

risbel

OTOÑO INVIERNO 2022

Nº XIX



UNA MIRADA AL FUTURO
UNA MODA PARA SIEMPRE

Sean O'pry



BODEGAS TRADICIÓN

La voluntad de recuperar los antiguos estilos y formas de crianza y embotellado más antiguos de Jerez, así como un legado familiar que se remonta a 1650, es el leitmotiv de Tradición, única bodega del Marco dedicada en exclusiva a vinos VOS y VORS certificados por el Consejo Regulador.

Ubicada en el barrio de San Mateo, intramuros del casco antiguo de Jerez de la Frontera y junto a la Plaza del Mercado, la más antigua de la ciudad, se encuentra Tradición, bodega fundada en 1998 por Joaquín Rivero. El valor patrimonial e histórico del enclave ya anticipa los pasos que lo guiaron a la hora de emprender su sueño cultural y enológico y de dar nombre a la bodega. En primer lugar, recuperar los procedimientos de crianza y embotellado de la región en su época de mayor esplendor, el siglo XIX. Ello se tradujo en la decisión pionera de comercializar en exclusiva vinos muy viejos, para lo que se seleccionaron soleras y criaderas caídas en desuso, casi olvidadas por las familias que las cuidaron, pero excepcionales. En segundo lugar, honrar la

tradición familiar: la vinculación de la familia Rivero con el vino se remonta a 1650, año de fundación de Bodegas CZ por Pedro Alonso Cabeza de Aranda y Zarco, y se consolida en 1791 con un matrimonio que unió a dos de las familias más importantes en la producción y comercialización de Jerez, los Cabeza-Tixera y los Rivero, lo que provocó la refundación de la bodega bajo el nombre Rivero CZ. Además, la rama materna de Helena Rivero, actual presidenta de la firma, alcanza otras dos de las grandes sagas de la región: su abuela llevaba los apellidos Domecq González. Ella es quien ha tomado el testigo de Joaquín con devoción y respeto, pero dispuesta a convertir sus vinos en la puerta de entrada a un mundo exclusivo, sofisticado y hedonista, y a desvelar sus misterios.

El carácter visionario de Joaquín Rivero no era un secreto, ni en la ciudad ni en el seno familiar, pero sí se legitimó en el año 2000, cuando las categorías VOS y VORS (vinos categorizados por su vejez teórica y mínima en madera de más de 20 y 30 años) fueron reconocidas oficialmente por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, que se constituyó en 1933 como el primero de nuestro país.

Hoy en día, solo veinte bodegas jerezanas obtienen la certificación VORS y VOS para algunos de sus vinos viejos, y de ellas, únicamente Bodegas Tradición se dedica en exclusiva a vinos certificados, con la dificultad en la producción que ello conlleva: para comercializar una botella se guarda en el sistema lo que equivaldría a 60 botellas durante el tiempo necesario para cada categoría, lo que mantiene el estilo del vino; por debajo de esa proporción se pone el riesgo el factor de la vejez, y por ello, Tradición decide autolimitar su saca anual a la sexagésima parte —el doble de lo que exige el Consejo, esto es, la trigésima parte de las existencias declaradas del producto— y se sitúa por encima de la certificación. En el caso del palo cortado, por ejemplo, la bodega guarda 56.993 litros y solo comercializa un total de 1.650 litros (2.200 botellas de 75 centilitros por cada campaña). Esto marca una filosofía de ediciones limitadas y una promesa de calidad segura: «todos los años son buenos, sin excepción», asevera Helena.

La limpieza de los vinos de Tradición es, quizás, su cualidad más destacada y se adquiere de manera natural, pues en su crianza solo intervienen el mosto procedente de la pisa de la uva, la oxidación provocada por el paso del tiempo y el contacto con la madera. La concentración de sabor, olor y color en todos ellos es, por tanto, fruto del envejecimiento, del cuidado y del manejo del oficio de sucesivas generaciones de expertos enólogos y capataces, y no de procesos físico-químicos. En suma, son vinos puros y naturales, sin clarificar ni estabilizar en frío, sin mezclas de color, de azúcares o de cualquier otra sustancia que pueda alterar sus atributos originales.

Con sus etiquetas numeradas a mano, las referencias de Tradición se dirigen a paladares educados y tratan de desmitificar las ocasiones y los horarios asociados al consumo de los vinos de la región. El último reto de la firma es el brandy, cuya comercialización comenzó en 2006 con la compra de 200 botas procedentes de tres soleras distintas de una vejez incalculable, uno de ellos de más de cien años, que nunca se habían mezclado entre sí. **R**

