

## UN SUEÑO VINÍCOLA QUE FINALMENTE DIO SUS FRUTOS

### "Francisco Varona"

Nueva bodega en Roa gracias a recuperar vides ancestrales

El enólogo Francisco Barona ha vuelto a hacer productivas diez hectáreas de viñedo de más de cien años y ya trabaja en el rescate de otras 20 hectáreas. La paciencia le ha permitido cerrar el proyecto de su propia factoría elaboradora



El viticultor y enólogo Francisco Barona muestra una de las viñas que ha recuperado. - Foto: Adrián del Campo

Thank you for watching

Roa tendrá una nueva bodega que se ubicará en una finca en frente del Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero. Será una instalación de dos mil metros cuadrados construidos en dos plantas, con capacidad para producir 200.000 botellas y que dará trabajo, en su fase inicial, a ocho personas, que serán más cuando se incorpore el servicio de enoturismo. Las excavaciones comenzarán ya y la previsión es que las obras de la primera fase, destinada a elaboración, arranquen a finales de este mes o principios de agosto, para más adelante, acometer la segunda fase, la destinada al enoturismo.

Solamente con los fríos datos sobre la mesa, este parece un proyecto más de los muchos que se dan en una zona de tradición vinícola como la Ribera del Duero, pero no es así, es el proyecto personal de Francisco Barona. Este joven viticultor y enólogo ha conseguido ir elevando su marca de vinos hasta producir 40.000 botellas y tenerlas vendidas "antes de sacarlas al mercado" y poder empezar la construcción de su propia bodega. Sin embargo, aquí lo llamativo no es el fin, sino el cómo ha llegado hasta aquí. Francisco Barona lo ha hecho

recuperando vides ancestrales, en muchos casos de más de cien años de vida, que habían sido abandonadas y él ha ido comprando para trabajarlas y lograr que vuelvan a ser productivas.

"No tenía dinero para poder comprar viñedos viejos en buen estado, entonces vi la oportunidad de comprar viñedos viejos abandonados y así poder algún día tener uvas de gran calidad. Entonces empecé a recuperarlas en 2009 con la idea de que en unos años me pudieran dar uva, con muchísimo trabajo, y bueno, así fue, a los cinco años de ararlas, quitarles las malas hierbas, podarlas, echarles muchísimo estiércol... empezaron a producir, lo que me hizo poder elaborar mi vino. En 2014 estos viñedos abandonados que recuperé empezaron a dar mis primeras uvas, eran 10.000 kilos que decidí elaborar. Busqué una bodega que me dejó sus instalaciones para poder elaborar el vino e hice 8.000 botellas", recuerda Barona.

Desde sus inicios, el enólogo raudense ha recuperado diez hectáreas de viñedo ancestral, la mayoría en la zona de su pueblo, Roa, aunque también en otros lugares de la comarca, como Anguix. A esa cifra de plantas rescatadas hay que sumar otras 20 hectáreas de cepas, unas en buen estado y otras abandonadas, de varias décadas de antigüedad, alguna incluso alcanza el siglo, que Barona ha comprado para volver a repetir el proceso y hacerlas productivas en unos años. Además, el joven viticultor cuenta ya con 20 hectáreas de viñas jóvenes plantadas con su propio clon. "Es el clon que he seleccionado de mis viñedos viejos, de mis mejores cepas. Es para dentro de 15 años, sacar un nuevo vino", explica.

En estos momentos, la parte de uva que elabora el propio Barona la está produciendo alquilando las instalaciones de otros bodegueros, pero espera que en 2021 pueda hacerlo en sus propias instalaciones para "seguir creciendo, hasta poder elaborar toda mi producción. Porque ahora mismo estoy elaborando una tercera parte y vendiendo dos terceras partes a otras bodegas muy prestigiosas de la zona". El enólogo explica que en su bodega "va a ir todo por gravedad" y que "no va a ser grande", pero sí "muy funcional para poder dar el cariño que la uva necesita en todo momento".

El lugar donde se ubicará la bodega también es muy importante para el joven raudense, por situarse en su pueblo, frente a un espacio tan reconocido como la sede del Consejo Regulador, en una zona de fácil acceso y en cuesta, pero sobre todo porque desde la finca se puede ver la "Cuesta Marvingo" que a la vez es el icono de su marca.

"La cuesta de Marvingo" es tremendamente importante porque es una zona de mucho prestigio, y es la zona de calidad más importante de la comarca por su microclima. Además de un lugar que me parece místico", destaca Barona con esa pasión que desprende cuando habla de viñas y que esconde una historia de superación. Tras suspender selectividad, se fue a trabajar en las vides de Burdeos, y allí estudió la carrera técnica de Viticultura y Enología. En 2009 regresó a la Ribera para luchar por un sueño que paso a paso va cumpliendo.







