

Valdevimbre.

Con verdejo. Con caldos DO Tierra de León-Valdevimbre. Con sabiduría y un poco de azar. Así está hecho el primer vinagre leonés. Se llama Meloso y lo ha 'creado' la bodega Melwa. ■ **POR SUSANA VERGARA PEDREIRA**

MELOSO

El vinagre de León

A veces, los mejores descubrimientos son producto de la casualidad o de un error. Lo saben bien los científicos de todas las épocas. Olvidos en el laboratorio que han cambiado el rumbo de la investigación. Salvado las distancias, es lo que les ha pasado a los hermanos Álvarez Alonso.

En su bodega, Melwa, la que pusieron en marcha Melquiades y Waldo, se produce no sólo vino con marchamo de calidad, también el primer vinagre de León. Que tenía esta tierra fama pero no producto.

Una producción limitada de un delicioso caldo que no va destinado a las copas sino a los platos. Es además el primer vinagre, que se sepa, hecho con verdejo, la uva blanca que alimenta este licor de fermentación para condimentar.

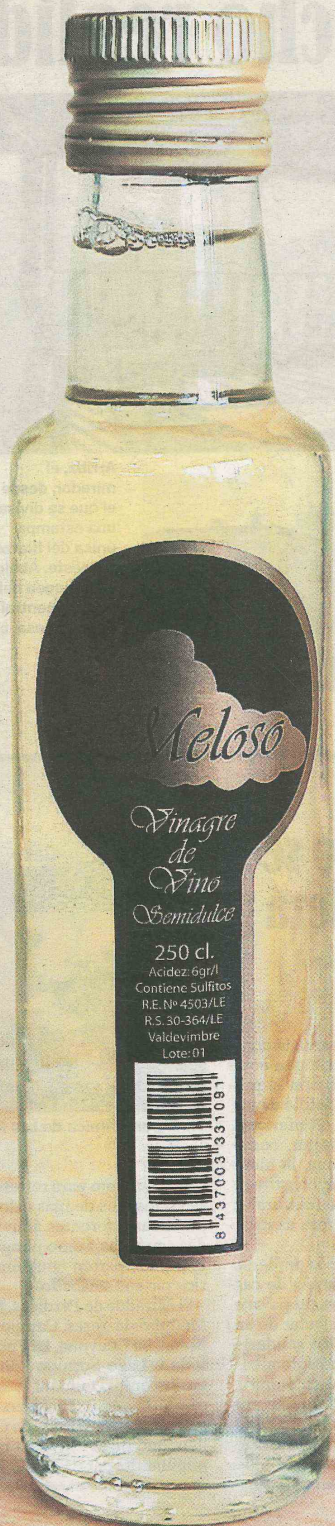
Lo que pasó en el depósito de mil litros pertenece al secreto de familia. Lo que sucedió después sí se sabe. Que el depósito se cambió de bodega, que estuvo separado para no 'contagiar' al resto de los caldos, que estuvo en soledad, reposando, tres años y que el enólogo de la bodega le dio el visto bueno después de probar su sabor, aroma, color y textura.

En contra de la opinión de todos sus hermanos, Carlos continuó con la aventura. Quizá tampoco confiaba en qué iba a terminar todo aquello. Pero todo aquello acabó embotellado, con una elegante etiqueta y comercializado. En los 'estantes-boutique' de los principales supermercados leoneses, en las tres tiendas de El Serranillo y en la 'delicatesserías' como Azafrán (Villabavenante, 15). Y próximamente en El Corte Inglés y más allá de las fronteras provinciales.

A veces, una sola casualidad no basta. Y se necesitan dos. O tres. La segunda para Carlos Álvarez fue otro Carlos, comercial de la portuguesa Amorim Hermanos, el mayor proveedor occidental de corchos. A él le dio una botellina de su nuevo vinagre y él se la dio a su mujer. Sobre la ensalada, o mezclada con ella, el sabor dulce, suave, único del verdejo. Mucho mejor que la manzana, dicen quienes lo han probado. De regreso a la bodega leonesa, les pidió a los hermanos Álvarez otra botella.

La tercera casualidad también vino en ayuda. Lo que iba a ser vino era un caldo semi dulce. De ahí quizá el exquisito sabor de este vinagre leonés.

Meloso, se llama. Y con razón. Tiene una acidez de 6 miligramos por cada cien litros y 9 grados. Las cuatro mil botellas de verdejo leonés convertidas en vinagre de milagros en frascados en botellas de cuatro de litro se venden a tres euros. Y saben a poco.



SECUNDINO PÉREZ

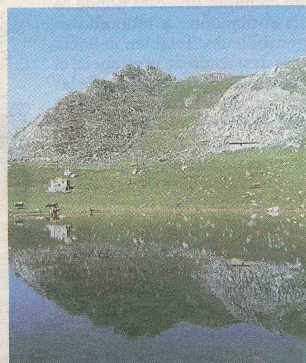
BOCADITOS

Aprender a ser coordinador de tiempo libre en León

Guheko organiza un curso de coordinador de tiempo libre para la obtención del título oficial. Se celebra este domingo. Se impartirá formación, la mitad de las horas teóricas y la otra mitad prácticas. Los participantes deben de estar en posesión del título de Monitor de Tiempo Libre y tener, al menos, dos años de experiencia en este ámbito. La información se facilita en la calle Campanillas, 48 o en el número de teléfono 987 08 20 83.

Actividades de aventura extrema en noviembre

La empresa de turismo activo Naturocio organiza varias actividades para los meses de otoño. Se trata de espeleobarranquismo en Valporquero desde 49 euros por persona (todo el mes de noviembre), un fin de semana de aventura extrema en Extremadura (paracaidismo y puenting) y un raid multiaventura (escalada, rapel, orientación, trekking, piragua, tirolesa, tiro con arco y bicicleta). Más información en el teléfono 645934353.



Conocer la ruta de la Laguna de las Verdes en un paseo

El servicio de Juventud de la Diputación de León y el Ayuntamiento de Valverde de la Virgen organiza el domingo 10 de noviembre la ruta de senderismo 'Laguna de las Verdes en Babia'. El precio es de 8 euros, incluidos el autobús, el servicio de guía, seguro de accidentes y seguro de RC. Las preinscripciones podrán hacerse en la Oficina de Atención al Público de La Virgen del Camino (teléfono 987 30 22 13) o en la web de la Diputación de León www.dipuleon.es.

Ruta para conocer la historia del Prieto Picudo leonés

El Museo del Vino de Valdevimbre organiza visitas guiadas. Está ubicado en una antigua cueva de más de 600 años de antigüedad construida por para la elaboración y conservación de los vinos Prieto Picudo. Un recorrido en el que se repasará la historia de Valdevimbre, íntimamente ligada al vino, la construcción de las cuevas subterráneas, los sistemas de elaboración tradicionales o los tipos de formación de la vid. Información en 609 58 42 86.

VINOS DE SU PUÑO Y LETRA

Valle Gudín

«En la prueba del vino está la diferencia. ¡Y menuda diferencia! El Prieto Picudo es marca. Es un vino de cine. Esta uva hace vinos de película». El entusiasmo de Carlos Álvarez Alonso es compartido en la bodega por los cuatro hermanos que desarrollan la actividad bajo un proyecto muy consolidado. ■ POR RAFAEL BLANCO

Carlos Álvarez Alonso. BODEGAS MELWA

Calificación: Denominación de Origen Tierra de León. **Tipo:** Tinto. **Varietal:** Prieto Picudo. **Envejecimiento:** no tiene. **Grado alcohólico:** 13°. **Temperatura de servicio:** 14-16 grados. **Tiempo de consumo:** En el año. **Producción:** 55.000 botellas. **Precio en bodega:** 3,25 euros



● En su aspecto visual se presenta como un vino de máxima expresión de la comarca y en concreto de la zona Valdevimbre. Es de color rojo picota, muy cubierto y con la fortaleza de la juventud en los azulados. ● Gran intensidad y complejidad aromática. Deja percibir fruta roja. ● Joven y fresco al paso por boca, deja un largo y persistente sabor.

FICHA TÉCNICA

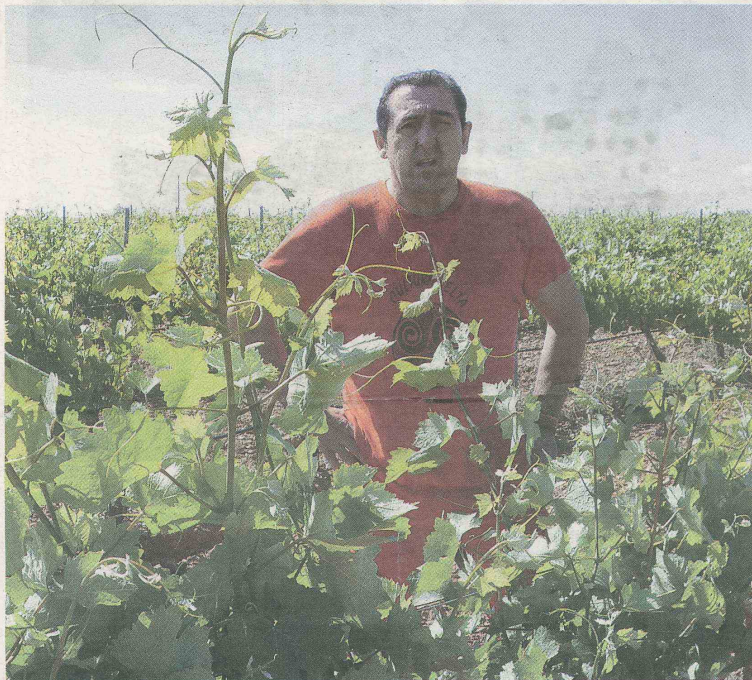
Razón social: Bodegas Melwa. **Domicilio social:** C/ Calvo Sotelo, 4. Valdevimbre. 24230 LEÓN. **Teléfono:** 987 304149. **Fax:** 987 304149. **Correo electrónico:** vallegudin@ya.com. **Página web:** no tiene. **Gerente:** Juan José Álvarez Alonso. **Enólogo:** David Mateos Cabezón. **Marcas que comercializa:** Culminación y Valle Gudín (blanco, rosado, tinto y crianza). **Producción anual:** 250.000 litros. **Número de barricas:** 14. **Capacidad:** 225 litros. **Tipo de madera:** 20% roble francés y 80% americano. **Viñedo propio:** 16 hectáreas. **Viñedo controlado:** 16 hectáreas. **Edad de viñedo:** De 20 a 100 años. **Ubicación de la bodega:** Valdevimbre.

«El Prieto Picudo ya es marca»

Carlos Álvarez Alonso, tercero de los cuatro hermanos —Juanjo es el comercial, Pedro se ocupa de las labores en labodega y Luis atiende el viñedo— a los que la viña y el vino, como en muchos otros casos en Valdevimbre, les llegó por legado familiar. Lo *mamaron* toda la vida en casa y lo asumieron como labor desde chavales. Lo que hoy es Melwa lo fundó don Nicolás Álvarez en 1908 y fueron los hijos de éste, Melquiades y Waldo —de la unión de la primera sílaba de cada nombre nace la razón social—, los que dieron continuidad a la labor, inicialmente como granelistas, con mucho trasiego de garraones y también con un gran volumen de embotellado como vino de mesa.

Vinifican en una gran nave construida hace seis años en paralelo a la bodega tradicional. Un auténtico bunker de gruesa cobertura de hormigón en la que se elabora y se almacena en las mejores condiciones de temperatura y humedad, dejando la cueva tradicional que profundiza a uno de los lados y bajo el viñedo propio para la crianza en barricas y otras labores auxiliares.

Es doble excavación en paralelo que se comunica en forma de H conservando entre ambas cavidades una vieja viga como testimonio de otra forma de hacer el vino. En su origen y durante la mayor parte del siglo pasado fue centro de operaciones de lo que hoy es Melwa. Remite esa muy bien conservada y enorme bodega —una de las dos naves todavía con indicios de una idea de ampliación en profundidad unos cuantos metros bajo la viña— al recuerdo de otra época muy lejana que sin embargo tiene referencias temporal y personal muy concretas en los primeros años del



Carlos Álvarez Alonso en la viña familiar que se extiende tras la bodega, en Valdevimbre. B. FERNÁNDEZ

siglo pasado y en el abuelo al que se menciona con frecuencia.

La base de trabajo son dieciséis hectáreas de viñedo propio en distintos parajes del entorno de Valdevimbre, Valle Gudín el más significativo, y otras dieciséis de cepaje arrendado. Es básicamente Prieto Picudo y Verdejo. El resultado de la última vendimia es un aumento considerable de la producción, que se despacha a granel, en garrafón, en *bag in box* y en dos líneas de embotellado de mesa bajo la referencia histórica de *Melwa* y la más mo-

derna de *Pago de Rozas*. Por encima están las elaboraciones de máxima calidad, con el *Culminación* —un semidulce de Verdejo de baja graduación alcohólica y carbónico orgánico que se presenta como vino de la tierra— como bandera de enganche de los nuevos consumidores y la solvencia de la referencia señera de la bodega. *Valle Gudín* ampara los Denominación de Origen Tierra de León en una carta esencial con un blanco de Verdejo y los rosado, tinto joven y crianza —el 2010 saldrá ya con nueva

LA VINOTECA

Culminación: Blanco semidulce. Verdejo (Vino de mesa). 7.000 botellas (3,80 euros en bodega). **Valle Gudín:** Blanco. Verdejo (Denominación de Origen Tierra de León). 9.000 botellas (3,80 euros). **Valle Gudín:** Rosado. Prieto Picudo (Denominación de Origen Tierra de León). 80.000 botellas (3,00 euros). **Valle Gudín:** Tinto crianza. 12 meses en barrica. Prieto Picudo (Denominación de Origen Tierra de León). 80.000 botellas (3,00 euros).

imagen— como defensa de la variedad autóctona Prieto Picudo.

Unos y otros se venden y distribuyen directamente en y desde la bodega, fundamentalmente en León y para Asturias, donde cuentan con apoyo comercial externo. Pero también se atiende mediante envíos a clientes que año tras año realizan pedidos desde Mallorca, Barcelona, Sevilla y Galicia, sobre todo.

Palacios, Raúl Pérez, Castro y Casar, los mejores para Parker

Descendientes de J. Palacios, Raúl Pérez, Casar de Burbia y Castro Ventosa son las bodegas bercianas mejor valoradas por *The Wine Advocate*, de Robert Parker. *Moncer-*

bal 2011 (97 puntos), *Ultría de Valtuille 2010* (96) y *La Faraona* (95) son los mejores. Con 94 aparecen los *Tebaida Nemesio 2010* (Casar de Burbia), *Valtuille Cepas Centenarias 2010* (Castro Ventosa) y *Corullón 2010* y *Las Lamas 2011* (Descendientes de J. Palacios). Otros 120 vinos suman entre 93 y 82 puntos.

Beotas y Gasquet cuentan 25 años de Matarromera

Durante varios meses el periodista y escritor Enrique Beotas, fallecido a finales de julio, junto con Sergio Casquet trabajaron en la redacción y edición de un libro que

resume a lo largo de 160 páginas parte de la historia de Grupo Matarromera, fundada hace 25 años. Anécdotas y noticias que jalonan la trayectoria de este grupo vitivinícola fundado y presidido por Carlos Moro, quien desde Valbuena de Duero formó un grupo empresarial de referencia internacional.

Un vaso de vino al día baja el riesgo de tener depresión

El estudio Predimed (Prevención con Dieta Mediterránea) que analizó el efecto de la dieta mediterránea en la salud continúa dando información. El último fruto que se ha

publicado es que un consumo moderado de alcohol (de dos a siete vasos a la semana, el equivalente a una copa al día) reduce el riesgo de caer en depresión. Lo ha publicado un equipo dirigido por Miguel Ángel Martínez-González, de la Universidad de Navarra, en la revista *BMC Medicine*.