

EST. MMXI

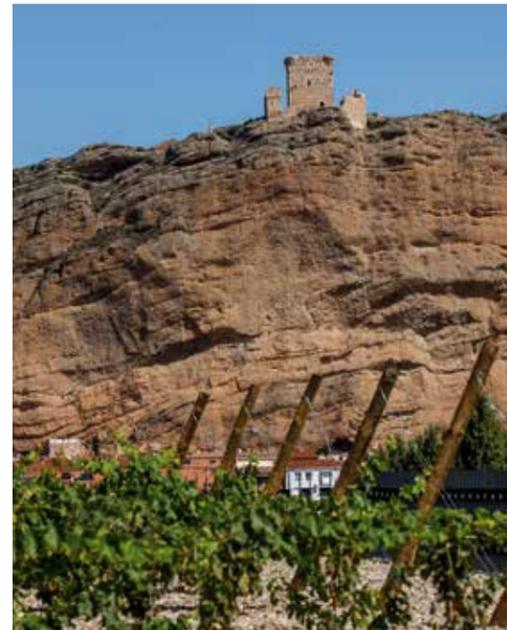
QUEIRÓN
MI LUGAR

ALEGORÍA DE QUEL,
NUESTRO PUEBLO

BODEGAS QUEIRÓN / RIOJA / QUEL



ALLÍ SUS DELICIAS BACO

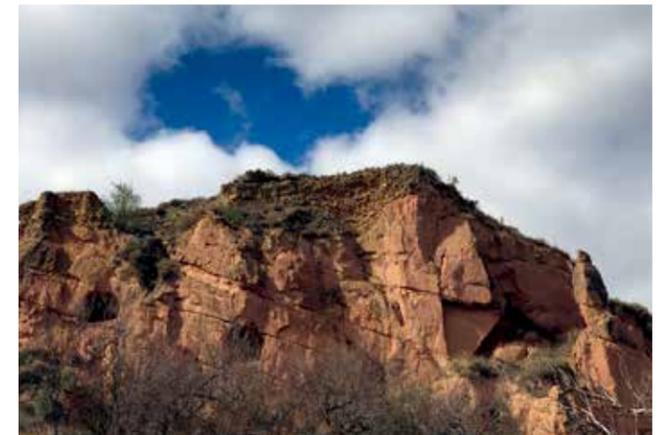


Un vino que esculpe el alma de un territorio. Alegoría de un pueblo de Rioja que hunde sus raíces en una tradición remota que retrató el poeta y dramaturgo queleño Manuel Bretón de los Herreros (1796-1873) en un bello romance titulado Mi Lugar.

*Quel es su nombre, harto pobre; bien
que de dones colmado (...)
Minerva allí sus tesoros,
Allí sus delicias Baco*

... Y SUS TEMPLOS

Manuel Bretón de los Herreros describió en uno de sus opúsculos el asombroso Barrio de Bodegas de Quel: "Hay otra peña paralela; no tan alta, pero más tratable, y tanto, que fácilmente y a poca costa han podido labrarse en ella sobre trescientas bodegas, número casi igual al de los vecinos, y algunas muy espaciosas. Tal es la cosecha de vino recogida en una vasta llanura a espaldas de las bodegas, que para ella ha sido necesario fundar una nueva población. Baco tiene allí más templos que tuvo en Grecia..."





VINO DE QUEL

Nace Mi Lugar como venturoso homenaje a aquella tradición que ahora recupera la familia Pérez Cuevas. Vino de Quel, genuino, orgulloso y noble que brota de una selección de pequeñas parcelas en las que se recogen exclusivamente las mejores uvas para llegar a la bodega Queirón, que es la número nueve de un barrio colmado de dionisiacos adoratorios, en palabras del poeta, y que ahora ha renacido para recuperar la memoria de aquellos honrados labriegos cantados por Don Manuel, en aquel Mi Lugar que ahora homenajeamos.

*Allí entre la mies dorada
Que agita céfiro blando,
La tímida codorniz
Repite su alegre canto*



CUADERNO DE VIAJE A MI LUGAR

En el fondo de impresionantes parajes, en el entorno de Quel, en carasoles que ascienden perezosos hacia las cumbres de la Sierra de Yerga, Leticia Pérez Cuevas (cuarta generación de viticultores), ha seleccionado con mimo un fascinante universo compuesto por minúsculas parcelas situadas en alturas superiores a los 600 metros, de suelos muy pobres, escasamente productivos y con cepas plantadas en vaso.

Este vino es una selección de sus mejores uvas, de las garnachas de viñas como El Poeta, La Bartola y La Perdida y el tempranillo de El Arenal y Hoyo Judío. Descubrir Mi Lugar es adentrarse en la esencia

del Valle del Cidacos, uno de los espacios más desconocidos y genuinos de Rioja Oriental, paisajes marcados por convulsiones geológicas que se remontan unos 250 millones de años antes de nuestra era y que definen sistemáticamente los perfiles orográficos y las características de los suelos de estos viñedos.

Conozcamos los entresijos de cada uno de ellos de la mano de Leticia, ingeniera de la Agencia Espacial Europea (ESA), y viñadora por excelencia de la familia; Leticia es una enamorada de la biodiversidad de los viñedos de Queirón a los que mima los 365 días del año y por los que se conduce como por el patio de su casa.



**De la mano de
Leticia Pérez Cuevas**



El Poeta escribe poco pero cada verso es único

El viaje comienza por las garnachas de El Poeta, apenas una tablita de menos de una hectárea situada en la zona de La Geriganza. Viñedo viejo en vaso e hincado en tierras muy pobres de arenas y guijarros con algunas arcillas antiguas en profundidad en forma de losetas resquebrajadas por las raíces del viñedo cuando claman por la humedad retenida en el fondo del subsuelo. Su viticultura se practica en seco, sin aparejarlo en altura en la poda para que los sarmientos y las hojas cobijen con su sombra al terreno y retenga el alivio del frescor nocturno.

El Poeta escribe muy poco pero cada verso es excelente. Por eso sus producciones son escasas por las pocas lluvias y esa austeridad nos regala una garnacha madura, intensa de color y de suma elegancia en su frescura. 2017 fue un año de una climatología excepcionalmente severa, con extensas olas de calor y una fuerte sequía. En este rigor es en el que la garnacha de El Poeta muestra su afinidad total a este territorio, es rústica, agreste y posee una inteligencia natural innata para administrar a la perfección la escasez de agua.

La Perdida

Leticia nos conduce a otro tesoro. La Perdida se llama así porque es una viña difícil de encontrar en un laberinto de caminos y veredas que desembocan en una yasa, que es como en esta zona de Rioja Oriental se evoca el recuerdo del lecho de un río que solo entiende de agua en las tormentas inesperadas en las raras ocasiones en las que se desborda la madre. La yasa es una cicatriz en el terreno, un barranco con dos orillas de tierra y limos. Llegar a La Perdida es una pequeña aventura y aparece tranquila, como dormida en soledad, cuando creemos que nos hemos equivocado de sendero.

Estamos ante una finquita breve, estrecha, de apenas dos hectáreas dividida en sendas terrazas con una asombrosa pendiente de quince metros desde su zona más baja hasta la cabecera del terruño.

Su ubicación, en el paso de una vieja Cañada Real que unía Soria con Quel, le otorga un carácter histórico que refuerza una tradición de viticultura profunda que se subraya con su conducción en vaso de largas hileras, de inasequible exposición al solano y con increíbles contrastes de temperatura entre el día y la noche.



La tercera finca de garnacha del coupage de Mi Lugar es la viña La Bartola, sita en un leve alcor frente a La Perdida. Leticia nos avisa de que es muy diferente a las anteriores. Hay que moverse por otro camino sinuoso de los campos queleños salpicado de cañizales, almendros, cerezos y olivos. La Bartola tiene dos hitos que la diferencian, uno de los extremos de la yasa de La Perdida y un viejo guardaviñas que no esconde las huellas de los corzos y jabalíes que frecuentan el lugar cuando amanece o se pone el sol, momentos de extrema belleza y recogimiento que son sus preferidos para merodear este singularísimo enclave y ramonear frutos y brotes. Las cepas de La Bartola son viejas, orgullosas, enhiestas y poderosas.

Hay un paisaje muy especial con numerosos morgones, que es como se denomina al acodo en la viticultura riojana para recuperar las viñas más viejas. Leticia subraya que los de esta finca están muy bien formados y resisten con vigor los veranos cálidos sin más pretensiones de agua que las que ha absorbido la tierra con las escasas precipitaciones de la primavera. Y eso que el suelo de La Bartola es árido, arenoso y con poca piedra, con losetas de tierra que se resquebrajan como un hojaladre cuando se trabajan. Estas garnachas celestiales son valientes y ofrecen color, aroma y una excelente finura.

Las cepas de La Bartola son viejas, orgullosas, enhiestas, poderosas...





**Sostiene Leticia
que el tempranillo
en esta zona de Rioja
ofrece su excelencia
más nítida en altura**

Por eso, para llegar a El Arenal hay que subir a los 675 metros, cotas que comienzan a coquetear con los límites de cultivo y donde esta casta esencial de la viticultura riojana ofrece su extrema elegancia y longevidad. Los viticultores de Quel saben que el tempranillo no sabe parar con la llegada del calor y sigue transpirando por lo que sufre más que la garnacha en climas cálidos. Por eso resulta esencial la altura y los contrastes térmicos que se suceden entre la noche y el haz diurno. Estas viñas en altura se protegen de forma natural. Las

raíces se ven obligadas a profundizar y la cepa consigue, con los años, un equilibrio entre el crecimiento vegetativo y las demandas del fruto. Tempranillos maduros, de acidez equilibrada y taninos muy elegantes que combinan a la perfección con el color intenso de las garnachas viejas para ofrecer vinos singulares con cuerpo y delicadeza. El Arenal, como su nombre subraya, es un maremágnum de arenas, arenas y más arenas, sin piedras ni rastros arcillosos. Suelo pobre y exigente para que las raíces hagan su trabajo sin descanso.

Hoyo Judío



Aquí el aire no para. Es nuestra gran bendición

La última parcela del ensamblaje de Mi Lugar es la más alta y la más agreste de todas. Es necesario elevarse hasta más allá de los 700 metros para conocerla porque a Hoyo Judío, que es el nombre de la finca, se llega por la antiquísima carretera de las viñas que se dirige hacia el pueblo de Villarroya.

Las cepas de tempranillo se sorprenden por caballones y los surcos de las escorrentías que provoca el agua cuando se

desploma en las inesperadas tormentas del verano. La arena del suelo se salpica de piedras y pedruscos de río y Leticia subraya la importancia de los vientos del lugar: "El aire no para y es sinónimo de sanidad durante todo el año. Es nuestra gran bendición". Estos terruños se plantaron en los extremos de los viejos caminos y algunos de ellos han ido cediendo poco a poco hasta más de medio metro en la profundidad de su ubicación original.

QUEIRÓN MI LUGAR



Elaboración

Elaborado exclusivamente con las mejores bayas de cada una de las parcelas, ya que para ahondar en la personalidad de Mi Lugar se realizan tres niveles de selección. La primera en los viñedos, otra de los racimos cuando llegan a la bodega y tras despalillar, la tercera, ésta vez a nivel de grano. Todos los pasos se realizan por gravedad, lo que propicia que los procesos se realicen con extrema suavidad protegiendo las uvas, los mostos y los vinos de cualquier manipulación innecesaria y de bombeos mecánicos.

Se realiza una maceración pre-fermentativa durante cinco días. El segundo momento es la fermentación, en esta ocasión suave y prolongada en el tiempo (más de 18 días), con temperaturas entre los 22 y los 26°C.

La fermentación maloláctica es en barrica de roble francés. Otra de las claves de Mi Lugar son sus 18 meses de barrica de altísima calidad, con un 20 por ciento de roble americano y un 80 por ciento de roble francés con diferentes tostados.

Antes del embotellado se culmina la elaboración con otros seis meses de crianza en tinas para ahondar en la calidad de un vino excepcional.

Añada 2017

El año 2017 estuvo marcado drásticamente por la inusual helada de finales de abril, así como por la gran sequía que convivió con todo el periodo vegetativo de la vid. La escasa producción ofreció bayas de extrema calidad. Otra de las características del año es que se registró la vendimia más temprana de la historia propiciada por las altas temperaturas que se registraron durante el verano.



Ramales de amapolas

Mi Lugar es una promesa de esperanza. Cuando lo sirves en la copa estalla en aromas de fruta roja y cerezas recién cogidas. Acidez refrescante. Tostados ligeros y toques salinos, sabor del Mediterráneo. Va dejando en su recorrido aromático flores, campo de ceniza y ramales de amapolas. Es un vino que envuelve la boca. Plenitud de sabores a medida del tiempo. Mi lugar es un joven lleno de sentido. Los años serán su mejor aliado. Gran vino. Su trago se hace sedoso y se va domando sin perder su nervio. ¿Será ésta la respuesta del suelo que sufre y entrega largura en la boca?

Chefe Paniego

Sumiller del Portal del Echaurren
Ezcaray La Rioja
(dos estrellas Michelin)

Premio Nacional de
Gastronomía al Mejor Jefe de Sala

VINO DE PUEBLO

El derecho al uso del municipio en el etiquetado se reconoce desde hace casi 20 años. En concreto, en 1999. Sin embargo, la nueva regulación recientemente aprobada por el Consejo de la Denominación de Origen Calificada Rioja permite dar más visibilidad a estas entidades geográficas. Los requisitos para poder embotellar con la etiqueta de Vino de Pueblo o de Municipio es que la uva proceda exclusivamente del municipio y que la elaboración, crianza y embotellado también se realice en la misma localidad.



EST. MMXI

QUEIRÓN

VIÑEDOS FAMILIARES
QUEL · RIOJA · ESPAÑA

QUEIRON.ES



ONTAÑÓN
· FAMILIA ·