



Lanzarote - 1775



Elisa Ludeña, enóloga de Bodegas El Grifo. Fotografía: Álvaro Fernández.



Elisa Ludeña, la enóloga que se enamoró de la tierra volcánica

Texto: PEDRO PINTADO VILLEGAS Fotografía: ÁLVARO FERNÁNDEZ

Llego con 14 años a Lanzarote de su Ecuador natal formándose inicialmente en Turismo en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Una vez acabados sus estudios universitarios, Elisa Ludeña Castillo (1988) se dio cuenta de que ese no iba a ser su futuro profesional. En busca de reinventarse, y teniendo en cuenta su afición por el enoturismo, encontró una oferta formativa para especializarse en este sector como técnica superior en Vitivinicultura en el Centro Integración de Formación Profesional Zonzamas. En el inicio de sus estudios, 2018, realiza su primera vendimia en Bodega La Geria, enamorándose de la profesión y de la viticultura de la isla. Posteriormente, continuó su carrera profesional con unas prácticas en Bodegas Vega de Yucos, donde estuvo durante tres años como ayudante del enólogo Tomás Mesa Guanche.

En 2022, dio el salto a la península para terminar sus estudios, realizando el Máster en Tecnología, Gestión e Investigación Vitivinícola en La Universidad de La Rioja, que había empezado de forma semipresencial en 2020. Los últimos meses los realizó presencialmente en la capital riojana donde hizo sus prácticas en la Oficina Técnica de Agricultura de Precisión, Spectral Geo.

Al finalizar su etapa riojana volvió a Lanzarote con la idea de hacer vendimias fuera de la isla con el objetivo de conocer mejor otras zonas vitícolas. Sin embargo, se le presentó la oportunidad de trabajar en otra bodega de la isla, El Grifo, la más antigua de Canarias, fundada en 1775, y que el año que viene celebrará su 250 aniversario. Pensando que era una etapa temporal, Elisa Ludeña se incorporó como segunda enóloga hasta que el director de Enología se marchó en 2023 y ocupó el cargo que desempeña en la actualidad. La enóloga ha añadido recientemente a su currículum los estudios de Sumillería cursados en la Escuela Española de Cata de Madrid. En la actualidad, sigue formándose, cursando el Curso de Agricultura Regenerativa en The Regen Academy.

Elisa Ludeña hace frente, junto a su equipo, a las más difíciles condiciones climatológicas para el cultivo de la viña en una isla con una precipitación media de 150 mm al año. "El viñedo de la isla es de secano", señala. "La viticul-

tura", continúa, "tiene unas condiciones extremas, por lo que todas las labores se realizan de forma manual y las inclemencias hacen que hablemos de viticultura heroica. Este año apenas hemos tenido precipitaciones y solo podemos regar en nuevas plantaciones"

Los rendimientos de Lanzarote son de los más bajos de España, de 1.200 a 2.000 kilos de uva por hectárea y el marco de plantación es mucho más grande que en la península. Bodegas El Grifo cuenta con 65 hectáreas productivas de vid y controla unas 200 hectáreas de viticultores de confianza repartidos por toda la isla.

Influencia del clima atlántico

En cuanto a las características de los vinos que se obtienen en condiciones tan extremas, la enóloga destaca la influencia del clima atlántico, bastante fresco, con corrientes marinas y vientos alisios. Todo ello conlleva "una buena maduración de la uva que conserva acidez y frescor". "Nuestra malvasía volcánica", explica, "es una variedad que presenta un carácter frutal marcado y gusto mineral, con una graduación de entre 12,5º y 13º, plantada en los suelos arcillosos fértiles cubiertos de rofe (ceniza volcánica)". Todas las viñas de la isla son prefiloxéricas, algunas de más de 100 años por lo que están cultivadas a pie franco y podadas en vaso rastrero. La ceniza volcánica ayuda a mantener la humedad del rocío, también evita las erosiones del suelo. El resultado final son unos vinos únicos, volcánicos, que trasladan a la zona.

La enóloga alaba la diversidad varietal de las Islas Canarias, que cuenta con 21 variedades de uva. En El Grifo se trabaja con siete variedades, cuatro blancas: malvasía volcánica (la variedad reina en Lanzarote), vijariego blanco, moscatel de Alejandría y listán blanco, y tres tintas: listán negro, vijariego negro y syrah.

Los vinos más demandados de Bodegas El Grifo son los de su gama *Colección*, formada por un semidulce, un rosado y un blanco seco de malvasía volcánica. La gama *Premium* incluye un vino blanco de malvasía sobre lías y el tinto Aria-na y *Experiencias de vendimia* agrupa a los vinos procedentes de microvinificaciones y ancestrales. La comercialización total se cifra entre 300.000 y 350.000 botellas.

BODEGAS EL GRIFO - SAN BARTOLOMÉ (LAS PALMAS) - TEL: (+34) 9928 52 40 36 - WWW.ELGRIFO.COM



Los rendimientos de la vid en Lanzarote son de los más bajos de España, de 1.200 a 2.000 kilos de uva por ha. Fotografía: Álvaro Fernández.



EL GRIFO

Lanzarote - 1775

Aromáticos, frutales, frescos y minerales

EL GRIFO - Vendimia de invierno 2023

Variedad: malvasía volcánica 100%.

Análisis: % Vol. 13° / Azúcar 0,12 g/L / Acidez Total 6,3 g/L / pH 3,6 / SO₂ Total 53 mg/L.

Nota de cata:

Vista: amarillo pajizo, limpio y brillante.

Aroma: domina el carácter varietal de la malvasía volcánica con aromas terpénico como la rosa, azahar, corteza de naranja, guayaba y ligeros aromas a cereza, guindas provenientes de la fermentación intracelular al que se sometió el vino. Por último, también se apreciar aromas vegetales como el hinojo o el eucalipto.

Boca: muy complejo, con un profundo paso por boca. Destaca la salinidad, que nos recuerda a su origen y la cercanía al océano Atlántico. En boca recuerda esos aromas maduros que veíamos en nariz sobre todo el albaricoque. Fresco, con volumen y un final amplio.

EL GRIFO - Espumoso Ancestral 2023

Variedad: malvasía volcánica ecológica (método ancestral).

Análisis: % Vol. 12, 5° / Azúcar 0,2 gr/l / Acidez Total 8,1 gr/l / pH 3,25 / SO₂ Total 61 mg/l / Presión 3 atmósferas.

Nota de cata:

Vista: ligeramente turbio, amarillo pajizo, con ligeras tonalidades doradas. Burbuja muy fina y bien integrada. Rosario de burbujas, elegante y persistente.

Aroma: de intensidad media-alta, con recuerdos a fruta fresca (melocotón, albaricoque, mango), cítricos (piel de naranja, pomelo) sobre un fondo ligeramente floral (azahar). Recuerdos propios de la fermentación, como la miga de pan y levaduras.

Boca: una textura delicada de la burbuja que lo hace cremoso en boca, con paso ligero, afrutado y con buena acidez final que lo hace refrescante, con un recuerdo salino. En conjunto un vino espumoso sedoso, amplio y armonioso donde predomina la fruta blanca.



EL GRIFO - Malvasía Lías 2022

Variedad: malvasía volcánica 100%.

Análisis: % Vol. 13º / Azúcar 0,5 gr/l / Acidez Total 6,02 g/l / pH 3,36 / SO2 Total 91 mg/l.

Nota de cata:

Color: amarillo pajizo, con ligeras tonalidades doradas. Limpio y brillante.

Aroma: de intensidad media-alta de un vino en evolución. Fruta fresca, cítrica (cáscara de naranja) y tropical (maracuyá, mango). Flores (azahar, jazmín, violeta), hinojo, y aromas complejos como el sílex o el pedernal (fósforo). La autólisis de las levaduras recuerda aromas de panadería y levadura. La crianza en botella destaca frutos secos, miel y caramelo.

Boca: volumen, paso largo, untuoso, acidez natural muy marcada, frescura cítrica, notas minerales y ligeramente salinas. Final persistente.

EL GRIFO - Listán negro grano a grano 2021

Variedad: listán negro.

Análisis: % Vol. 13º / Azúcar 0,2 g/L / Acidez Total 4,8 g/L / pH 3,77 / SO2 Total 65 mg/L.

Nota de cata:

Vista: rojo Borgoña, con aristas violáceas, de capa baja debido a la mínima intervención que se ha hecho del hollejo en su proceso de elaboración.

Aroma: alta intensidad, floral recuerdo de lavanda, flor de sauco y fruta. También se reflejan aromas varietales como son la hoja de tomate o el hinojo. Debido a la evolución en botella aparecen aromas de fruta escarchada y orejones.

Boca: fresco, armonioso y longevo.