

LA BODEGA DE LA SEMANA



Los tintos Pricum fermentan en grandes tinas de madera de 5.000 litros, mientras los rosados y blancos en fudres de 2.500 litros. / LP

MARGÓN / DO Tierra de León



Tradición revestida de modernidad. De las viñas centenarias de prieto picudo en el campo de Pajares de los Oteros (León), esta bodega de reciente creación aplica los cuidados siguiendo las pautas artesanales. Una veintena de hectáreas de viñedo viejo, de viñas rastreas, sin espalderas, cuyo fruto recolectan manualmente, seleccionando las uvas una a una en el momento preciso, son la base de la elaboración de unos caldos selectos que buscan posicionarse en el mercado de la calidad con un vino de referencia con el apellido prieto picudo. Un proyecto que nace de la pasión por el mundo del vino más que de las perspectivas económicas.

Vinos fieles a la variedad y el terruño

ISABEL HERRERA

Bodegas Margón comercializa bajo la marca Pricum tintos, rosados y blancos fieles a la tierra, la cuna del prieto picudo, hilando fino a la hora de conjugar tradición y vanguardia en un proceso...

... que aboga por la selección, la calidad y el diseño.

Experiencia, pasión y paciencia para sacar lo mejor de las 20 hectá-

reas de viñedo viejo que Bodegas Margón posee y explota en la cuna del prieto picudo, Pajares de los Oteros. Nació este proyecto en 2007 para cumplir con el sueño fruto del esfuerzo de dos familias, Martínez y González, orquestado por el reconocido enólogo Raúl Pérez Pereira al que 'acusar' de hacer magia con el fruto de la vid para convertirlo en caldos rebosantes de autenticidad, tradición y distinción.

Bajo la batuta de Raúl, Eugenio González, gerente de la bodega, aplica las directrices. Es él quien guía el paseo por las instalaciones que, con una sala de máquinas a pleno rendimiento, continúa traba-

jando en los anexos como el entorno, la sala de catas o el comedor.

Las grandes aspiraciones con las que Margón daba sus primeros pasos van adquiriendo cuerpo y sacan ahora los primeros tintos de la marca Pricum que, junto a los rosados y blancos, pretenden elevar a la élite de los caldos más reconocidos. Pero esta tarea lleva su tiempo y posicionarse en el mercado de la calidad y el prestigio exige paciencia. La tienen. Confían en hacerse con ese hueco con el talento de sus productos y con una comercialización que no hace de menos el envoltorio -léase embotellado, etiquetado, presentación y demás elementos-.

Exprimen viñas viejas, curtidas, con solera, entre las que se encuentra una de las más veteranas de toda la denominación de origen Tierra de León, que data de finales del siglo XIX. Su apuesta se dirige a la variedad autóctona, pero también a la zona, al terruño le llaman los leoneses, un valor que tratan de transmitir a sus vinos que se definen por la acidez propia de la variedad autóctona, «que aporta mucha frescura al caldo así como un alto grado de envejecimiento».

El proceso de elaboración atiende al detalle todas las necesidades de la uva y el zumo para que los resultados respondan a las expectativas. La primera criba para escoger la materia prima adecuada se realiza en la recogida. Aun así, toda la uva pasa por mesa de selección y sólo si cuenta con las exigencias marcadas por sus productores sirve al cometido. La cámara de frío prepara el fruto para que acceda a los depósitos en las mejores condiciones de temperatura. La fermentación se realiza en fudres de madera y los caldos maduran en barricas de roble francés.

Estos productores son estrictos a la hora de seleccionar la uva. Cien por cien de la variedad prieto picudo para los tintos y rosados y, para

el blanco, la albarín. De la veintena de hectáreas de terreno vienen obteniendo un rendimiento de entre 1.000 y 1.200 kilos de uva que están destinados a convertirse en vinos fáciles de tomar y, sobre todo, que reflejen la variedad y el terruño sin haber sido alterados por aditivo químico alguno. Sólo dedicación, esmero y conocimiento.

Margón arranca su comercialización obviando de antemano las fronteras y, de momento, ya distribuye su negocio en un 80% nacional y un 20% exportación, porcentaje que confían seguir compensando, pero que, en los comienzos, muestra ya una vocación internacional que pretende colocar al prieto picudo entre los grandes de los grandes. Tintos, rosados y blancos



Vendimia...

...de hielo. Esta bodega se ha lanzado a la aventura y ha apostado, incluso, por ensayar con un vino de hielo, un vino dulce más propio de países como Canadá y Alemania. En diciembre de 2008, con unas buenas heladas caídas sobre las viñas, Margón había reservado unas cuantas uvas variedad verdejo. 4.000 kilos de uva con una alta concentración de azúcar fueron recolectadas bajo el hielo de la mañana. El zumo sigue todavía su proceso para transformarse en uno de estos vinos tan exquisitos y muy cotizados. Pocos antecedentes encuentra esta iniciativa en España que, bajo la dirección del enólogo Raúl Pérez, enfrentan como una investigación y un reto.

GUÍA

MARGÓN

Año de fundación: 2007

T: 987 750 800

Dirección: Avda. Valencia de Don Juan s/n. 24209. Pajares de los Oteros (León)

Web: www.bodegasmargon.com

E-mail: margon@gruporesnova.com

Estructura de la empresa

Gerente: Eugenio González

Enólogo: Raúl Pérez Pereira

Características de la empresa

Producción media: 24.000 botellas de tinto, 6.000 botellas de rosado y 4.000 botellas de blanco.

Inst. vinificación: Cámara de frío para la recepción de la uva; fermentación en fudres de madera.

Barricas: 120 de roble francés.

Comercialización

Nac: 80%. Exp: 20%.

MARCAS COMERCIALES:

● **PRICUM PRIETO PICUDO TINTO.** Prieto picudo. 2007. 17 meses en barrica 14 € + IVA.

● **PRICUM PARAJE DE EL SANTO.** Prieto picudo. 2007. 17 meses en barrica. 19,5 € + IVA.

● **PRICUM VALDEMUZ.** Prieto picudo. 2007. 17 meses en barrica. 21 € + IVA.

● **PRICUM ROSADO.** Prieto picudo. 2008. Fermentación en depósito de acero inoxidable.

● **PRICUM ROSADO BARRICA.** Prieto picudo. 2008. Fermentación y crianza, siete meses en fudre oval de madera francesa. 7 € + IVA.

● **PRICUM ALBARÍN BARRICA.** Albarín. 2008. Fermentación y crianza de 7 meses sobre lías en fudre oval de madera francesa. 9,5 € + IVA.

● **PRICUM ALBARÍN VALDEMUZ.** Albarín (70%) y verdejo (30%). 2007. Fermentación y crianza de 14 meses sobre lías en fudre oval de madera francesa. 14 € + IVA.

se comercializan bajo la marca comercial Pricum, dotada de un diseño actual y evolucionado, como sus instalaciones y como sienten también los que empujan esta firma.

De momento, los éxitos van llegando y, en su primera cosecha, los vinos Pricum han salido muy bien parados en las guías nacionales.