

David y Jonas Tofterup, propietarios de Bodegas Trenza

Texto: PEDRO PINTADO Fotografía: BODEGAS TRENZA

No lo hacen nada mal estos daneses. Primero fue Peter Sisseck, quien desde su llegada a España en 1990 ha conseguido elevar a las más elevadas cotas la variedad tempranillo o tinto fino con sus vinos de garaje de Dominio de Pingus. Años después, en los albores del siglo XXI, dos hermanos nacidos en la ciudad danesa de Esbjerg siguieron su estela. Desde entonces, David y Jonas Tofterup, en Bodegas Trenza, están sacándole todo lo que puede dar de sí, y es mucho, a la uva monastrell, la variedad por excelencia del Levante español.

David Tofterup (Esbjerg, 1975) se encarga del día a día de la bodega, mientras que su hermano Jonas, que atesora la condición de único Master of Wine de origen danés, es el responsable comercial de la empresa. La relación con el vino de los hermanos Tofterup es la historia de un flechazo, que comenzó, cuando siendo adolescentes, vinieron a vivir a España al ser trasladado su padre desde el banco donde trabajaba en Dinamarca a una sucursal en Málaga. A partir de ese momento comenzó a despertar en David un profundo interés por la cultura, la gastronomía y el vino español. Ese interés fue evolucionando hasta el punto de convertirse en su modo de vida. Lo primero que hizo fue volver a Dinamarca para graduarse en el Niels Brock Copenhagen Business College. Unos años después obtuvo el título de maestro en bodegas y comenzó a viajar por el mundo para acumular experiencia en vendimias de los dos hemisferios. Desde Mont Marcal de la DO Penedés hasta Chateâu Lestage-Simon en la región francesa de Haut Medoc, pasando por Viña Tarapacá en el Valle de Maipo en Chile y la californiana Foley Estates-Lincourt Vineyard del Valle de Sana Ynez. En este estado americano David completó su formación con un curso a distancia de dos años de enología y viticultura.

Ya de vuelta en España desarrolló una amplísima actividad profesional en Hammeken Cellars, con intereses vitivinícolas en 19 zonas de producción. Durante 17 años fue el director técnico de este grupo bodeguero que, en la actualidad, vende más de 20 millones de botellas al año.

En 2006 David y su familia decidieron poner en marcha Bodegas Trenza. Sin muchas pretensiones al principio, reflejo de un sueño juvenil, comenzaron a elaborar pequeñas partidas. Inicialmente, tan solo 3.000 botellas para su círculo más cercano. Sin embargo, algunas llegaron a manos de importadores que rápidamente mostraron su

interés. En poco tiempo la producción dobló su cantidad y la comercialización se orientó al mercado nórdico, sobre todo, Dinamarca. Actualmente, superan las 200.000 botellas.

Desde la apertura de la bodega, su apuesta por la variedad monastrell ha llevado a Bodegas Trenza y a su enólogo a una vertiginosa espiral de premios y reconocimientos, algunos tan destacados como la obtención por parte de David del título de mejor enólogo elaborador de tintos jóvenes concedido en las ediciones 2016 y 2018 de los premios Baco.

Viñas viejas y rendimientos cortos

El enólogo no escatima elogios a la hora de valorar las características de la uva monastrell procedente de viñas viejas de secano con rendimientos muy cortos. “Es una uva”, señala, “con una concentración muy alta de azúcar, que da unos vinos muy potentes con una acidez natural y muy equilibrados, cargados de taninos maduros, muy pulidos, con aromas de cereza negra, frutas del bosque y notas de especies silvestres como el tomillo y el romero”.

De momento, la familia Tofterup no tiene bodega ni viñedos propios. Elaboran en una bodega alquilada en Yecla y compran las uvas a agricultores de la zona, siguiendo el viñedo durante su ciclo vegetativo. David es el encargado de llevar a cabo todos los procesos durante la elaboración y la crianza. Cuentan con un parque de 50 barricas de 500 litros de roble francés, de las que la mayoría proceden de la Tonelería Chênelle. El sueño de los hermanos Tofterup para un futuro no muy lejano es inaugurar su propia bodega en la zona de Yecla, sin olvidar tampoco otras iniciativas como sus incursiones en Ribera del Duero donde han elaborado pequeñas partidas de tempranillo y, últimamente, de albillo mayor.

Entre las marcas que comercializan, “La Orphica” y “La Nymphina” suponen el 85% de la producción, mientras que el 15% restante se lo reparten “Trenza” y “Rizado”. Casi el 100% de sus ventas se dirigen a la exportación, principalmente Dinamarca y el resto de países escandinavos, además de Inglaterra, Alemania, Benelux, Suiza, Estados Unidos y China pero, entre sus objetivos inmediatos, destaca el de conseguir que sus vinos también sean conocidos en España, el país que les abrió sus puertas hace décadas y les descubrió su forma de vida.

BODEGAS TRENZA - JÁVEA (ALICANTE) - TLF.: (+34) 669 972 740 - WWW.BODEGASTRENZA.COM



Los enólogos daneses David y Jonas Tofterup, de Bodegas Trenzta.



BODEGAS
TRENZA



Los hermanos Tofterup.

La sublimación de la monastrell

🔪 LA ORPHICA SELECCIÓN TARDIA 2019

Origen: Sudeste España. **Variiedad:** 100% monastrell.
Alcohol: 14,5%vol. **Edad dle viñedo:** + 30 años.
Cultivo: secano en vaso en una altitud de 600-800 metros.
Crianza: tres meses en barricas roble francés y americano.
Producción: +100.000 botellas. **PVP:** 8-10 euros.

Descripción

La Orphica Selección tardía extrae la naturaleza mística de la monastrell, dejándola madurar en la viña tres semanas más, donde comienza su pasificación y encuentra un dulzor natural que redondea sus grandes taninos. Un vino atrevido y místico que cubre el paladar con suavidad aterciopelada y deliciosa fruta oscura.

Notas de cata

Rojo rubí claro con notas de juventud de ciruelas maduras, cerezas, hierbas frescas y un toque de especias dulces. En boca es meloso con taninos maduros suaves con un dulzor natural suave que se equilibra con una acidez fresca y un final jugoso. Combina con chuletas y cuello de cerdo, pato y oca asados, pero también se bebe muy bien sin comida. Mejor beberlo dentro de 2-3 años.

🔪 LA NYMPHINA MONASTRELL 2018

Origen: DO Yecla (Campo Arriba). **Variiedad:** 100% monastrell.
Alcohol: 14,5% vol. **Edad del viñedo:** 45-50 años.
Cultivo: secano en vaso en una altitud de 850 metros.
Crianza: 6 meses en barricas usados (1-2 años) de roble francés.
Producción: 60.000 botellas. **PVP:** 10-12 euros.

Descripción

La Nymphina es un tributo a nuestra fuente de inspiración, la ninfa que plantó la semilla de la pasión por el vino dentro de nosotros hace muchos años. Nos ha llevado a un viaje que nos ha conducido a Yecla y nos ha guiado para desentrañar las hermosas capas que solo la monastrell cultivada en secano puede ofrecer.

Notas de cata

Color cereza morado y negro con aromas maravillosamente intensos y juveniles de cerezas negras, zarzas y ciruelas negras en agradable equilibrio con hierbas y especias, tomillo y regaliz. Suaves aromas de roble tostado, chocolate y capuchino hacen el vino más complejo. Paladar suave y sedoso lleno de bayas maduras, una acidez notablemente refrescante y un final jugoso a fruta.



🔗 TRENZA FAMILY COLLECTION 2016

Origen: DO Yecla (Campo Arriba). **Variedad:** 82% monastrell, 10% cabernet sauvignon, 8% garnacha tintorera.

Alcohol: 15,5% vol. **Edad del viñedo:** hasta 52 años.

Cultivo: monastrell y garnacha tintorera secano en vaso y cabernet sauvignon en espaldera con riego controlado.

Crianza: 24 meses en nuevas barricas de roble francés de 500 litros.

Producción: 6.110 botellas. **PVP:** 28-33 euros.

Descripción

Trenza Family Collection es un sueño hecho realidad. Algo especial que trenza nuestros estilos y experiencias individuales fusionándolo en un vino hermoso con gran personalidad y complejidad.

Notas de cata

Rojo rubí opaco intenso con aromas profundos y oscuros de cerezas negras y ciruelas maduras combinados con una rica mezcla de especias asiáticas, roble tostado y caja de puros. En el paladar, los frutos negros se intensifican con las notas complementarias de rico chocolate, roble tostado y capuchino. Vino con cuerpo, con muchos taninos maduros y fruta jugosa de final largo y duradero.

🔗 RIZADO OLD VINES MONASTRELL 2016

Origen: DO Yecla (Campo Arriba). **Variedad:** 100% monastrell.

Alcohol: 15,5%vol. **Edad del viñedo:** 52 años.

Cultivo: secano en vaso en una altitud de 850 metros.

Crianza: 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

Producción total: 2.574 botellas. **PVP:** 45-50 euros.

Descripción

Rizado Monastrell Selección Especial es un vino de autor con una intensidad y una complejidad que llena la boca y sorprende. Muestra aromas que se van desprendiendo lentamente expresando una armonía y equilibrio de frutas maduras, especias oscuras y roble ahumado; texturas que seducen y cubren la boca.

Notas de cata

Marcado rojo rubí que revela profundos aromas de cerezas negras, moras y ciruelas, combinados con notas tostadas y de madera de cedro. En boca es complejo e intenso, con cuerpo, taninos maduros y fruta jugosa. El final es refrescante y duradero. Se le augura una gran longevidad y un buen estado de conservación hasta 2035.