



PRODIGUS

VENIT

Recuerdo aquella mañana de febrero del 2014, estaba nervioso, ansioso, mi amigo David (el Txiki) me había hablado de esa viña, de esa coqueta bodega, donde se podrían hacer cosas "diferentes" a lo que se hace en Rioja.

Su propietario, Ángel, un simpático jubilado de mi pueblo, San Vicente de la Sonsierra, ya no tenía ganas ni tiempo para seguir dando el trato que se merecían esas casi centenarias cepas, y esa bodega que tanto trabajo y satisfacciones le habían dado en sus tiempos de abnegado y trabajador agricultor.

Llegamos a la Viña de Bullón, después de un tortuoso y embarrado camino, y ahí estaba ella, una preciosa viña cuidada con mimo, esmero y sobre todo delicadeza, después de todo, 3 generaciones de agricultores le habían dado todos los caprichos, y mejores cuidados que al resto de sus "vecinas", y ahí estaba yo, ante la oportunidad de coger el relevo y encargarme de esos especiales cuidados que una viña con 85 años necesita.

Cepas esbeltas, retorcidas, algunas incluso que nadie sabe de qué variedad son, aunque el 99% se ve que son tempranillos muy viejos pero con la madurez necesaria que nos aportara ese toque de distinción para elaborar un vino diferente a cualquier otro Rioja.

El flechazo fue mutuo, yo le prometí los mejor cuidados, y ella me prometió sus mejores frutos, la viña de Valseca ya era mía. Sin perder ni un segundo, nos dirigimos a la bodega, según me había contado David, un paraíso para llevar a cabo mi filosofía de trabajo con la que siempre había soñado, elaborar un vino SIN ENOLOGIA Y SIN TECNOLOGIA, un vino totalmente puro. Al abrir la desvencijada puerta allí estaba, un lago de 4 paredes de hormigón, en la quietud de la pequeña bodega, con sus 4 cubas de hormigón lucido en el año 1941, me alegraba pensar que el vino que iba a elaborar yo 6 meses después, estaría en contacto con las mismas paredes que tocaron aquellas uvas de Valseca que hace 73 años inauguraron aquella bodega, por aquel entonces propiedad de 3 agricultores diferentes.

No necesitamos hablar de muchas más cosas Ángel y yo, el acuerdo fue rápido, yo solo necesitaba empezar a trabajar ya en lo que sería el Rioja más "peculiar" de toda la región. La única condición que me puso Ángel, fue que en el momento de la vendimia le dejara pisar aquellas uvas que tantas satisfacciones le iban a seguir dando.

Me puse manos a la obra, solo necesitaba unas barricas también especiales, y mi amiga Teresa, tonelera de confianza, comenzó a llamarme de todo cuando le dije que quería barricas que tuvieran duelas (las tablas de madera) de dos tipos de madera, roble americano y roble francés, para extraer el máximo potencial de esas casi centenarias uvas, al final le convencí y en 1 mes las tenía preparadas.

Con estos 3 factores especiales, la viña, la bodega y las barricas de robles mezclados, comienza la vida de nuestro PRODIGUS VINTAGE, un vino auténtico, con 85 años de historia desde que se plantó la viña, y que hoy nos permite disfrutar de un vino exclusivo, peculiar, complejo y con unos matices que hacen que PRODIGUS VINTAGE sea un vino tinto Denominación de Origen Calificada Rioja elaborado sin tecnología y sin enología, en definitiva, un vino puro que nos transmite la esencia del duro trabajo de nuestros antepasados, y que es elaborado únicamente para clientes que solo buscan la auténtica pureza y exclusividad.

...y en el hatillo llevaba todos sus sueños"

Pedro Peciñal

