

Fernando Bordejé Aznar, continuador de una estirpe de bodegueros nacida en 1770

Texto: PEDRO PINTADO VILLEGAS Fotografía: ARCHIVO

Su gran afición por el mundo del vino, cultivada desde muy pequeño en un ambiente familiar propicio, junto al gran apoyo que le prestaron desde el principio sus progenitores, marcaron el camino profesional de Fernando Bordejé Aznar (Ainzón, Zaragoza, 1991). Miembro de una ilustre estirpe de bodegueros y viticultores, el joven enólogo prolonga así la herencia vitivinícola recibida de sus antepasados, que en el lejano año de 1770 fundaron la histórica Bodegas Bordejé en la misma localidad que le vio nacer.

Su padre, Fernando Bordejé Muguerza, fue enólogo de la bodega familiar durante 30 años y, como referente de la enología aragonesa durante décadas, formó parte del grupo de profesionales que a finales del pasado siglo puso en marcha la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE).

Su hijo, Fernando Bordejé Aznar, no le va a la zaga. Se graduó como enólogo en la Universidad de la Rioja en 2014 y, posteriormente, en 2021, estudió Ingeniería Agrícola en la misma institución académica con el fin de ampliar conocimientos y, sobre todo, poder conocer el mundo del vino desde la perspectiva del viticultor e incorporar a su bagaje un elemento fundamental en el proceso de elaboración. En el ámbito asociativo, actualmente, forma parte de la directiva de la Asociación Aragonesa de Enólogos.

En Bodegas Bilbaínas desde 2016

Durante todo su grado de Ingeniería Agrícola, compatibilizó los estudios con el trabajo en Bodegas Bilbaínas, empresa a la que llegó en 2016. Pero su experiencia se había iniciado años antes en bodegas de dentro y fuera de España, que le proporcionaron unos robustos conocimientos enológicos y le permitieron conocer a grandes profesionales del sector. Además, trabajó con variedades de uva internacionales y practicó diferentes y novedosas formas de elaboración.

En la bodega riojana Marqués de Vargas realizó sus prácticas universitarias, donde colaboró en la vendimia de 2013. Después realizó una vertiginosa carrera de *stages* por bodegas de medio mundo que arrancó en la bodega turca Sevilen Grupo (agosto-noviembre 2014) y concluyó en Viña Santa Carolina en Chile (febrero-junio 2016) con etapas intermedias en Boschendal Vine State de Sudáfrica (enero-marzo 2015), la bodega neozelandesa Indevin (marzo-junio 2015) y la francesa Château de Francs (septiembre-diciembre 2015).

El año 2016 marcó un hito trascendental en su prometedora carrera profesional. Ese año comenzó a trabajar en la centenaria e histórica bodega del mítico barrio de la Estación de Haro, Bodegas Bilbaínas. A la celeberrima firma riojana, Fernando Bordejé llegó tras ser seleccionado entre muchos aspirantes para trabajar en la campaña de vendimia de 2016. Para su inmensa alegría, tras esa campaña le ofrecieron quedarse en la bodega.

Enólogo y responsable de bodega

Ahora, y ya bajo la supervisión de la reconocida directora técnica de la bodega centenaria, Mayte Calvo de la Banda, que llegó en 2019 a Bodegas Bilbaínas, desarrolla su labor de enólogo y responsable de bodega, dedicándose plenamente a la elaboración y envejecimiento de los grandes vinos de la bodega, fundada en 1901 y la primera firma que embotelló en la DOC Rioja.

El joven enólogo aragonés se muestra muy satisfecho de poder seguir afrontado el reto de elaborar algunos de los vinos más relevantes y conocidos del panorama vitivinícola mundial, como Viña Pomal y La Vicalanda. Además, desde su llegada a Bodegas Bilbaínas, hace ahora una década, Fernando Bordejé ha colaborado, junto a Mayte Calvo, en la adaptación a los gustos actuales de consumo de algunos de los vinos que ya elaboraba la bodega jarrera y en el nacimiento de otros nuevos como Viña Zaco, Viña Vicuana y La Vicalanda Blanco, entre otros. Estos últimos son vinos de parcela que reflejan las características del territorio, el suelo, el clima y unas variedades específicas. El Viña Zaco (100% tempranillo) procede del primer viñedo singular calificado en el municipio de Haro, tras la inclusión de este tipo de vinos en la DO Rioja en 2017.

Además, en la icónica bodega riojana, se siguen elaborando sus joyas más cotizadas. “Se sigue manteniendo la tradición riojana”, sostiene el enólogo, “utilizando la variedad tempranillo con el apoyo de un pequeño porcentaje de otras variedades para ciertos vinos y las barricas de roble americano”. Bodegas Bilbaínas otorga también una gran importancia a la elaboración de espumosos, que comenzó en el lejano 1913. En la actualidad sigue manteniendo dos marcas: Lumen Brut elaborado con un cien por cien con garnacha tinta, y Royal Carlton Brut Nature (viura y malvasía).

BODEGAS BILBAÍNAS - HARO (LA RIOJA) - TF.: 941 310 147 - WWW.15BODEGAS.COM/BODEGAS-BILBAINAS



Fernando Bordejé Aznar trabaja en Bodegas Bilbaínas bajo la dirección de la directora técnica y enóloga Mayte Calvo de la Banda.



El enólogo Fernando Bordejé Aznar, durante la celebración de una cata.

Vibrantes, intensos y complejos

LA VICALANDA BLANCO

DOC Rioja

Variedades: 100 % tempranillo blanco

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Viiticultura

Las uvas de tempranillo blanco que hacen este vino proceden de nuestra finca de Viña Pomal, situada en las proximidades del Barrio de la estación de Haro. Parte de un proyecto sostenible en el que se trabajan los conceptos de vegetación espontánea, viñedo en secano y mantenimiento de colonias de aves rapaces. Suelos francos, arcillosos. Rendimientos controlados y cepas de más de 25 años de la DOC Rioja.

NOTA DE CATA

Vista: amarillo pajizo brillante, con reflejos dorados.

Nariz: flores blancas y albaricoque y notas especiadas del paso por bodega. Elegante y fresca.

Boca: vibrante, fresca, mineral.

LUMEN ESPUMOSO DE DOC RIOJA RESERVA

DOC Rioja

Envejecimiento: 24 meses en bodega

Variedades: 100 % garnacha blanc de noirs

Graduación alcohólica: 12 % vol.

Viiticultura

Selección de parcelas de garnacha situadas en zonas frescas de Rioja Alta. Altitud media de 550 m y 25-30 años. Zona de fuerte incidencia atlántica. Se busca el equilibrio entre madurez (frutos rojos) y mantener la frescura natural de la garnacha (acidez).

NOTA DE CATA

Vista: amarillo pálido, con matices pajizos.

Nariz: Intenso y fresco, aparecen tanto notas de frutos rojos, con frutas blancas y cítricos. Ligeramente especiado.

Boca: fresco y amable, bien equilibrado. Vibrante y armonioso.



VIÑA ZACO

DOC Rioja

Envejecimiento: 6 a 12 meses en barrica

Variedades: 100 % tempranillo

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Vinificación

La vinificación de Zaco se basa en un único principio: la búsqueda de la fruta y la frescura. Premaceración en frío, fermentación a temperaturas más bajas de la habitual (24 °C) y alrededor de dos semanas de maceración para conseguir una extracción total de las cualidades de la fruta. Sin ceñirse a un criterio fijo de estancia en barrica, la crianza puede durar entre 6 y 12 meses.

NOTA DE CATA

Vista: intensidad profunda, picota, con matices violáceos, muy vivo. Nariz: especiados a regaliz con frutos negros. Matices florales a violetas y jazmín. Recuerdos de vainillas y suaves tostados. Boca: de entrada suave. Paso por boca con volumen, generoso, estructurado y con taninos redondos haciendo un vino muy equilibrado, con gran balance.

VIÑA POMAL GRAN RESERVA

DOC Rioja (Envejecimiento en barrica)

Variedades: 90 % tempranillo, 10 % graciano

Graduación alcohólica: 14 % vol.

Vinificación

Los viñedos que componen Viña Pomal Gran Reserva, Cuervo y Vicuana se plantaron, por primera vez, en 1908 y sus vides más antiguas son del año 1971. El viñedo, con rendimientos siempre inferiores a los 6.500 kg/ha, se asienta en el municipio de Haro.

NOTA DE CATA

Vista: vino de tonalidades cerezas y granate de aspecto brillante. Nariz: fruta negra, regaliz y flores de violeta tan característicos del tempranillo, ensamblado con el aroma especiado y mineral del graciano. Durante el proceso de envejecimiento en botella, se integran los aromas torrefactos y balsámicos (vainilla, pimienta, tabacos) propios de la barrica. La evolución del vino durante su oxigenación en la copa, muestra todos los matices y la complejidad de sus aromas. Boca: entrada suave y sensación de elegancia y equilibrio, que termina en una larga persistencia.