

LA BODEGA



Epifanio Rivera Aparicio muestra una de las cepas casi centenarias del pago El Erialón, donde la bodega concentra la mayor parte de su viñedo. / FOTOS: I. M.

EPIFANIO RIVERA (DO RIBERA DEL DUERO)

Tras muchos años vendiendo su uva casi centenaria, la familia Rivera exprime en Pesquera de Duero el potencial de sus terruños y de sus viñedos

La esencia del viticultor en la copa

FERNANDO LÁZARO

El pago del Erialón, en Pesquera de Duero, concentra alguno de los viñedos más viejos y más preciados de esta localidad vallisoletana que ya acoge a una treintena de bodegas. Un erial es una tierra yerma, con una pobreza de suelos que históricamente condenaba a estos pagos a labores agrícolas entonces secundarias como el viñedo, mientras que los suelos ricos se empleaban para cereal o remolacha.

Este pago de Pesquera de Duero atesora un suelo pobre, asentado sobre una roca madre de caliza que permite un desarrollo y un equilibrio perfecto para éstos viñedos, que se acercan al siglo de vida y que han subsistido a duras penas hasta este momento, en el que se han convertido casi en un objeto de deseo

(o, al menos de culto).

Este pago, del que salen algunos de los grandes vinos de esta localidad famosa mundialmente, es el que sustenta las elaboraciones de la familia Rivera Aparicio, viticultores de Pesquera con alma de viticultores y que hace tan sólo cuatro años decidieron dejar de vender sus uvas a alguna de las grandes firmas de la Ribera del Duero para dar vida a su propia gama de vinos: Erial y Erial Tradición Familia.

El proyecto arranca en el año 2004 y es heredero de una larga tradición que hasta ese momento se plasmaba en pequeñas produccio-

nes de notable calidad para consumo doméstico que elaboraban en una bodega que la familia posee a la entrada del pueblo y que data del siglo XVI y que está situada junto a un antiguo lagar del siglo XIX.

El proyecto se sustenta en el campo. Epifanio Rivera dispone de 20 hectáreas de viñedo distribuidas por algunos de los pagos de más renombre de esta localidad, Valderramiro, El Olivo, La Rendeja y El Erialón, donde el vino toma prestado su nombre -aunque casi coincide con la contracción de las iniciales de Epifanio Rivera Aparicio, Erial-. Algunos de estos viñedos se acercan al centenar de años y disponen de un clon propio preflorético que ha sido reproducido en las plantaciones más jóvenes para lograr que la identidad y personalidad de los vinos de la casa perdure y se mantenga reconocible.

La bodega en la que elaboran los vinos está situada en el pueblo, en una pequeña y funcional nave clima-

tizada en todas sus fases y que dispone de capacidad para elaborar 100.000 botellas anuales. La vendimia se realiza en cajas de 20 kilos para evitar que la uva se mostee y aparezcan fermentaciones antes de que llegue a la bodega. Una vez aquí, la fermentación y maduración del fruto se hace en unos depósitos de acero inoxidable bajos y muy anchos para lograr una mejor extracción del tanino, con remontados y bazuqueos manuales para lograr una buena expresión polifenólica de la uva. La maceración se inicia en frío durante unos tres días para conseguir mayor carga aromática.

De aquí el mosto pasa a la sala de barricas, contigua y también climatizada, donde realiza la fermentación maloláctica reposa y se cría en barricas de roble fino (el 75% francés y el resto americano) el tiempo que pida el vino en función de la cosecha. Tras la crianza, el vino se embotella y permanece en bodega el tiempo que la familia considera necesario en cada añada para que cuando salga al mercado lo haga ofreciendo todo su potencial.

El resultado consigue reflejar fielmente el terruño de donde nace, tanto en su gama Erial, un 100% tinta fina criado alrededor de diez meses en roble francés (80%) y americano, como en el Erial Tradición Familia, el hermano mayor que se ha criado alrededor de 16 meses en roble fran-

EPIFANIO RIVERA

Año de fundación: 2004
T: 983 870 109 / 615 113 288
Dir: C/ Onésimo Redondo, 1
47315 Pesquera de Duero (Valladolid)
Web: www.epifaniorivera.com
E-mail: info@epifaniorivera.com

Estructura de la empresa

Director general: Epifanio Rivera Aparicio
Director técnico: Borja Rivera Aparicio

Características de la empresa

Producción media: 60.000 botellas
Inst. vinificación: 4 depósitos de acero inoxidable de 25.000 litros
Barricas: 200 (75% roble francés, 25% roble americano)

Viñedo

Viñedo propio: 20 hectáreas
Var.: Tinta del país
Edad del viñedo: De 10 a 80 años

Comercialización

Nac: 60%. Exp: 40%.

MARCAS COMERCIALES:

- ERIAL. Tinto 10 meses roble 2006. Variedad: Tinta fina. Botellas: 45.000. PVP: 11 euros.
- ERIAL TRADICIÓN FAMILIA. Tinto 16 meses roble 2005. Variedad: Tinta fina. Botellas: 10.000. PVP: 20 euros.



Fachada de la bodega, a la entrada de Pesquera.



Viñedo de el pago de El Olivo.

cés (85%) y americano para lograr un perfil aromático complejo y seductor.

Ambos gozan de importantes reconocimientos de consumidores y crítica, que los ha colocado entre los cien mejores vinos de España para la Guía Gourmet y entre los 365 seleccionados por la de Vivir el Vino, además de haber logrado premios como el Bacchus o el Citadelles de Burdeos, Francia. Todo un proyecto de futuro bien enraizado en los terruños de Pesquera.



Depósitos muy anchos para conseguir mayores extracciones.



Sala de barricas climatizada.



El marco de plantación de las viñas antigua exige trabajos especiales.