

De la vendimia nocturna AL VINO SUBMARINO

Ricardo Socas sumerge en el mar su próxima edición limitada del tinto La Grieta



Ricardo Socas prepara el embotellado de la próxima edición de vino submarino de bodega La Grieta. Foto: Manolo de la Hoz.

MARÍA JOSÉ LAHORA

RICARDO SOCAS, fundador de la bodega La Grieta Malpaís de Máguez en 2008, ha sido pionero en la vitivinicultura lanzaroteña y gusta de compartir conocimientos y teorías en torno a la enología, fomentados por su propia curiosidad y experiencia. Comenzó elaborando un vino casero para su restaurante El Charcón de Arrieta que no podía comercializar en lugares públicos, por lo que optó por poner en marcha la bodega Malpaís de Máguez bajo la marca La Grieta acogida a la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote. Ex-

plica que el nombre proviene de una zona de la cara noroeste del islote de Alegranza, donde vivían su abuelo y su madre, hasta los dieciocho años.

Creó la bodega con sede en Arrieta tras habilitar una antigua nave agraria. Comenzó produciendo 4.500 litros y se ha asentado en 22.000, al objeto de convertir la bodega en “una pequeña industria que se mantenga sola”. Sus inicios para la comercialización fueron con los vinos blancos malvasía, pero su acierto fue apostar por un tinto de Lanzarote en el que predomina la listán negro, la “negra que da la tierra” pero con el aditivo de las variedades merlot, syrah y cabernet sauvignon que reinjertó en los troncos de una pe-

queña parcela en Máguez y que suponen entre el cinco y nueve por ciento del tinto La Grieta.

“Un tinto diferente”, así define Ricardo los caldos que embotella destinados a la restauración, principalmente en Canarias, aunque han llegado a País Vasco y Alemania. La introducción en el mercado del tinto La Grieta comenzó a modo de promoción. Regalaba una botella de tinto por cada cinco de blanco. Poco después se ha hecho con varios premios que reconocen la potencialidad de los tintos de Lanzarote.

Ha sido pionero en realizar una vendimia nocturna y el vino submarino. Ricardo explica que su afición por la fotografía submarina le llevó a fusionar sus

conocimientos del vino y el mar. La primera vez que sumergió el vino fue en Punta Mujeres a 18 metros de profundidad. Más tarde, se unió a la iniciativa Bodegas Submarinas de Canarias con sede en Porís de Abona de Tenerife, donde es el único representante de Lanzarote. Así, dota a su clientela de una partida anual de vino tinto La Grieta con seis meses de envejecimiento en el mar y para cuya nueva añada ha abierto la lista de reservas. También cuenta con una edición exclusiva de un centenar de botellas con un envejecimiento bajo el agua de dos años. La mitad ya está comprometida en el mercado noruego. También ha apostado por el rosado consciente de que “no es un vino que tenga mucho tirón” y espera para la próxima añada 2019 producir un semiseco especial “con menos azúcares”.

Vino submarino

La experiencia le ha llevado a apostar por sumergir tan sólo el vino tinto, algo que realiza precisamente en estos días. “El blanco se queda demasiado plano, la evolución es tan rápida que el ácido se lo come, desaparece. En cambio al tinto le favorece porque tiene bastante estructura”, explica el experto. Los beneficios del mar son, entre otros, que el oxígeno que viaja en el agua salada es capaz de pasar a través del tapón. “Alimenta al vino y al entrar forzado por la presión redondea el vino, le da un toque salino, pero mantiene el color joven. No se pardea, como en tierra”, añade. El vino se sumerge a 18 metros de profundidad y 2,8 bares de presión. Son los únicos que trabajan con el tapón de corcho, microgranulado sin lacrar. “La membrana que separa el vino del agua de mar es un tapón de corcho microgranulado capaz de soportar una presión de 6 ba-

res, lo que permite que los gases disueltos que conlleva el agua de mar se pasen al vino para que pueda seguir respirando”, destaca. El tapón se lo fabrica una empresa francesa, en exclusiva, encargada de realizar el estudio posterior para valorar las propiedades del mismo. Tras reflotar la producción, en torno a la primera semana de diciembre, las botellas deben permanecer en proceso de secado una o dos semanas para la posterior distribución entre los clientes que han realizado su reserva para un cupo de 500 botellas. Un vino que saldrá a la venta con un precio de unos 32 euros. “Somos además la única bodega en que el bodeguero bucea”, bromea Ricardo. Así puede comprobar *in situ* la evolución de su vino durante estos seis meses que permanece sumergido.

Vendimia nocturna

En la última vendimia nocturna realizada en las fincas de la bodega La Grieta se alcanzó el cupo de 60 participantes. Un evento abierto al público al que convoca anualmente y que se ha convertido, además, en un encuentro enogastronómico. En el mismo continúa acudiendo añada tras añada un vecino de más de 80 años que, tras acabar la dura jornada de recogida, es el primero en probar el vino que vendimió el año anterior, junto al resto de eventuales jornaleros.

Ricardo Socas comenta esta como una de las grandes satisfacciones de su dedicación a la bodega. Otra es el logro de alcanzar el reconocimiento de los jurados de certámenes internacionales. “Sentarme en la misma mesa de bodegueros que producen millones de litros, con mi pequeña bodega, es una satisfacción”, comenta orgulloso.

Este viticultor y enólogo se animó también a cultivar piña tropical con hasta 6.000 plantas en una finca dotada de tecnología punta con sistema de riego automatizado, tensiómetro para comprobar la humedad y equipo de control de luz solar. Pero unas desafortunadas olas de calor acabaron con toda la producción. A esto se sumó que sufrió un accidente ocular por lo que acabó desmantelando la finca y regaló las plantas. Ahora la finca se dedica en exclusiva al cultivo de viñas de merlot, syrah y cabernet sauvignon, también de forma controlada. “Me estoy volcando, desgraciadamente, en el tinto”, concluye Ricardo.

En la última vendimia nocturna de La Grieta se alcanzó el cupo de 60 participantes. Un evento abierto al público que se ha convertido, además, en un encuentro enogastronómico

NOTA DE LA REDACCIÓN

En el reportaje del número 113 de mayo de *Diario de Lanzarote*, titulado ‘La Destiladora, patrimonio intangible de los lanzaroteños’ se manifiesta que dicho local era frecuentado por miembros del movimiento independentista MPAIAC, fi-

gurando, por error, el nombre de Manuel Reguilón Fajardo entre ellos. Desde DDL se aclara que Manuel Reguilón nunca ha pertenecido ni simpatizado con el citado movimiento independentista.

INMOBILIARIA REAL ESTATE **OLSEN**
REAL ESTATE TRADING CONSULTANTS

La mejor selección de villas en el sur de Lanzarote

www.jonwolsen.com
(+34) 608 722 440