

Interview with Gonzalo Rodriguez, Bodegas Más Que Vinos (Ercavio)

- EL PROYECTO: Mas Que Vinos, como lo dice el nombre, no es solo una bodega. Es el proyecto de 3 enólogos con carreras diferentes en un sitio con mucha historia vinícola pero poca fama: Castilla la Mancha. Con medallas y concursos, habéis ganado una reputación de alta calidad. ¿Podría describir a nuestros lectores lo que es «Más Que Vinos», su historia y su gente?

Más Que Vinos sobre todo es una ilusión que se empieza a realizar en el año 1999 y se convierte en el reto de elaborar vinos de alta calidad y con una personalidad propia en la región toledana a la que pertenecemos, dando prioridad a las variedades autóctonas desde el inicio de nuestra andadura, convirtiéndonos de esa forma en pioneros en los vinos de la región.

- LAS UVAS: Con ustedes, hemos descubierto uvas olvidadas como la Malvar, probado vino de uva Airén de alta calidad (aunque se dice que no se puede), Garnachas y Tempranillos con mucha personalidad. ¿Cuáles son las uvas tradicionales de la zona y que perfil tienen en los vinos?

Por nuestro clima las variedades de esta región son muy resistentes a los cambios bruscos de temperatura, es increíble cómo con la poca lluvia que cae, las variedades como la Airén y la Malvar aguantan los 35 grados de temperatura durante muchos días y la falta de agua, produciendo esos vinos tan frescos, sutiles y atractivos.

Los tintos más aclimatados son el Cencibel (Tempranillo) y la Garnacha, de un clon seleccionado por nosotros, que se comportan con una extraordinaria nobleza y con los que hemos conseguido sobresalir en los tintos de España con nuestra propia personalidad.

- LA TIERRA: La Tierra de Castilla la Mancha tiene una historia de cantidad más que calidad por tener suelos ricos y viñas vigorosas. En MQV, habéis cambiado la manera de producir vino con una emphasis en calidad. ¿Nos podría describir un poco el terroir de Castilla la Mancha, el viñedo más grande del mundo?

Nosotros las viñas las hemos plantado en distintos suelos buscando peculiaridades diferentes, nos hemos ido a buscar suelos pobres, incluso en algunos puntos yesíferos, como en el caso de la Malvar. Hoy podemos decir que nuestra marca Más Que Vinos, ha conseguido tener una personalidad en sus vinos que le confiere el terroir y, por tanto, ser excepcionales, teniendo en cuenta que en nuestra región no se aprecian esas virtudes. Incluso, consideramos que no existe terroir si no existe la microbiología autóctona, de tal forma que nosotros elaboramos los vinos con las levaduras que nos da la naturaleza.

- LOS VINOS: Es muy difícil para muchos consumidores, de comprar botellas de vinos que no conocen muy bien. Muchas veces vuelven a comprar vinos de denominaciones más conocidas cuando otros vinos más pequeños podrían ser mejores. En el caso de sus vinos, podría presentar el estilo de cada uno y quizás decirnos si son vinos de aperitivo o para comer, y en este caso con qué.

La familia Ercavio (Ercavio Blanco Airén, Ercavio Rosado, Ercavio Tempranillo Jove, Ercavio Tempranillo Roble y Ercavio Selección Limitada) son vinos de aperitivo y, por supuesto, también para comer. Son

vinos extraordinariamente frescos y lo que se considera de trago largo. Quedan bien en cualquier momento.

Nuestros vinos más personales (La Malvar de MQV, El Señorito, Garnacha de la Madre, La Plazuela, La Meseta, 31 Noviembre, La Buena Vid, Perlas de Otoño) realmente son excepcionales tanto por la edad de las viñas, así como por el trato que les damos en la elaboración y por las variedades que usamos. Son vinos extraordinarios con los que se puede uno deleitar con la simple cata, sin comer nada. Están pensados para los aficionados que sienten curiosidad y que se quieren atrever a probar algo diferente. Todos estos vinos sirven, como es lógico, también para acompañar en las comidas.

- SU VINO FAVORITO: Esa es la pregunta difícil que nos gusta preguntar último: ¿cuál es su vino favorito en el mundo, otro que el suyo, y porqué?

Mi vino favorito podría ser algún blanco de la cuenca del Rin que todavía no he probado.

Mi vino favorito de nuestra bodega es La Plazuela porque fue en la añada 2001 cuando descubrimos que teníamos algo grande y que nadie había descubierto en esta región, con toda su historia y la cantidad de uva que se había elaborado.