



Ismael Gozalo comprueba la evolución de unos verdejo en las damajuana. En las fotos pequeñas, zona de elaboración y de crianza. / TERESA SANZ

El ecléctico vinatero segoviano logra la bendición de Parker en 11 vinos propios

de vino: una de ellas incluye los que califica como «más frikis y canallas», sin sulfuroso añadido. Se trata de diez vinos, blancos –todos ellos de verdejo– y siete tintos, de dife-



rentes varietales. Otra línea lleva el nombre de su creador: «Son más convencionales en el sentido de que tendrán una adición de sulfuroso previa al embotellado, para conservar la frutalidad y darles mayor longevidad».

Gozalo mantiene a raya las parcelas de viñedo propio, en hermosos terrenos de suelos arcillosos, con arenas silíceas, con pizarras y con cantos rodados en diferentes granometrías, desde los más pequeños a los codones.

Algunos de los vinos son hechos a medida. 'La mar salada', por ejemplo, está pensado para el gran templo del atún, que se llama El Campero, en Barbate. 'Fragil' es un vino que cobra tintes anaranjados al criar y fermentar en 'damajuanas', envase tan sutil y frágil que derivó su nombre. El contenido ha merecido 93 puntos sobre 100 en la escala de Parker. 'Ilegal' se llama otro verdejo fermentado con lías que en su contraetiqueta homenajea el gusto a la canción de Pata Negra: 'todo lo que me gusta es ilegal...'. 'Issé' es un verdejo con fermentación a la antigua usanza, en tinajas de barro. El *Sin rumbo* es de la más alta calidad que elabora «y no por el precio»,

apostilla su autor que ha añadido a la etiqueta la aclaración: «No todo el que vaga está perdido».

Además, MicroBioWines hace siete tintos: dos tipos de tempranillo, syrah, merlot, garnacha, Livre y Rufian. Los precios oscilan en bodega en torno a los 10 euros, que en tienda se encarecen entre 14 y 18 euros.

El montante total de botellas no supera al año las 14.000 unidades, siendo las tiradas más elevadas de 900 botellas por añada en el caso de la línea natural y de 1.200 botellas en la nueva línea *Ismael Gozalo*.

## MICROBIOWINES (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN)

# VINOS BIO CON ALMA SEGOVIANA

Ismael Gozalo, un vinatero pertinaz, lanza dos líneas de vinos desde la bodega más antigua de Nieva

TERESA SANZ

Ismael Gozalo, quinta generación de vinateros radicados en Nieva, se reconoce como «un cabezota testarudo de vinos especiales». Dice de él el gurú del vino, Robert Parker, que es un *vigneron indépendant* a tener en cuenta, por lo ecléctico, pertinaz y por el carácter singular que imprime a sus vinos.

El creador de algunos de los mejores blancos de España como Ossian, se lanza en solitario a la producción de vinos de capricho, –blancos y tintos–, cargados de especificidad. Antes de fundar Ossian, había creado en 1998, su propia bodega a la que ahora se dedica por completo.

Con nombre cacofónico y descriptivo, MicroBioWines, aprovecha lo mejor de la tecnología vitivinícola pero mantiene la paciencia de los viejos agricultores de cepas y mima la uva verdejo que sigue creciendo en viñedos centenarios, cuyos suelos se resistieron a la filoxera. Su proyecto está en marcha creciente, porque sus vinos, de producción limitada y nombres raros, no cesan.

«Es una bodega en expansión y subida libre», señala.

La bodega ocupa parte de las dependencias del antiguo Monasterio de El Parral, donde los monjes cuidaban hace siglos del verdejo. Ahora, este viticultor y vinatero produce hasta quince vinos diferentes que maduran en la parte más subterránea, que va ganando terreno para

nos. Porque sostiene su creador que los microbios son los responsables de esa mineralidad, «los artifices de captar del suelo los sabores y aromas». No en vano, defiende: «Lo más importante que hay que transmitir a un vino es la zona geográfica en la que nace. Es lo que hará a un producto diferente de otro».

Sus viñas están casi en su totali-

Merlot son varietales que plantó Gozalo hace veinte años en los parajes de Nieva llamados Los Arroyuelos y La Zorrollonga. En total suman 28 hectáreas, una superficie muy grande para la pequeña producción.

Y es que, Ismael Gozalo vende cada año el 90% de la uva que a él no le encaja para hacer sus vinos especiales. «Solo puedes hacer vinos de



>MicroBioWines /  
Fundación: 2005  
Dirección: Pz. Iglesia, 7,  
40447 Nieva (Segovia)  
T: 626 267 430

E-mail: microbiowines@gmail.com

>Empresa /  
Director general: Ismael Gozalo

Producción: Entre 12.000 y 14.000 botellas al año.

Ventas: Nacional: 40%

(20% venta directa en bodega). Export: 60%

>Vinos /  
Blancos: Frágil, Ilegal, Kilómetro Cero, Sin Rumbo, Rack, La Mar Salada e Issé  
Tintos: Siete Juntos Tempranillo, Syrah, Merlot y Garnacha, Livre (Mencia) y Rufián (rufete)



barricas, tinajas y vasijas de cristal

MicroBioWines resume su filosofía en el nombre: 'Micro' por pequeño; 'Bio' de agricultura biológica, y todo junto, 'microbio', nombre que festeja la mineralidad de los vi-

dad en Nieva. Sin embargo, la mena crece en una parcela de Corullón, al lado de Villafranca del Bierzo, y la uva rufete viene de la sierra de Francia, cerca de Villanueva del Conde. Las syrah, tempranillo y

capricho seleccionando entre lo selecto», argumenta. Así surgen sus botellas raras y de nombres curiosos: Frágil, Ilegal, Sin Rumbo, Rack, La Mar Salada, Issé...

Ismael Gozalo elabora dos líneas

## MONTELAGUNA SELECCIÓN Tinto crianza 2012

**BODEGAS DEHESA VALDELAGUNA (DOP Ribera del Duero).** Ctra. Valoria, Km. 16, 47315 Pesquera de Duero (Valladolid) Tel:921 142 325 www.montelaguna.es  
**Cata:** Con uva procedente de una parcela de 15 hectáreas que se encuentra en el páramo, cerca de Pesquera, que se suele vendimiar muy tarde. Nariz algo cerrada sobre la fruta todavía, notas de clavo, café, chocolate negro y humo. La fruta roja de hueso se expresa tímidamente, luego cereza negra ensazonada. La boca potente, el tanino algo bronco todavía, faltará tiempo para domarlo. Aún así la calidad de la uva se hace notar. La concentración es buena, la extracción no exagerada, el vigor que muestra ya en el posgusto muy acertado. Será un buen representante de la 2012 pero pide aún mucha paciencia.

**Varietades:** Tempranillo **Consumo óptimo:** Otoño 2016. **Puntos:** 15,75 sobre 20

## PEREGRINO ALBARÍN Blanco 2014

**BODEGAS GORDONZELLO (DOP Tierra de León).** Alto de Santa Marina, s/n. 24294 Gordoncillo (León) Tel: 987 758 030 www.gordonzello.com  
**Cata:** Una variedad que se está abriendo camino y un productor que sabe tratarla. El albarín de esta bodega representa algo como un prototipo de las características de la variedad para esta pequeña DOP leonesa. Muy floral, perfecto el punto de madurez. Recuerda el buqué, llejanamente, a un muscat de clima fresco. Fruta amarilla (albaricoque), notas de miel blanca, piel de pomelo y de hierbas frescas de prado. Vivo y ya bien pulido en boca. Agradable la sensación de ligereza, casi de fragilidad que contrasta con el punto amargo típico de un albarín de tierras arcillosas. Atractivo y bien hecho pero para beber ya!

**Varietades:** Albarín **Consumo óptimo:** Ahora. **Puntos:** 14,25 sobre 20