



## LOS HERMANOS.

Epifanio, Santiago y Borja Rivera posan frente a la bodega nueva de la familia, entre las cepas de tinta fina cultivadas en espaldera. / MARÍA ALONSO

EPIFANIO RIVERA (RIBERA DEL DUERO)

# Un guiño a los antepasados

Con uve de Rivera, tres hermanos exprimen el vino de viejos viñedos heredados de sus padres y abuelos. Elaboran 100.000 botellas con cepas octogenarias de Pesquera de Duero

MARÍA ALONSO

El entusiasmo por hacer un producto único, la pasión por su tierra y el amor al trabajo de sus antepasados fueron los ingredientes principales para que los hermanos Epifanio, Santiago y Borja Rivera dieran el paso definitivo para crear su propia bodega. Si a la receta le sumamos viñedos casi centenarios, que han pasado de padres a hijos, y de hijos a nietos, así como la calidad del fruto, lo que se obtiene es Epifanio Rivera, una bodega de tradición familiar, ubicada

en Pesquera de Duero, en la que los tres hermanos se encargan de todo el proceso de la producción del vino: desde el viñedo hasta la copa.

Sus antepasados elaboraban vino para producción propia en un antiguo lagar del siglo XIX, que guardaban en sus bodegas subterráneas. En el año 2004 estos hermanos deciden dar un paso más y construir una bodega más moderna y pasar de la producción propia a profesionalizar la elaboración y debutar en el mercado. «Éramos famosos por nuestra uva, pero no servía de nada si no sacábamos

una etiqueta al mercado», apunta el mayor de los hermanos, Epi Rivera, quien señala que este proyecto ha sido posible «gracias a que mi padre y mi abuelo conservaron las viejas viñas». De ahí el nombre del elaboradora, un homenaje al patriarca y al abuelo de la familia.

Dicho y hecho. Iniciaron su actividad comercial con dos referencias diferentes, Erial y Erial Tradición Familiar. El primero es el que abarca el mayor volumen de producción, alrededor de 40.000 botellas anuales, mientras que el segundo tiene una tirada de entre

8.000 y 10.000 botellas. Pero no es la única diferencia entre estos dos vinos. En Erial se ha buscado el equilibrio entre la barrica y la fruta, resulta «más amable», para disfrutar en cualquier momento. Por otro lado, Erial TF es «más complejo» y quizá con «menos momentos para ser consumido», señala Epi.

Ambos tintos, que deben su nombre a la viña más antigua que poseen, El Erialón, ya se han posicionado no sólo en el mercado nacional sino también a nivel internacional. Estas botellas se pueden encontrar en países como Estados

## FICHA TÉCNICA

Año de fundación: 2004  
Dirección: C/ Onésimo Redondo, 1  
47315 Pesquera de Duero

>EMPRESA /  
Gerente y responsable de marketing: Epifanio Rivera  
Enólogo: Santiago Rivera



Instalaciones de vinificación: Depósitos de acero inoxidable  
Barricas: 200, de roble

>MAR  
ERIAL  
con 12  
80%

Unidos, menor r y Méxic miento l que el n cado pa aunque ya bajad Y aun dega es reñido co gación y mejorar Así en herman de traba ceses, qu de una e

Aseg tiene much hacer

manual» bodega, asegura, invierte estudiar claro de jados, «p nos en ca

Sus 20 reparten nocidos Pesquer El Olivo dedor d da por l parte al que se clon, qu viñas ma go cono el Trella portante compon ellas en pendiente

Estos nen las j que los Aparicio cas pecu hace esp

Por el Rivera n sus insta producci dora se o ampliar su pondr en la qu de esta b ra, quien tiene sen no hacer