

TIERRAMAESTRAZGO

Vinos **actuales** elaborados con uvas de toda la vida desde Mas de las Matas

Recién salidos al mercado, recuperan la tradición vitivinícola que antaño hubo en la zona

Redacción
Alcañiz

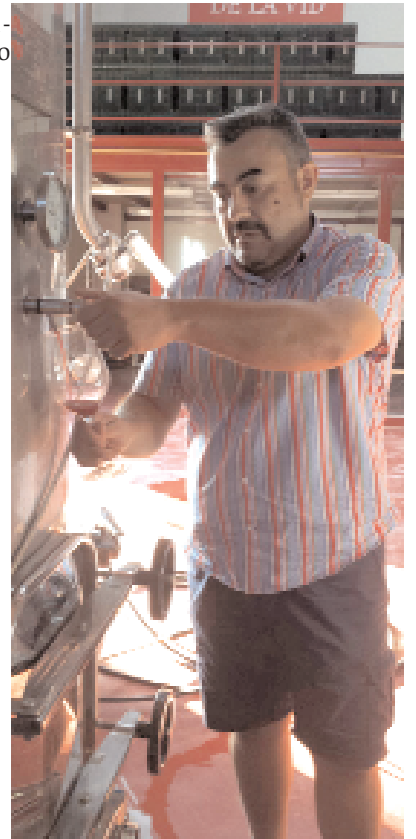
Un vino sin complejos, actual y atrevido. Así define Antonio Sisqués, gerente de la bodega TierraMaestrazgo, lo que ha dado de sí el proyecto que, junto a otros socios, acaba de poner en marcha en Mas de las Matas, en una finca de 23 hectáreas situada en la falda de la Sierra de las Pedrizas. Catorce de estas hectáreas dibujan ya un paisaje protagonizado por hileras de viñedos con los que se ha recuperado lo que hace décadas fue el principal cultivo de la zona.

TierraMaestrazgo es la historia de un sueño hecho realidad y algo más. Este ingeniero agrónomo con experiencia en la puesta en marcha de bodegas en la comarca oscense del Somontano decidió recuperar en su tierra de nacimiento el cultivo tradicional que hace medio siglo ocupó las tierras de la familia. "En nuestra tierra se había vivido del vino y del cultivo de la viña desde hace 4.000 años", explicó Sisqués, así que decidió plantar su finca viñedos de la variedad que ha sido y será la que mejor se ha adaptado al terreno: la garnacha. "Hemos plantado la finca de garnachas blancas y tintas que en menor medida vienen acompañadas de otras variedades como el cabernet sauvignon y el mazuelo en el caso de las uvas tintas y del blanco chardonnay en las blancas".

Y la tradición se ha complementado con la modernidad que se aplica gracias a las nuevas tecnologías de elaboración del vino y que "nos permiten elaborar un producto de calidad" gracias, según señaló el gerente de la empresa, "al extremo cuidado que se tiene con las viñas a nivel sanitario y a la selección exhaustiva que realizamos de cada racimo que nace de las cepas". La



La recolección de la uva se realiza manualmente y se recoge en cajas de 20 kilos



Sisqués, probando uno de los vinos

•SOCIOS•

26.000

cepas formadas en espaldera
están plantadas en la finca

vendimia se recoge a mano en cajas de 20 kilos, lo que se complementa después con "un especial cuidado en los procesos de fermentación".

Ya en el mercado

Los tres primeros vinos, que toman el nombre de la bodega, ya están en el mercado desde la semana pasada. Son un blanco y un rosado 100% garnacha y un tinto garnacha que ya han sido

presentados en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona y ante sumiller y aficionados "de todo el mundo", apuntó el gerente, quien resaltó que su vocación pasa por internacionalizar la empresa y vender también fuera de España. "Somos conscientes de que en España el consumo de vino ha disminuido, pero que no lo ha hecho en el resto del mundo, si no que por el contrario continúa aumentando", resaltó.

Esta primera añada ha sido de 15.000 botellas, aunque cuenta Sisqués que "podríamos haber hecho 60.000 si hubiéramos querido" por la elevada producción de uva que hubo en la última campaña. Sin embargo, su objetivo pasa por "embotellar el mejor

El Apunte

La finca se encuentra en la loma de las Pedrizas, en Mas de las Matas

Hace tres años que se plantaron en la finca las primeras vides, de las que acaba de elaborarse el primer vino, recién salido al mercado

posible", apuntó el gerente. El de Sisqués y sus socios "es un proyecto a largo plazo al que vamos a intentar darle nombre con nuestro trabajo, pero que segura-

mente acabará disfrutando la siguiente generación".

La plantación de viñas tiene tres años. Por el momento, los vinos que se han elaborado han salido de las vides de variedades de garnacha. Más pronto que tarde, la bodega ampliará su carta de vinos, aunque no en exceso. "No queremos tener más que cuatro o cinco tipos de vino distintos, y con ello nos conformaríamos, porque tampoco hay un volumen de uva tan grande como para hacer más", explicó el portavoz de la empresa. La bodega, dijo, "sacar nuevos vinos con el resto de variedades que tenemos plantadas, tanto tintas como blancas, con las que intentaremos hacer caldos un poco más complejos, con una cierta crianza".