



Carmen de Aguirre con su selección de tinto y blanco. JOSÉ VICENTE ARNELAS

La enóloga que rescata vinos de lujo de bodegas secretas

Carmen de Aguirre Quiere dar a conocer el potencial vitivinícola extremeño y sacar a la luz lo mejor de cada añada revelando el origen al final de cada vendimia



J. LÓPEZ-LAGO



Contraetiquetas didácticas en sendas ediciones limitadas. FIRMA

Carmen de Aguirre Márquez de Prado, enóloga, visita todas las bodegas extremeñas que puede. ¿No tienes un vino diferente este año?, dame algo distinto, lo mejor que tengas, les pide. «Tengo esta barrica, pero tendría que venderlo a 30 euros», le contestan empresarios del sector vitivinícola cuya política es vender por debajo de los diez euros para hacerse un hueco en el mercado.

Pero ni toda la producción sale igual ni es uniforme cada año. Así que Carmen, en sus rondas por las bodegas de Extremadura, prueba esa partida casi secreta con la que no saben qué hacer y cuando da con algo excepcional zanja el problema. «Yo te la compro».

Con esta filosofía y el convenci-

miento de que Extremadura produce vinos que no despuntan en el mercado porque la tónica es vender mucho y barato, la enóloga ha puesto en marcha una especie de juego para dar a conocer los mejores caldos extremeños, vinos que estarían en la zona noble de las cartas de los restaurantes pero que se vuelven invisibles por las dinámicas de este mercado.

El plan que acaba de ejecutar esta enóloga pacense formada en la Borgoña francesa consiste en seleccionar cada temporada dos bodegas de la región y no revelar su nombre hasta el fin de la vendimia del año siguiente. Así evita prejuicios a menudo presentes en el mundo del vino.

Ella elige un vino -este año ha apostado por un blanco y un tinto-,

ella diseña la etiqueta, lacra con sus manos cada botella y ella vende lo que considera que los bodegueros no se atreven a ofertar a más de 20 ó 30 euros por pudor, pero que asegura son vinos de lujo que rondan los cien euros.

«Como no son vinos típicamente extremeños, en una cata a ciegas volverían locos a los sumilleres porque no sabrían dónde estamos si los prueban», afirma esta pacense que estudió Biología y trabajó la región de Francia conocida mundialmente por sus vinos, donde fue elegida mano derecha de uno de los enólogos principales que elabora el mítico Dom Pérignon en otra región francesa de renombre, la de Champagne. Aquella etapa transcurrió entre 2008 y 2009, y hoy se reparte entre Costa

Rica y España como directora de la Escuela Europea del Vino, creada hace catorce años y con sede en la capital pacense.

Carmen de Aguirre (Badajoz, 1978) a menudo anima a los bodegueros extremeños a que suban los precios de lo que producen. La calidad lo justifica, suele decirles. Y en las entrevistas que concede o las catas que dirige habla de que Extremadura lo tie-

Quiere sacar a la región de su dinámica de precios bajos porque cree que hay calidad que no se valora

ne todo, tierra, talento y variedades propias de uva, «pero falta fe, orgullo y ambición». Para romper ese techo de cristal que podría ser el precio, la extremeña ha creado Selección Carmen de Aguirre, un vino blanco de 16 meses en barrica (2024) que cuesta 83,50 euros y un tinto de 12 meses en barrica (2020) a 95,50 euros la botella, lo que convierte a sendas botellas en dos de las más caras de Extremadura.

Cada año una selección

En realidad se ha planteado este proyecto no solo como desafío personal sino como juego que sirva para promocionar lo que esconde Extremadura y no termina de aflorar. «No digo de momento el nombre de las bodegas ni siquiera las uvas porque lo que quiero que se descubra es el vino». Cuenta a HOY que espera continuar el año que viene con Selección Carmen de Aguirre 2, «no sabe aún si con un cava o un rosado o lo que la sorprenda en las más de doscientas bodegas que tiene Extremadura. «Quise poner en valor mi región, donde tenemos variedades de uva propias y no damos a conocer algunos de sus vinos como se debiera. En Extremadura, hay bodegas que solo se dedican a exportar porque en el extranjero pagan más, pero también tenemos vinazos que están perdidos».

En esta primera selección que terminó de etiquetar en mayo consiguió casi dos barricas de vino tinto que ya estaba incluso embotellado con 390 botellas, y una barrica de blanco que le dio para 260 botellas más. Asegura que una cadena internacional de hoteles le ofreció comprar la producción completa de tinto, pero declinó la oferta porque su idea es que los vinos extremeños se prueben en España, los expertos celebren y elogien la copa que acaban de probar y ella pueda decirles luego que salió de Cáceres o de Badajoz. En las etiquetas, hay mucho de Extremadura, como unos pendientes típicos en el blanco y una falda en el tinto. La contraetiqueta es pedagógica que explica cómo se elabora un vino con barrica y su proyecto basado en añadas de bodegas «secretas».

El pasado 11 de junio, la primera Selección Carmen de Aguirre comenzó su andadura por paladares educados en este producto milenario. Se presentó en una cata celebrada en el Centro Riojano de Madrid y las alabanzas fueron múltiples. Según la propia enóloga, el tinto, de 2020 es brillante, con frescura, acidez, con lágrima. En nariz ofrece fruta negra madura y también madera y notas tostadas que no invaden el vino. En cuanto al blanco, de 18 meses en barrica de roble francés, lo considera brillante, limpio, con fruta madura como piña o maracuyá y entrada en boca potente, un vino gastronómico, fácil de beber «y muy persistente, de los que hablas (quizás preguntado de dónde habrá salido) y después sigues disfrutando del sabor».