



Epifanio Rivera se apoya en una barrica rodeado de sus hijos Epi (l), Borja (c) y Santiago (d) en la sala de crianza de sus vinos. / LM.

BODEGA EPIFANIO RIVERA (DOP RIBERA DEL DUERO)

ESENCIA EMBOTELLADA DE UN TERRUÑO ÚNICO

Viticultores desde hace más de cuatro generaciones, la familia Rivera Aparicio firma desde Pesquera vinos puros y fieles a un terroir que da vida a vinos que reflejan la grandeza de una Ribera auténtica

FERNANDO LÁZARO

Levan la Rivera en su apellido, aunque la suya se escribe con una uve. Viticultores desde hace muchas generaciones, sus uvas han gozado siempre de merecida fama en la comarca por su calidad. Por ello, en 2004 los tres hermanos Rivera Aparicio decidieron que había llegado el momento de que se les dejase de conocer por sus uvas y lo hicieran por sus vinos.

Nació así, en el propio casco urbano de Pesquera de Duero, la bodega Epifanio Rivera, nombre del patriarca de esta familia y responsable de que las viñas que hincó su abuelo siguiesen aportando cada añada un fruto singular, especialmente las del pago Erialón, un clon

de tinta fina de notable calidad que han ido reproduciendo en las plantaciones más jóvenes.

Y para honrar a la tierra, decidieron bautizar a sus vinos con este nombre, aunque al registrarlo tuvieron que conformarse con la raíz: Erial. Y aunque un erial, con minúsculas, es un campo sin cultivar ni labrar, la realidad de este pago situado junto a la cañada, en un cotarro de la falda derecha de las laderas de Pesquera, se ha dedicado históricamente al cultivo de la vid. Se trata de una tierra muy pobre, de un característico color blanquecino por su alto contenido en cal, y cuya producción suman en la bodega al de otros pagos de nombres sonoros para los amantes del vino: Valderramiro, La Redeja, El Olivo... vidue-

ños octogenarios que sus antepasados han elaborado para autoconsumo en una bodega del siglo Dieciséis que la familia mantiene a la entrada de Pesquera, junto a un lagar del Diecinueve en que han vinificado hasta hace pocos años.

Viñedos de calidad excepcional que se vendimian a mano en pequeñas cajas y que antes de entrar en la bodega, pasan por una mesa de selección. La vinificación se realiza en unos curiosos depósitos de acero inoxidable, casi cuadrados -tan anchos casi como altos-, con el objetivo de mejorar la extracción en las fermentaciones. En la bodega son partidarios de extraer sin alcohol, para lo que criomaceran antes de fermentar durante cuatro o cinco días. Después se corta el frío y se deja

que comience la fermentación espontánea con levaduras de la piel de la uva, lo que se prolonga otros 4 o 6 días. A partir de ese momento, la bodega no es muy partidaria de seguir extrayendo con alcohol, ya que la estructura que ganan los vinos la pierden en aromas, personalidad y reflejo del terroir.

Después se inicia la fermentación maloláctica, donde entre un 30 y un 40% de los vinos la realizan en barrica (para asentar mejor los taninos) y el resto en los depósitos. Y tras esta segunda fermentación, comienza la crianza en barrica.

En el caso de Erial, su vino base, se prolonga un mínimo de doce meses (pueden ser 14 o más, dependiendo de la añada) y en el Erial Tradición Familia -TF- son un mínimo de 18 meses en barrica. Tras la crianza, siempre en barricas de roble fino (el 75% francés y el resto americano), el vino se embotella y permanece en bodega el tiempo que la familia considere necesario para que cuando salga al mercado lo haga ofreciendo todo su potencial.

La diferencia entre ambos vinos se perfila desde el origen: nacen de diferentes viñedos (el TF lleva habitualmente un 80% de viña vie-

LA FICHA

BODEGA /

Año de fundación: 2004

Teléfono: 983 870 109

E-mail:

info@epifaniorivera.com

Dir: C/ Onésimo Redondo,

47. 47315 Pesquera de

Duero (Valladolid)

EMPRESA /

Director general: Epifanio

Rivera

Enólogo: Santiago Rivera

Dtor. técnico: Borja Rivera

Producción: 70.000 botellas

Barricas: 200 de roble

americano y francés

Viñedo propio: 20 has. de

entre 10 y 90 años.

Variedad: tinta fina.

COMERCIALIZACIÓN /

Nac: 50%. **Export:** 50%

MARCAS / ERIAL. Tinto

crianza 2013. PVP: 12,60 €.

Tempranillo. Bot: 540.000

ERIAL TF. tinto con 18

meses de barrica 2012. PVP:

22 €. Var: Tempranillo. Bot:

10.000



Uno de los viñedos de la bodega.



Depósitos de fermentación.

ja) y diferente manera de trabajar en la bodega en su vinificación. El resultado son dos vinos completamente diferentes aunque con un ADN común de mineralidad y fruta que respetan la esencia del terroir que trabajan y que muestran la grandeza de la Ribera del Duero más auténtica. Un proyecto que no deja de crecer.

GODELIA BLANCO SELECCIÓN Blanco 2012

GODELIA (DOP Bierzo). Antigua Carretera Nacional VI, Km. 403,5.

24547 Pieros, Cacabelos (León) Tel: 987 546 279

Web: www.godelia.es

Cata: Equilibrio y buen hacer en este suave y maduro godello. Pese a su cremosidad muestra estructura debido a la fina mineralidad en boca. Buqué ya plenamente desarrollado, fruta amarilla, pera y uva blanca estrujada, especias de tocador, flor blanca seca, puntito de miel blanco, ligero recuerdo terroso y notas de humo. Fondo de gominola verde y bosque mediterráneo. Notas de crianza en el final. Un vino para la mesa. Para beber ya.

Variedades: Godello **Consumo óptimo:** Ahora.

Puntos: 15,25 sobre 20

EL LAGARTO LUBY ALBARÍN Blanco 2014

BODEGAS WEINWERK EL LAGARTO (DOP Tierra de León). Av. Valladolid, 38.

49022 Zamora Tel: 983 680 015

Cata: Un vino desde luego difícil de catalogar. Es sin duda un ejercicio puro sobre terroir con una idea bastante radical de extraer lo máximo de la uva como del suelo. Jörg Zielske maceró la uva durante casi dos semanas y luego dejó el vino medio año en contacto con sus lías. Se trata de un vino desnudo, delgado -casi magro en su tacto de boca- que por otro lado muestra energía, finura y mucha complejidad. La nariz es muy purista, con un carácter salino y ligeramente especiado. Luego fruta amarilla, uva macerada y un curioso fondo balsámico-herbáceo que juega muy bien con el marco terroso que define este vino.

Variedades: Albarín **Consumo óptimo:** A partir de Navidad

Puntos: 15 sobre 20

LA CATA

por David Schwarzwälder