Francisco Granado, director técnico de Bodegas Encomienda de Cervera.

Francisco Granado Falcón, pasión enológica

Texto: Pedro Pintado Villegas *Fotografía*: Archivo

Es el responsable desde hace cinco años de la elaboración de los vinos de Encomienda de Cervera, la bodega ubicada en la tierra volcánica del término municipal de Almagro (Ciudad Real) que, desde hace muy poco tiempo, forma parte de la flamante Denominación de Origen Protegida de los Vinos del Campo de Calatrava. Francisco Granado Falcón (Lebrija, 1965) es uno de los enólogos más conocidos y prestigiosos de Castilla-La Mancha, que en un momento de su carrera decidió dejar de lado los muchos trámites burocráticos que tenía que realizar en su puesto de director técnico en distintas bodegas para montar su propia empresa y así poder dedicarse plenamente a lo que le apasiona: la enología a secas.

Su primer trabajo fue en Vinícola de Tomelloso, coincidiendo prácticamente con el inicio de la actividad de la bodega. Después pasó por Bodegas Juan Ramón Lozano, en Villarrobledo, y la Cooperativa Jesús del Perdón, de Manzanares. Trabajando en esta última localidad fue cuando decidió establecerse por suú cuenta, primero, como autónomo y, después, con la sociedad Enoart. Francisco Granado afirma que su trabajo en varias bodegas de distintos tamaños y localizaciones le aporta una gran riqueza de conocimientos puesto que tiene que elaborar vinos con múltiples variedades, haciendo todo tipo de mezclas y realizando producciones de volúmenes muy dispares. En estos años ha hecho cosas que trabajando en una sola bodega quizás no hubiera podido realizar. Enumera algunas elaboraciones especiales que ha llevado a cabo en estos últimos años como hacer vinos de *sauvignon blanc* fermentado en barrica, maceraciones carbónicas cuando prácticamente no se conocía la técnica en la región y, más recientemente, *orange wines* (vinos blancos fermentados con sus pieles) y elaboraciones de vinos tintos y blancos con largas crianzas oxidativas con hasta 10 años los primeros y cinco los segundos.

En Encomienda de Cervera, una finca que según consta en archivos ya tenía plantados olivas y viñas en 1741, Francisco Granado comenzó a trabajar en 2019. La bodega actual, que se fundó en 1927, cuenta con 60 hectáreas de *sauvignon blanc*, verdejo, *gewürztraminer*, airén y albariño en blancos y tempranillo, *syrah*, graciano, *cabernet sauvignon*, *petit verdot* y *malbec* en tintos. De tempranillo tienen cuatro clones distintos que utilizan para uno de sus vinos más conocidos, el Póker de Tintos, que se hace con cencibel de La Mancha, tinta de toro, tempranillo de Rioja y tinto fina de Ribera del Duero.

El enólogo tomellosero afirma sentirse muy a gusto en esta bodega que le ofrece la posibilidad de hacer muchos tipos de vino por separado, con microvinificaciones que luego ensambla a su gusto. Encomienda de Cervera cuenta con un gran número de envases de distintas capacidades y materiales, desde depósitos y tinajas de hormigón hasta ovöis (para hacer crianzas oxidativas sin aporte de madera), pasando por pequeños depósitos de acero inoxidable y barricas de roble.

Viñedo de sierra

Granado señala que el viñedo se encuentra en una zona de sierra a unos 850 metros de altitud, que tiene una menor producción que el de zonas más llanas, lo que da como resultado vinos muy concentrados y minerales. A esa menor producción colabora la propia dirección técnica de la bodega con la vendimia en verde, podas cortas y riegos muy controlados.

De las muchas plantas de la bodega, Granado destaca por su adaptación al terreno la *sauvignon blanc* y la *petit verdot*, graciano y sobre todo *syrah*. Entre los vinos que subraya están el Maar de Cervera Sauvignon Blanc Fermentado en Barrica y el Vulcanus Maceración Carbónica Syrah. Valora también un "capricho" personal, un tinto de larga crianza oxidativa al estilo de los fondillones alicantinos y los olorosos andaluces. La bodega tiene, además, en proyecto elaborar un vino blanco de albariño y *sauvignon blanc*, que se convertiría en uno de los primeros elaborados en Castilla-La Mancha con esa variedad atlántica.

Hay que señalar también el reciente lanzamiento del primer vino aislado de contaminación ambiental y electromágnetica, fruto de las inquietudes científicas del dueño de la finca e ingeniero electrónico Aurelio Espinosa. Se trata del tinto 1758 Selección Crianza en Cueva Volcánica, criado en una gruta especialmente protegida contra ese tipo de contaminación, que ofrece diferencias respecto a los envejecidos en ambientes habituales.

ENCOMIENDA DE CERVERA - ALMAGRO (CIUDAD REAL) - TELF.: (+34) 666 419 299 - WWW.ENCOMIENDADECERVERA.COM

Francisco Granado prueba uno de los vinos que elabora.

ENCOMIENDA DE CERVERA
Paraje Singular Volcánico

Los vinos volcánicos de Encomienda de Cervera

MAAR DE CERVERA SAUVINGON BLANC

Variedad: sauvignon blanc.
Elaboración: uva procedente de viñedos situados a una altitud de 850 metros. Maceración de los hollejos durante 14 horas para conseguir extraer mayor cantidad de terpenos y mayor volumen en boca. Fermentación en barrica de roble francés nuevo y de segundo año. Crianza sobre lías finas durante 3 meses con batonages periódicos.
Nota de cata: color amarillo paja pálido con reflejos dorados y verdosos, con lágrima densa. Las notas frutales se abren paso con limpieza y mucha intensidad. Melocotón maduro, cítricos y muchas notas tropicales (maracuyá) dominan, pero se entremezclan con recuerdos de miel, mantequilla, ahumados y frutos secos (avellana). La primera sensación en boca es de aterciopelado poderío. Muy untuoso gracias a la crianza sobre lías y fresco gracias a la acidez de la *sauvignon blanc* en esta altitud. Final de boca embriagante con recuerdos de fruta madura y de bollería.

SIRENA DE HIELO BLANCO DULCE NATURAL

Variedades: airén.
Elaboración: las uvas se dejan sobremadurar, casi hasta la pasificación para obtener una alta concentración de azúcares y acidez. La uva se vendimia a principios de diciembre obteniéndose un mosto con una elevada densidad. Se realiza una pausada fermentación alcohólica durante unos 14 días hasta que se agota la levadura.
Nota de cata: color amarillo paja pálido con ligeros reflejos dorados. Brillante. Al mover la copa muestra una lenta lágrima. Desde el primer momento destaca su complejidad. Aparece de inicio fruta blanca madura que se funde con ligeros recuerdos de fruta de hueso. También afloran matices de membrillo y ligeros lácteos. Flores secas y un toque de hinojo consuman una compleja fase olfativa. Enorme dulzura que se enmascara con su prominente acidez para dejar una sensación golosa y fresca a la vez. Muy cremoso y muy intenso.

VULCANUS SYRAH MACERACION CARBONICA

Variedades: *syrah, 100 %*.
Elaboración: uva *syrah* de viñedos situados en el macizo volcánico del Campo de Calatrava. Vendimiado a mano para encubar los racimos enteros y realizar así una meticulosa elaboración por el tradicional, y ya poco usual, sistema de maceración carbónica en depósito de hormigón.
Nota de cata: color rojo picota de capa media alta. Ribete muy vivo de tonos violáceos. Lágrima lenta y densa. Alta intensidad aromática. Despliegue frutal con recuerdos de fresón maduro y grosella perfectamente ensamblados con intensos aromas florales tanto de flor azul como de rosas. Atractivas notas golosas con recuerdos de caramelo de fresa y nata. En boca tiene una entrada carnosa con cuerpo y equilibrio. Untuoso y fresco con un tanino maduro que desliza con sutileza. Elegante y embaucador poderío con un recorrido frutal que parece no terminar en el recuerdo. Final muy largo que siempre incita a volver a la copa.

1758 SELECCION GRUTA VOLCANICA

Variedades: *syrah, cabernet* y graciano.
Elaboración: cada varietal se elabora individualmente. Maceración prefermentativa a baja temperatura para realizar una lenta fermentación a temperatura controlada. Poco antes de su embotellado se realiza el *coupage* para extraer lo mejor de cada uva. Criado 9 meses en roble francés y un mínimo de 9 meses en botella en una gruta. Ausencia de contaminación electromagnética y ambiental.
Nota de cata: capa alta con ribete rubí con tonos aún morados. Muy vivo. Lágrima densa de lenta caída. Fruta negra compotada bien ensamblada con potentes lácteos. Recuerdos de vainilla y tofe. Muchas notas balsámicas que acentúan visos de monte bajo. De fondo deja atractivas notas minerales. Al primer contacto en boca se muestra enérgico. Tras ese inicio temperamental aparece la golosidad que marca una madura tanicidad y una sensación sedosa que parece acariciar. Su equilibrada acidez evoca la frescura sobre un cálido armazón.