

Entrevista a **Natalia Ruiz**, directora técnica de Bodegas El Mesto

## Vinus Systems construye la sala de barricas de Bodegas El Mesto



*Bodegas El Mesto es un reciente y ambicioso proyecto que se está fraguando en la actualidad en Puertollano (Ciudad Real).*

*La presente entrevista nos muestra un testimonio de cómo trazar un proyecto de gran envergadura y construir una bodega del modo más sencillo, rápido y eficaz.*

Real) que es el de construir un complejo agroindustrial que comprendiera una almazara, una bodega y un restaurante, donde degustar lo elaborado en dicho complejo así como los platos típicos de la zona.

De este modo, este año hemos iniciado nuestra primera campaña de aceituna con la puesta en marcha de la alma-

zara y tenemos todo preparado para empezar la campaña de la bodega en agosto. El restaurante está actualmente en fase de construcción y se prevé su inauguración para las próximas navidades.

**¿Por qué decidieron construir su sala de barricas usando el sistema Vinus Systems?**

Queríamos una sala de barricas que cumpliera dos funciones. Por un lado, que nos permitiera no tener que dotarla de un sistema de climatización/humidificación y, por el otro, que cumpliera nuestros requisitos estéticos.

**¿Cómo conocieron a la empresa Vinus Systems y qué opinión les merece?**



**¿Cuáles son sus principales actividades en Bodegas El Mesto?**

Yo ostento la dirección técnica y, por ello, se me ha encargado dirigir la obra de esta nueva bodega y, en el futuro, a colaborar con Raúl Cobo, el enólogo, en el proceso de elaboración de nuestros vinos.

**¿Cuál es la historia de Bodegas El Mesto?**

Es una empresa que se fundó alrededor de los años 60 con carácter agrícola y ganadero que se ha dedicado principalmente durante estos años a la gestión de fincas de olivar en la provincia de Jaén. Hace un par de años nace la idea de iniciar un nuevo proyecto en Puertollano (Ciudad



Los conocimos por casualidad en un anuncio en internet cuando no sabíamos exactamente cómo enfocar el diseño de nuestra nave de barricas. Entramos en su página web y nos pareció bastante interesante con lo que nos pusimos en contacto con ellos para más información acerca de este novedoso sistema. Nos mandaron la información y concertamos una entrevista para poder definir más concretamente lo que deseábamos y confirmar un presupuesto. El trato fue muy cordial y la verdad es que ofrecen una gran variedad de productos (además de las bóvedas) para el sector del vino.

**Según su opinión, ¿cuál es la ventaja de este sistema frente a otras alternativas?**

Tiene varias ventajas como son la rapidez en el montaje frente a lo que sería formar



la bóveda en ladrillo *in situ*, la gran resistencia de su estructura, que, además, permite mantener una temperatura y una humedad adecuadas en el interior de forma que se minimizan las mermas en el vino.

**¿Qué diferencias de montaje tiene este sistema frente al tradicional?**

La bóveda viene en piezas y se monta con una grúa en dos o tres días, lo que viene a sustituir la mano de obra que implicaría realizar una bóveda de estas dimensiones en albañilería.

**¿Cómo consideran el servicio y la atención que les han proporcionado?**

El servicio y la atención han sido muy buenos tanto en la fase de diseño de la bóveda

como en la de montaje, como espero que seguirá siendo en el futuro.

**¿Cómo planean y desde cuándo usar su nueva bodega?**

Tenemos todo preparado para empezar a elaborar en la próxima campaña, aunque no descartamos comprar vino joven ahora en mayo para poder meter una partida en las barricas y empezar la crianza.

**¿Qué perspectivas de futuro tienen para su producción vinícola?**

Elaboración de vinos de alta calidad: blancos y tintos jóvenes, muy afrutados, bien estructurados, suaves y amables en boca. Por otro lado, tintos criados en madera de roble (francés, americano, húngaro), muy complejos, carga polifenólica alta (antocianos y taninos), densos y amplios en boca, aterciopelados, manteniendo siem-



pre un buen equilibrio entre la fruta y la madera. Los vinos elaborados pretenden desarrollar un estilo vanguardista, aunque siempre respetando las características del *terroir*, así como las cualidades de las uvas que los integran. Asimismo, los trabajos en bodega vendrán apoya-

dos por el empleo de las más modernas técnicas de cultivo en viña, dirigidas a la obtención de uvas de gran calidad, habiendo realizado previamente la elección de las variedades de uva, que por sus características y por su capacidad de adaptación al medio, nos permitan alcanzar el grado de diferenciación adecuado para poder ser compe-

titivos en los mercados a los que pretendemos dirigir su comercialización (mercados exterior y nacional).



**Vinus Systems**

www.vinus.es  
Tel. 902 540 543

