

Abés Roberik, la bodega que nació en una guardería

Adscrita a la Ribera del Duero, cuenta con una reducida producción de un máximo de 15.000 botellas



'Abés Vendimia Seleccionada', única referencia de la bodega Abés Roberik.

A

unque resulte curioso, el origen de este proyecto vitivinícola se sitúa en una guardería. ¿Una guardería? Es el lugar donde dos niños, Roberto y Erik, cuya suma de nombres da como resultado Roberik -el nombre de la bodega- iniciaron una amistad que también unió a sus padres, quienes fusionando su conocimiento fruto de los trabajos -de campo, administración y gestión- en varias bodegas de distintas denominaciones

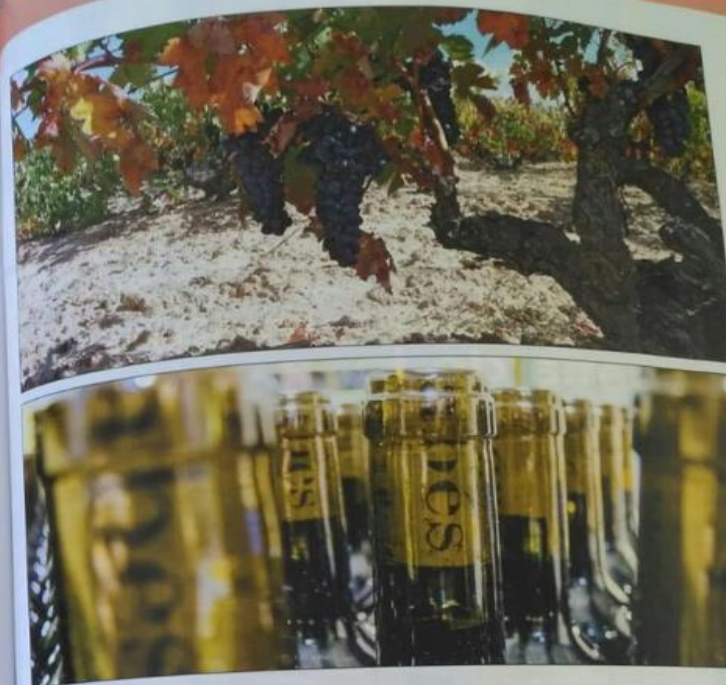
de origen para alumbrar Abés Roberik, situada en Milagros (Burgos), si bien el viñedo se encuentra disperso por los municipios burgaleses de La Horra, Baños de Valdearados, Quemada y Angüix.

Ilusión y esmero

Como explican los responsables de esta iniciativa, "somos una bodega que pretende hacer un trabajo sencillo, con ilusión y esmero, conjugando

lo aprendido de nuestros antepasados con un carácter innovador y actual". Y añaden que la filosofía del proyecto se centra en elaborar un vino "de alta calidad a un precio razonable. Que cualquier persona se pueda permitir disfrutar un muy buen vino sin un desembolso exagerado", sostienen.

En la actualidad, Abés Roberik elabora entre 10.000 y 15.000 botellas, por el momento de su única



La uva de 'Abés Vendimia Seleccionada' procede de viñedos de más de 80 años plantados en vaso.

referencia: *Abés Vendimia Seleccionada*, un vino con crianza de un mínimo de diez meses de bodega de roble francés, americano y centroeuropeo. Toda su uva procede de viñedos de más de 80 años plantados en vaso. Para la presente campaña, han de valorar la calidad de la uva para tomar decisiones. "Las heladas de mayo hicieron mucho daño. Si consideramos que no tienen calidad suficiente, no elaboraremos en 2017", sentencian.

En el trabajo en la viña, buscan el equilibrio natural de la vid, respetando al máximo el medio para conseguir la óptima calidad en cada añada. Vendimiado a mano, cuando la uva está en su me-

yor momento, en la bodega se elabora de manera tradicional y artesanal, sin prensado, "para conseguir un vino redondo y pleno, buscando la calidad y singularidad que reflejen la esencia de la zona".

Biodiversidad

Una de las máximas de Abés Roberik es el respeto a la biodiversidad y el medio ambiente. "Utilizamos productos naturales y abono de origen orgánico, permitiendo que el fruto exprese sus auténticos aromas y sabores. Hacemos una primera selección de la uva en el campo y otra posterior en bodega. Solo utilizamos barricas de alta calidad y de

menos de tres años y damos mucha importancia al corcho", detallan los propietarios. Dada la escasa producción, la bodega establece cupos, si bien su objetivo es aumentar la producción en el corto plazo.

En restaurantes emblemáticos

A pesar de su corta trayectoria, el vino de esta bodega puede encontrarse en varios restaurantes de primerísimo nivel, como el aclamado Martín Berasategui de Lasarte (Guipúzcoa), M.B del Hotel Ritz Carlton de Tenerife o los distinguidos con una estrella Michelin Kazan o El Rincón de Juan Carlos, entre otros.