

# Rafael Veas López y Jesús Alcolea ‘Malaño’, el “dúo imparable” de Bodegas Carrascas

Texto: PEDRO PINTADO VILLEGAS Fotografía: ARCHIVO

Desde el pasado mes de febrero, Rafael Veas López (Arcos de la Frontera, 1958), director general de Bodegas Carrascas, cuenta con un colaborador de mucho talento y gran futuro, el joven enólogo Jesús Alcolea “Malaño”, que trabaja tanto en la gestión del viñedo como en la elaboración de sus vinos, habiendo participado activamente en la añada 2025.

De esta forma, el también enólogo y alto directivo gaditano encuentra una trascendental ayuda que le permite dedicarse con más intensidad a otras áreas de gestión, sin abandonar el cuidado y el mimo a los vinos que desde 2012 se vienen elaborando en la bodega situada en los Altos del Bonillo, en la provincia de Albacete y próximos a Las Lagunas de Ruidera.

El proyecto lo puso en marcha en 2004 la familia de empresarios alicantinos Payá, cuando compraron la finca que alberga la explotación agraria, que también produce cereal, almendra y pistacho. En la actualidad, Bodegas Carrascas cuenta con 50 hectáreas de viñedo de las variedades *chardonnay*, *viognier*, *merlot*, *cabernet*, *syrah* y tempranillo.

En 2016, los propietarios tomaron la decisión de contratar a un profesional de reconocido prestigio y eficacia en el mundo del vino. El elegido fue Rafael Veas, que se incorpora al proyecto en 2017 tras una larguísima trayectoria profesional. Después de trabajar en un buen número de bodegas, casi todas en su Andalucía natal, su última actividad antes de llegar a El Bonillo estuvo dedicada al asesoramiento y gestión de proyectos como profesional independiente.

Siendo muy joven, con 13 o 14 años, sintió un *flechazo* cuando, junto a su padre y su hermano, fue a visitar la bodega San Patricio de Garvey en Jerez de la Frontera “por el olor, el aroma que desprendían las botas de vino”. Comenzó a trabajar en el mundo del vino una vez licenciado en Ingeniería Química en 1980 y, con posterioridad, consiguió la habilitación profesional como enólogo.

Su carrera profesional la divide en dos momentos. Los primeros 20 años se dedicó al área de operaciones (dirección técnica, calidad, producción, I+D+i.) y los últimos 25 años, a la dirección general de empresas. Tiene grandes recuerdos de cada proyecto que ha dirigido, pero especialmente de su paso por Osborne que marcó su trayectoria profesional. “Crecí mucho personal y profesionalmente”, explica.

El objetivo que se marcó al llegar a Carrascas fue el de pro-

ducir y comercializar vinos de finca, vinos especiales de alta calidad totalmente alejados de la idea de volumen, con un posicionamiento *premium* y un enfoque internacional.

La producción actual ronda las 40.000 botellas anuales con el reto de alcanzar las 100.000 botellas en 2030. Su *portfolio*, que no tiene gama estándar, se centra en tres líneas de producto: Premium (blanco *viognier* y tinto ensamblado con *syrah* y tempranillo), Superpremium (blanco *chardonnay* fermentado y criado en barrica y tinto de corte atlántico de *merlot* y *cabernet*) y Reserva de Familia, exclusiva y de producción muy limitada que incluye un blanco *chardonnay* fermentado y criado en barrica y un tinto monovarietal de *merlot*.

Veas señala que lo que marca el ideario de Bodegas Carrascas es la elaboración de vinos expresivos, elegantes, sinceiros “que expresen bien las características del *terroir* donde se han producido, para que podamos disfrutar y sean capaces de formar parte de nuestros recuerdos”.

## Clima, suelo y variedad

En su opinión, “la figura del hombre es fundamental en la consecución de un gran vino “por su capacidad de interpretar los tres factores que condicionan su calidad, el triángulo que forman el clima, el suelo y la variedad”.

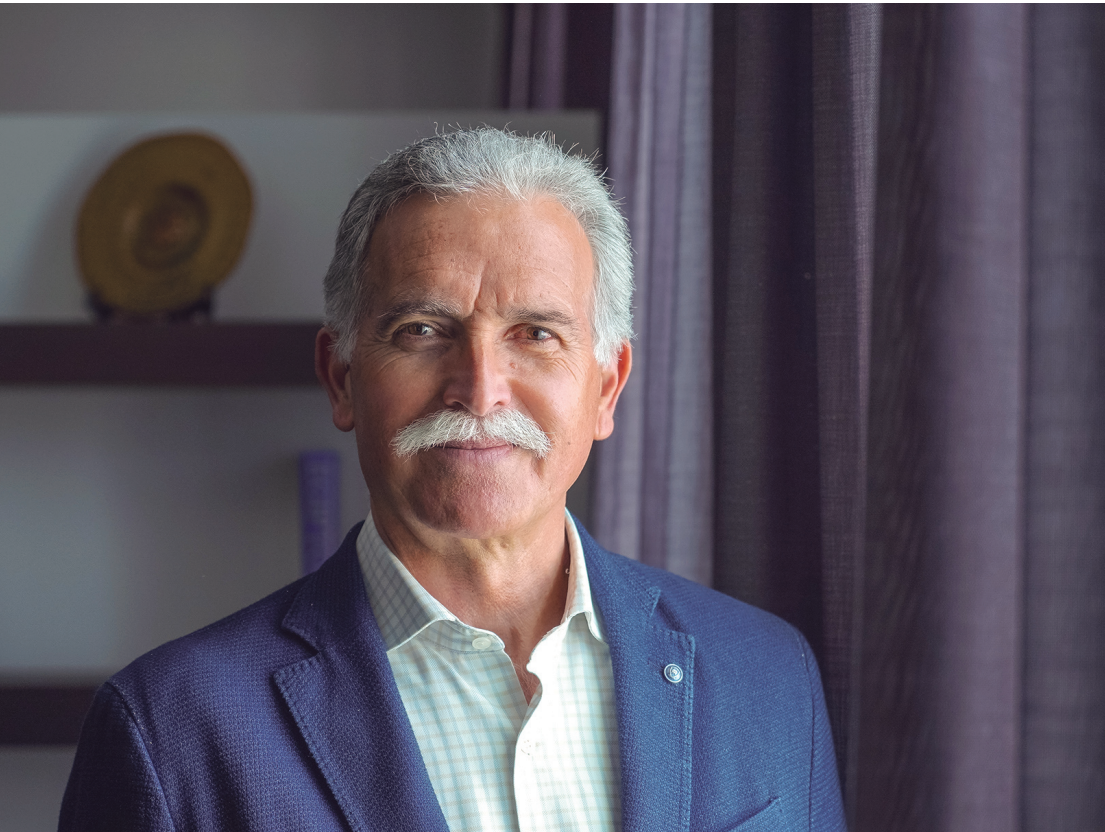
El enólogo de Arcos de la Frontera, que tiene el trabajo en equipo como uno de los ejes de su liderazgo, se muestra muy satisfecho con sus colaboradores en las áreas de administración, Margarita Atencia, y en la de la elaboración, Jesús Alcolea, así como con todo el equipo de campo. Del joven enólogo socuellamino, que a su vez es propietario de la bodega familiar Inn Wine en su localidad natal, afirma que “es una persona con gran talento que colabora tanto en la gestión del viñedo como en la elaboración de los vinos. Trabajamos de forma conjunta. Mi forma de dirigir es escuchar a mis colaboradores porque siempre se obtiene algo positivo”.

“Con su elección buscaba -continúa- el contraste entre la ciencia y la experiencia, entre el talento y la pasión, entre el conocimiento y el análisis, entre el esfuerzo y la dedicación. Con todo ello se consiguen dúos imparables. Y eso, lo estamos realizando en todas las áreas de la compañía”.

Próximamente iniciarán la plantación de nuevas hectáreas de *syrah* y *merlot*. Además, están estudiando la posibilidad de contar con otras variedades en la finca, como la *pinot noir*, aunque aún no han tomado la decisión definitiva.



Rafael Veas y Jesús Alcolea en unas de las parcelas de la viña de Bodegas Carrascas.



Rafael Veas tiene una dilatada experiencia profesional en grandes bodegas.

## Vinos expresivos, elegantes y sinceros

### Y SOLO CUANDO EL RIO CALLA

*Variedad: chardonnay*  
*Vino de la Tierra de Castilla. 14,5% vol.*

Vino blanco muy especial elaborado a partir de uva *chardonnay*, siguiendo la tradición de los grandes vinos de Borgoña, fermentado directamente en barricas nuevas de roble francés, en las que permanece en crianza sobre lías durante más de nueve meses.

#### **NOTA DE CATA**

Color de amarillo pajizo alimonado a dorado pálido. En nariz destaca por su complejidad apreciándose en buena armonía notas cítricas, de manzana verde y melón con recuerdos de panadería, sobre un ligero fondo de maderas nobles. La entrada en boca es muy untuosa, con cuerpo y buena acidez, con notas de fruta madura bien armonizadas con recuerdos muy frescos de pomelo que le proporciona un ligero punto de amargor. En el post gusto los ligeros aromas tostados le aportan un recuerdo largo y grato.

### EL TOMILLO Y EL VIENTO BAILAN

*Variedad: viognier*  
*Vino de la Tierra de Castilla. 14,50% vol*

Vino blanco elaborado con uva de la variedad *viognier*, con crianza sobre lías en depósito durante seis meses. Es un vino de intenso y frutal aroma varietal, boca fresca y sabrosa y final placentero.

#### **NOTA DE CATA**

Brillante y luminoso color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz destaca por sus aromas limpios y frescos que recuerdan a melocotón y flores blancas. Su punto fuerte está en la boca, con entrada fácil y placentera, se vuelve grande en el centro, y se va seco lentamente dejando un post gusto largo y agradable.



## LA TORPE AVUTARDA DESCANSA

Variedades: syrah y tempranillo  
Vino de la Tierra de Castilla. 14% vol.

Vino tinto de corte mediterráneo de Bodegas Carrascas, ubicada en El Bonillo, Albacete, España, resultado del *assemblage* de vinos elaborados en tinas de roble francés con las variedades de uva *syrah* y tempranillo, procedentes de cepas de más de 20 años, con crianza en barrica de roble francés durante 12 meses.

### NOTA DE CATA

Color rojo cereza con ribetes morados. La nariz destaca por su aroma agradable y franco en el que se entremezclan notas frutales de ciruela, grosella, guinda en licor y cereza con aromas minerales de arcilla, caliza, grafito y madera noble y limpia, bien ensamblados. Buena entrada en boca, llegando a su centro con recuerdos golosos, monte bajo y cacao. Pulido en su final, manifiesta una amplia estructura que nos avisa de una buena y larga evolución en botella.

## AL COBIJO DE UNA GRAN SABINA

Variedades: merlot y cabernet sauvignon  
Vino de la Tierra de Castilla. 14,5%

Vino tinto de corte atlántico resultado del ensamblaje de vinos elaborados en tinas de roble francés con uvas de las variedades *merlot* y *cabernet sauvignon*, procedentes de cepas de más de 30 años, con crianza en barrica de roble francés durante 15 meses.

### NOTA DE CATA

Vino tinto de color rojo picota de alta capa. En nariz se presenta elegante, fino, distinguido, con gran intensidad aromática y alta complejidad, con recuerdos de fruta negra del bosque, ciruelas y cerezas maduras, moras, pimienta negra, pan tostado y mineralidad. En boca es carnoso, con volumen, lleno de sabor. Las notas de buena crianza aparecen en buena armonía con frutos maduros, con taninos marcados, pero bien pulidos. Buen equilibrio entre alcohol, acidez y estructura. Largo y con gran persistencia.