



Jesús Jiménez Fernández, director técnico de Bodega Numanthia.

# Jesús Jiménez, director técnico de Numanthia, la bodega de LVMH en Toro

Texto: PEDRO PINTADO VILLEGAS Fotografía: BODEGA NUMANTHIA

Sus aspiraciones profesionales se han visto cumplidas con creces. Ya desde muy joven, Jesús Jiménez Fernández (Miguel Esteban, Toledo, 1976) ayudaba en la viña y en la bodega familiar de su abuelo Juan Jiménez con el indisimulado deseo de dedicar su vida a la viticultura. No solo consiguió hacer realidad aquellos anhelos de juventud, sino que ha llegado a la cima mundial de la profesión. Desde 2018, es director técnico de Bodegas Numanthia, perteneciente a la multinacional del lujo Louis Vuitton Moët Hennessy (LMVH), el emporio presidido por el multimillonario francés Bernard Arnault. Ingeniero técnico agrícola por la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Albacete, Jesús Fernández, estuvo tres años de becario en el Centro Regional de Estudios del Agua, antes de desarrollar su primera experiencia profesional cerca de su tierra natal, concretamente, en la ya desaparecida bodega Finca Los Nevados, situada en Socuéllamos (Ciudad Real). Allí llegó como director de Viticultura en 2002, cuando solo existían 15 hectáreas plantadas de la variedad syrah que, ocho años después, se convirtieron en 140 hectáreas. Fue una de las primeras fincas en las que se utilizó la técnica de la dendrometría para medir el diámetro en micras del tronco de la plata. Jesús Jiménez recuerda, con orgullo, que en aquella época disponían de tecnología puntera para conseguir, gracias al uso inteligente del agua las mejores uvas para la vinificación. En Los Nevados también comenzó a trabajar como enólogo, durante una época que recuerda con muchísimo afecto, al haber contado con la colaboración externa de referentes como Pepe Hidalgo Togores, para la elaboración de tintos, y Ana Martín, para los blancos. “Para mí”, comenta, “fueron años muy fructíferos en cuanto al aprendizaje de conceptos enológicos para mi trabajo futuro, gracias a las enseñanzas de dos grandísimos profesionales. La viticultura ya la trabajaba muy bien. Con ellos perdí el miedo a meterme en bodega”. No menos trascendentales fueron las enseñanzas que recibió de sus nuevos jefes, una vez que tras la crisis de 2008 la bodega de Socuéllamos tuvo que cerrar. Después de unos meses, recibió una oferta nada menos que del bodeguero François Lurton para trabajar como responsable de enología y viñedo en su emblemática bodega de

Rueda y en la que comparte, junto a Michel Rolland, en Toro. “Aprendí”, recuerda, “una enología mucho más internacional, de la mano de los mejores expertos mundiales. Me situé a la altura de los grandes elaboradores de tintos y blancos, viajaba continuamente a Burdeos. En definitiva, aquella experiencia me aportó una visión mucho más abierta del mundo de la enología”. En 2017, Jesús Jiménez consideró que aquella interesantísima etapa había llegado a su fin. Rápidamente encontró trabajo en Mallorca en Bodega Castells Miquel, en la zona de Benissalem, donde estuvo 11 meses en un proyecto que, al principio, le pareció exótico y, finalmente, le atrajo profundamente, pero no hasta el punto de resistirse a la llamada de Bodega Numanthia en 2018.

## La bodega de LVMH en Toro

En la bodega, perteneciente a la cada vez más cotizada DO Toro, el enólogo toledano encontró 150 hectáreas, con certificación ecológica. de las que 86 eran propiedad y el resto, repartidas en *leasing* y contratos de larga duración con viticultores de la zona que seguían a rajatabla los métodos de trabajo instaurados por los responsables de la bodega. Se trata de plantaciones que cuentan con una edad media de 70 años, entre los que también hay auténticas joyas de más de 200 años. “Nuestra visión con este viñedo, “matiza, “es un trabajo de precisión y alma de *vigneron*’. La variedad tinta de Toro es muy predominante, con el 98 % del total, mientras que el porcentaje restante se reparte entre malvasía castellana, albillo real y garnacha.

Las ventas de la bodega se cifran en poco más de 300.000 botellas anuales de vino tinto, elaborando al 100% con tinta de Toro (Termes, Numanthia y Termanthia), además de una pequeña proporción de blanco (Termes).

Termes sale al mercado a los tres años de ser cosechado, con 14 meses en barrica de roble francés y un precio de 25 euros. Numanthia se comercializa después de cinco años de ser elaborado, con 18 meses de barrica de roble francés y un precio de 50 euros. Finalmente, Termanthia alcanza un precio de 250 euros y se pone a la venta tras siete años de espera y una crianza de 24 meses reposando en barricas de roble francés.



El director técnico de Bodega Numanthia, en el viñedo.

## Amplios, expresivos, untuosos y delicados

### TERMES BLANCO 2022

**Variedad:** malvasía castellana, albillo real y otras.

**Vendimia:** exclusivamente manual con rigurosa selección de los racimos en perfecto estado de madurez durante el 21 y 29 de agosto.

**Nota de cata:**

**Color:** límpido y brillante. De color amarillo pajizo con ribete dorado.

**Aroma:** de media intensidad, nota ahumada, , piel de avellana, cascara de naranja, flores blancas y ligero fondo vegetal.

**Boca:** la entrada es expresiva, amplia, con tensión y recorrido. Expresión salina y recuerdos de pomelo, agua de jazmín y hoja de eucalipto. Un final con tensión, buena acidez y un punto amargoso que aporta carácter y longitud. Final con sensación estructurada, volumen y untuosidad.

### TERMES 2020

**Variedad:** 100 % tinta de Toro.

**Análisis:** exclusivamente manual con rigurosa selección de los racimos en perfecto estado de madurez, entre el 7 y el 29 de septiembre.

**Nota de cata:**

**Color:** rojo picota madura con reflejos rubí. Limpio y brillante.

**Aroma:** buena intensidad con recuerdos a fruta roja madura, especias dulces y notas de hoja de tabaco. Buena expresión, serio, amplio, notas de eucalipto y hierbas aromáticas con un final elegante.

**Boca:** entrada expresiva, amable, bien cubierto, amplio y equilibrado. Recuerdos a frutas roja maduros, canela, violetas y de fondo notas mentoladas que aportan profundidad. El tanino es dulce y amable y con una buena acidez que lo hace largo y expresivo. Podrá ser disfrutado durante los próximos cinco años.



### & NUMANTHIA 2019

**Variedad:** 100 % tinta de Toro.

**Vendimia:** elaborado a partir de viñas viejas hasta 200 años, este vino presenta una gran intensidad frutal y un amplio cuerpo; elegante y muy complejo.

**Nota de cata:**

Color: picota madura, de capa alta sin evolución.

Aroma: intenso y embriagador, sugerente y complejo con múltiples matices aromáticos nos encontramos en primera instancia frutillos negros como grosellas y cassis flor de violeta, especias de clavo y nuez moscada, hoja de tabaco y notas frescas de tomillo y romero, y todo ello con balance y armonía.

Boca: entrada amplia y generosa. Una gran expresión y delicada al mismo tiempo. Frutillos negros, violetas, notas de monte bajo, y especias dulces cubren la boca con armonía. El recuerdo es fresco y largo, delicado y emocionante.

### & TERMANTHIA 2016

**Variedad:** 100 % tinta de Toro.

**Vendimia:** exclusivamente manual con rigurosa selección de los racimos en perfecto estado y en su momento óptimo de madurez.

**Nota de cata:**

Color: picota madura, de capa alta sin evolución.

Aroma: en nariz se muestra delicado, atractivo y profundo. Frutillos negros como arándanos y grosellas, fondo floral, especias dulces y notas de grafito. Suave fondo de cedro, plantas aromáticas como lavanda, romero y eucalipto le aportan profundidad y longitud.

Boca: entrada amplia, sabrosa, golosa y fresca. Una gran expresión lo hace amplio, un tanino maduro y dulce lo hace grasoso y untuoso. Una buena acidez junto con recuerdos de monte bajo como lavanda, romero y tomillo generan recorrido y longitud de manera amable y casi infinita.