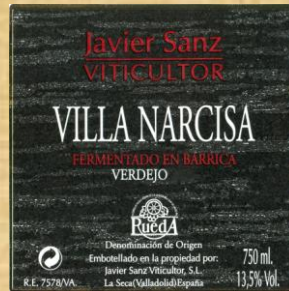


# Javier Sanz VITICULTOR

## Pasado, presente y futuro de la *Bodega Javier Sanz Viticultor*



*A finales del siglo XIX, Agustín Nanclares fundó en La Seca, pueblo vallisoletano tradicional de vinos blancos, una de las bodegas pioneras de la Denominación de Origen Rueda. Se iniciaba así una larga tradición vinícola que llega hasta nuestros días con Javier Sanz, bisnieto y sucesor que ha asumido las riendas de esta bodega combinando, en perfecta sintonía, tradición y modernidad.*

*Con el paso de más de siglo y medio de existencia, la bodega de Javier Sanz Viticultor ha consolidado su producción bajo la marca de Villa Narcisa, finca donde el fundador plantó sus primeras cepas y cuya denominación hace honor a su esposa Narcisa.*

*La localización geográfica de las bodegas y viñedos es primordial para entender la calidad de sus vinos. Es en La Seca (Valladolid), con sus viñedos junto a las Ribera del Duero (algunos incluso tan sólo a 1.500 metros del río Duero), donde se encuentra la mayor concentración de viñedos de toda la cuenca del río. La superficie total de La Seca abarca 2.744 hectáreas, el doble que en el pueblo inmediatamente inferior. Además, en esta localidad se encuentran 16 bodegas, de las cuales 11 pertenecen a viticultores, y 2 cooperativas. Entre todas las bodegas son capaces de producir y elaborar más de 20 millones de kilos de uvas de los 60 millones totales de la D.O. Rueda.*

*Situada a mitad de camino entre Oporto y Soría, entre las D.O. Ribera de Duero y Toro, podemos decir que en la provincia de Valladolid, La Seca es el principal pueblo, en cuanto a tradición viticultora se refiere, de toda la cuenca del Duero. Con poco más de 1.000 habitantes sus gentes viven únicamente para producir y elaborar los mejores vinos.*

# Javier Sanz

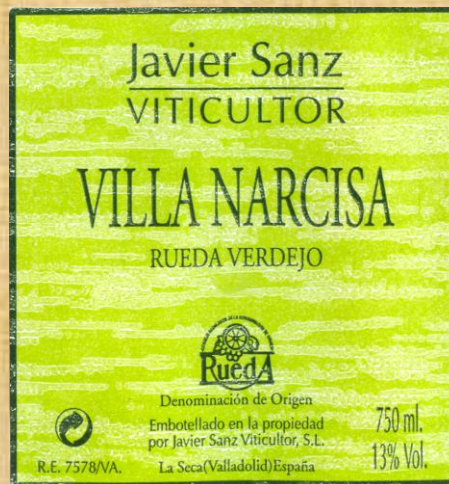
## VITICULTOR

*La cercanía de la bodega de Javier Sanz a los viñedos, ubicados en las primeras bancadas de la ribera del Duero, facilita un traslado casi inmediato de la uva tras su recolección, tardando como máximo 4 horas, conservando así intactas todas sus propiedades y aromas.*

*Para entender el éxito de lo que empezó siendo una explotación familiar, allá por finales del XIX, hay que partir de las técnicas empleadas para su producción, recogida y elaboración artesanal. El mimo empleado en la conservación de las cepas viejas se entremezcla con el afán de experimentar con nuevas variedades desconocidas o incluso en desuso y técnicas de cultivo ecológicas.*

*De esta manera, la evolución empresarial de lo que es ya la cuarta generación de viticultores ha trasladado sus prácticas en el antiguo lagar de Agustín Nanclares, transformado ahora en un auténtico museo del vino, a las nuevas bodegas de Javier Sanz donde aún se respeta la recogida selectiva de la uva a la antigua usanza, de forma manual, en combinación con la recolección mecánica.*

*En constante apuesta la evolución natural de los invertido gran parte de sus exquisito de la uva a través de pesticidas, cuyo resultado es quien abandera la bodega, con la uva autóctona de Rueda, de la producción total de los blanco, único en diseño y cata, premios desde su creación en*



*por mantener la calidad y viñedos, Javier Sanz ha esfuerzos en el cuidado un cultivo ecológico, sin Villa Narcisa Verdejo elaborado íntegramente con una selección rigurosa viñedos. Este vino joven ha recibido numerosos 1.995.*

*Si Villa Narcisa Rueda Verdejo es el buque insignia de la bodega, el Villa Narcisa fermentado en barrica es su producto más exclusivo. Este verdejo procedente de cepas pre filoxéricas, se cultiva en algo más de dos hectáreas y tras su vendimia, pasa por un proceso de fermentación en barrica de roble francés y la posterior estancia en botella, por este motivo hacen de este un producto único y exclusivo.*

*Además la bodega produce una tercera variedad, Villa Narcisa Sauvignon Blanc, con uvas procedentes de las primeras cepas de esta clase traídas de Francia hace ya 40 años.*

# Javier Sanz

## VITICULTOR

*En este afán por innovar, la bodega de Javier Sanz está apostando actualmente por la experimentación y el cultivo de nuevas variedades. A esto hay que añadir una prometedora etapa empresarial en expansión con la próxima salida al mercado de sus primeros vinos dulces.*

*Una de las particularidades de estos blancos dulces es su proceso de recogida y elaboración, cuya técnica se remonta a sus primeros ancestros. Las mejores uvas se conservaban extendidas en los sobraos de la casa familiar, sirviendo de alimento frutal desde septiembre a enero y durante el invierno, conteniendo una alta concentración de azúcares y procediéndose a su elaboración. Esta costumbre se ha retomado en nuestros días, y es en este antiguo lagar donde se portan y colocan las uvas prístimamente, preservándolas así de la humedad hasta el mes de enero cuando, diligentemente, se recogen y son prensadas posteriormente.*

*Además de las uvas del sobrado, se utilizarán otros dos tipos de uva en la elaboración de estos vinos dulces. En primer lugar, el vino de hielo producido a base de las uvas congeladas y por otro lado, las uvas que se vendimian a finales de diciembre, una vez que la enfermedad de la botrytis cinérea ha cumplido su misión en los viñedos, tras consumir el agua del fruto respetando el curso natural de la polilla del racimo, responsable de picar la uva para que dicha enfermedad penetre en la vid. De esta manera, se pone en práctica la agricultura ecológica evitando cualquier uso de pesticidas que puedan dificultar la actuación propia y necesaria de la naturaleza.*

*El resultado de las uvas del sobrao, las botrificadas y las congeladas darán como resultado unos vinos dulces con diferentes aromas y variedades que próximamente se lanzarán al mercado.*

*Por otra parte, en esta fase de innovación y expansión de la bodega de Javier Sanz, hay que reseñar además la única cepa vieja tinta centenaria de la D.O. Rueda, plantada en sus viñedos con injertos mediante yemas viejas que, a su vez, se están prendiendo en cepas jóvenes.*

*Otra de las novedades experimentales de Javier Sanz Viticultor es el vino que lleva su nombre con la uva malcorta La Seca, variedad que había quedado en desuso y actualmente se está recuperando.*

*Expansión y costumbres, tradición y modernidad, de esta forma la bodega de Javier Sanz Viticultor han sabido encontrar el equilibrio perfecto para crear su propia marca, Villa Narcisa, sin perder de vista nuevos retos empresariales.*

*Tenía razón Eurípides cuando afirmaba que “donde no hay vino, no hay amor”. La bodega de Javier Sanz Viticultor es el mejor ejemplo de quien ha sabido interpretar, con pasión y paciencia, su propia uva con Denominación de Origen Rueda.*