



Antonio Orte y Ana Martínez Bujanda posan en Valdemar. D. M. A.

**VALDEMAR**  
OYÓN (ÁLAVA)

Dirección Camino Viejo, 24; en Oyón (Álava).  
Teléfono 945622188. Web [www.valdemar.es](http://www.valdemar.es)

## Pioneros en elaborar vinos con garnacha

Valdemar apostó por esta variedad hace ya 30 años

## Bodegas Valdemar

DE DIEGO MARÍN A.

En Bodegas Valdemar apostaron por trabajar con la uva garnacha desde el año 1989. «Antes estaba muy de moda, la gente pensaba que solo se podía usar para rosados o mezclas, pero nosotros, mi padre en concreto, pensamos que si se elaboraba bien era una variedad maravillosa», evoca Ana Martínez Bujanda, directora de Marketing de Bodegas Valdemar y miembro de la quinta generación de la familia bodeguera.

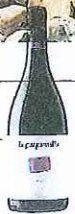
Entonces comercializaron el primer monovarietal de garnacha, el reserva Conde de Valdemar 'Vendimia Seleccionada', que creó expectación e interés en los medios especializados. «Siempre nos ha gustado no ir a contracorriente pero si adelantamos un poco. Lo atractivo del mundo del vino es poder jugar con todas las posibilidades de elaboración, así que hemos sido pioneros en muchas cosas, como ahora lo somos con el proyecto de EEUU», señala Ana Martínez Bujanda.

Una de las veteranas cepas de garnacha de la finca La Gargantilla. ANA MARTÍNEZ BUJANDA



### EL VINO LA GARGANTILLA

Variedad 100% garnacha. Crianza 8 meses en barricas de roble francés de Allier. Precio 24,87 euros.



«Hemos sido defensores de la garnacha cuando nadie creía en ella»

Y es que este grupo familiar ha inaugurado este mismo año Valdemar Estates, una bodega situada en la denominación de origen Washington State Wines.

«Nosotros hemos sido de-

fensores de la garnacha cuando nadie creía en ella, nos encanta y consideramos que es muy interesante. No todo es tempranillo en Rioja, la garnacha es una variedad de aquí y años atrás era la mayoritaria», subraya Ana Martínez Bujanda. Actualmente el monovarietal de garnacha de Valdemar es La Gargantilla, un vino de parcela con producción limitada (4.207 botellas) comercializado desde el 2015. Las uvas proceden de la parcela del mismo nombre situada en la finca del Marquesado, en Ocón, de 6,7 hectáreas, con una altitud de 580 metros y un suelo franco muy pedregoso, en la que se realiza una preselección de cepas y otra posterior de racimos «para destinar a este vino la máxima calidad».

«Creemos que la garnacha tiene las características y la aptitud para elaborar un vino de reserva y de guarda», afirma el director técnico de Bodegas Valdemar, Antonio Orte, quien sí advierte de que «es cierto que es más delicada, más sensible a la oxidación». «Nosotros siempre hablamos de equilibrio, de intensidad de la fruta, frescor, suavidad... Características representativas de la zona. Allí las garnachas son más delicadas y es lo que intentamos preservar. La variedad nos pide un vino más vertical y fino», expone Orte. Por eso es un vino que no se elabora todos los años, cada vendimia seleccionan las uvas y, si realmente les gustan, deciden trabajar esa añada para La Gargantilla.