



72 Entre vinos · Ardo artean

# Pago de Larrea

Pasado y presente se dan la mano en la bodega Pago de Larrea, do Elciego. Pasado por la amplia experiencia vitivinícola de la familia Larrea y presente porque incorpora la última tecnología en la elaboración y crianza de los vinos. Luis es el responsable de la bodega, nuestro anfitrión y el más indicado para explicar el mágico proceso por el que la uva se convierte en exquisito vino.

Emprendemos un nuevo viaje a Rioja Alavesa con la certeza de que será una jornada gratificante. ¡Cuándo no lo ha sido! Llegamos a la bonita localidad de Elciego con el sol luchando por abrirse camino entre las nubes. Las cepas podadas, ordenadas en hileras, dibujan un paisaje sorprendente. Ocre, verdes, grises... con ellos componemos nuestra particular postal de la comarca.

Cruzamos Elciego dirección Cenicero y a la izquierda nos topamos con Bodegas Pago de Larrea. Luis Larrea, su responsable, nos recibe con una amplia sonrisa, pese a que llegamos con un poco de retraso.

Nos interesamos, en primer lugar, por la historia de la bodega. Aunque es un negocio de reciente creación (fue fundado en 2003) la familia que lo regenta cuenta con una amplia tradición vitivinícola. Ya a finales de los sesenta, comenzó a elaborar su propio vino en 'El Curita', un pequeño calado que aún existe en Elciego. Fueron los primeros pasos de Viña Salceda, que años más tarde se convertiría en una de las bodegas más prestigiosas de Rioja.

## Pasado y presente

En plena explicación, sale de la oficina Javier, el padre de Luis, precisamente uno de los fundadores de Viña Salceda. Nos presentamos y nos muestra una foto de cómo se realizaba la vendimia antiguamente. Un grupo de hombres subidos en un carro arrastrado por animales posan para la posteridad. "¡Cómo han cambiado las cosas!", exclamamos. "Y tanto", confirman ambos.

Pago de Larrea es una bodega moderna que cuenta con la última tecnología. "Nuestra filosofía es hacer una producción muy selectiva y limitada, pero al mismo tiempo al alcance de todos", señala Luis, quien nos muestra los tres tintos que producen: joven, crianza y reserva, elaborados con uva tempranillo, el buque insignia de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

"Al joven le añadimos un cinco por ciento de garracha", comenta mientras nos muestra un póster espectacular de sus viñedos. A dos kilómetros de la bodega se encuentra la finca 'La Romañíguez', sembrada hace 32 años y en la que recogen un total de 100.000 kilos de uva cada vendimia.

"Cuando la uva alcanza su nivel óptimo de maduración, se vendimia manualmente con una primera selección en la viña. Al ser de nuestra propiedad, nos permite hacer un seguimiento pormenorizado y sobre todo una vendimia selectiva, buscando los distintos parámetros que facilitan la obtención de un vino de calidad", afirma Luis.

Antes de la creación de Pago de Larrea la uva se vendía a bodegas de la zona, pero ahora es la base de Caecus, la marca comercial que utilizan para promocionar sus vinos. ¿Y por qué Caecus? "Se trata ni más ni menos que la traducción de Elciego al latín", afirman. "Sencillo y elegante", constatamos. "Y funciona muy bien en el mercado", aseguran.





Foto: Clara Larrea

Se abre la puerta de la bodega y aparece una joven de rostro angelical. Es Clara, hermana de Luis. Es fotógrafa y viaja por todo el mundo con Visión Mundi, una ong que lucha contra la ceguera. "Está exponiendo una colección de fotografías sacadas en la India en el Museo Wurth de Logroño", informa orgulloso Javier, su padre.

Clara ha realizado un reportaje sobre la pasada vendimia, así que nos facilita una selección de instantáneas que ilustran el intenso trabajo de la bodega en su etapa más crucial. Tras agradecerle el detalle, nos dirigimos a la zona de elaboración.

### Depósitos de acero

Pese a que limite su producción, la uva se prensa muy poco, para reducir la suciedad. La uva despallada pasa a fermentar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura para mantener los aromas frutales.

Luis nos muestra cuatro depósitos de 25.000 litros, uno de 21.000 y otro de 14.000. "Son anchos y bajos para conseguir que el sombrero tenga una mayor superficie, lo que aporta un mayor color al vino", explica. Observamos cómo uno de ellos tiene una

**Su filosofía es hacer una producción muy selectiva y limitada, pero al alcance de todos**

etiqueta que indica que acaba de realizar la segunda trasiega, otro va por la primera... Luis nos comenta cómo su hermana María es enóloga y se encarga de la dirección técnica.

"Una vez obtenidos el color y la estructura deseados, se da paso a la fermentación maloláctica en barrica de roble", avanza. Pasamos a la sala de barricas, en la que hay un total de 188. "Trabajamos con roble americano, roble francés y barricas mixtas, que le dan al vino un corte más moderno y complejo, asemejándose a un Ribera de Duero. Cada cuatro años renovamos unas 25 ó 30", detalla. El crianza permanecerá 14 meses en barrica, el reserva 20.

Pasamos a la zona de embotellado y almacén. Nos fijamos en sus elegantes etiquetas, en las que aparece el nombre del vino, Caecus, y las dos torres de Elciego. "La imagen es algo que cuidamos mucho. Al fin y al cabo, el vino entra por la vista", comenta Luis. Su hermana Rosa es la responsable de la relación con los medios, una figura habitual en las grandes bodegas, pero no tanto en las pequeñas.

En un vistazo por el almacén vemos que está bastante limpio. "No nos podemos quejar. De Reserva nos queda muy poco. El otro día vino una señora a por tres cajas y sólo pudimos darle una", asegura. "Lo vendéis con cuentagotas, ja, ja, ja...", bromeamos. Parte de su producción se exporta a países como Holanda, Bélgica y Alemania y en breve tienen previsto su entrada en el mercado del Reino Unido. "Allí el Rioja se valora mucho y se hacen pedidos más grandes", afirma.

## Llaman a sus vinos 'Caecus', la denominación de "Elciego" en latín

Bodegas Pago de Larrea oferta visitas guiadas con reserva anticipada, llamando previamente a los números de teléfono 945 60 60 63 ó 609 09 74 16. "Somos conscientes de que el enoturismo está en auge, a la gente le gusta visitar nuestra bodega de la mano de los mismos que elaboramos el vino que luego se llevan a casa. A los grupos de diez o doce personas les ofrecemos un aperitivo. La gente repite", recalca.

Y no nos extraña. Elciego es un pueblo precioso para visitar y una vez que estás en Pago de Larrea, la amabilidad de la familia te hace sentir como si estuvieras en tu propia casa. Ellos son quienes llevan la bodega con la ilusión y vocación de quienes están haciendo su sueño realidad, ver convertido el fruto de nuestra tierra en uno de los productos más apreciados, el vino de Rioja. ■

