



El enólogo Sergio Ávila, de la bodega Cruz de Alba, en el viñedo de Finca Los Hoyales, en Padilla de Duero. :: FOTOGRAFÍAS A. OJOSNEGROS

Si no la que más, las manos son la parte de la anatomía humana más difícil de dibujar. Las múltiples posiciones que pueden adoptar las convierten en todo un reto para los artistas pictóricos, tanto, que sirven para calibrar su pericia y virtuosismo.

Manos como las que reflejan el trabajo del enólogo Sergio Ávila, el creador de los vinos de Cruz de Alba, bodega boutique situada en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo, dentro de la conocida Milla de Oro de la Ribera del Duero.

Las manos de Sergio etiquetan –en todo su significado– el vino ‘premium’ de la elaboradora, Finca Los Hoyales. Lo hacen sobre el material más idóneo si de creación artística hablamos: el lienzo. Sus manos figuran en la etiqueta y también participan en su colocación, así como en la aplicación del lacrado del tapón y el estuchado definitivo, en la partida de 6.000 botellas que sale al mercado de este vino.

«Lo que hace característica a Finca los Hoyales es el viñedo», señala. Una microparcela «de 1,8 hectáreas y 64 años de edad de una uva singular y de calidad altísima», añade el enólogo. La elaboración también es muy marca de la casa. La fermentación alcohólica y maloláctica culmina en barricas de 500 litros con bazuqueos a mano, por lo que la madera francesa de

LAS MANOS QUE REFLEJAN LA VIÑA

El enólogo Sergio Ávila recurre a preparados naturales para tratar las enfermedades

AGAPITO OJOSNEGROS



Uno de los preparados naturales utilizados por Sergio Ávila en el viñedo.

los toneles queda pulida y a punto para que en ellos mismos se lleve a cabo la crianza de este vino exclusivo. «Esta delicada elaboración es lo que le da la personalidad, la delicadeza y la elegancia tan característica», asegura Sergio.

El arte en la elaboración de este vino y de los otros dos de la gama de Cruz de Alba requiere de un lienzo absolutamente fundamental: el viñedo; 40 hectáreas propias de tempranillo que se asientan en la pedanía peñafileense de Padilla de Duero. En ellas se obtiene toda la producción de la firma, la cual presume de unos vinos «marcados de personalidad y excelencia».

En esa viña las manos de Sergio aplican la filosofía de la bodega, basada «en el respeto a la naturaleza como piedra angular del proyecto, lo que se traduce en un cultivo sostenible y con una mínima intervención en la tierra que da como fruto unos vinos naturales desde su origen, con un sabor, color y aroma marcados exclusivamente por la acción de la naturaleza sobre los cultivos».

El artífice del sistema productivo de Cruz de Alba es Sergio, referente nacional por su aplicación de la viticultura ecológica regida por los principios de la biodinámica y de la agrohomeopatía. Todo ello conjugado artesanalmente evitando el empleo de productos químicos. El enólogo implementa sus conocimientos y distintivos métodos para lograr un vino con identidad.

A Sergio –quintanillense,

«Un suelo equilibrado nos va a dar una planta más equilibrada»

de familia de agricultores e ingeniero agrónomo– su curiosidad le llevó a interesarse por el mundo de la kinesiólogía. Hará tres lustros que decidió aplicar estas técnicas en el viñedo creando así un nuevo concepto, el de ‘agrohomeopatía’, que consiste en establecer una relación directa y natural con las plantas. De esta forma alcanza a entender «cómo funcionan», teniendo muy claro «que se pueden hacer las cosas de otra manera, con un poco más de empatía y sentimiento», señala el enólogo, quien, además explica, que «la planta es el reflejo de la situación del terreno, por lo que un suelo lo más equilibrado posible nos va a dar una planta más equilibrada, y, en consecuencia, un mejor vino».

La química sintética es sustituida por la metodología de Ávila, de modo que combate cualquier enfermedad con agrohomeopatía, con preparados naturales que él mismo adereza y aplica. ¿Por qué este método y no otro? «Porque funciona, a mí me funciona», defiende Sergio. Prescindir de todo aquello que no sea natural, medir la energía del viñedo o «humanizar» las plantas son algunas de las pautas que el enólogo sigue con el afán de hacer de las referencias de Cruz de Alba unos vinos únicos e inconfundibles.

De la misma finca surge Cruz de Alba Reserva, también con pequeñas producciones, aunque mayor que el Finca Los Hoyales. Se trata de un tempranillo elegante y sedoso, de corte moderno. Como también de corte moderno es Cruz de Alba Crianza, perfilado por el aura de la fruta. Su producción es pequeña y cada botella está numerada. Ambos se afinan y armonizan en roble francés aplicando el sistema de los tercios: un tercio de la crianza en barrica nueva, otro tercio en barrica de un solo uso, y otro tercio en una de dos usos.

Cruz de Alba forma parte de la compañía Zamora Company, firma española de capital 100% familiar que elabora y comercializa licores y vinos de alto valor añadido, orientada a la satisfacción del cliente y a la creación y desarrollo de marcas ‘premium’.

Con participación en más de 80 países, plantas de producción en España, Italia, EE UU y República Dominicana, y con una facturación anual de 196 millones de euros, la compañía es propietaria de marcas reconocidas, de prestigio internacional.