

# José Joaquín Contreras Ligero, respeto por la herencia recibida

Texto: PEDRO PINTADO Fotografía: ARCHIVO

Su destino, desde que vio la luz en el pueblo onubense de Rociana del Condado, estaba ligado a la vitivinicultura. José Joaquín Contreras Ligero (Rociana, 1983) pertenece a una familia de dilatada trayectoria en el mundo de la viña y el vino. Recuerda, según le han contado, que su bisabuelo ya tenía viñedos y que elaboraba vinos que vendía a granel por la comarca. Ya más recientemente, su padre y su tío fundaron hace cuarenta años, en 1985, la actual Bodegas Contreras Ruiz, situada en el centro de la localidad.

Con estos antecedentes familiares, José Joaquín tenía pocas probabilidades de encauzar su futuro hacía otro lugar que no fuera el mundo del vino, teniendo en cuenta, además, que desde muy pequeño ya ayudaba en muchas de las tareas que se hacía en el campo y en la bodega.

José Joaquín Contreras es ingeniero superior agrónomo por la Universidad de Córdoba y licenciado en Enología por la Universidad Rovira i Virgili Tarragona. Terminó definitivamente sus estudios en 2009, año en que compatibilizó su último curso con prácticas en Bodegas Gramona de San Sadurní d'Anoia. En 2010, llevó a cabo junto al investigador Fernando Zamora un proyecto en la universidad catalana sobre métodos de estabilización tartárica en vinos bases.

Al margen de estas ocupaciones, su objetivo final era trabajar en la bodega familiar una vez consolidada su formación académica y profesional. "Mi familia", señala, "había apostado por mí, dándome una buena formación con el fin de que yo siguiera en la empresa". Por eso le vino muy bien su experiencia tanto en labores de investigación como en la bodega catalana donde aprendió a hacer diferentes tipos de elaboraciones, en estilos y variedades.

## Desde 2011, en la empresa familiar

En 2011 se incorporó a la empresa familiar. En un principio entró como enólogo, orientando su trabajo, fundamentalmente, a la elaboración de los vinos. Con el tiempo fue ampliando sus funciones y aportando su visión en la introducción de nuevas técnicas en las labores de campo, con nuevos proyectos y nuevas variedades, todo con el fin de conseguir mejores producciones en determinados vinos. A su vez, José Joaquín Contreras, hacía el seguimiento de la gestión comercial. En la actualidad, el enólogo onubense es

el gerente de la empresa, cargo que compatibiliza con la dirección técnica de la bodega.

Bodegas Contreras Ruiz tiene una producción suficiente para cubrir todo el volumen de vino que elabora. A pesar de ello siguen comprando uva a agricultores de confianza de la zona. Del total de su producción, el 70 % sale de sus propios viñedos y el 30 % restante, de la uva que adquieren cada campaña. La bodega cuenta con 70 hectáreas propias. La variedad más cultivada es la zalema, que supone un 65 % del total. El resto se reparte entre las también autóctonas listán del Condado y tintilla de Rota; las mediterráneas moscatel de Alejandría y la garnacha tinta; además de las foráneas syrah y chardonnay.

## Medio millón de botellas

La producción media anual es de 500.000 botellas, de las que unas 300.000 son del blanco joven elaborado con zalema. Con las variedades tintas elaboran tres vinos monovarietales de tintilla de Rota, syrah y garnacha tinta y con las blancas moscatel de Alejandría y chardonnay. Bodegas Contreras Ruiz alumbra el brut Lumé (método tradicional) y un oloroso con crianza oxidativa, el 1918, así como su muy celebrado vino de pasto, elaborado con listán del Condado y zalema. La venta de sus vinos, actualmente, se lleva a cabo en el mercado regional con alguna presencia a nivel nacional y con una progresiva presencia en exportación.

José Joaquín Contreras considera que sus vinos huyen mucho del concepto clásico de vino del sur, es decir, de ser unos vinos muy cálidos y muy estructurados. Al contrario, al proceder de zonas de textura arenosa, en los vinos del Condado se aprecia nítidamente la frescura y salinidad típica de los vinos atlánticos, características que otorgan su proximidad al mar y el origen oceánico de los suelos. Sus viñedos se sitúan a tan solo 18 kilómetros del litoral onubense de la Costa de la Luz.

La uva zalema cumple a la perfección con el estilo de los vinos que elaboran en Bodegas Contreras Ruiz. Muy elegante, es, como la define José Joaquín, la versión femenina de las uvas del sur. Sutil, fina, muy fresca, con un carácter cítrico y herbáceo que potencia y permite expresar el carácter de frescura que existen en el origen del suelo.

BODEGAS CONTRERAS RUIZ - ROCIANA DEL CONDADO (HUELVA) - WWW.CONTRERASRUIZ.COM



José Joaquín Contreras Liger es director técnico y gerente de Bodegas Contreras Ruiz, SL.



Contreras  
Ruiz

El enólogo José Joaquín Contreras, en la nave de crianza.

## Vinos atlánticos con carácter propio

### LÍBERO

50% Listán del Condado 50% Zalema blanco bajo velo de flor \*  
(DO Condado de Huelva)

#### Elaboración

La primera fracción de prensado de zalema envejece en bocoyes donde se ha llevado a cabo crianza oxidativa de oloroso. En el caso del listán, envejece en barricas de 400 litros de roble francés donde desarrolla crianza bajo velo de flor. Terminada la crianza, ensamblamos y embotellamos.

#### Análisis sensorial

Amarillo pajizo con reflejos dorados, de lágrima densa. Intensidad aromática media-alta. Fruta blanca madura y horneada (manzana golden). Al airear aparece además, notas de fruta de hueso secas (albaricoque), recuerdos lácteos de dulce de leche y monte bajo de hierbas balsámicas como la manzanilla. En boca, tacto untuoso y equilibrado. Persistencia larga con el toque fresco que aporta la acidez. Vuelve el peso de fruta, piel de cítricos confitada y final de ahumados. De fuerza mineral y salino, debido a su cercanía al mar.

### VIÑA BARREDERO

Zalema (D.O. Condado de Huelva)

#### Elaboración

La fermentación del mosto flor se realizó a baja temperatura, posterior a una maceración pelicular donde el mosto está en contacto con las pieles para una mayor obtención de aromas, completando su vinificación con una crianza sobre lías finas durante 90 días, para aumentar su contenido glicérico que nos dejará un vino untuoso y elegante en aromas. Primera fracción de prensado de zalema envejece en bocoyes donde se ha llevado a cabo crianza oxidativa de oloroso. En el caso del listán, envejece en barricas de 400L de roble francés donde desarrolla crianza bajo velo de flor. Terminada la crianza, ensamblamos y embotellamos.

#### Análisis sensorial

Brillante amarillo pajizo y reflejos verdes-grisáceos. Finura y elegancia, nos sitúa de entrada en fruta como manzana, recuerdos florales de azahar, terminando con final de cítricos que refresca y personaliza la variedad. Tacto suave, glicérico, amplio y untuoso, acidez fresca, salino. Sorprendente equilibrio.





## **VALLEHONDO**

*Syrah Roble Allier (DO Condado de Huelva)*

### **Elaboración**

El racimo despalillado pasará a depósitos de acero inoxidable para hacer la fermentación alcohólica seguida de la maloláctica. Una vez finalizada, el vino terminará su redondeamiento en barricas nuevas y usadas de roble francés (grano fino y tostado medio) durante mínimo seis meses. Es entonces cuando se embotella, y durante 6 meses se termina de domar para ofrecernos su máximo esplendor.

### **Análisis sensorial**

Ribetes violáceos, color rojo cereza. Nariz intensa, elegante, donde dominan los frutos rojos maduros, mermelada o compota. Notas de especias, pimienta negra, regaliz y en un segundo plano muy bien integrado recuerdos de tabaco o vainilla. Elegante, salino, tacto sedoso y untuoso, viene a reflejar el carácter del sur y mediterráneo. De entrada fresca debido a la cercanía de costa y de recorrido persistente y con estructura. Tanino redondo y elegante, ensamblado con una madera muy integrada.

## **LUMÉ BRUT**

*Zalema Espumoso Método Tradicional*

### **Elaboración**

Siguiendo el método clásico de champenois, que seguimos de una crianza en botella durante 18 meses con el objetivo de integrar la burbuja para desprender de esta forma un tacto elegante y delicado acompañado de aromas de pastelería, sin perder la frescura que confiere la personalidad de este brut.

### **Análisis sensorial**

Reflejos de oro nuevo, con burbuja fina e integrada. Carácter salino, joven de entrada, flor de azahar, manzana, compota de membrillo. Mezclado con sutiles aromas de crianza aportados durante los meses en botella como frutos secos tostados o pastelería. Muy fresco en boca, sedoso, serio a la vez que joven. Notas de frescura, cítricos, acidez pronunciada que pasa a ser equilibrada con el alcohol y las sensaciones de crianza que recordarán a bollería artesana.