



Entrevista a Nuestro Enólogo

Que es un vino?

Es el conjunto de sensaciones que sorprenden a mis sentidos y hacen que mi cuerpo y mi mente experimente un éxtasis de placer, que aumenta cuando estás en buena compañía y el tiempo se deja saborear.

Por que comprar un vino de España?

Porque el mundo cada vez es más abierto y cuando hay una educación plural y de tolerancia, es absurdo el no avanzar en lo desconocido, pienso que lo que no se pruebe hoy se echará de menos mañana y además podría decir 1000 motivos, empiezo... bueno, buenísimo, exótico, tradición, sensual, diversidad, natural,...

Y por que comprar el de bodegas de Alort?

Por que bodegas de Alort es una conjugación humana, natural, que respeta los tiempos de la elaboración de los vinos y por que entiende que la enología tiene que evolucionar, sin olvidar la tradición pero sabiendo que han pasado 1000 años desde que se descorcho la primera botella de vino.

Quienes formáis de Alort Premium?

Principalmente lo forman, más que personas, ideas; estas vienen de mi entorno familiar, de los inicios en mi primer contacto con la viticultura, que fueron cuando íbamos a vendimiar mis hermanos y yo a las viejas viñas de Aíren de los viñedos de mis abuelos. Tuve la suerte de nacer en el campo y todo fue más fácil, al estar cerca de la sabiduría tradicional.

Nos puedes presentar tus vinos Petrona y Baltar?

Por supuesto que sí, pero ellos una vez descorchados se presentan solos, son vinos muy trabajados con mucha personalidad y con muchas ganas de viajar. Hemos tratado de marcar desde el inicio una diferencia entre las dos gamas. PETROLA es un vino de carácter, concentración, muy técnico, en el buscamos la máxima expresión de los pilares fundamentales de la enología: TIERRA, CLIMA, FRUTO, ELABORACIÓN, CRIANZA y por su puesto TIEMPO. BALTAR es el presente, expresión, juventud, complejidad moderna, es un vino que esta al día de las exigencias del mercado, presentamos la familia mono varietal de nuestros viñedos, dando el máximo protagonismo a la enología natural de nuestros vinos.

Cual es ese enología natural de la que nos habla?

El basarnos en el trabajo práctico bien realizado, respetando los tiempos de edad minima de nuestros viñedos de vinificación, el respetar los tiempos de nuestras crianzas, el dar una importancia a la viticultura como base fundamental de un buen vino. Es fundamental tener unas elaboraciones enmarcadas en la viticultura natural, donde el viñedo es tratado con técnicas biodinámica; el estar cerca del respeto al planeta, es el respetarnos a nosotros mismos

Santiago Alonso Ortiz
Chief Enologist y CEO