

Siguiendo una tradición familiar de generaciones, las Bodegas y Viñedos Laujar llevan a lo más alto el vino de la comarca y la provincia, codeándose con Riberas y Riojas, gracias a su apuesta por mimar la calidad de sus caldos. Detrás, la familia Bosquet, un gran ejemplo.

MIGUEL BLANCO
FOTOS: CEPA BOSQUET

Hace cerca de 30 años, en el año de los Juegos Olímpicos de Barcelona y la Expo de Sevilla, en la localidad almeriense de Laujar de Andarax, en la Alpujarra, se daba el primer paso de una revolución a la hora de elaborar vinos que, en la actualidad, ha convertido a la zona en la referencia almeriense en el sector, con seis bodegas englobadas en la Indicación Geográfica Protegida Laujar-Alpujarra, y una cosa en común con la manera artesanal, para consumo propio, con la que se hacían vinos hasta entonces: la zona donde crecen los viñedos y el cariño y dedicación con el que los bodegueros elaboran unos vinos reconocidos incluso fuera de nuestras fronteras.

Una de esas seis bodegas está detrás de una de las marcas almerienses más premiadas en concursos de vinos de todo el mundo: Cepa Bosquet. Nacida en 2007, cuando ya se había frenado el 'boom' de nuevas bodegas iniciado en ese 1992 con la cooperativa Viña Laujar. Fue uno de los fundadores de esta, Gabriel Bosquet, y su familia los que optaron por centrar esfuerzos en una bodega familiar, sin socios externos, y que tuviera el viñedo a su disposición, sin depender de viticultores a los que comprar uva.

Tenían un objetivo claro, el de "elaborar menos cantidad de botellas pero de un vino que tenga una calidad excelente", cuenta Virginia Bosquet, hija de Gabriel y enóloga de las Bodegas y Viñedos Laujar, que produce los vinos Cepa Bosquet, Fuente la Reina y Coniní.

UNA REVOLUCIÓN

La familia, de Laujar de Andarax, tenía una finca en la vecina Fuente Victoria que adaptaron para convertirla en bodega. La tradición familiar les venía de lejos, con los bisabuelos y abuelos de la enóloga ya dedicados a la producción de vinos para autoconsumo, como era tradición en la zona, donde "casi en cada casa existía un lagar".

Así, aprovecharon las edificaciones de la finca para transformarla en bodega, con un corral de ovejas que ahora es la sala donde fermentan los mostos en depósitos de acero inoxidable y dos balsas de agua

convertidas en la sala de barricas y el almacén de la producción embotellada.

La revolución llegó antes, en los década de los 90 del siglo pasado. Primero, en 1992, se creó la primera bodega profesional moderna, Viña Laujar, con un enólogo por primera vez al frente del proceso de elaboración. Un par de años después, la Junta puso en marcha un plan de reestructuración y reconversión del viñedo. Gracias a este, se terminó con la práctica de mantener distintos tipos de uva en cada parcela, que además se cosechaban a la vez, aunque cada una estuviera en una fase de maduración. Y las bodegas comenzaron a brotar en la zona comprendida entre Fondón, Laujar y Alcolea.

El siguiente paso fue la puesta en marcha, a finales de la década, de los planes experimentales de la Junta, impulsados por el almeriense Luis Gázquez Soria, entonces director general de Producción Agraria. "Gracias a él, hoy en día tenemos en Andalucía el panorama vitícola que tenemos, que en cualquier provincia se elaboran unos vinos blancos y tintos espectaculares", reconoce Virginia Bosquet.

Estos planes, que tenían como objetivo ampliar la calidad de los vinos andaluces, consistieron en plantar dos campos experimentales en cada provincia de la Comunidad Autónoma, para probar variedades de uva y ver si arraigaban y qué vinos se podían producir con ellas. En Almería, ambos campos se establecieron en Laujar; uno de ellos, pertenece hoy en día a la familia Bosquet, que lo sigue explotando.

RECUPERACIÓN DE UNA VARIEDAD AUTÓCTONA

Las uvas con las que Bodegas y Viñedos Laujar elaboran sus vinos maduran en unas 50 hectáreas, dispersas por todo el llano de Laujar; es decir, no están agrupadas en la misma finca. Así, crecen en distintos tipos de suelo y altitud, e incluso con diferentes microclimas. "Por eso podemos elaborar toda la gama de vinos que tenemos ahora mismo en el mercado", destaca Virginia.

Esa gama incluye hasta diez referencias. En blancos, un Macabeo, que fue la "primera uva que dio nombre a los vinos de Almería", un Viognier y un Chardonnay. Este último ha sido Gran Oro en el último concurso Mezquita, donde fue el vino de IGP que mayor puntuación



La sala de barricas de roble de la bodega, ubicada en una antigua balsa de agua del complejo minero. Abajo, Gabriel Bosquet y su hija Virginia, la enóloga de la familia.

En la página anterior, la familia Bosquet, en uno de los viñedos de la bodega.



recibió, lo que le valió además un premio especial del jurado. “Ahora hemos recuperado la variedad autóctona de la Alpujarra, la Vigiriego, que cuando llegó la filoxera desapareció”, explica la enóloga. Han podido hacerlo porque es una variedad también autóctona de Canarias, donde no llegó la filoxera. Así que hace cinco años la plantaron en dos hectáreas de viñedo certificado ecológico y en 2020 consiguieron la primera cosecha. Con esta uva, la intención es elaborar un espumoso, ya que “tiene un punto acidez marcado en boca, que es justo lo que se busca para un cava brut nature”.

Antes de que llegue ese Vigiriego, lo hará un Petit Verdot, un nuevo tinto que les ha llevado varios años poderlo sacar, ya que la granizada de la Noche de San Juan de 2014 arrasó la viña plantada y hubo que comenzar de nuevo el proceso. Se unirá a una familia de tintos que incluye, entre otros, un Cabernet Sauvignon o su famoso Syrah Barrica, el vino del que más producción sacan en Cepa Bosquet, el que más se vende y, también, el más premiado. Hace un par de años, en Bruselas, se llevó la Medalla de Oro ante más de 9.000 vinos de todo el mundo. Y este mismo 2021, “ha sido Gran Oro en el concurso VinEspaña, uno de los más importantes del país, en el que además los catadores son enólogos”, revela orgullosa la enóloga de la bodega por el reconocimiento de sus colegas.

Otro tinto que produce esta bodega es el Fuente la Reina, el de más alta gama y también ganador de varios premios, que está elaborado con Tempranillo. No lleva la marca ‘Cepa Bosquet’ porque querían tener una referencia a Fuente Victoria, la localidad donde se ubica la bodega y en la que está la fuente la Reina que da nombre al vino.

El secreto de este es que el viñedo “está plantado en un suelo muy pobre, muy poco fértil y seco, sin agua, a la planta le cuesta mucho trabajo vivir en ese suelo”, explica la enóloga, que revela que “en esa viña no hago aclareo -la técnica de podar racimos para que haya menos pero con la uva más concentrada- porque, si lo hago, me quedo sin producción. Da solo uno o dos racimos por cepa, entre 100 y 150 gramos de uva por planta. Es muy poca uva, pero muy concentrada”. Esto hace que sea un vino “con mucho color y cuerpo, muy potente”. De la última añada a la venta, la de 2017, solo se produjeron 6.000 botellas, la habitual producción de una hectárea, pero con la uva cose-

chada en cuatro hectáreas. Antes de llegar al mercado pasan 18 meses en barricas nuevas de roble americano y francés.

UN VINO DULCE DIFERENTE

Uno de los vinos más particulares de la bodega es el vino dulce que, en lugar de uva pasa como suele hacerse en Andalucía, se elabora a partir de Syrah sobremadurada, recogida mes y medio más tarde que la misma uva para elaborar su afamado tinto. En Bodegas y Viñedos Laujar fueron los primeros en hacerlo así.

El resultado es un vino dulce “con el azúcar natural de la uva, sin añadidos”, que tiene mucha aceptación “porque no es empalagoso y marida muy bien con aperitivos como el queso o el paté”, pero que no todos los años pueden sacar al mercado. “Necesitamos que octubre sea seco y caluroso”, cuenta Virginia Bosquet, pero dada la ubicación de los viñedos, es fácil que caigan tormentas en octubre.

Los que sí están disponibles, y durante todo el año, son los cavas, que se venden con la marca Coniní. “Hace ya años que pasaron de tener un consumo limitado a Navidad a tenerlo extendido todo el año”, cuenta la enóloga, reflejando un cambio de tendencia en el consumidor de vino, al que ahora no le importa acompañar toda la comida, ▶

▶ desde el aperitivo hasta el postre, con un espumoso.

Los vinos de las Bodegas y Viñedos Laujar se presentan a premios y concursos de todo el mundo, donde suelen tener muy buena acogida. Porque, como reconoce Virginia Bosquet “ver situados a nuestros vinos junto a grandes vinos de Ribera del Duero o de Rioja te ensancha y te anima a seguir”. Además, son vinos que reciben un premio de forma puntual, una vez, sino que año tras año siguen recibiendo distinciones.

En Almería hay en la actualidad cinco IGP y 20 bodegas, un panorama muy diferente al de hace 30 años. Pero es cierto que, en muchos bares o restaurantes, es complicado encontrar vinos de nuestra tierra. “Y la mayoría sacamos vinos que están muy bien situados respecto a los vinos que se hacen en el resto de España, son vinos de mucha calidad”, lamenta la enóloga.

Aunque en su caso, de entre todos los reconocimientos recibidos, el mejor es ver cada verano los depósitos vacíos “esperando a la nueva uva”, cuando preparan una nueva vendimia. Eso, y poder decir que no exportan porque la producción se vende completa en el país y, además, en un 90% en la provincia de Almería. “Ese es el mayor orgullo que podemos tener”. ■

El secreto para elaborar un buen vino

“En mi casa, desde pequeña he estado rodeada de vino y de viñas y a mí me ha gustado siempre este mundo”, rememora Virginia Bosquet, que por ese motivo decidió estudiar Química y especializarse en Enología, en Cádiz. Tras terminar sus estudios, hizo prácticas en Vega Sicilia, “la bodega top del mundo”. Y de allí, viajó a Chile, también mediante la universidad, para trabajar en otra vendimia.

Tras regresar a España, comenzó a trabajar en una bodega familiar de Alcalá la Real, en Jaén, y al poco tiempo, en otra de Guadix, en Granada. Al año, en la familia decidieron salir de la cooperativa Viña Laujar y apostar por su propia marca. Y Virginia se unió como enóloga. Y así, ha sido testigo de la evolución, desde joven, que ha tenido el valle de Laujar en su tradición vitivinícola. Evolución en la que su padre, Gabriel, lleva tres décadas ya siendo

uno de los principales responsables.

“Para hacer un vino bueno, lo primero es la uva”, asegura la enóloga, que añade que “sin buena materia prima jamás vas a elaborar un buen vino, pero con una buena uva se puede hacer un buen vino y uno malo”. Además, se necesita “un buen suelo, una cierta altitud para tener contraste entre el día y la noche, hacer buenas técnicas de cultivo y una buena elaboración”. Es decir, que “sin un enólogo, la persona responsable de todo el proceso, es imposible”. Asimismo, es muy importante la tecnología, los sistemas de refrigeración, los controles de fermentación... “No tiene nada que ver ese vino que hacían mis abuelos y bisabuelos con el que se hace en la actualidad”, asegura Virginia, que, no obstante recuerda que “lo que no ha cambiado es la zona y el cariño con el que se hace”.



Viñedos de la bodega.

DENTRO DE UNA CAJA QUE SE CONVIERTE EN LAS PÁGINAS DE UN LIBRO QUE GUARDA

**Recicla más.
Mejor.
Siempre.**

En la economía circular, cuando reciclas, haces que los residuos se conviertan en nuevos recursos. Recicla envases de cartón y papel en el contenedor azul.

