

EP[S]

El mejor vino de la historia

Clima, viñedos, técnica, pasión. Tras décadas de abandono, el vino español vive una revolución que lo puede catapultar a la cima del mercado internacional. Una nueva generación de enólogos ha recogido lo mejor de las anteriores y ha puesto su vista en la agricultura como la clave para conseguir los mejores caldos. Éstos son los protagonistas del cambio en un viaje por las viñas de toda España.

Por **Jesús Rodríguez**. Fotografía de **Carlos Serrano** y **Leila Méndez**

► **MANUEL MANZANEQUE**

Puesta en escena

22 años ● Enólogo por la Universidad de Montpellier ● Hace un año se hizo con la bodega de su padre en Albacete ● Lanza al mercado, con su nombre, 250.000 botellas de vino al año entre blancos y tintos ● Su hermana dirige la parte comercial de la empresa.

Manuel Manzaneque es casi un niño, pero dirige con mano de hierro esta bodega perdida en la provincia de Albacete. El sueño de su padre, Manuel Manzaneque, director y promotor teatral, manchego de Criptana y autodidacto del vino en sus viajes a los grandes 'châteaux' bordeleses. Manzaneque compró 40 hectáreas en El Bonillo, a 1.080 metros de altitud, donde nunca el viñedo había fructificado. Y lo logró. Su primer vino salía a la luz en 1992. Hoy produce tintos y blancos con la primera denominación de origen de una finca específica de España: Finca Elez. Su hijo busca darle su sello propio: "Elegancia y equilibrio". La joya de la corona es su tinto Escena. ●

