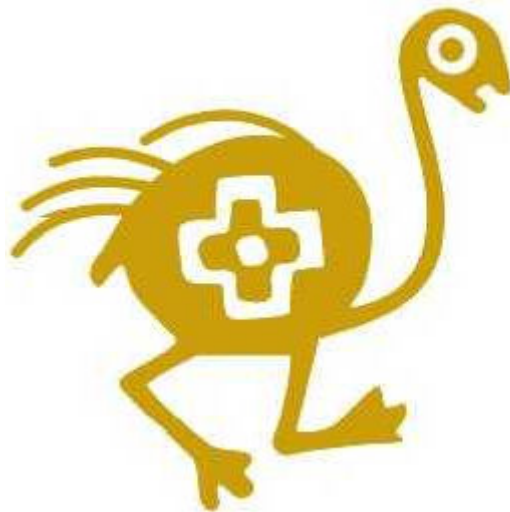




BODEGAS Y VIÑEDOS O. FOURNIER





BODEGAS Y VIÑEDOS O.FOURNIER **Berlangas de Roa, Ribera del Duero** **España**

SUS FUNDADORES

Bodegas Hnos. San Juan López, actualmente Bodegas y Viñedos O.Fournier Ribera de Duero, fue fundada originalmente por la familia San Juan radicada en Aranda de Duero (Burgos). La bodega actual fue construida en 1979, varios años antes de la creación del Consejo Regulador "Ribera del Duero". Hay que mencionar que los primeros viñedos que permanecen en la Finca El Pinar, donde se encuentra la bodega, fueron plantados en el año 1946.

En Septiembre de 2002, el Grupo Bodegas y Viñedos O. Fournier adquirió la sociedad propietaria de los activos con el objetivo de avanzar en el desarrollo de la bodega y de llegar a ser reconocida como una de las punteras dentro de la D.O. Ribera del Duero.

EL MICROCLIMA

La región de Ribera del Duero, donde se ubican las fincas, se encuentra a una altitud de aproximadamente de 700 a 800 metros a nivel del mar. Dicha altitud produce grandes amplitudes térmicas entre el día y la noche (aproximadamente entre 18°C a 20°C de diferencia) lo que permite producir vinos de excelente color, estructura y aptos para una crianza en barricas prolongada.

La climatología es continental moderada por cierta influencia atlántica. La pluviometría es moderada, entre 400 a 600 mm. por año, principalmente en la primavera y el otoño con alguna precipitación esporádica en forma de tormenta durante el verano. La insolación media es de aproximadamente 2.200 horas de sol despejado al año, lo que permite en general una excelente madurez de la uva.

El rigor del clima, con las antes mencionadas diferencias térmicas pronunciadas y escasez de lluvias, determina rendimientos de la uva más bien cortos y calidad alta de la uva vendimiada.

En general, los suelos que se pueden encontrar en los viñedos de Ribera del Duero son múltiples pero predominando los pedregosos, calizos, arenosos y arcillosos. La gran mayoría son suelos pobres en materia orgánica lo que facilita la obtención de uvas de calidad.

EL VIÑEDO

Bodegas y Viñedos O.Fournier cuenta con una propiedad de 105 Has. en el pueblo de Berlangas de Roa, entre La Horra y Roa de Duero, dentro de la provincia de Burgos. De estas hectáreas, 60 corresponden a plantaciones de viñedo en la Finca El Pinar. El comienzo de la plantación del viñedo en la Finca El Pinar corresponde a 1946 con las primeras dos Has. A partir de esa fecha se continuó con el desarrollo de la plantación hasta sumar las 60 Has. existentes. Cabe mencionar que de este total, la mitad corresponden a viñedos con una edad que va de los 23 a los 57 años, teniendo el resto edades entre los tres años (1 Ha.) y los 13 años (14 Has.). Aproximadamente el 70% de la plantación está realizada en vaso con un marco que



va desde las 1.100 a las 2.900 plantas por Ha. Existen unas 16 Has. plantadas en espaldero con un marco de 2.700 plantas por Ha. La práctica totalidad de la plantación se ha realizado con la variedad Tinta del País teniendo una Ha. de merlot.

Dentro de los suelos que podemos encontrar en Finca El Pinar predomina el canto rodado proveniente de aluviones del río Duero ya que esta propiedad linda con el río en más de 4 Km. Existen zonas arenosas principalmente en la zona oeste. A su vez, podemos encontrar una capa arcillosa a unos 60-100 cm de profundidad que permite la retención de humedad. El suelo en general es muy pobre en materia orgánica y con un excelente drenaje. El canto rodado aporta adicionalmente mejoras en la maduración de la uva mediante la refracción del calor solar que recibe durante el día y que desprende durante la noche.

Dada la pobreza del suelo, la edad de los viñedos, los marcos de plantación y la poda que se realiza, los rendimientos de los mismos nunca exceden los 3.000 kg. por Ha. siendo nuestro objetivo el mantenerlos a 2.000 Kg./Ha. como así ocurrió en nuestras vendimias 2002 y 2003. Estos rendimientos garantizan un potencial de calidad de uva extremadamente interesante.

En la actualidad, se está realizando un esfuerzo de recuperación de ciertas partes del viñedo. Adicionalmente, estamos en proceso de estudio del viñedo para separarlo en pagos distintos tomando en consideración las características particulares de cada pago: terreno, orientación, marco de plantación, edad del viñedo y clones utilizados. Este estudio nos permitirá un mejor conocimiento de los viñedos para poder realizar una elaboración más específica dependiendo de las características antes señaladas.

El objetivo a medio plazo es el control total de la producción de uva ya sea a través de fincas en propiedad (se espera continuar con la adquisición de viñedos de calidad) o de contratos a largo plazo con productores de la zona. En la actualidad, se ha cerrado un contrato a 10 años con un propietario de 37 Has. de viñedo en La Horra (a unos ocho Km. de la bodega) y otro con 4 Has. en Gumiel de Hizán.

Las 105 Has. de la propiedad se completan con varias fincas de regadío y un pinar con ejemplares de pinos autóctonos de más de 180 años.

LA ELABORACION

Bodega y Viñedos O. Fournier trabaja con proveedores de primera línea mundial, principalmente provenientes de Francia, Italia, Portugal y España, para los siguientes procesos en la elaboración de nuestros vinos en la actualidad:

Cosecha: Se realiza manualmente en cajas de 18 kg. por nuestros propios cosechadores, pudiendo de esta forma controlar la calidad de la uva desde el viñedo.

Selección de uva: se usa una mesa de selección, donde 6 de nuestros operarios eligen los mejores racimos. Adicionalmente, a partir de la vendimia 2004, se utiliza una segunda mesa de selección para la eliminación de raspones.



Molienda: Este proceso se realiza con una molidora descobajadora de rodillos ajustables de acero inoxidable. Solamente se realiza el estrujado de la mitad de nuestra uva. A partir de la vendimia 2004, ésta llegará a los tanques por gravedad sin la utilización de bombas. Hasta la fecha se utiliza una bomba peristáltica de última generación.

Fermentación: Se realiza en tanques de acero inoxidable y piletas de cemento, ambas con placas de refrigeración internas. Desde la vendimia del 2002, se utiliza nieve carbónica para realizar la maceración en frío de nuestros mejores vinos.

Prensado: La bodega posee una prensa hidráulica vertical de canastos y con control de presión electrónico, para el prensado de los orujos.

Guarda: A partir de la cosecha 2002, se ha comenzado a utilizar roble francés, en un 80%, americano y de Europa Central. Las barricas se encuentran en cavas donde se mantienen estrictos controles de temperatura y humedad. En la actualidad, se están adquiriendo barricas provenientes de tonelerías tan reputadas como Seguin Moreau, Demptos, Radoux, Saury (Francia), Murúa y Martín (España).

LOS VINOS

El objetivo es la elaboración de vinos de alta calidad utilizando esencialmente las uvas de nuestros viñedos. Se planea elaborar un máximo de 250.000 botellas a partir de una producción histórica de unas 80.000 botellas.

La responsabilidad enológica recae en Marian Santamaría y es asistida por el Enólogo Jefe del Grupo O.Fournier, José Spisso, responsable de la bodega argentina. A su vez el Grupo recibe la asesoría desde el punto de vista de viticultura de Oscar Lescure, del Grupo Alter Enos.

Las técnicas de elaboración serán comparables a las de las más selectas bodegas a nivel mundial: vendimia manual en cajas de 18 kg., utilización de mesa de selección de racimos, maceración en frío, realización de la fermentación maloláctica en las propias barricas, etc.. El objetivo es elaborar vinos como en las mejores bodegas del mundo desde el punto de vista técnico pero manteniendo la tipicidad de la uva autóctona, la Tinta del País.

En este proyecto, Bodegas y Viñedos O. Fournier producirá dos estilos de vino. Se continuará con la línea Blasón de San Juan con vinos de crianza cuya característica principal continuará siendo una excelente relación de calidad/precio y un estilo más tradicional en Ribera del Duero. El añejamiento se realizará en barricas de roble francés y americano.

Dentro del segundo se englobarían los considerados de alta gama y del que se elaborarán dos vinos. Spica, nuestro segundo vino, permanecerá aproximadamente 12 meses en barricas nuevas y de primer uso, principalmente de roble francés, envejeciendo en botella de 6 a 12 meses. Alpha Spica, el primer vino, permanecerá aproximadamente 18 meses en barrica nueva todos los años y, al menos, un año en botella. Las barricas provienen de los más reputados toneleros tanto franceses como españoles. Alrededor del 80% serán fabricadas en roble



francés y el resto en roble americano. Bodegas y Viñedos O. Fournier no sacará al mercado estos vinos con las clásicas denominaciones "crianza", "reserva" y "gran reserva" para poder poseer la máxima flexibilidad en su objetivo de elaborar vinos alta calidad.

Con relación al marketing, se promocionará la marca "O. Fournier" como marca paraguas simbolizando vinos de alta calidad independientemente de la región dónde son elaborados. Se utilizarán marcas y etiquetas distintas para cada zona.

LA BODEGA

En la actualidad se está reformando la bodega existente para actualizarla a las exigencias técnicas que como Grupo O. Fournier requerimos para la elaboración de nuestros vinos. Una vez finalizada las obras de reacondicionamiento, tendremos una capacidad de elaboración y almacenaje de unos 325.000 litros en tanques de acero inoxidable (incluidos varios troncocónicos), tinas de roble francés y piletas de cemento recubiertas de resina epoxi, que van desde los 4.000 a 15.000 litros. La nueva bodega ha sido diseñada para trabajar por gravedad, y con la utilización de nitrógeno para los trasiegos y así utilizar la bomba peristáltica exclusivamente para los remontados.

La bodega contará con una capacidad de almacenaje de aproximadamente 2.000 barricas de roble a temperatura y humedad constantes.

A metros de la bodega se construirá un pequeño hotel y restaurante de lujo, para albergar a nuestros visitantes.



2. INFORMACIÓN COSECHAS

Período 2001-2002

Cosecha 2002

El invierno se caracterizó por sus temperaturas extremas y escasez de precipitaciones, hasta el punto de considerarse uno de los más duros de los últimos 30 años. Las precipitaciones fueron de poca importancia, registrándose lluvias únicamente en cuatro ocasiones durante los meses de Diciembre, Enero y Febrero. Por otra parte, las temperaturas nocturnas llegaron a mínimas de -16°C , reiterándose en numerosas ocasiones heladas por debajo de -8°C .

Las bajas temperaturas continuaron durante el inicio de la primavera prolongándose hasta mediados de Mayo. Hubo dos heladas importantes registradas entre los días 2 y 6 de Mayo con temperaturas mínimas de -2°C a -4°C , llegándose el día 4 a -6°C en algún punto de la Ribera. Entre Marzo y Mayo, sin ser abundantes, las precipitaciones mejoraron el déficit hídrico existente en el suelo.

A finales de Mayo y durante el mes de Junio se alcanzaron temperaturas muy altas. En el resto del verano se sucedieron días calurosos con días más frescos; en este período las precipitaciones fueron nulas hasta finales de Agosto, apareciendo lluvias aisladas en forma de tormentas de verano. En el mes de Septiembre se generalizaron las precipitaciones en la denominación, en forma de chubascos aislados, aumentando considerablemente en el mes de octubre. En el período que va del 20 de Septiembre hasta el 24 de Octubre, se registraron 103 mm de media. Las precipitaciones en este período fueron constantes, contabilizando hasta 17 días de lluvia durante la vendimia. Como consecuencia de ello, se produjeron humedades muy altas por encima del 75% de media.

Las bajas temperaturas de la primavera ocasionaron un retraso en el inicio de la brotación, comenzando la misma a finales del mes de Abril y extendiéndose durante la primera quincena de Mayo.

Las lluvias de Septiembre produjeron un engrosamiento del fruto y una previsión de las fechas de la vendimia tardía. Sin embargo, las previsiones meteorológicas durante el período de vendimia, la aparición de los primeros focos de Botritis y la aparición de la maduración, condicionaron la rapidez en la recogida de la uva, finalizando la vendimia ligeramente antes que otros años.

Período 2002-2003

Cosecha 2003

Si bien los viñedos pasaron invictos los riesgos de heladas durante la primavera, el 2003 es un año caracterizado por las temperaturas extremas vividas durante el verano. Durante los meses de Julio y Agosto, de forma constante, sobrepasaron los 40°C sin mostrar apenas descensos notables durante las noches, lo que supuso una grave alteración de la maduración.



Debido a la escasez de lluvias durante todo el período estival, las plantas sufrieron un grave estrés hídrico (cercano al punto e marchitamiento) que hizo perder una gran cantidad de hojas en muchas zonas antes de verse acabado el ciclo vegetativo, lo que provocó un adelantamiento en las fechas habituales de vendimia en la Ribera.

El estado sanitario de la vendimia fue inmejorable, sin apenas presencia de Botritis que nos hiciera recordar el 2002.