

Belén Sanz Cid, enóloga de Dehesa de los Canónigos

Texto: PEDRO PINTADO Fotografía: ARCHIVO

A su formación reglada en la Universidad de Valencia, en la que obtuvo el título de técnico especialista en Enología y Viticultura y completada posteriormente en la prestigiosa Universidad de Burdeos, Belén Sanz Cid (Valladolid, 1973) une una privilegiada formación práctica apadrinada por dos de los enólogos con más trascendencia en el panorama vinícola internacional, nada más y nada menos que Mariano García y Antonio Sanz. Tanto el durante muchos años enólogo de Vega Sicilia y actualmente propietario de Bodegas Mauro como el antiguo director técnico y gerente de Bodegas de Crianza Castilla-La Vieja son íntimos amigos de Luis Sanz Busto, padre de Belén y fundador de la bodega vallisoletana Dehesa de los Canónigos.

Durante los años posteriores a sus estudios de enología, Belén Sanz realizó prácticas en Vega Sicilia y Palacio de Bornos y en la Estación Enológica de Rueda, absorbiendo los consejos y recomendaciones que a diario recibía de sus dos reconocidos maestros. “No me lo pusieron fácil”, explica, “me trataron incluso, a veces, con dureza, pero se lo agradezco. Todo lo hicieron de forma desinteresada”. Con este impresionante bagaje, Belén Sanz, se incorporó en 1998 a la bodega familiar en calidad de directora técnica, compartiendo el proyecto que puso en marcha su padre con su hermano Iván, que ejerce como gerente y responsable de viticultura.

Belén Sanz sigue a rajatabla el conocido dicho que hace años acuñó su padre: “Antes uvas que cubas”. “Cuando tengo que tomar cualquier decisión de importancia”, comenta, “siempre priorizo la uva antes que el vino. Uno de mis objetivos es conseguir que los parámetros de la uva lleguen a su máxima riqueza, respetando su personalidad”. La enóloga de Dehesa de los Canónigos conjuga en su trabajo diario los conceptos tradición e innovación, intentado que ninguno de ellos se imponga sobre el otro. “Soy consciente”, dice, “de la importancia de la innovación en un oficio tradicional en el que busco desarrollar conceptos más complejos, mejorarlos, pero siempre dentro de la tra-

dición que tiene Dehesa de los Canónigos, innovando en todo lo que pueda ayudar a conseguir mejores vinos”.

Uno de los aspectos que delata su apuesta por la innovación es la elaboración de un tipo de vino algo alejado de los cánones más ortodoxos de los Ribera del Duero. Se trata del “Quinta Generación”, un “vino joven con alma de grande” en el que destaca la buena capacidad de la materia prima y un amplio relieve frutal. “Siempre he hecho mucho hincapié en las virtudes de la madera”, añade, “pero no me han gustado los vinos maderizados. Tiene que estar, pero sin ocultar la fruta de la uva”. La idea de este primer vino joven de la bodega surgió de su hermano Iván. Es un vino que ha permanecido seis meses en barrica y en el que prima “la frescura, la intensidad aromática y una gran intensidad en boca”.

Predilección

Aunque para Belén todos sus vinos tienen algo especial, no duda en mostrar su predilección por el “Solideo”, especialmente el de la añada 2001. “Una añada que me marco bastante a nivel profesional”, aclara, “porque fue precisamente en ese momento y con esa elaboración cuando me di cuenta de lo que estaba haciendo, de la gran responsabilidad que estaba asumiendo”. Este vino atiende a sus preferencias por elaborados con más maduración en barrica, pero que no pierdan la perspectiva de los aportes frutales.

Dehesa de los Canónigos cuenta con 60 hectáreas de viñedo en producción y, entre las variedades cultivadas, destaca la mayoritaria tempranillo, junto con algunas parcelas de cabernet-sauvignon y merlot en tintas y otra de albillo mayor en blanco. De esta última, sus cepas de más de 90 años dan unos 2.500 kilos al año. Belén justifica la elaboración de este vino por un deseo personal, compartido con su hermano. “Esas uvas”, señala, “evocan muy buenos recuerdos de nuestra infancia teniendo también una gran tradición en la Ribera del Duero. Nuestra intención ha sido sacar un vino que simbolice su pureza, buscando su autenticidad y singularidad”.

BODEGA DEHESA DE LOS CANÓNIGOS - 47315 PESQUERA DE DUERO (VALLADOLID) - TF: +34 983 484 001 / +34 666 500 735



Los hermanos Ivan y Belén Sanz Cid (Debesa de los Canónigos).



Belén Sanz Cid

Máxima expresividad del viñedo

🔗 QUINTA GENERACIÓN 2018

DO: Ribera del Duero.

Vendimia manual

Variedad: 100% tempranillo.

Grado alcohólico: 14% vol. **Acidez total::** 5 g/l.

Crianza: 6 meses en barrica de roble americano.

Comentario

Año determinado por un invierno frío y desafiante en el que la temperatura llegó a alcanzar hasta -12°C y se alargó durante febrero y marzo. La lluvia llegó de forma abundante a finales del invierno extendiéndose durante toda la primavera y culminó a finales de junio en el que las temperaturas empezaron a templarse. Un buen clima para la sanidad del viñedo, la actividad de la planta, la buena fructificación y cuajado de las uvas.

Vino de vivaz color cereza con borde granate que identifica su frescura. Primaria vía nasal colmada de fruta roja, arándanos y zarzamora, que refleja su elegante juventud. Equilibrado, de gran estructura en boca, suave a su paso, unión de sensaciones de tostado y cacao que se alargan mostrando una combinación perfecta entre el noble tanino de la madera y la fruta del *terroir*.

🔗 DEHESA DE LOS CANÓNIGOS 2016

DO: Ribera del Duero.

Vendimia manual.

Variedades: 88% tempranillo, 12% cabernet sauvignon,

Crianza: 15 meses roble americano.

Grado alcohólico: 14,5% vol. **Acidez total::** 5,05 g/l.

Comentario

Año caracterizado por abundantes lluvias en las últimas semanas de invierno y primavera, que permitieron a la planta almacenar agua para hacer frente al seco y caluroso verano. La escasez de lluvia en los meses de calor provocó un pequeño y favorable estrés hídrico. Días cálidos de vendimia seguidos de frescas noches, favorecieron el equilibrio y la gran sanidad del fruto, que culminó en una perfecta y tranquila vinificación. Como resultado, nos encontramos con un vino color cereza madura de corazón oscuro y lágrima densa. En nariz es elegante, limpio, donde destacan notas de frutos negros de moras y zarzamosas y especiados de regaliz, clavo y maderas nobles. La entrada en boca es muy carnosa, con un balance perfecto entre acidez y extracto.



☞ SOLIDEO

DO: Ribera del Duero.

Vendimia manual.

Variedades: 85% tempranillo, 12% cab. sauvignon, 3% albillo.

Grado alcohólico: 15% vol. **Acidez total:** 5.9 g/l

Crianza: 20 meses roble americano, 4 meses roble francés.

Comentario

Añada marcada por una primavera muy seca que culminó con lluvia en la segunda quincena de junio, seguida de un verano caluroso de poca variación térmica día-noche y bastante seco, lo que ocasionó una escasa producción con uvas pequeñas, pero de gran calidad y excelente sanidad.

Vino de color picota con reflejo rubí intenso, que mantiene viva su gran expresión frutal característica de esta añada cálida; notas de fruta negra, como la mora, perfectamente ensambladas con los tostados de la madera que aportan un final a cobertura de chocolate y regaliz. Destaca en su boca su gran elegancia y equilibrio en su paso, donde aparece de nuevo su empaque aromático encaminándose a un persistente final en el que se reproducen todas las sensaciones que hacen que se marque en el recuerdo.

☞ DEHESA DE LOS CANÓNICOS Gran Reserva 2010

DO: Ribera del Duero.

Vendimia manual

Variedades: 85% tempranillo, 12% cab. Sauvignon, 3% albillo.

Crianza: 30 meses en bodega de roble americano y 10 meses roble francés.

Comentario

Cosecha excelente, de evolución lenta y longeva por su alta dosis de tanino noble debido al retraso del inicio del ciclo tras un invierno frío seguido de vientos y fuertes lluvias en primavera, lo que desencadenó una buena y rápida maduración, tras una iluminación perfecta del cálido verano.

La vendimia transcurre con gran tranquilidad, en ausencia de lluvias, aportando uvas bien maduras con altas dosis de taninos nobles, lo que deriva en un vino aromático y elegante, muy mineral en nariz con frutos negros maduros.

Fresco, sabroso y carnoso en boca, sensaciones de buena crianza que te envuelven junto a recuerdos de regaliz por vía retronasal. Final largo y complejo. Un vino que te incita a beber.

Producción limitada: 2.100 botellas.