

VALDEMAR
OYÓN

Dirección Camino Viejo Logroño, 24 • Oyón • Año de fundación 1983 • Contacto valdemarfamily.com

La intuición de unas viuras emblemáticas

A contracorriente, los Martínez Bujanda plantaron viura hace medio siglo en un paraje de envidiables condiciones, Finca Alto Cantabria, que domina Logroño desde lo alto y refleja la identidad de Valdemar

CONDE VALDEMAR Finca Alto Cantabria

Viura de un viñedo singular de 50 años. Fermentación en acero inoxidable y barrica y posterior crianza sobre lías en barrica.
19,95 €



•• SERGIO MARTÍNEZ

El camino que se eleva hacia el Monte Cantabria es ruta habitual para muchos logroñeses que pasean a asomarse junto al yacimiento al horizonte de la ciudad. También de esos peregrinos que rodean la cima en su ruta hacia Santiago. Pero pocos saben que tomando un pequeño desvío, unos metros más arriba, domando el perfil de la cumbre, se encuentra el germen de uno de los blancos más apreciados de Rioja. Finca Alto Cantabria es el ojito derecho de Bodegas Valdemar, y no es para menos, un viñedo singular donde, ante la incredulidad de muchos, los Martínez Bujanda planta-

ron viura hace medio siglo.

«A mi padre y a mi abuelo les tacharon de auténticos locos», explica Ana Martínez Bujanda al recordar los orígenes de la Finca Alto Cantabria, un terreno que pasó décadas en la familia hasta encontrar su destino en 1975: «Mi padre es un enamorado de los blancos y quería demostrar que en Rioja se podían hacer grandes blancos; mi abuelo, por su parte, tenía la intuición de que esta finca los daría, que sería buena para la viura. El tiempo ha demostrado que tenían razón».

La siguiente apuesta, fermentar el blanco en barrica, que les convirtió en los años ochenta en pioneros a nivel nacional en una fór-

mula que hoy en día es tendencia. Para entender esa intuición hay que profundizar en esa tierra regada de cantos del antiguo lecho del Ebro. «La placa de suelo explorable es escasa, poco más de un metro antes de llegar a la roca madre, con unos carbonatos propios de estos suelos calcáreos que mantienen mejor la acidez de la uva y lo notamos en frescor, salinidad y sapidez, son vinos sabrosos», apunta Antonio

Orte, director técnico de la bodega, incidiendo en que «el suelo es una huella que hace a los vinos reconocibles y únicos».

Tampoco hace falta excavar para apreciar una parcela que abraza los cuatro vientos, expuesta al sol y aireada, en una planicie 120 metros por encima de la ciudad, con escasa incidencia de heladas... Cuestiones que derivan en una envidiable sanidad y en su carácter. «Este viñedo tiene algo que no tienen otros», subraya Ana Martínez Bujanda. «Casi cualquier cosa que hagas con estas uvas va a ser de calidad», tercia Antonio Orte, si bien su listón está alto.

Y del fruto del único viñedo singular de Logroño, rodeado de historia, nace

La fermentación del blanco en barrica les convirtió en pioneros en los 80

Conde Valdemar Finca Alto Cantabria, un blanco exitoso, que refrenda las peculiaridades del 'terroir'. «Si a Bodegas Valdemar le quitas este vino le quitas su esencia. Nos define, muestra nuestro carácter innovador, nuestra filosofía», recalca Ana Martínez Bujanda.

Ocho hectáreas de viura dan para mucho, también para elaborar un espumoso que apenas se ha dejado ver por su producción limitada, pero que ha acaparado reconocimientos. «Teníamos la materia prima y la inquietud», comenta Orte, «y queríamos hacer un espumoso excelente, el mejor posible», añade Martínez Bujanda. Un gran añada con 40 meses de crianza en botella que volverá al mercado el próximo año.



Antonio Orte y Ana Martínez Bujanda, con Logroño a sus espaldas.
// IRENE JADRAQUE