

Manu Fariña, la tercera generación de la dinastía que revolucionó Toro

Texto: PEDRO PINTADO Fotografía: BODEGAS FARIÑA

Es un teórico de la agricultura del siglo XXI. Desde el principio ha pesado mucho más en su carrera la devoción por la tierra, por la uva que nace de ella. Aunque eso no sea óbice para que Manuel Fariña posea el título de máster en Enología por la Universidad Politécnica de Madrid después de haber conseguido en el mismo centro el grado de ingeniero agrónomo. Manu Fariña representa la tercera generación de una dinastía de bodegueros que inició su abuelo Salvador comprando unas viñas allá por 1941 en el municipio zamorano de Casaseca de las Chanas. Después sería su padre, Manuel Fariña, el impulsor de la actual DO Toro, el que se haría cargo de la empresa, poniendo en marcha en la propia Toro una nueva bodega construida en 1987.

Desde principios de 2020 y con tan solo 33 años, Manu Fariña se ha convertido en el director técnico y adjunto a la Dirección General de Bodegas Fariña, puesto que comparte con su padre, quien está protagonizando una jubilación “al ralentí”, según palabras del joven bodeguero. Bodegas Fariña cuenta con 50 trabajadores que se reparten entre las dos bodegas. En Toro elaboran los vinos que se comercializan con el marchamo de esa denominación de origen y en Casaseca comercializan los vinos con la contraetiqueta de Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Manu Fariña considera que quienes dieron lugar a un cambio radical en el sector vitivinícola fueron los enólogos de hace 40 años, con la aplicación de las nuevas tecnologías en la elaboración de los vinos. “Ahora estamos”, apunta el joven enólogo, “pensando más en las características del viñedo, de las parcelas, de los suelos”. Estas nuevas ideas para el campo han venido acompañadas de un giro radical en los modos de trabajar con los vinos en la bodega, algo que ha propiciado en las dos últimas décadas un despegue sin precedentes en la calidad y un cambio absolutamente favorable en la percepción que de los vinos de Toro tienen los consumidores y críticos más especializados. Esos cambios han consistido, entre otras cosas, en evitar las sobremaduraciones, la sobreextracción, las maceraciones muy largas y el uso de maderas nuevas y muy tostadas. De esta forma, han conseguido que los vinos de Toro no tengan tanta estructura y sean “más frescos, más ligeros”.

En este nuevo modo de trabajar tuvo mucho que ver su progenitor, Manuel Fariña, que siendo presidente de la DO tomó la decisión de adelantar un mes la vendimia, convencido de que la alta graduación de aquella tinta de Toro no

era intrínseca a la variedad sino a su tardía recolección. De esa forma, se consiguió rebajar la graduación de los 16°-17° de entonces a los 13°-14° de hoy. De la venta mayoritaria de vinos a granel Toro pasó, en muy pocos años, a convertirse en una zona de culto, que algunos observadores sitúan como una de las 10 regiones vitivinícolas de mayor interés del mundo en la próxima década.

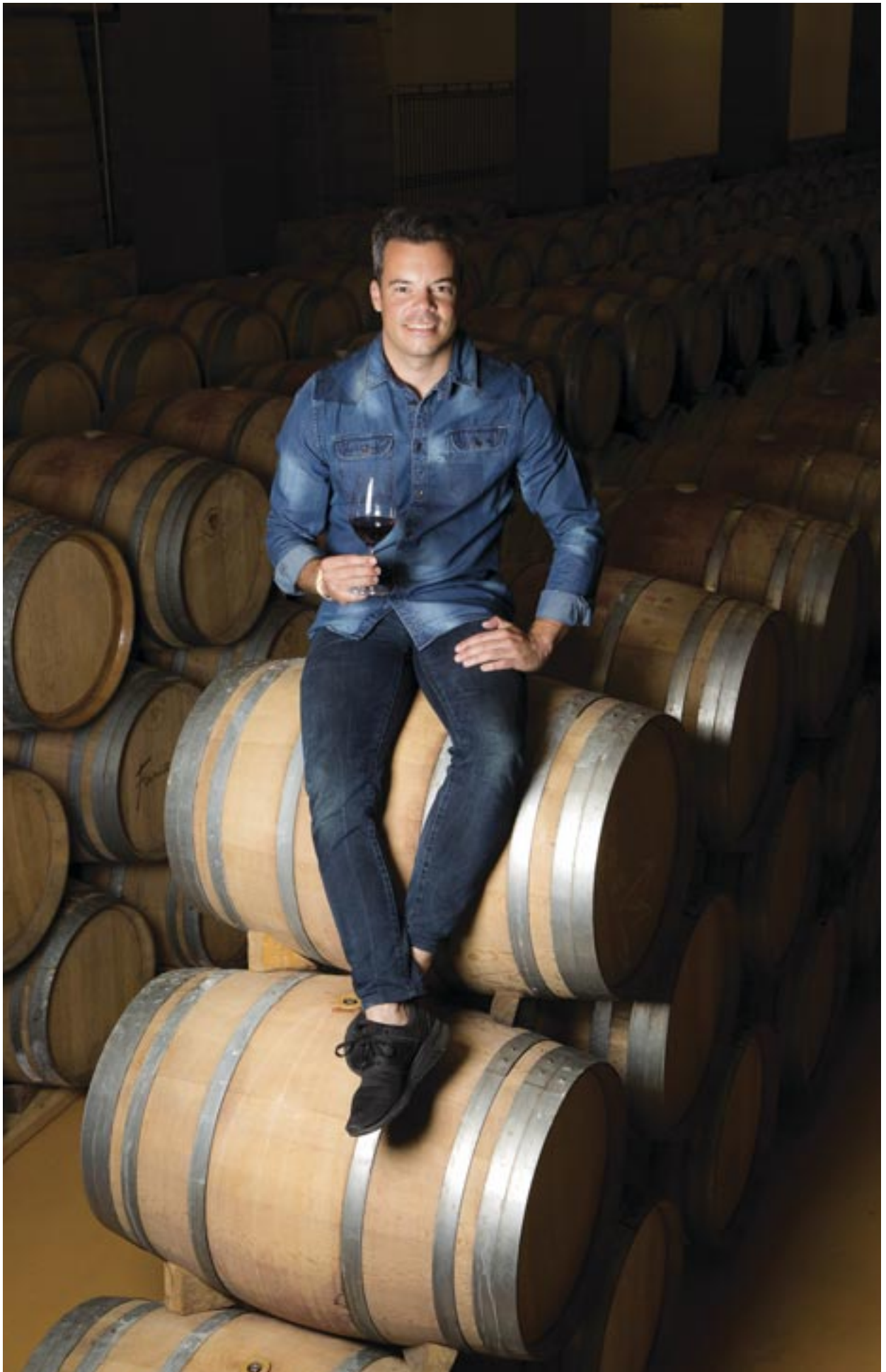
Manu Fariña sitúa la llegada de Vega Sicilia a finales de los años noventa como el punto de inflexión en la historia de los vinos de Toro. Desde entonces, los medios especializados pusieron su foco sobre esta comarca castellanoleonesa que, según el enólogo, está comenzando a recoger ahora sus frutos a nivel comercial.

En cuanto a sus vinos, destaca el Gran Colegiata Reserva del 82 como “culpable” del inicio de un mayor reconocimiento y prestigio. Una referencia que logró críticas excelentes y que fue señalado en una cata a ciegas, celebrada en Suiza, como el mejor vino de la región del Duero.

La bodega zamorana cuenta con 300 hectáreas de viñedo propio, a las que suma otras 130 hectáreas de viticultores de la zona, con los que trabaja desde hace más de 40 años, que aportan los viñedos de pie franco que utiliza la bodega en alguno de sus elaborados. Junta a esta línea de viñedos prefiloxéricos, la bodega ha puesto en marcha una “agricultura del siglo XXI”, que utiliza sensores de humedad para cada parcela, riego por goteo deficitario, nutrición con abono de estiércol orgánico, diferentes tipos de poda y exposiciones, cubiertas vegetales, etc.

Actualmente, Bodegas Fariña comercializa 3,5 millones de botellas, de las que 1.100.000 lo hacen con el sello de la DO Toro y el resto con la indicación geográfica Vino de la Tierra de Castilla y León.

“Hemos clarificado la gama”, explica, “dejando únicamente el Gran Colegiata Reserva Original con unas características similares al original que se comercializó en los años 70”. Asimismo, destaca su decidida apuesta por vinos más jóvenes, más frescos y ligeros, entre los que cabría destacar su Pr1mero, que comenzó a elaborarse en 1995 cuando un cliente holandés encargó a Manuel Fariña un vino al estilo del famoso *beaujolais* francés. Una de las notas destacadas de este vino es su etiqueta, distinta cada año. Desde el 2006, la obra que ilustra la etiqueta es la ganadora del concurso nacional de pintura “El Primero de Fariña”.



Manu Fariña, director técnico y adjunto a la Dirección General de Bodegas Fariña.



El enólogo Manu Fariña.

El carácter de Toro

PRIMERO

El Pr1mero es el vino más joven de Fariña y está elaborado por el tradicional método de maceración carbónica. Su etiqueta, que reproduce una obra de arte abstracta, cambia cada año. Desde el año 2006, la etiqueta está basada en la obra ganadora del Concurso Nacional de Pintura “El Pr1mero” de Fariña.

Región: DO Toro.

Variedad: 100% tinta de Toro.

Categoría: tinto Joven.

Vendimia: manual.

Elaboración: despalillado sin estrujado. Maceración en ambiente de gas carbónico producido por la fermentación de la uva a una temperatura de entre 18 y 22°C durante 5-7 días.

Cata: rojo picota con ribete violáceo. Amplia gama de aromas frutales y florales en nariz, con toques lácteos. En boca es frutal, muy fresco y equilibrado.

ÁGUEDAS

Región: DO Toro.

Variedad: uva malvasía procedente de la parcela “El Pendón”. Suelo con textura arenosa y alto porcentaje de caliza. Altitud 780 metros.

Categoría: tinto joven.

Vendimia: manual.

Elaboración: maceración en frío (8-10° C) durante 12 horas en depósito, prensado y fermentación a baja temperatura (14-16° C) durante 17 días.

Crianza: *batonnage* ocho meses sobre lías en barricas de roble francés de 300 litros con tostado bajo y posterior envejecimiento en botella, durante ocho meses, en la bodega.

Cata: color amarillo dorado. Aromas procedentes de la malvasía como flores blancas, albaricoque o membrillo y derivados de la crianza como miel, almendra, piñón o clavo. En boca presenta una acidez que aporta frescura, frente a las lías que dotan al vino de untuosidad, redondez y volumen.



🔗 FARIÑA LÁGRIMA

Región: DO Toro.

Variedad: 100% tinta de Toro.

Categoría: roble-barrica.

Edad y tipo de viñedo: viñedos de entre 20 y 40 años.

Vendimia: manual.

Elaboración: despalillado y maceración prefermentativa de 24h. a 10° C. Fermentación alcohólica a una temperatura de entre 20 y 24°C durante 7-10 días. Vino de lágrima es el obtenido por gravedad, sin ejercer presión sobre las uvas.

Crianza: cuatro meses en barricas de roble francés y americano.

Cata: Color rojo violáceo. Aromas de regaliz, frutas rojas y negras (fresas, moras) y violetas, bien integrados con los aromas procedentes de su crianza en barrica como la vainilla, el cacao y el toffee. En boca es frutal, fresco y equilibrado.

🔗 GRAN COLEGIATA ORIGINAL 2014

Región: D.O. Toro

Variedad: 100% tinta de Toro

Categoría: reserva.

Edad y tipo de viñedo: viñedos en pie franco de una edad superior a 60 años.

Vendimia: manual, en cajas.

Elaboración: despalillado y posterior fermentación alcohólica entre 24 y 28°C durante 12-15 días.

Crianza: 18 meses en barricas de roble americano.

Cata: color rojo granate. En nariz se aprecian aromas de regaliz, frutas negras y ciruelas, integrados con recuerdos de vainilla, cacao y balsámicos. En boca es sedoso, con una buena estructura, complejo y bien equilibrado.