



Quinta de Aves. Bodega.

## VINOS que levantan el vuelo

Una bodega singular por la ubicación de sus viñas, en tierras de origen volcánico, y por el respeto a la biodiversidad de su entorno privilegiado

La historia de Bodegas Quinta de Aves, ubicadas en Campo de Calatrava (Ciudad Real), se remonta a los años ochenta. Tal y como explica su Director de Marketing, Ángel Martín, “fue en esa época cuando nuestro fundador, Don Manuel Casado Casla, decidió adquirir la finca, que cuenta con 500 hectáreas y diferentes explotaciones agrícolas, animado por su gran pasión por el campo y vinculación personal con el mundo rural. Tras veinticinco años implementando constantes mejoras en nuestra viticultura y diez años realizando diferentes pruebas de elaboración, decidimos comenzar el embotellado de nuestros propios vinos bajo la marca Quinta de Aves. Gracias a la calidad de nuestras uvas, fruto del conocimiento y dedicación en el campo, y el apoyo de excelentes técnicos y enólogos, lanzamos nuestros primeros vinos al mercado. En la actualidad, seguimos manteniendo la filosofía de nuestros orígenes, adaptándola a nuestro entorno y a los gustos y

necesidades de los nuevos amantes del vino y así seguir mejorando día a día”.

**“Todas las uvas proceden de nuestros viñedos”**

Un aspecto clave de Quinta de Aves es que todas las uvas empleadas en la elaboración de sus vinos proceden de sus viñedos, situados en una zona caracterizada por cerros de origen volcánico y lagunas. De hecho, Campo de Calatrava es una Indicación Geográfica Protegida, que reconoce la singularidad de estos terrenos. Todo ello aporta a los vinos sus características diferenciales: “El terroir es indispensable para nuestros vinos: son lo que son por nuestra ubicación. El clima, influenciado por nuestra orografía, nuestras tablas y nuestros bosques y sotobosques circundantes, son los que “cincelan” la materia prima”, asegura Ángel Martín.

En este terroir tan particular, cultivan tanto Tempranillo, una variedad con siglos de adaptación a los suelos y el clima característicos de la zona de Campo de Calatrava, como variedades foráneas (Syrah, Merlot o Sauvignon Blanc, entre otras), que han demostrado una alta capacidad de adaptación a este terreno.

**“La variedad Tempranillo  
lleva siglos cultivándose  
en esta zona”**

Con esta materia prima, actualmente son cinco los vinos que componen la gama de Quinta de Aves, todos ellos jóvenes. En Blancos nos encontramos con un coupage de Sauvignon Blanc y Moscatel de Grano menudo; un Chardonnay; y un Rosado único en el mundo, coupage de las variedades tintas Cabernet Franc y Graciano. En cuanto a los Tintos, se trata de un Tempranillo y un Syrah.

Además, en los próximos meses tienen previsto lanzar dos vinos más, ambos criados en bodega. Por un lado, Quinta de Aves Coupage, que ensambla Merlot, Cabernet Franc, Graciano y Tempranillo. “En él hemos buscado plasmar lo mejor de cada una de las variedades, creando un vino complejo en todos los sentidos, obteniendo

la perfecta armonía de las cuatro variedades tras nueve meses de reposo en bodega”, apunta el responsable de Marketing.

Por otro lado, Quinta de Aves Phoenix, que busca ser un reflejo de su terruño y la adaptación a él de la variedad Tempranillo. “Proviene de nuestros viñedos más viejos, formados en vaso, y con más de 50 años, que proporcionan una intensidad aromática y sensaciones en boca sorprendentes. Es un privilegio poder trabajar con un Tempranillo tan singular”, añade Martín.

Hay que destacar que las uvas de las distintas variedades se seleccionan a mano, algo muy interesante para el enólogo, ya que permite elegir qué uvas son las que más interesan para cada elaboración, además de facilitar que los racimos lleguen totalmente íntegros a la bodega, limpios y sanos.

Además, la vendimia se realiza de madrugada para optimizar y garantizar la calidad de las uvas: evitar la luz solar directa aminora las posibilidades de oxidación de la uva y del mosto, y que sean las horas más frescas de día reduce el riesgo de que se produzcan desviaciones microbiológicas incontroladas e indeseadas previas a la fermentación.

A continuación, la uva pasa a las mesas de







Quinta de Aves. Bodega.

selección manual en línea, en las cuales se separa del racimo todo lo que no interesa excepto las bayas en perfecto estado sanitario y de madurez.

También cuentan con un sistema de frío que les permite llevar a cabo fermentaciones a temperaturas controladas.

**“Las uvas se seleccionan a mano y la vendimia es nocturna”**

Respecto a la fase de crianza, en Bodegas Quinta de Aves se emplean barricas de roble nuevo. “La barrica no influye solamente sobre las características organolépticas, sino que interactúa fisicoquímicamente con el vino aportándole una serie de características y compuestos que lo conservan mejor, lo hacen más estable y le permiten ser más longevo”, recuerda el Director de Marketing.

Por lo que se refiere a las cuestiones de seguridad y calidad de los vinos, en Bodegas Quinta de Aves cuentan con un equipo legal que se mantiene al tanto de cualquier novedad legislativa que afecte a sus productos o su sector en general.

Además, también recurren al asesoramiento de sus auditores, que les ayudan a adaptarse a los nuevos marcos legislativos con la antelación suficiente para cumplir con ellos desde el primer día de su entrada en vigor.

Como señalábamos al comienzo, la situación de esta bodega es una de sus señas de identidad, y desde el inicio han abogado por el respeto y el cuidado de la biodiversidad de la finca. En este sentido, sus responsables priman todas aquellas acciones que permiten la convivencia y mantenimiento de los cientos de especies de fauna y flora que les rodean.

En cuanto a las técnicas en el viñedo, “el mantenimiento del suelo lo hacemos de forma mecánica y con la filosofía de mínimo laboreo, simplemente cuando es crucial para la viña”, en palabras de Ángel Martín.

Para finalizar, el portavoz de la bodega resalta que, “de cara al futuro, Bodegas Quinta de Aves tiene como objetivo expandir nuestro proyecto en todo el mundo, llegando a ser reconocidos como referentes en la elaboración de vinos de calidad, por el cuidado de nuestro entorno y la escucha permanente de las necesidades y gustos de nuestros consumidores”.