

Miriam Rascón Estébanez, en la cima de Castillo de Aresan

Texto: PEDRO PINTADO Fotografía: ARCHIVO

Sus primeros recuerdos del mundo del vino proceden de su infancia. Del negocio de hostelería de su familia paterna que, cuando ella vino al mundo, regentaba varios restaurantes en su Segovia natal. Pero no fue hasta su paso por la Asociación Cultural La Carrasca, de la Universidad Politécnica de Madrid, cuando Miriam Rascón Estébanez (Segovia 1981) sintió el impulso definitivo para enfocar su futuro profesional hacia la enología. En esta decisión tuvieron mucho que ver los profesores que impartían asignaturas relacionadas con el vino, especialmente, Manuel Losada, que fue quien la introdujo en el mundo de la cata.

Ingeniera técnica industrial con especialidad en Industrias Agroalimentaria por la Politécnica de Madrid y licenciada en Enología en la Universidad de Valladolid, Miriam Rascón inició su actividad profesional en Bodegas Fontana, de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca), tras haber realizado una vendimia en Herrero Bodegas, una firma de Rueda donde trabajó con la variedad verdejo y aprendió a manejar los vinos blancos. En la bodega conquense de la familia Cantarero trabajó ya con muchas variedades de uva y elaboró una gran diversidad de vinos tintos y blancos ayudando al enólogo titular, Tomás Buendía, al que agradece profundamente lo mucho que aprendió en aquel periodo inicial de su carrera. Estuvo algo menos de un año al frente del equipo de barricas.

Momento óptimo de maduración

En Fontana, Miriam Rascón, vio cómo se elegía cuidadosamente el momento óptimo de maduración para vendimiar y obtener, de esta forma, vinos de mucha calidad. “Aquí comprendí”, recuerda, “la importancia del viñedo a la hora de obtener grandes vinos, separando por terruños y por tiempos de maduración”.

Posteriormente, pasó por denominaciones de origen bien distintas como Somontano y Toro. En la segunda trabajó en la mítica Bodegas Fariñas, donde realizó labores de todo tipo, desde su cometido propio de enóloga, elaborando vinos con la variedad autóctona, tinta de Toro, hasta funciones relacionadas con el enoturismo.

A su actual puesto de directora técnica de Bodegas Castillo de Aresan llegó en octubre de 2023, recién terminada la vendimia de aquel año. Hasta alcanzar el puesto que ahora ocupa, Miriam Rascón ha sido la mano derecha de

la, hasta entonces, enóloga, Irene Martínez, que dejó su cargo a principios de 2025. Con anterioridad, había trabajado en otras dos bodegas de La Mancha, Finca El Palacio, elaborador de ganeles varietales de calidad, y Vinos y Bodegas, un gran grupo dedicado a mostos y vinos.

La cima del prestigio

La enóloga segoviana sitúa a los vinos que elabora en Aresan en lo más alto de la cima del prestigio. Dependiendo de cada tipo de suelo, la responsable de la elaboración destina los vinos a las distintas gamas que produce la bodega. Algunos se destinan a la gama de varietales puros con algo de crianza en madera, otros a la gama ‘terruño’, envejecidos en barrica durante los tiempos que marca la DO y otros a la gama de *coupages*.

En la primera gama, la de varietales puros, Castillo de Aresan elabora vinos de verdejo, *chardonnay*, *sauvignon blanc*, *syrah*, tempranillo y *cabernet sauvignon*. Los vinos de ‘terruño’ son un crianza de 12 meses y un reserva de 24 así como el Terruño Chardonnay fermentado con 8 meses de barrica. La línea de *coupages* está compuesta por un rosado, el Rosé de Aresan Cabernet Sauvignon y Garnacha y el blanco La Mar de Aresan Verdejo y Sauvignon Blanc.

Miriam Rascón no quiere pasar por alto un vino fuera de toda gama, del que elaboran unas 15.000 botellas, que procede de uvas de *cabernet-sauvignon*, y que ha sido envejecido durante unos 9 meses en barricas de *bourbon*. Se trata del Castillo de Aresan Cabernet Sauvignon Bourbon.

La enóloga considera que los vinos de Castillo de Aresan, bodega perteneciente al grupo francés “Les Grands Chais de France”, líder del sector en Europa, son “de muy alta calidad y a un precio muy asequible”. “Cuidamos mucho”, añade, “la elaboración, la vendimia y la madurez de la uva. Tenemos un tiempo los mostos en estabilización, manteniéndolos a la temperatura más baja posible (entre 0 y 4 grados) durante las dos primeras semanas y realizando diariamente un removido de los depósitos para darle una estructura mayor y así obtener un mayor untuosidad y complejidad en los vinos”.

Actualmente, la bodega cuenta con 176 hectáreas de viñedo en propiedad y elabora unas 200.000 botellas anuales de las tres gamas. Además, destinan a la exportación un 1.800.000 botellas de otros vinos, fundamentalmente, con destino a Alemania, China y Camerún.



Miriam Rascón, en uno de los viñedos de Castillo de Aresan (Villarobledo, Albacete).



La enóloga segoviana en la nave de elaboración.

Elegantes, complejos y potentes

EL ROSE DE ARESAN BIO VEGANO

Cabernet franc y Garnacha
Vino de la Tierra de Castilla. 12,5% vol.

La fecha de cosecha fue elegida cuidadosamente para permitir que las uvas maduren óptimamente, aumentando los aromas de fruta madura y expresión aromática. Prensado rápido y directo a baja temperatura con un rendimiento óptimo y elaboración suave. Vinificación tradicional en frío con fermentación alcohólica y crianza sobre lías en acero inoxidable. Suelos poco profundos de textura arenosa con 70 o 90 cm de tiza, piedra y arenisca situados a 750 metros de altura sobre el nivel del mar.

NOTA DE CATA

Color rosado pálido. Nariz fresca de manzana triturada, pera, cítricos y frutos rojos. En boca tiene un paladar ligero, fresco y salivante con textura elegante.

LA MAR DE ARESAN BIO VEGANO

Verdejo y sauvignon blanc
Vino de la Tierra de Castilla. 12% vol.

Extracción, maceración, pre-fermentación, fermentación, extracción de trasiego de los pozos (concho de vino), clarificación y filtración. Suelos poco profundos. Textura arenosa con 70 a 90 cm de caliza de creta y piedra arenisca. Situados a 750 metros de altura sobre el nivel del mar.

NOTA DE CATA

Amarillo pálido, brillante y con tonos verdosos. Vino expresivo y maduro con aromas a frutas, agrumadas como el pomelo. Notas de flores blancas. En boca es fresco y potente.



CASTILLO DE ARESAN BIO VEGANO

100% Syrah

Vino de la Tierra de Castilla. 14% vol.

Cosecha nocturna mecánica. Después de despalillar, las uvas pasan por una maceración en frío para extraer color y aromas. La fermentación alcohólica se realiza durante 9 días, con remontados para resaltar el carácter especiado y la textura. Una breve maceración post-fermentación agrega profundidad. Después de la maloláctica, el vino se estabiliza y se embotella. Suelo arcilloso muy profundo, con abundancia de arena, permite un excelente drenaje a pesar de su sensibilidad a la sequía.

NOTA DE CATA

Violáceo profundo, con matices púrpuras. Intenso y seductor, con notas de frutos negros como moras y arándanos, especias sutiles, como pimienta negra y clavo, toques florales y un fondo balsámico. Sustancioso y estructurado con sabores de frutas maduras, taninos suaves y una acidez bien equilibrada. Final largo con ligeras notas especiadas y minerales.

ARESAN TERRUÑO BIO VEGANO

Tempranillo, syrah y cabernet sauvignon

DO La Mancha. 14,5% vol.

Producido en pequeñas cantidades. Procede de las mejores parcelas de la finca. Ha sido criado en barricas de roble francés de primera calidad durante doce meses. Las uvas Terruño proceden de tres suelos diferentes: arcilloso-calcáreo (alta proporción de grava en la superficie, suelo arcilloso profundo); arcilloso-limoso (poco profundo con una capa de caliza); y arenoso-arcilloso (profundo, arenoso, drenante y sensible a la sequía).

NOTA DE CATA

Color granate intenso y brillante. Notas de fruta negra madura sobre un fondo suave, cremoso y especiado. Cuerpo medio, muy elegante y complejo con buena longitud.