

## VEGA SICILIA: EL PRECIO DEL PRESTIGIO



Los vinos de la bodega Vega Sicilia son conocidos por su alto nivel de calidad, que se refleja en los precios de sus botellas: entre 150 y 180 euros. Para alcanzar este prestigio, todos los detalles se cuidan, desde la uva seleccionada hasta la calidad de los tapones de corcho que se utilizan para el cerramiento de sus botellas. Los tapones comprados al proveedor son sometidos a un doble sistema de control mecánico y químico. En primer lugar, las muestras enviadas por el fabricante son remitidas al prestigioso laboratorio galo Excel. Si cumplen los requisitos exigidos, se da la orden al proveedor para que mande el pedido completo. A su recepción, se extraen muestras aleatorias de los diferentes lotes, que son remitidas de nuevo a Francia para su estudio. Si el pedido está conforme a las reglas de calidad de la bodega, se procede al embotellado de sus vinos utilizando estos corchos.

Pero, como es natural, la materia prima es el elemento clave para elaborar un vino de calidad. Por eso en Vega Sicilia se ha optado por el autoabastecimiento, de forma que toda la producción procede de uvas obtenidas en fincas propias. Así se garantiza el control de la plantación y el cuidado de las cepas y se asegura que todo el vino se elabora con uva procedente del mismo terreno y del mismo clima.

En Vega Sicilia se es muy consciente del precio que hay que pagar por mantener el prestigio alcanzado. Cada vez que se arranca una parcela de viñedos viejos se deja 5 años en barbecho y, una vez plantada la viña, la uva no se usará hasta que transcurran 10 años, que es la edad a la que se considera madura la cepa. Tras estos 10 años y antes de comercializar el vino, se realiza un período de pruebas que puede llegar a dura hasta otros 5 años.



Los sacrificios se mantienen también cuando la plantación ha alcanzado las condiciones adecuadas para utilizar su producción. Así, se limita el rendimiento de sus cepas para que no superen los 22 hectolitros/hectárea y se realiza una poda muy rigurosa con el objetivo de que ninguna cepa supere los 2 kilos de producción. La recolección de la uva se hace a mano y no se realiza hasta que no alcanza los 13º. Estos requisitos limitan el volumen de producción a niveles inferiores a la demanda, pero aseguran la calidad deseada. Incluso, si una cosecha no cumple las expectativas de calidad, no se embotella, tal y como sucedió en el año 2003 con la marca Único, la más selecta. Como indica Pablo Álvarez, su director general, "esta decisión no se discute. Supone una reducción de ingresos, pero hay que pensar a largo plazo. Eso es el prestigio".

Después de la recolección, las uvas se agrupan por características para someterse a diferentes procesos de fermentación. Después viene el proceso de reposo y crianza en las barricas (elaboradas por la propia empresa con maderas de roble americano) durante un período que oscila entre 3 años y medio y 7 según

la marca. Transcurrido este período se embotellan y se almacenan durante varios años en unas instalaciones climatizadas. De esta forma transcurren bastantes años desde que se recolecta la uva hasta que se comercializa el vino.

Fuente: elaborado por A. Chamorro a partir de [www.vega-sicilia.com](http://www.vega-sicilia.com) y Emprendedores, nº 89, febrero de 2005.