

mismo, un espectáculo. La hoja aún no se ha caído y el cambio de tonalidades, rojo en la vid, amarillo en los chopos, ocre en los robles se mezclan con el verde vivo del pinar y forman una sinfonía tan agradable de escuchar por los ojos, como lo es el vino de beber por la nariz, maridaje perfecto.

Según paseamos vemos en el suelo racimos que se empiezan a pudrir por la humedad y el sol. Se han cortado adrede para aumentar la calidad del vino. Éste es un año de mucha producción, pero eso no es sinónimo de calidad. La hoja de la vid, que es la fábrica del vino, traslada sales y azúcares a los racimos por la noche, al bajar la temperatura. Cuantos más racimos haya para suministrar, menos calidad tendrá la uva. Es cuestión de prioridades, si se quiere apostar por un buen vino lo primero que hay que hacer es limitar la cantidad. Sabia y dolorosa decisión que pasa por el conocimiento y la educación. Otra buena lección que nos da la cultura del vino y que aprendieron bien nuestros mayores: "Quien mucho abarca, poco aprieta". José Manuel Fuentes nos lo explica muy bien mientras recorremos la finca: "Es como el cuento del Gallo Quirico que me contaba mi abuela, si pico me mancho el pico... Muchas veces es mejor no picar, no escuchar los ofrecimientos de las grandes distribuidoras comerciales, y producir menos pero de más calidad". La cosecha de 2009 le supuso a Finco Río Negro su consagración en el selectivo y endogámico mundo del vino. No es fácil entrar en él y menos hacerlo por la puerta grande sin ser un productor de Rioja, Penedés o Ribera del Duero. Aquí van las credenciales de Río Negro: 92 puntos en la Guía Peñín y 90 concedidos por el melindroso Robert Parker, además de una medalla de oro en la Berliner Wein Trophy. Vamos, que en Guadalajara hacemos un vino para presumir que, no sólo está bien puntuado, sino que empieza a verse y beberse en restaurantes, bodegas y tiendas especializadas, como un referente de calidad. Más de una mención tiene como el mejor vino con precio inferior a 15 euros.

José Manuel Fuentes, dueño de la finca, pisaba la uva de niño en su pueblo palentino de Cisneros, donde su familia plantaba algún majuelo y producía vino para el consumo familiar. Enamorado del paisaje castellano, buscó un lugar cercano a Madrid donde quitarse la gorra de experto asesor empresarial y ponerse la de aldeano. Llegó a Cogolludo, se enamoró de esta finca y aquí ha sacado adelante junto a sus hijos Fernando y Víctor, un vino para presumir, gracias, eso también, al buen hacer del enólogo Juan Mariano Cabellos.

Entre las variedades que han plantado destaca el Tempranillo, con más de un 60% de las 42 hectáreas cultivadas, pero hay también Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y la apuesta del vino blanco: la uva Gewustranimer, una variedad de la ribera del Rin que cada día gusta más en nuestro país y que, os puedo asegurar, en Río Negro la bordan, sobre todo la que se conoce en la bodega como clase A. Si podéis no dejéis de comprar alguna botella... si hay, porque se agota con facilidad.



---

La Finca está abierta al público y sólo hay que llamar antes para recorrerla en una interesante visita guiada con cata incluida.

---

