

Es nieta de Rufino Lecea y Rosi Blanco, hija de Luis Alberto y Lourdes, hermana de Jorge y Lidia, amiga de (entre otros tantos muchos) de Irene y Carlos, que el viernes pasado se habían venido desde San Asensio a Donostia donde ella había sido convocada por EDA Drinks and Wine Campus a un encuentro-simposio-seminario que tuvo lugar en el Basque Culinary Center. Una reunión titulada 'Jóvenes talentos del vino'. Acudieron diecisiete bodegueros, enólogos, viticultores, vinateras de última generación, altos representantes de sitios tan salvajes como Bodegas Makatzak o los rebeldes txakolinos de Larrabetzu. Estela, universitaria en Bilbao, creadora de vinos en Chile, preparada en Londres, autora de un libro-vino llamado 'Parábolas para volar', representaba a Bodegas Lecea, la de su familia. Su gama de vinos está expuesta hasta septiembre en el escaparate de la Casa de La Rioja. Entre botellas hablamos.

— ¿Concretamos un poco la invitación que nos haces? Aunque no sé si es convite o desafío...

— Sábado 22 de julio. San Asensio, La Rioja. 'Batalla del clarete', creada en 1973 por la Peña Clarete, que hoy preside Eduardo Balmascada. Fiesta declarada de Interés Turístico Regional en 2012. Suele acontecer el domingo más cercano al día de Santiago pero este año, el más próximo es jornada electoral y el siguiente, la Banda de Música Municipal tiene un compromiso en Valencia y claro, sin música no hay batalla por muchos cientos de litros de vino rosado que nos disparemos desde tanques, con cubos, botijos o porrones. Y con pistolas, que ese día no son, precisamente de agua. Suele haber también baile, toro de fuego, conciertos. Y lo dicho, si venís, venid de blanco, que ya volveréis a Donostia de rosa. El año pasado creo que en la zona de 'Cerrillo 'Vervalle', donde se congregan unos 300 calados y bodegas (algunas construidas en el siglo XVII), nos 'fumigamos' con unos 40.000 litros.

— Ya... ¿Alguna otra forma de conocer vuestro pueblo, ese cerro entre el valle del Ebro y el del Najerilla? Para quienes pensamos que el vino es para beberlo no para ducharse... Te lo pre-



Estela revisa su poesía en el salón de juntas de la Casa de La Rioja. 'Corazón de lago' en la copa. GORKA ESTRADA

## «Pisa la uva en lagar viejo con todo su racimo y mete ese vino en pellejos»

**Estela Lecea Diéguez Del Barrio de las Bodegas de San Asensio a Soraluze 5. Por los Saltos del Petrohué**



CIUDADANOS  
BEGOÑA  
DEL TESO

gunto a ti que, además de ser bodeguera, hija, nieta y hermana de enólogos y viticultores, te especializaste en marketing y en el turismo del vino.

— Venid cualquier día que no sea el 22 de julio de este año. Acercaros a nuestra 'hora del vino'. No, no es fija ni está institucionalizada. Pero es. En otros sitios existe 'la hora del vermouth', ¿no? — Pues sí. Y la del poteo. Y la del

café. Y la del gin tonic...

— Pues nosotros, un poco después del mediodía y cuando cae la tarde, tenemos 'la del vino'. Y no, no tiene pérdida, empieza en la plaza. No es necesario quedar, estamos todos allí. En el Jesús, el Juli Carmen, el Trinquete, el Castillo, el Jubilado...

— Anda, como en otros tiempos, cuando no tenías que llamar a nadie de la cuadrilla porque sa-

bías que a alguien encontrarías en los bares de Lo Viejo. Oye, cuando dices 'todos' ¿te refieres a los jóvenes de San Asensio? ¿A gente de tu edad o de la de Carlos e Irene, a los que acabamos de conocer en esta calle y en este número (Soraluze 5), ante el escaparate con los vinos Lecea? — Sí. En San Asensio los jóvenes somos de vino. La cerveza tiene poco que hacer en nuestra plaza.

«Me gustaría que vinieseis el sábado a la 'Batalla del clarete' de San Asensio, creada hace ya medio siglo. Venid de blanco. Volveréis de rosa»

De eso, y de otras mil cosas, claro, hemos hablado en el campus del BCC. De los vinos de mañana para la gente del mañana: vinos frescos, fáciles, divertidos, festivos y festeros. De muy buena calidad pero sin ringorringo ni palabrería. Vinos jóvenes pensados a la manera antigua.

— No es vuestro aclamado 'Corazón de lago' un vino joven pero sí elaborado a la vieja usanza...

— Quince días después de vendimiada, pisamos la uva, en racimo completo y lagar antiguo. No despreciamos el raspón porque durante siglos se incluyó en el proceso de vinificación. Creemos que influye en el ph, los taninos, el color, el prensado, la fermentación. Así que para nuestro 'Corazón de lago' rechazamos el despallado, proceso mecánico que

separa el escobajo de la uva. Estoy segura de que ese pisado de racimo completo en lagar antiguo intensifica la frutuosidad de ese vino nuestro.

— Esos 'pellejos' de los que hablas en el titular, ¿tienen algo que ver con las botas y con los cueros de vino que Don Quijote toma, una vez más, por gigantes en el capítulo XXXV de la novela de Cervantes?

— Pues claro. En La Rioja se usaron desde el siglo XVI, y posiblemente desde antes, hasta hace bien poco, hasta hará unos 60 años. Eran de cabra porque la cabra tiene el pelo y la piel dura. Se les daba la vuelta, porque el del interior es pelo corto. Se impermeabilizaban y se reforzaban mediante la pez, esa brea o alquitrán vegetal. En realidad, era un soberbio 'envasado al vacío'. Los arrieros se los cargaban al hombro, los ponían en los carros y emprendían (rápido) camino a Castilla, a Gipuzkoa, a Bilbao.

— ¿Por qué cito ahí arriba el volcán de los Saltos de Petrohué? — Porque me curti como vinatera en las Américas. Viagé de la Argentina al Cuzco. Para luego regresar al Barrio de las Bodegas.