



www.bodegasvalduero.com

CON AROMA

Sabe a fruta negra. En boca es fresco. Un Ribera del Duero de cuerpo medio (17 €).

YOLANDA Y CAROLINA GARCÍA VIADERO, Valduero

“Tomarlo cuida el colesterol del alma”

Estas hermanas se complementan perfectamente, Yolanda es enóloga y Carolina se ocupa de todo lo comercial. Empezaron por casualidad en el año 84 en la Ribera del Duero y hoy la bodega Valduero ya cuenta con 200 hectáreas de viñedo propio.

¿Cómo ha sido caminar juntas?

Somos muy complementarias. Arrancamos por la calidad de la uva que había y enseguida vimos que iba a ser una bodega de reservas. Empezamos con la obligación de generar nuestros propios recursos y hoy elaboramos nuestra uva y hacemos una gama de vinos de crianza y de guarda, finos y elegantes. Aunque se trata de un proceso largo, el camino se nos ha hecho corto.

¿Es una aventura recomendable?

Es un negocio vocacional y patrimonial a largo plazo y con un retorno muy lento. Hay que disfrutar. Se necesita más imaginación que dinero; nosotras nos lo hemos pasado muy bien.

¿Este mundo es cada vez más femenino?

Cuando empezamos no había más bodegueras, pero la mujer se ha incorporado al mundo del vino con éxito. Cada vez hay más enólogas, sumilleres, comerciales...

¿Hemos cambiado los consumidores o el producto?

El vino es la bebida más elegante, glamourosa y *chic*. Esos adjetivos estaban muy apartados del vino, ahora están ligados a él.

Y además es sano...

Sí, porque tomarlo cuida el colesterol del alma, te quita las arrugas (es antioxidante) y las penas. Una copa y una buena charla... ¡es un cóctel mágico!

¿Qué proyecto tenéis para el futuro?

Potenciar nuestra línea de reservas, porque es la expresión de la Ribera del Duero, la que la distingue de las demás.

¿Vuestra añada favorita?

El Reserva 2005 en una copa bonita y con unas almendras. Y el Valduero 6 años con un atún de almadraba.

