

Jerez

ENOTURISMO Iniciativas en la campiña jerezana



1



2

Turismo de AUTOR

Amantes de la campiña del Marco convierten las casas de viñas Vistahermosa y Santa Petronila en dos enclaves que acercan el viñedo al público y demuestran que la vid tiene muchas vidas

R. D. / JEREZ

A lo lejos, en el horizonte, se intuye una franja azul. Es el mar. A su izquierda, Cádiz. Desde el cerro se ven también Sanlúcar y el Coto de Doñana. Jerez y la Sierra quedan a la derecha. La provincia de un vistazo desde allí, a lo alto, en una preciosa casa color vino tinto, rodeada de vides y silencio. Es Viña Vistahermosa. Imposible pensar en otro nombre. El carril que lleva hacia ella es empinado y acompañado de un paisaje de viñedos, alineados como obedientes escolares. En la entrada, un perrito blanco juguetero, al estilo de Milú, recibe al visitante. Es el emblema de la casa y de las botas que guarda la finca. Es un espacio real que nació de un sueño.

El bodeguero y catadrático en Tecnología de los Alimentos de la UCA, Luis Pérez, compró en 2003 esta finca, que fue construida en 1844. Son un total de 25 hectáreas, 14 de ellas de vino tinto. Todo empezó con la ilusión de hacer un proyecto enológico y traer la gente al viñedo. "Que la persona que se está

tomando un vino sepa de dónde viene. Bajas a la viña, tocas los racimos y le explicas que esto se elabora ahí, a 40 metros. Ese es el concepto de enoturismo de verdad. El objetivo es que aquí se viva el vino", cuenta Luis Pérez (hijo), enólogo y director técnico del proyecto, que se lamenta de que no se aproveche todo el patrimonio que tienen los viñedos, "porque que no se venda vino no significa que no haya otras alternativas".

Los tintos son la base de esta iniciativa, favorecidos además por la altura de la finca. "Creemos firmemente -comenta el hijo- que aquí se puede hacer un buen vino tinto. De hecho, en la zona se lleva haciendo desde hace más de 2.000 años. Es la uva que más se pagaba. Tenemos el clima perfecto para hacer un vino concentrado, con mucho cuerpo, estructura y color. Hace falta sol. Y aquí lo tenemos 8 meses al año. Lo que buscamos es un vino de alta expresión, algo exquisito".

A la vista están nuevos proyectos en la finca como un centro de interpretación del viñedo en el exterior

de la casa. Para ello se están haciendo unos bancales, en los que se podrán ver numerosas variedades de uvas, su origen, la poda, sus injertos... En este mismo espacio se ubicará una terraza de cara a un picadero, en el que se ofrecerán espectáculos ecuestres. "Esta todo estu-

Luis Pérez (hijo)
Enólogo

“Queremos que la persona que se tome un vino conozca su origen; ese es el enoturismo de verdad”

diado”, dice Luis hijo.

La casa, en forma de ele, nada típica de un cortijo jerezano, ha sido rehabilitada. Preside el lugar un hermoso patio, que se aprovechará además en un futuro para celebraciones varias, que será casi la fuente de ingresos, el patrocinador de la viña "para poder hacer el vino que nosotros queramos sin rebajar costos". Asimismo, en septiembre co-



3

menzará la construcción de una bodega nueva, que será entera subterránea y que tendrá la vinificación por gravedad aprovechando la pendiente del terreno. Y en el plazo de un año, en la planta alta, irá un salón de celebraciones para 500 personas, que comunica con la misma bodega. También estarán en esta zona las oficinas y el laboratorio.

Por el momento, en Viña Vistahermosa se ofrecen catas, visitas al viñedo, tanto a turismo nacional como internacional, con explicaciones, "ya que estamos muy centrados en instruir. Estamos muy especializados. Y también alquilamos el espacio para comidas o reuniones". En un medio plazo se habilitará la casa como alojamiento rural, con espacio para unas 15 plazas.

"Hay muchísimas casas en la campiña que se deberían rehabilitar y hacer viviendas rurales. Queremos darle valor a lo que se está perdiendo", asegura Luis hijo, que subraya que la persona en el mundo del vino "busca algo diferente, tomar algo distinto. Nuestra producción máxima será de 60.000 botellas, porque con más dejaría de ser un vino de autor. Es todo muy artesanal. Tenemos pasión por lo que hacemos. Es una forma de vida".

Luis Pérez padre cuenta que este proyecto, incluido en la Asociación de Rutas del Vino y Brandy del Marco, es como un "elemento de rebel-

día al ver cómo se deteriora el sector. Y hemos recurrido a un modelo antiguo en Jerez que es la producción de tintos. Pero queremos recrear ese concepto de bodegas y viñas, uno de los cultivos más ecológicos que existen y hay que reivindicar esta idea. Aquí las viñas no producen uvas, producen vino y esta es nuestra filosofía".

Además de Luis y familia, hay otros defensores de la riqueza de esta tierra como la noruega Brita Hektoen y su marido, de El Puerto, Agustín. Tras 13 años viviendo en Barcelona, decidieron cumplir su deseo de volver al Sur, a la vez que contribuir al desarrollo de la zona. Después de visitar numerosos paisajes de turismo enológico, muy bien planteados, tanto en EEUU como en Europa, decidieron hacer lo mismo aquí, "porque oportunidades hay muchas para ello. Hay ofertas de bodegas que explican muy bien la vinificación pero el turista debe tener un contacto directo con la campiña, con la vitificación", cuenta Brita.

Y así, entre cipreses, se esconde Santa Petronila. El tesoro de esta familia y de la campiña jerezana, restaurado para el turismo. "Cuando nos pusimos a buscar vimos que las casas de viñas se estaban derrumbando. Una herencia cultural del Marco que se está perdiendo para generaciones futuras. Son vivien-