



Slimane, Miloude, Manuel, Carmen y Juan, trabajando en cadena en el degüelle, el taponado y la colocación del morrión a las botellas, en Bodegas Serrano. :: ANTONIO GIL / AGM

# Llega el 'cava' con sabor aladroque

**La empresa familiar Bodegas Serrano, de Pozo Estrecho, pone a la comarca en el mercado de vinos espumosos con 7.000 botellas de blanco y rosado**



**JOSÉ ALBERTO GONZÁLEZ**

✉ jagonzalez@laverdad.es

«Que nadie vaya a pensar que yo voy contra el cava catalán ni nada parecido. Hay productos excelentes en todas las zonas de España y no reconocerlo sería absurdo. Yo sólo estoy haciendo algo singular en el Campo de Cartagena, valiéndome de las variedades de uva que más se usan en la zona y sin las cortapisas de la denominación de origen por las que se guían en Cataluña, Aragón, La Rioja, Almedralejo (Badajoz) y Requena (Valencia). Además, hacer algo parecido al cava era una asignatura casi pendiente en la Región de Murcia porque sólo se hace un poco en Bullas. Y yo me he atrevido».

Por si acaso a alguien se le entrecruza el malicioso pensamiento de que quiere sacar partido al rechazo de algunos sectores sociales al cava de Cataluña, el bodeguero Manuel Martínez se apresura a dejar claro que sólo ha echado mano de sus conocimientos y de la existencia de un hueco en el mercado local para lanzarse a la aventura de elaborar

y distribuir vino espumoso de calidad, tanto blanco como rosado, en la pequeña empresa familiar de Pozo Estrecho que gestiona: Bodegas Serrano.

La Navidad es la época que concentra casi todas las ventas de espumoso, y Martínez afronta con optimismo sus segundas fiestas con producción propia. Comedido, pondrá en el mercado regional 5.000 botellas de blanco y 2.000 de rosado, todas ellas de 75 centilitros y a un precio que se reserva pero que asegura es «bastante asequible».

Para conocer con detalle cómo produce los espumosos este empresario cartagenero, 'La Verdad' compartió una mañana de faena con él y sus empleados.

## «Sin picor en la lengua»

«La mayoría de la gente no sabe que en Cartagena hay una bodega de donde salen espumosos, y ni siquiera se imagina que puede brindar en una comida de empresa o familiar con un tipo de vino de su tierra», comenta Martínez. Y asegura que frente algunos espumosos «que mucha gente rechaza porque lo ven ácido, picante y agresivo para el paladar», sus caldos «son suaves y agradables». «No te dejan la boca anestesada», resume sin florituras.

Dos claves destacan en el proceso de elaboración, a juicio del bode-

guero de Pozo Estrecho. Una es darle tiempo al tiempo, respetar los periodos de fermentación para que la burbuja salga fina; y otra, aplicar una mezcla estudiada y equilibrada de distintas variedades: malvasía, moscatel y chardonnay, para el tinto; y cabernet -sauvignon, syrah y merlot, para el blanco.

Bodegas Serrano comercializa sus vinos bajo los nombres Galtea espumoso blanco brut nature y Galtea espumoso rosado brut nature. «La catalogación de brut nature indica que tiene menos de tres gramos de azúcar», apunta Martínez. Éste añade que otro signo de calidad viene dado por la etiqueta que coloca en la parte posterior de la botella, donde figura la fecha de degüelle o preparación final del espumoso. Es vital para el consumidor, puesto que este tipo de vino conserva bien sus cualidades en torno a catorce meses.

Ayudado por su mujer, Carmen

Inglés; su padre y dueño de la bodega, Juan Martínez; y los trabajadores Miloude y Slimane, el gerente explica que el momento del degüelle llega un año y tres meses después de la recolección de la uva. El vino pasa tres meses en una bodega o un depósito, otros nueve en posición horizontal («en rima») y al menos tres semanas boca abajo («en punta»). Es entonces cuando la fermentación está completa y los posos de levadura reposan junto al cuello de la botella.

## Aroma afrutado

También boca abajo, ésta se coloca en un congelador a unos veinte grados bajo de cero. Al cabo de diez minutos, los posos se han convertido en un pequeño bloque de hielo que se retira quitando el tapón provisional de corona (como el de las botellas de cerveza).

La pérdida de líquido (en torno a un 7%) se repone con licor de ex-



Miloude acciona una palanca para que el tapón de corcho de 32 milímetros encaje en el cuello de la botella, de sólo 18 . :: A. G. / AGM