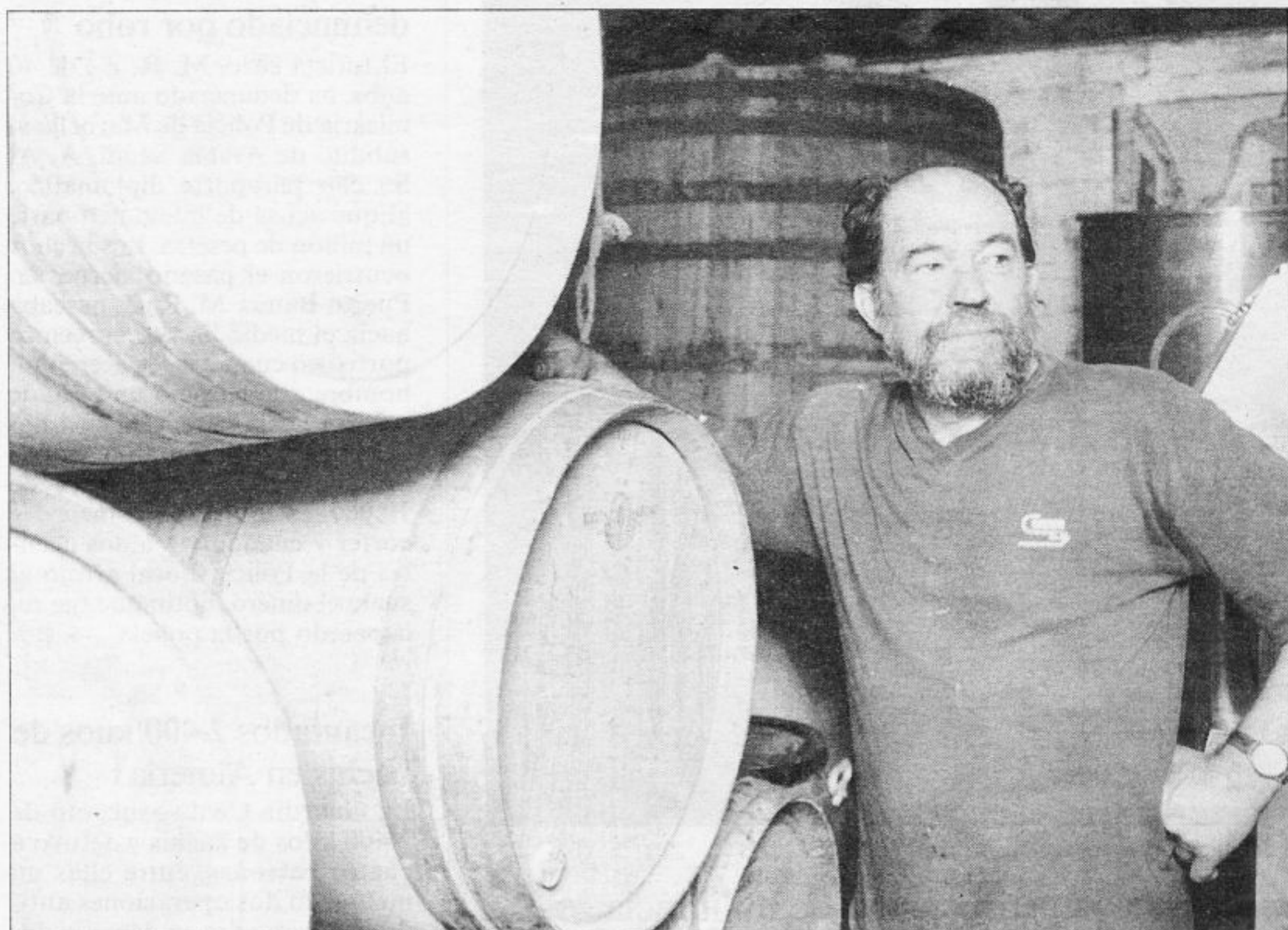


## EMPRESAS ► Bodega Barranco Oscuro



Manuel Valenzuela, en su bodega del Cortijo de Barranco Oscuro. / JUAN BARRIO

*Manuel Valenzuela ha revolucionado la vitivinicultura en la Alpujarra*

## Tintos andaluces de calidad

FRANCISCO J. TITOS

Tras catar los vinos de Manuel Valenzuela, el crítico Carlos Delgado calificó a este vitivinicultor de "guerrillero". La pasión que pone en su trabajo y su aspecto cuidadosamente desaliñado llevan a pensar que, en efecto, Valenzuela es un revolucionario. En los últimos 20 años, su lucha ha consistido en intentar demostrar que se pueden lograr vinos de gran calidad en la Alpujarra, la comarca derramada entre Granada y Almería donde tradicionalmente sólo se producían caldos turbios y desabridos, condenados al granel.

A juzgar por las críticas ha ganado la batalla. Los vinos de Valenzuela han recibido en los últimos años alabanzas en decenas de prestigiosas publicaciones nacionales y extranjeras. Aunque su éxito, rotundo, lo confirman las ventas. Las 19.000 botellas que produce cada cosecha en su terruño están vendidas antes de llenarse. Comerciantes alemanes y suizos tienen tal fe ciega en la calidad de sus vinos —tintos, blancos y espumosos— que le compran el 50% de su producción por anticipado. La otra mitad se la disputan mercados de Madrid y Barcelona.

**El prodigio** ha sido posible en Barranco Oscuro, un pequeño pago situado cerca de la localidad granadina de Cádiar. Mucha gente consideró que Valenzuela estaba loco cuando empezó a trabajar en este "desierto", como lo describe él. "Nadie creyó nunca en este lugar. Y sin embargo posee unas cualidades excelentes para el cultivo de la vid", asegura.

Barranco Oscuro, que da nombre a su bodega, está situado entre 1.200 y 1.400 sobre el nivel del cercano Mediterráneo y a tiro de piedra de las cumbres de Sierra Nevada. Allí, Valenzuela comenzó a plantar en 1982 los viñedos "quizás más altos de Europa". En apenas 11 hectáreas instaló un auténtico laboratorio agrícola con una veintena de las

Datos de interés
<p><b>Dirección</b> Cortijo Barranco Oscuro. 18440. Cádiar (Granada).</p>
<p><b>Empleos</b> Dos trabajadores y 400 jornales en la vendimia.</p>
<p><b>Facturación</b> 12 millones en 1999.</p>
<p><b>Producción</b> Vinos tintos, blancos y espumosos.</p>

variedades de uva más nobles: cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, tempranillo, chardonnay, sauvignon blanc, riesling, albariño... El propósito era producir artesanalmente muy poco vino, pero soberbio.

"La Alpujarra cuenta con un siglo y medio de tradición en la producción de pasas, mostos y vino dulce. Pero jamás se hicieron aquí caldos de calidad. Cuando empecé, no tenía un legado de cultura vitivinícola al que acogerme. Tuve que empezar a experimentar desde cero", recuerda. Fruto de su trabajo de investigación, Valenzuela ha recuperado el tipo de uva vigiriega, que aunque es autóctona de la zona había casi dejado de plantarse. Con ella fabrica un vino espumoso con el mismo método utilizado en el champaña y el cava pero con una novedad: en lugar de añadir azúcar en el *coupage* (mezcla) al vino base, agrega el mosto de uvas que han permanecido madurándose dos meses y medio en la cepa.

Valenzuela se considera un "artista, un alquimista que disfruta complicando el vino con

*coupages* de caldos de diferentes tipos de uva para que la gente juegue a descubrir aromas y sabores". Después de la etapa de experimentación, este granadino de 57 años creó sus primeros vinos en 1990. En la siguiente década los promocionó en ferias nacionales e internacionales y llegó a vender parte de su producción a Greenpeace, que valoró su elaboración artesanal. "Mis vinos están reconocidos como ecológicos, pero es algo que nunca he buscado, ha sido fruto de mi propia filosofía de trabajo", explica

**En la actualidad**, Valenzuela vende cuatro vinos diferentes. El espumoso, del que saca al año 6.000 botellas; un blanco de uva chardonnay fermentada en barrica (1.000 botellas); un tinto de media crianza de tempranillo y garnacha (6.000 botellas); y otro tinto más complejo, *coupage* de varias uvas, criado en madera de roble francés (6.000 botellas). Con estos dos últimos, Valenzuela ha demostrado que es posible hacer tintos de calidad en Andalucía. El precio de todos ellos oscila entre 1.000 y 2.000 pesetas.

La demanda de caldos de Barranco Oscuro es muy superior a la oferta. Pero Valenzuela considera que casi ha llegado al límite de su producción. La ampliación de la bodega que acomete desde hace meses le permitirá aumentar de 60 a 100 su parque de barricas de roble y tener espacios higiénicos y adecuados para la elaboración.

Valenzuela adquirió sus conocimientos de enología durante su exilio en Francia. Es autodidacto y, prácticamente, autosuficiente. En 1999 facturó 12 millones de pesetas, aunque espera elevar esta cifra hasta 20 en dos años.

*El éxito de sus vinos garantiza a Barranco Oscuro la venta de 19.000 botellas anuales antes de llenarlas*