

Lauren Rosillo, director técnico de Martínez Bujanda

Texto: PEDRO PINTADO Fotografía: FINCA ANTIGUA

Se crío entre viñas y vino, respirando el olor del mosto fermentando en la bodega de sus abuelos y sintiendo la brisa procedente del mar de vides que rodean su pueblo natal. Por eso, a nadie extraña que Lauren Rosillo Marhuenda, (Villarrobledo, Albacete, 1975) terminara haciéndose enólogo y convirtiéndose con el paso del tiempo en uno de los profesionales más destacados del panorama vitivinícola español. Ingeniero agrónomo por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete y licenciado en Enología por la Universidad Miguel Hernández de Alicante colaboró en sus inicios profesionales en la cátedra de Química Agrícola de la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete firmando numerosas publicaciones e investigaciones vitícolas y enológicas,

El año 1997 marcó su bautismo de fuego en el mundo laboral. Ese año comenzó a trabajar con Manuel Manzaneque en su explotación vitivinícola ubicada en los montes de El Bonillo bajo la dirección técnica del prestigioso enólogo francés Michel Podou. Tres años después de su llegada se hizo cargo de pleno con la dirección técnica de la explotación, asumiendo en solitario la máxima responsabilidad en el campo y en la bodega. Finalizó su periplo en Manuel Manzaneque en 2002, no sin antes dejar todo preparado para la declaración de la bodega del productor teatral de Campo de Criptana como una de las dos primeras denominaciones de origen de Pago de España, junto al Marqués de Griñón.

En ese mismo año, Lauren Rosillo se incorporó a la bodega en la que actualmente sigue ejerciendo su magisterio: Finca Antigua, de la familia Martínez Bujanda. Al principio, como director técnico de bodega y viñedo de la finca de Los Hinojosos (Cuenca) y, posteriormente, cinco años después, asumiendo la dirección técnica de todas las bodegas de la familia: Finca Antigua, Viña Bujanda, Finca Valpiedra, Finca Montepedroso y Cosecheros y Criadores.

Robándole mucho tiempo al sueño, el enólogo albaceteño todavía es capaz de compaginar su trabajo en Familia Martínez Bujanda con dos proyectos personales, uno exclusivo y otro compartido. El primero en La Axarquía

malagueña, ubicado en el municipio de Sedella, que también da nombre a la bodega. Allí elabora dos tintos de la variedad autóctona romé y un blanco de vidueños (mezcla en viña de variedades autóctonas minoritarias). En total, 8.000 botellas que se vienen a sumar a las 100.000 de txakolí que salen de la bodega del archiconocido y mediático cocinero Carlos Arguiñano en el municipio guipuzcoano de Aia, entre Orio y Guetaria, y que se venden en el mercado con el nombre de K5.

No es difícil pensar que Lauren Rosillo no sabe lo que es el aburrimiento. Es el responsable de la parte técnica de las bodegas de la familia, que incluyen un total de 80 personas, además de codirector general del grupo, que cuenta con 700 hectáreas de viñedos repartidas entre las cinco bodegas, que cuidan y miman con la aspiración de convertir sus frutos en vinos francos y sinceros, que sean reflejo de la personalidad de sus terruños.

Esta es la característica principal que llevó a la familia Martínez Bujanda a fijarse en la finca de Los Hinojosos para plantar su bodega castellanomanchega. Se buscaron para ello viñedos propios situados en enclaves singulares y privilegiados, a 900 metros de altura y capaces de ofrecer todas las garantías para albergar diferentes variedades.

Otra de las señas de identidad de Finca Antigua, bodegas inscrita en la Denominación de Origen La Mancha, es la gestión del agua que hacen sus responsables para obtener lo mejor del viñedo. “Estamos casi en niveles de aporte hídrico de secano”, explica Rosillo, “salvo en años muy secos como éste”.

Curiosamente, viniendo de territorio airén, Lauren Rosillo destaca por la elaboración de otras variedades de blanco, como la viura en Finca Antigua y la verdejo en Finca Montepedroso, Rueda. En cuanto a la primera, han conseguido que con una producción comedida en viñedo y una crianza de seis meses sobre lías, Finca Antigua Viura sea uno de los referentes de blancos en Castilla La Mancha. Respecto a la verdejo, difiere de la más comerciales tan de moda últimamente y apuesta por una versión más tradicional y austera, con mucha estructura y el amargor natural de la uva.



El enólogo Lauren Rosillo.



FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
Est. 1889

Lauren Rosillo.

Vanguardia y elegancia

🔗 FINCA MONTEPEDROSO 2018

DO: Rueda.

Variedad: 100% verdejo.

Grado alcohólico: 12,5 % vol.

Viñedo: Finca Montepedroso.

Vinificación: fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación/ maceración 36 días.

Envejecimiento: Cinco meses sobre lías con removido semanal.

Nota de cata: amarillo limón con destellos verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica. Conjunto aromático limpio y franco, de intensidad alta donde destacan las notas de albaricoque, melocotón, hinojo, cáscara de almendra verde, anís y las de frutas frescas (lichi, pomelo, manzana verde). Recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo mezclados con notas minerales. Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de postgusto frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís.

🔗 FINCA VALPIEDRA RESERVA 2012

DO: Calificada Rioja.

Variedad: 90% tempranillo, 6% graciano y 4% maturana tinta.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Viñedo: Finca Valpiedra.

Vinificación: fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 24 días.

Envejecimiento: 22 meses en barrica de roble francés.

Nota de cata: Intensidad alta, de color cereza y ribete cardenallio. Lágrima abundante, densa y teñida. Alta intensidad, con gran complejidad y elegancia en la matriz aromática, destacando las notas minerales y de frutos rojos y negros, recuerdos de incienso. Todo ello unido a las finas notas de madera procedentes del roble francés, como la vainilla, el cedro, tabaco rubio y especias. En la fase inicial del gusto, denota una excelente suavidad y volumen desarrollando una finísima estructura tánica que lo hace sabroso y sávido. La frescura que le aporta el graciano, lo hace más equilibrado con un postgusto muy largo y un final agradable. Por vía retronasal vuelven a aparecer las notas especiadas, frutales y las procedentes de la madera.



🔗 VIÑA BUJANDA GRAN RESERVA 2011

DO: Calificada Rioja.

Variedad: 100% tempranillo.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Viñedo: Rioja Alta & Rioja Alavesa.

Vinificación: fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 19 días.

Envejecimiento: 24 meses en barrica de roble americano y francés.

Nota de cata: color cereza intenso con ribete azulado, brillante y cristalino. Elegante y complejo con notas de madera, vainilla, caja de puros y especias. Recuerdos de zarzamora, ciruelas en licor y endrinas. Ataque intenso desarrollando un gran volumen en boca se muestra fresco y elegante. Acidez equilibrada con el alcohol. Redondo y rico. Muy largo.

🔗 CLAVIS 2010

DO: La Mancha.

Variedad: varias.

Grado alcohólico: 14 % vol.

Viñedo: Pico Garbanzo.

Vinificación: fermentación y maderación en depósitos de acero inoxidable durante 22 días. Maloláctica en barrica.

Envejecimiento: 22 meses en barrica nueva al 100 % de roble francés.

Nota de cata: brillante y limpio, de intensidad alta. Color púrpura intenso con ribete azulado. Lágrima coloreada, abundante y densa. Intensos aromas de sotobosque y balsámicos (tomillo, romero, menta) mezclados con aromas cítricos (pomelo, piel de naranja) y frutales (piel de melocotón), todos ellos equilibrados con notas especiadas de madera nueva y fondo mineral. De sensaciones frescas desde el inicio, desarrolla un gran volumen y estructura con recuerdos de su paso por barrica en el final de la cata. No tiene aristas, es redondo y sedoso de gran amplitud, con tanino presente pero fino y elegante. Muy fresco y elegante. Espectacular.