



ALMA DE VINO / CLARA CANALS



Clara Canals, enóloga de Bodegas Ysios



Clara Canals, la magia de Ysios al pie de la Sierra de Cantabria

Texto: PEDRO PINTADO VILLEGAS Fotografía: ARCHIVO

Clara Canals Sotillo nació en Tarragona, pero desde muy pequeña, por obligaciones laborales de sus padres, se trasladó a vivir a Logroño. Desde su infancia, como ella misma indica, se familiarizó con el clima vitivinícola que impregna y se respira en esa región. Así, cuando terminó sus estudios de Biología y Bioquímica en la Universidad de Navarra se planteó una “ocupación terrenal”, más allá de las teóricas opciones laborales que, en un futuro indeterminado, le podrían ofrecer los estudios que había realizado.

Esa preocupación por lo terrenal y su ya acreditada pasión por el vino, la llevaron a viajar por el mundo para realizar vendimias en los puntos más dispares del planeta: desde California en 2006 hasta Australia en 2007 y Nueva Zelanda en 2009. Al mismo tiempo, obtuvo el Master Europeo de Enología y Viticultura en Montpellier de 2007 a 2009. Este último año y trabajando ya en la vendimia en las antípodas, Clara Canals hizo la tesis de su master sobre los distintos perfiles de la variedad sauvignon blanc dependiendo de su ubicación geográfica.

Antes de asentarse definitivamente en su tierra, realizó otras vendimias, primero en el Penedés y Priorato y, posteriormente, en Sudáfrica. La casualidad quiso que en 2011 recalara en la bodega riojana Campo Viejo. Allí estuvo trabajando hasta 2020, compatibilizando su trabajo como enóloga con el departamento de I+D+i, en el que trabajó en el proyecto de puesta en marcha de una bodega experimental, al mismo tiempo en que se sembraron tres nuevas plantaciones, también experimentales, de viñedos de uva blanca, que coincidieron con la autorización por parte del Consejo Regulador de Rioja de nuevas variedades.

En 2020 llegó a Bodegas Ysios, que junto a las también bodegas riojanas Campo Viejo, y AGE y Bodegas Tarsus de Ribera del Duero, pertenece a la multinacional Pernod Ricard. A la emblemática bodega situada a los pies de Sierra Cantabria, fundada en 2001 y diseñada por el arquitecto mundialmente conocido Santiago Calatrava, Clara Canals, llegó como directora de Enología.

La filosofía de trabajo de la enóloga, sustentada en los sólidos pilares de una formación global en las zonas más privilegiadas del universo vitivinícola mundial, se centra

en elaborar vinos que expresen fielmente el carácter del terruño, centrándose en cada detalle y en la diversidad de los elementos que lo conforman para hacer vinos que destaquen su singularidad respetando siempre el medio ambiente.

En los algo más de cuatro años como responsable de Enología de Ysios, Clara Canals ha elaborado vinos rosados, blancos y, por supuesto, tintos. Los que más huella le han dejado han sido: el blanco de viura de viñedos muy viejos situados en distintas parcelas de la Rioja alavesa, el nuevo rosado de garnacha elaborado por primera vez en 2021 y Lagunazuri, uno de los tres vinos tintos pertenecientes a la nueva categoría de viñedos singulares establecida por la DOC Rioja.

Viñedos viejos

En Bodegas Ysios, además de la viura para el blanco, casi todo es tempranillo, junto con un poco de garnacha y graciano. Todos sus vinos proceden de viñedos viejos, en vaso y de secano, y todas sus uvas se vendimian manualmente en cajas de 12 kilos. La responsable de cultivos es otra mujer, Teresa Gómez, para la que Clara Canals solo tiene palabras de reconocimiento. En este sentido, la enóloga señala la mínima intervención en el viñedo y en la bodega, la realización de prácticas sostenibles y la introducción de la agricultura regenerativa mejorando la calidad de los suelos, al tiempo que mejoran la biodiversidad, plantando cubiertas vegetales e incrementado la materia orgánica. Gracias a ello, también han conseguido mejorar la capacidad de retención del agua y minimizar la erosión.

Bodegas Ysios tiene en propiedad 6,5 hectáreas de viñedo que rodean la bodega y gestiona aproximadamente un total de 40 ha. pertenecientes a proveedores de toda la vida. El equipo de Ysios es el que hace la vendimia y el que controla las labores en el campo. Las hectáreas de viñedo están repartidas en 51 parcelas, todas enclavadas en la Rioja alavesa, entre los municipios de Lapuebla, Elvillar y Laguardia. Recientemente, han adquirido otra hectárea de terreno cerca de Leza, de la que saldrá un nuevo vino bajo el sello de viñedo singular.

BODEGAS YSIOS - LAGUARDIA (ÁLAVA) - TEL: (+34) 945 60 06 40 - WWW.BODEGASYSIOS.COM



La enóloga Clara Canals

Complejos, elegantes y profundos

YSIOS BLANCO

Denominación: DOC Rioja.

Variedad de uva: viura.

Nota de cata:

Color: amarillo pajizo brillante.

Nariz: intensa y perfumada, revela el lado más floral y delicado de las viuras viejas de Rioja alavesa. Se aprecian notas florales (acacia), aromas de fruta blanca (manzana o pera), cítricos (piel de naranja y mandarina) y sutiles tostados de la crianza en barrica en contacto con sus lías. Una complejidad aromática perfectamente integrada.

Boca: con tensión y nervio, pero con una agradable textura y complejidad. Flor blanca, manzana, piña, piel de naranja, toques minerales y suaves tostados. Es un vino muy complejo y elegante, con un final largo, cremoso y envolvente y una gran frescura.

Maridaje: mariscos, aperitivos, pescados, aves, embutidos.

YSIOS FINCA LAS NAVES

Denominación: DOC Rioja.

Variedad de uva: tempranillo como uva principal, con otras variedades como garnacha, graciano y viura.

Nota de cata:

Color: rojo picota, intenso y profundo.

Nariz: intensa y atractiva. Destacan los aromas a frutos silvestres y florales -especialmente la violeta- junto con aromas a hierbas de monte. A su vez, aparecen ligeros toques minerales y unas sutiles notas especiadas.

Boca: rica y densa, con sabores de frutas del bosque y florales. Es un vino fresco, muy elegante y con un largo y envolvente final.

Maridaje: carnes estofadas como cordero, ternera, venado, cerdo. Carne de vacuno madurada en seco. Carnes a la brasa. Risotto de setas. Cochinillo. Quesos curados.



YSIOS GRANO A GRANO

Denominación: DOC Rioja.

Variedad de uva: tempranillo.

Nota de cata:

Color: cereza profundo y brillante.

Nariz: intenso aroma a fruta roja: cereza, fresa y ciruela. Ligeros toques minerales, de hierba de monte y especiados. Con una espléndida pureza y profundidad.

Boca: fresca, con taninos finos y elegantes, sutiles notas de madera perfectamente integradas junto con recuerdos de regaliz, hierbas aromáticas y fruta negra. Final sedoso y largo.

Maridaje: cordero u otras carnes rojas cocinadas a fuego lento. Barbacoa. Verduras asadas. Ragú de ternera y pastas condimentadas. Pescados azules.

YSIOS SELECCIÓN

Denominación: DOC Rioja.

Variedad de uva: tempranillo.

Nota de cata:

Color: Atractivo y vívido color rojo picota.

Nariz: Intenso y perfumado, donde predominan las frutas rojas junto con notas de frutas del bosque y frutas negras. Toques ligeros de especias, junto con toques minerales, en un gran equilibrio.

Boca: Elegante y fresco. Con notas de frutas rojas y negras, así como suaves toques tostados. Sedoso en el paladar, con taninos envolventes y un final largo y elegante.

Maridaje: cordero asado, carnes rojas estofadas y a la parrilla, carnes de caza como el venado, risotto de setas, quesos curados.