

UNIÓN DE ASOCIACIONES ESPAÑOLAS DE SUMILLERES

50 · U.A.E.S. · Nº 13 · Otoño 2003

3 AÑOS

Reportaje

Este hombre de teatro, como a él mismo le gusta presentarse, reconvertido en viticultor y bodeguero, se caracteriza por ser un gran creador. Después de cosechar numerosos éxitos en el mundo del cine y del teatro, ahora cosecha en los viñedos éxitos y satisfacciones diferentes. Para él, "hacer un buen vino es como poner en pie un montaje teatral". Para ello, ensaya, estudia, analiza y se rodea de grandes profesionales.

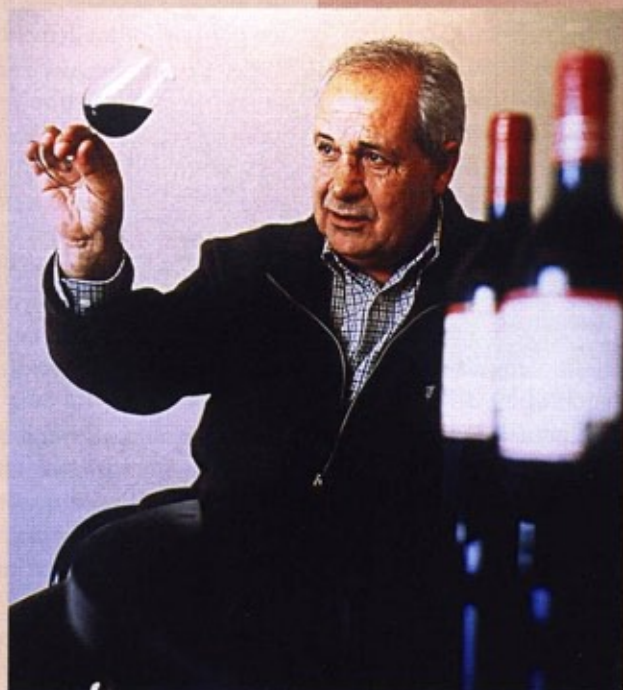
Por de pronto, estamos ante un hombre que ha conseguido para Finca Élez la primera denominación de origen exclusiva para un pago vitícola de España. Y eso es marcar una época: un antes y un después de la llegada a esta otra escena de Manuel Manzaneque.

Su viñedo está situado a 1.080 m de altitud, a pie de bodega, en el más puro estilo *château*. Esto permite que las uvas solo tengan que desplazarse 200 m., evitando así cualquier tipo

de daño. Sus viñedos de Tempranillo, unido a los de las variedades Cabernet Sauvignon y Chardonnay (traídas desde Burdeos y Borgoña), y Syrah (originario del Ródano), han sido cuidados con esmero con un férreo control de rendimientos y una selección máxima de su equilibrio biológico.

Esta materia prima de altísima calidad es la base para la elaboración de sus vinos, que unida a la mejor tecnología y a su equipo, altamente cualificado, dan como resultado unos caldos muy personales y que ponen de manifiesto el potencial de una región como Castilla La Mancha, capaz de dar

MANUEL MANZANEQUE



Cet homme de théâtre, tel qu'il aime se présenter, reconverti en viticulteur et bodeguero, est connu pour être un grand créateur. Après avoir récolté de nombreux succès dans le monde du cinéma et du théâtre, il récolte aujourd'hui des succès dans les vignobles et par la même des satisfactions différentes. Pour lui, "faire un bon vin c'est comme mettre sur pied un montage théâtral". Pour cela, il essaie, étudie analyse et s'entoure de grands professionnels.

Nous sommes actuellement devant un homme qui a obtenu pour Finca Elez la première Dénomination d'Origine exclusive pour une parcelle viticole d'Espagne. Et cela s'appelle « marquer une époque »: un avant et un après de l'arrivée à cette autre scène de Manuel Manzaneque. Son vignoble est situé à 1080 mètres d'altitude, au pied de la bodega, dans le plus pur style *château*. Ceci permet

que les raisins ne se déplacent que de 200 m, évitant ainsi tout dommage. Ses vignobles de Tempranillo, et des variétés Cabernet Sauvignon et Chardonnay (importées de Bordeaux et de Bourgogne), et Syrah (originaire du Rhône), ont été soignées avec amour sous un strict contrôle des rendements et une sélection maximale de leur équilibre biologique.

Cette matière première est la base de l'élaboration de ses vins, qui grâce à la nouvelle technologie et à son équipe, hautement qualifiée, donne en résultat des crus très person-

nel et qui mettent en évidence le potentiel d'une région comme la Castille La Manche, capable de donner naissance à de magnifiques vins lorsque le bodeguero y met tout son coeur.

El *Manuel Manzaneque Chardonnay Blanco 2002* nos sorprende por la intensidad de sus aromas, en los que la fruta madura, las notas lácteas y melosas y los frutos secos se integran a la perfección con los ahumados y tostados de la madera.

Nuestro Syrah Tinto 2001 es la prueba de la adaptación de esta variedad en tierras manchegas. La fruta roja madura se muestra en todo su esplendor, matizada por notas minerales, ligeros toques florales muy elegantes y sutiles y una madera muy bien integrada.

El *Escena Tinto 2000* (80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot) es la evocación del *terroir*, como lo muestra su fondo mineral. La fruta madura se integra con las notas tostadas de roble nuevo, lo que hace de este vino un ejemplo de potencia y concentración de aromas y color.

Juan Muñoz Ramos
Presidente de la UAES



nels et qui mettent en évidence le potentiel d'une région comme la Castille La Manche, capable de donner naissance à de magnifiques vins lorsque le bodeguero y met tout son coeur.

Le *Manuel Manzaneque Chardonnay Blanco 2002* nous surprend par l'intensité de ses arômes, où s'intègrent à la perfection le fruit mûr, les notes lactées et les fruits secs avec le fumé et le toasté du bois.

Nuestro Syrah Tinto 2001 est la preuve de l'adaptation de cette variété en terres de Castille La Manche. Le fruit rouge se montre dans toute sa splendeur, nuancée par ses notes minerales, de légères touches florales très élégantes et subtile et un bois très bien intégré.

Le *Escena Tinto 2000* (80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot) est l'évocation du *terroir*, comme le montre son fond mineral. Le fruit mûr s'intègre aux notes toastées de chêne neuf ce qui fait de ce vin un exemple de puissance et une concentration d'arômes et de couleur.

Juan Muñoz Ramos
Président de l'UAES

