muy Viejo, estaba presente en todos los grandes restaurantes del mundo. Don Antonio Páez abrió un nuevo y exitoso mercado. Fue el gran rey del vinagre de Jerez.

El actual portfolio de Bodegas Dios Baco, S.L. es extenso. Una gama llamada Dios Baco (manzanilla, fino, oloroso, amontillado, cream, pedro ximénez y moscatel). Otra gama superior, llamada Baco de Élite bajo la marca Élite (oloroso y amontillado) y la gama Premium, Baco Imperial, que la conforman un oloroso VORS y un amontillado, palo cortado y pedro ximénez VOS. También comercializa tres brandies de Jerez (Luis Felipe Solera Gran Reserva, Dios Baco Solera Gran Reserva y Solera Imperial) y por supuesto, vinagre con su propia marca. ■ Paz Ivison

