

«En 10 años llegaremos a hacer grandes vinos blancos»

LETICIA NÚÑEZ - Domingo, 17 de octubre de 2021

Los oficios del vino (XXXV) | Félix Marina, empresario hostelero, ha apostado por envejecer uno de sus vinos de la variedad albillo mayor en recipientes de gres que ha importado de Italia.



Félix Marina ha apostado por envejecer uno de sus vinos de la variedad albillo mayor en recipientes de gres que trae hasta la Ribera del Duero desde Italia. - Foto: DB

Félix Marina llevaba mucho tiempo ideando su aterrizaje en el sector vitivinícola. Hace 14 años decidió registrar su marca: Feliz. En todo momento concibió que sería un vino tinto. Tal vez por aquello de vivir en el corazón de la Ribera del Duero. Sin embargo, cuando llegó la hora de la verdad, esos planes dieron un giro de 180 grados. Elaboraría únicamente vinos blancos y, más concretamente, de la variedad albillo mayor.

Este es su sello. Su santo y seña. «Al final, hay tanta gente en la Ribera que hace tintos y tan fenomenales todos, que la manera de diferenciarnos era centrarnos en los blancos», relata Marina, convencido de que «en diez o quince años llegaremos a hacer grandes vinos de albillo mayor». Porque, como defiende, se trata de una variedad de guarda, de tiempo, y promete una evolución que podría sorprender a muchos dentro del sector.

No es su única vía para diferenciarse. Marina, empresario hostelero, cuenta que para sus caldos rehúye de las maderas habituales y busca, por ejemplo, que una parte del tiempo los vinos envejezcan en acacia, que le aporta una nariz diferente y está poco utilizada. Otra parte descansan en barricas de roble. A ello se suman las levaduras autóctonas. Elementos todos ellos

que confluyen para lograr su objetivo de buscar, simple y llanamente, lo que expresa el albillo mayor.«Intentamos ser lo más fieles posible tanto con la variedad como con la viña», indica. Al fin y al cabo, esta es para él una filosofía de vida. Desempeña una labor que le apasiona y, «encima», hace felices a quienes beben sus blancos. ¿Resultado?Felicidad compartida. De momento, el proyecto de Marina se plasma en tres vinos distintos: Feliz, Más feliz que una perdiz y Requeteliz.

El primero procede de viñas de entre 50 y 60 años. Al segundo ha vinculado un proyecto personal de recuperación del viñedo. De hecho, de los viñedos que más le han gustado en los últimos años, ha cortado los palos y un viverista se ha encargado de sacar ese mismo clon, que después ha plantado en Hoyales de Roa, el pueblo de su madre. En este municipio ha adquirido diez hectáreas para así, con el tiempo, disponer de su propio viñedo. «Este blanco, de vides olvidadas, es de alguna forma el que dedicamos a la familia y a los amigos que nos acompañan y nos hacen felices», explica, detallando que reposa 12 meses en bodega y otros 12 en botella. En tercer lugar, se halla el Requetefeliz, que se elabora con uvas de vides situadas a una mayor altitud y con más acidez. También pasa 12 meses en bodega y otros 12 en botella, pero entre medias reposa medio año en vasijas de gres que Marina importa de Italia. En 2018 obtuvo su primera añada, con unas 1.200 botellas. «El albillo necesita un trabajo diferente. Buscando por inquietud las distintas elaboraciones, junto con amigos y enólogos, nos planteamos meterlo en gres después de la crianza en madera. Probamos a ver cómo evolucionaba y nos gustó bastante», recuerda. A su juicio, el gres permite hacer una microoxigenación tras la que «todo queda muy bien integrado».

Marina, que empezó en hostelería de «muy jovencito» y desde entonces no ha dejado de formarse, admite que «no es fácil» adentrarse en el mundo del vino. Por varios motivos:«Cuesta mucho apostar por ello, tener la coherencia para que los vinos no sólo estén correctos sino que tengan un punto más, y también cuesta invertir». En su opinión, no son proyectos para ganar dinero a corto plazo, pero sí para disfrutar e ir sacando sonrisas por el camino.