

Bodega Malpaís de Máguez

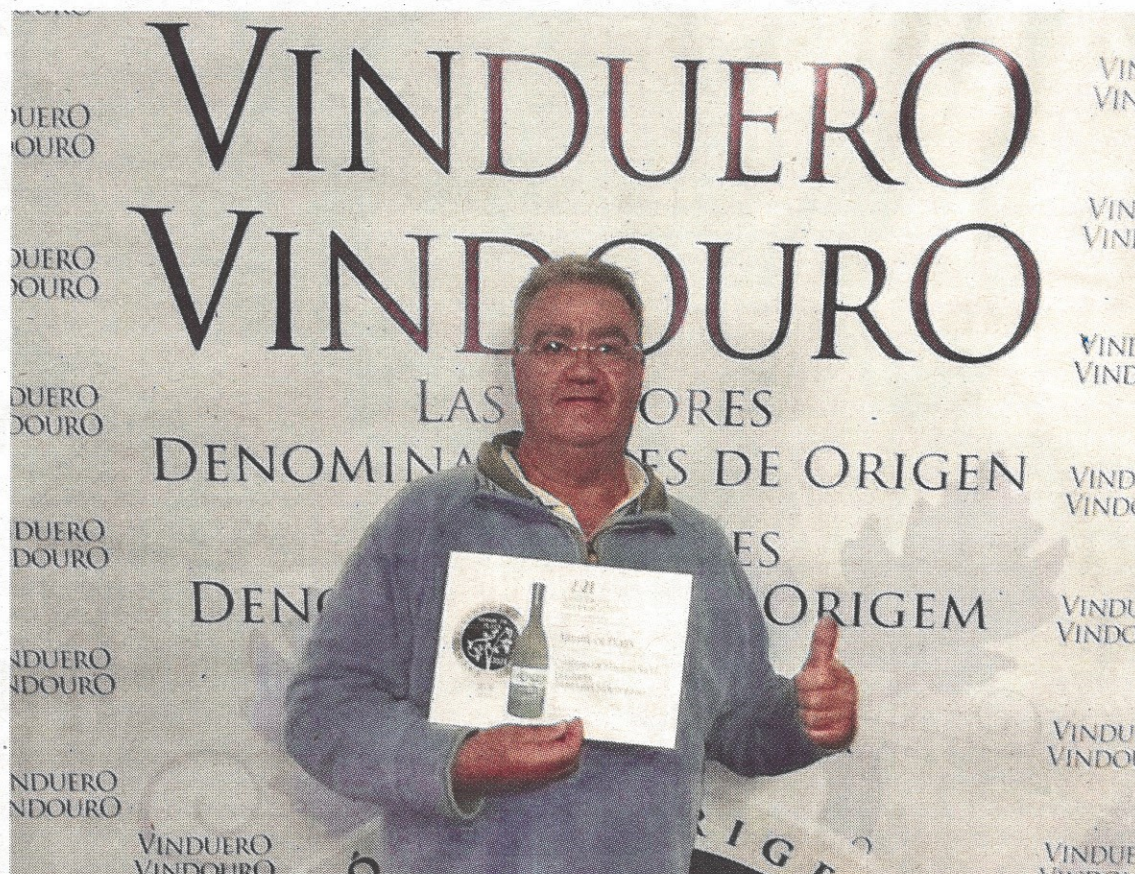


EL DÍA

Desde joven siempre ha sentido pasión por la mar, como aficionado a la pesca submarina, experto buceador y fotógrafo subacuático. Antonio Ricardo Socas Romero, gerente de la bodega lanzaroteña Malpaís de Máguez, afirma desde su condición de viticultor que «siempre he intentado llevar parte de lo que se hace en tierra a la mar», como el caso de la maduración de vinos bajo el agua. Fue así como en el año 2013 y en la zona de Punta Mujeres, en la costa este de Lanzarote, sumergió 60 botellas de blanco y tinto a 18 metros de profundidad, en una jaula de acero inoxidable, a 2,8 bares de presión y durante cuatro meses. «En el agua, la burbuja de aire sube a una media de tres metros por minuto», explica. Lo que hizo fue hundir las botellas a la misma velocidad, «para que así el tapón no se desplazara y tampoco se perdiera la cámara de aire». La conclusión: aquellos tintos se convirtieron una agradable sorpresa cuando se cataron en el consejo regulador de la DO Lanzarote.

Posteriormente se decidió por sumergir un lote de 500 botellas de su tinto La Grieta en la costa de Abona, en aguas de Güímar, Tenerife, bajo la supervisión del proyecto Bodega Submarina de Canarias. Para aquella ocasión buscó un tapón especial, capaz de soportar el entorno marino a la vez que permitía respirar a la botella, y lo encontró en un microgranulado de la empresa Diam Corchos, en Badajoz. «Puedo asegurar que somos los únicos en el mundo que lo utilizamos». Lo define como una membrana que separa la mar del vino, que se humedece por la cara en contacto con el agua salada, mientras el núcleo se mantiene seco. El resultado, una oxigenación diferente que pasa al vino.

Aquel vino permaneció a 18 metros de profundidad en aguas de la vertiente sureste de Tenerife durante seis meses, sometido a una presión de 2,8 atmósferas (cuando en tierra lo normal es una atmósfera), lo que contribuyó a la



Ricardo Socas en la entrega de premios Vindouero-Vindouro Portugal

Desde joven siempre se sintió atraído por el océano, ya fuera como aficionado a la pesca submarina, experto buceador y hasta fotógrafo subacuático. Ahora, en su condición de viticultor, traslada el producto de los viñedos a los fondos marinos.

VINOS LA GRIETA, ENTRE LA MAR Y EL VOLCÁN

entrada de los gases al interior de la botella, en unas condiciones entre 17 y 18 grados de temperatura por el afloramiento de aguas profundas; una alta concentración de oxígeno, por la presencia de ecosistemas como los sebadales de los fondos arenosos, y también el factor de la oscuridad, pues a una determinada profundidad la luz ya no penetra.

El Tinto barrica sumergido en aguas de Güímar, un vino redondo y con carácter

En este proceso influye la orientación de las botellas, en posición horizontal. «Las olas, a medida que avanzan hacia la orilla, generan un torbellino en el fondo arenoso, pequeñas ondulaciones que al contacto con las botellas provocan microvibraciones que favorecen la microoxigenación», señala.

Lo cierto es que aquel Tinto Submarino se hizo finalmente

realidad con una edición de 500 botellas que, una vez en tierra, fueron distribuidas entre los consumidores, en Las Palmas, Fuerteventura, Tenerife, Lanzarote, La Graciosa, Madrid, Alemania y, en alguna ocasión, hasta Japón. El tinto barrica sumergido en la mar, elaborado con uvas listán negro (80%), cabernet sauvignon, syrah y merlot, es calificado por expertos catadores como un vino redondo, energético y con carácter.

Vendimia nocturna

Ricardo Socas pone el acento en la vendimia nocturna, cuando la temperatura de la uva ha descendido y la fruta está más fresca. El objetivo, conservar al máximo los aromas y las características organolépticas, «con más acidez, lo que aporta frescura, juventud y alegría a los blancos», precisa.

El nombre de la bodega representa un homenaje a su familia, que vivió muchos años al norte del roque de Alegranza. Cuenta con 21 hectáreas, de las que cuatro son viñedos propios y el resto de viticultores que aportan uva a la bodega. De esas cuatro, una y media se encuentran a 550 metros de altura y, el resto, a 400 metros.

Sus viñedos son de pie franco, no injertados, de las cepas llegadas desde la vieja Europa que mejor se adaptaron al clima de Lanzarote, localizados en zonas con microclimas específicos. La mayoría lo conforman cepas centenarias, con bajos rendimientos y maduraciones suaves y largas. Para la elaboración de sus blancos la bodega solo trabaja con malvasía volcánica, y, para el tinto, listán negra y un poco de syrah. Destaca el Grieta Blanco Seco Malvasía Volcánica de autor, que acumula premios en varios concursos internacionales. Con todo, sus objetivos son «seguir creciendo en calidad».

Estos vinos suponen un regalo perfecto de cara a las fiestas navideñas. Para reservar pedidos se puede contactar con 616908484/639127263, vía whatsapp en las islas de Gran Canaria, Tenerife, Lanzarote y Fuerteventura.