

Soco, David, Alicia y Cristina, frente a su bodega en el páramo leonés. /



JAVIER PÉREZ ANDRÉS

BODEGA CRISÁLIDAS

EL VUELO DE LAS MARIPOSAS DEL PÁRAMO LEONÉS

Nacieron en medio de vendimias. El vino es parte de su paisaje cultural desde la infancia. Sin abandonar sus trabajos profesionales, hoy siguen de cerca la curva de evolución de decenas de vinos que han pasado por Vinotecnia, el laboratorio de sus padres de la Avenida Antibióticos. No es nuevo para ellas, por tanto, el lenguaje de la viña. Ni el del vino. Pero esta vez las etiquetas las ponen en el punto de mira. Cristina, de la añada del 95, y Alicia, de la del 97, han sido la fuente de inspiración de Crisálidas, una bodega que levanta el vuelo por segunda vez en Méizara, en pleno páramo leonés. Junto a Soco, su madre, son las mariposas paramesas a punto de batir sus alas de colores sobre sus viñas de godello, albarín y prieto picudo. Una metamorfosis que culminará en breve en una colección de vinos y etiquetas tan sutiles y originales como su nombre de vino: Crisálidas. Un proyecto de corta producción, un lagar técnicamente bien equipado y rodeado de vides en espaldera y un curioso emparrado para la godello

blanca. La puntería de David, su padre, convierte viña y bodega en un sueño de familia que cristaliza tras una larga trayectoria profesional de décadas de ciclos vegetativos, vendimias, fermentaciones y añadas. Y es que tanto David Mateos Cabezón, de la añada del 65, como Socorro Astorga, del 64, son enólogos de la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid de las promociones del 89/90 y son parte de la historia reciente del vino en esta región y en León en especial. David es el autor de muchos diseños enológicos y continua su actividad de asesoramiento. Pero esta vez, son las tres chicas de la familia las que volarán con sus vinos elaborados con las uvas inscritas en la Denominación de Origen León.

En Crisálidas, asegura David, se está trabajando con paciencia para crear vinos que impacten por su personalidad. Elaboraciones de tintos con prieto picudo en todas sus categorías de joven, roble, crianza, reserva y gran reserva; y blancos con distintos diseños de uva albarín y godello. Y no podían faltar entre las crisálidas, los vinos dulces, licorosos, especialidad que ha llevado a David a significarse en el sur de España. Pero es en el páramo leonés donde surgirán sus nuevos vinos aromatizados al cacao y una trilogía de semidulces que él llama vino de oro, de hielo y un PX de prieto picudo, además de un tostadillo de color violeta y un espumoso con vino carbónico natural. No puede faltar entre la gama de vinos de

Crisálidas. un rosado madreado «de verdad», como aclara David, que bien conoce esta tipología desde hace más de 20 años. Es el adelanto de una bodega que pronto abrirá sus puertas al público y saltará al ruedo en sociedad.

Y así se escribe la historia de una familia y el trabajo de un enólogo inquieto e incansable que por fin ha encontrado su propio terroir, su sello personal y la continuación en el futuro de una saga que empieza con un sólido cimiento paramés. Soco es de Zambroncinos del Páramo y David, de Laguna Dalga. Por el momento, no se llegará al techo de producción que permiten las instalaciones en torno a las 65.000 botellas, y se comenzará a comercializar sobre las 30.000 botellas entre todas las tipologías que ya están pendientes de etiqueta con un diseño amable y creativo.

La bodega y la viña se encuentran un paraje aislado dentro de la comarca del páramo lo que acrecienta su imagen bucólica, un diseño arquitectónico moderno que destaca en el paisaje verde y un suelo ideal para el cultivo de la vid, apenas cinco hectáreas con arena y arcilla pedregosos en superficie que garantiza buena maduración a sus espalderas y emparrados. Suerte, feliz vuelo.

DIRECCIÓN: C/Matafigos, 2, 1º Puerta Izda. León.
TELÉFONO: 685 924 957