

Julio de 2002 representó una fecha de muy importante para nosotros ya que en esa ocasión recibimos un gran reconocimiento para nuestro trabajo; la Denominación de Origen para el pago Fina Élez, que al mismo tiempo era un todo un logro, al ser la primera denominación que se otorgaba a un pago individual, expreso Manuel Manzaneque. Cabe mencionar que dicha distinción no pudo llegar en mejor momento para esta finca castellano-manchega, ya a caballo entre los logros obtenidos en prestigiados certámenes por sus creaciones ecológicas y el décimo aniversario de la fundación de este "laboratorio-hedonista-baquico", las palmas y enhorabuenas no se hicieron esperar.

Una charla con **Manuel Manzaneque**

Eduardo Villegas

Respecto a los antecedentes de Finca Élez, el joven enólogo (24 años) Manuel Manzaneque, contó: mi padre (Manuel Manzaneque) fue en sus años de juventud actor, director y promotor teatral, fundo su propia compañía de teatro conocida como Tirso de Molina. Presento su trabajo al público de Madrid, Londres, París, Nueva Cork. Incluso monto diversas obras teatrales en México, país que por cierto, lleva con especial cariño en "la cava de su corazón". Al retirarse, volvió a la tierra que lo vio nacer y compro 40 hectáreas en pleno corazón de la Sierra de Alcaráz, en una extensa meseta ubicada a 1,080 metros de altura.

La filosofía de Manuel Manzaneque, es la de crear vinos de pago de altísima calidad, para ello se valen de la tradición (ancestrales conocimientos) y la vanguardia tecnológica. "Me formé como enólogo en Francia, donde aprendí de los mejores, de gente como Michel Rolland, de quien tomé la pasión por el trabajo en la bodega y en la investigación en el laboratorio, pero sin duda, buena parte de mi aprendizaje se dio en el campo, platicando con los viejos que han hecho vino por décadas, guiados solo por la intuición y ese extraño dialogo que se da entre hombre y viña. Recuerdo que en la escuela, formaba parte de un grupo de jóvenes inquietos, desesperados por aprender las técnicas enológicas de forma práctica, no estaba interesado en asuntos teóricos y no los subestimo, pero lo mío es la enología de campo."

Cuando uno habla con el joven Manolo, se nota inmediatamente, no sólo que es un hombre apasionado de su trabajo, sino que también domina extraordinariamente bien el tema, ¡ya lo imagino en algunos años!

El enclave del pago Finca Élez es fundamental para lograr los vinos que deseamos, los 1,080 metros de altura ayudan a compensar la calida temperatura que tiene la zona (Castilla- La Mancha), además contamos con una excelente amplitud térmica (notables variaciones climáticas entre día y noche); por supuesto los vientos que azotan la meseta son importantes para mantener nuestras vides en inmejorables condiciones sanitarias, aunque en las primeras etapas del ciclo vegetativo pueden ser un verdadero peligro para la cosecha. Los suelos reúnen características edafológicas que convierten a la propiedad en todo un "domaine".

"El vino es puro teatro. Técnica sobre sensibilidad. Vivo y cambiante, como una función diaria. Se basa en una realidad, en un texto que admite pocas modificaciones, pero cada director y cada compañía lo transforma en una obra diferente. Ambos buscan en el fondo y en la forma, el aplauso de público y crítica."

Manuel Manzaneque (Padre)

Los suelos arcillosos cuentan con mucha escorrentia y son por otra parte de una elevada mineralización, cualidades que marcan la personalidad de nuestros vinos. Comentó respecto las peculiaridades del terruño y agregó: nuestras vides son tratadas con delicado esmero para obtener rendimientos muy bajos, logrando así frutos bien maduros y de alta concentración de azúcar y polifenoles.

Finca Élez produce alrededor de 250,000 botellas anuales, mismas que son comercializadas en el extranjero (40%) y en el mercado español (60%). La producción esta marcada por un blanco y tres tintos. Un excelente Chardonnay, que recibió tres años seguidos la medalla para España en el famoso Chardonnay of the World celebrado en Borgoña, Finca Élez Tinto (75% cabernet sauvignon, 15% tempranillo, 10% merlot), sexto en la cata organizada por la revista Weinwirtschaft; Nuestro Syrah Tinto; Nuestra Selección Tinto (55% cabernet sauvignon, 40% tempranillo, 5% merlot), Medalla de Plata en Vinalies Internacionales 2001 de París; y para conmemorar el décimo aniversario de la bodega, la máxima creación: Escena Tinto (80% tempranillo, 10% cabernet sauvignon, 10% merlot)

Durante todo el proceso de vinificación pongo especial énfasis en los detalles, por ejemplo: hago uso de nieve carbónica para las maceraciones prefermentativas, estas me permiten extraer una mayor frutalidad, la fermentación de los tintos se realiza en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada y capacidad media, mientras que el blanco lo fermento en barrica, para buscar mas complejidad, en este caso y en los tintos durante la crianza los someto a un reposo sobre lías, con bastoneos constantes, obteniendo así cuerpo y potencia aromática. Las barricas son de roble de Allier y roble americano.

Es importante también decir que los plantones vinieron de su cuna original, es decir la merlot y cabernet sauvignon de Bordeaux; la chardonnay de Borgoña; la syrah del Ródano y la tempranillo por supuesto de ahí mismo. La bodega cuenta con lo último en tecnología de punta, además de medio millar de barricas, mismas que son reemplazadas cada lustro.