

SEI SOLO: EL PROYECTO PERSONAL DE JAVIER ZACCAGNINI

SEI SOLO es un proyecto que inicié en 2007, a partir de cuatro pequeñas parcelas de viñedo viejo (60 años) que adquirí en 2004 en mi pueblo favorito de la Ribera del Duero: La Horra.

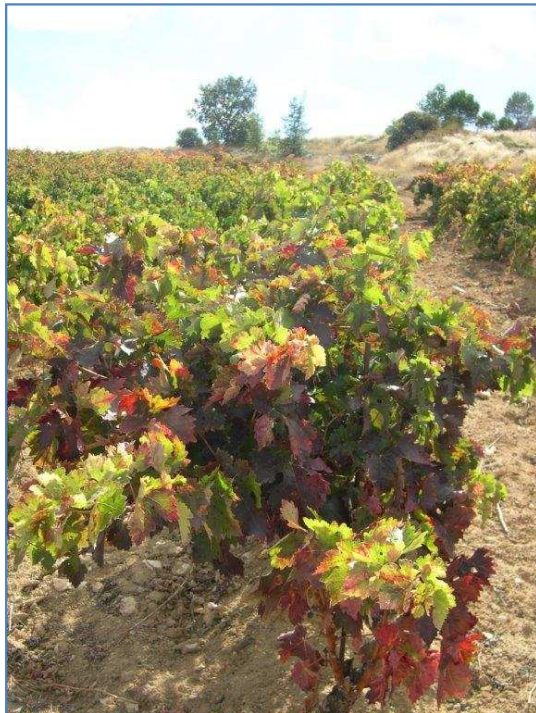
Mi intención era elaborar un vino que, sin dejar de ser un Ribera del Duero, tuviera una personalidad propia, distinta del estilo habitual, y ofreciese un perfil acorde con mis gustos personales, inclinándose hacia la finura, los matices y la elegancia, aunque esto supusiese menos estructura, menos intensidad tánica y menos presencia de la madera. Para ello fui probando diferentes maneras de elaborar y de criar en barrica, buscando el camino hacia ese perfil que deseaba.

Tras cinco años de ir afinando el proceso estimo haber llegado, en la cosecha 2011, a obtener un vino que satisfizo mis premisas iniciales.



SEI SOLO nació en el año 2007 de la mano de Javier Zaccagnini

SEI SOLO: LAS VIÑAS



Viñedo de SEI SOLO en terreno arcillo-calcáreo

A las cuatro parcelas propias he añadido otras cinco arrendadas, también magníficas y también en La Horra. Una de ellas, situada en el Pago de Santa Cruz es, según dicen, la viña más vieja del pueblo, sobrepasando los 90 años de edad.

Mis cuatro viñedos hacen un total de 2,7 hectáreas, y los arrendados suponen 3,1 hectáreas. El rendimiento es muy bajo, vendimiándose tan solo 8000 kg en total (algunos años incluso menos) con un rendimiento medio de 1400 kg por hectárea.



Viñedo viejo de más de 60 años sobre terreno arcillo-arenoso en La Horra

SEI SOLO: LA ELABORACIÓN

Las viñas viejas de este fantástico pueblo, La Horra, tienen una raza y una personalidad muy interesantes y considero que el mejor resultado se consigue respetando su tendencia natural, dejando la uva ir a donde desea, con la mínima intervención enológica, para que exprese a fondo su terroir.

Mantengo esa idea bien presente durante la fermentación alcohólica, y estimo tener el mismo papel que una comadrona en un parto: es un proceso natural donde lo mejor es no intervenir si no es necesario, y tan solo ayudar a que todo vaya, con fluidez y sin altibajos, a donde debe ir.

Una de las grandes ventajas de un proyecto tan pequeño en dimensiones es que podemos estar atentos al momento perfecto de maduración y vendimiar en un solo día. Las uvas son llevadas inmediatamente a la bodega donde, tras ser enfriadas en una cámara frigorífica, son inspeccionadas en mesa de selección, despalladas y sometidas a un suave estrujado.



Depósitos de fermentación de roble francés de 2500 kg de capacidad

Por gravedad son cargadas en cuatro pequeños depósitos de madera de 2500 kg de capacidad. No se efectúa sangrado de mosto, para no ganar concentración y no alterar la expresión natural de la añada.

La fermentación se inicia espontáneamente por las propias levaduras autóctonas que las uvas traen del campo. Nunca se siembran levaduras comerciales.

En cada uno de estos cuatro depósitos (a los que denomino Z-1, Z-2, Z-3 y Z-4) se encuban unas viñas concretas, de modo que a lo largo de los años puedo ir haciendo un seguimiento de la diferente personalidad y estilo de cada una de las viñas.

Dependiendo de la evolución diaria de densidades y temperaturas, efectúo bien bazuqueos manuales o bien ligeros remontados, hasta obtener con gran naturalidad el fin de la fermentación y dejar el vino muy seco (menos de 2 gr de azúcares residuales por litro).

Ya obtenido el vino joven, se descuba a barricas francesas de dos años y no se añade nada de vino de prensa, de nuevo buscando no ganar concentración y preservar la elegancia.

Estas barricas se trasladan a una nave subterránea, que en esa época del año (noviembre) se encuentra a 10°C de temperatura, y ahí reposan, sin sulfitar, entre uno y dos meses a la espera de que la fermentación maloláctica arranque naturalmente. Este proceso, muy lento y natural, se prolonga hasta abril o incluso mayo.

SEI SOLO: LA CRIANZA EN BARRICA



La crianza se lleva a cabo en barrica usada, tanto de 228 litros como de 600 litros.

Los cuatro lotes iniciales de la fermentación alcohólica (Z-1, Z-2, Z-3 y Z-4) se trasiegan a barricas de dos a tres años (cero barrica nueva) de 228 litros y a cubas de cinco años de 600 litros. De esta manera se obtienen ocho lotes distintos (Z-1, en barrica de 228 litros y de 600 litros; Z-2 en

Los vinos SEI SOLO permanecen en barrica durante un periodo de 14 a 20 meses (etc). El periodo de crianza se desarrolla a lo largo de unos catorce a veinte meses, con los trasiegos que por cata se consideren oportunos (en general unos seis meses entre trasiegos) y cuando considero que el vino ha llegado a su punto óptimo de crianza, lo embotello.

barrica de 228 litros y de 600 litros,

Tanto el SEI SOLO 2011 como el PRELUDIO 2011 han estado dieciocho meses en barrica.

SEI SOLO: LOS VINOS

A pesar de que toda la uva procede de un solo municipio, dada la interesante variación de suelos de La Horra, las diferentes orientaciones de cada viña y el tipo de Tempranillo de cada una, al final del proceso de crianza cada lote tiene su propia personalidad.



Botella SEI SOLO 2011

Catando todas las barricas, selecciono aquellos litros que a mi entender representan la expresión del vino que deseo, en cuanto a finura, elegancia, precisión y equilibrio, y esos litros se embotellan como primer vino: SEI SOLO. El conjunto de las demás barricas se embotellan como segundo vino: PRELUDIO.

Cada año invito a un excepcional catador para que me ayude a definir los vinos en esta cata de ensamblado final. En el caso concreto de la añada 2011 fue Antonio Sarrión, enólogo y propietario de Bodegas Mustiguillo, con D.O. Propia Finca Terrerazo.

Las barricas que seleccionamos para SEI SOLO fueron las Z-1 (una barrica de 600 litros, una de 228 litros y una de 110 litros), a lo que añadimos un pequeño toque (un 7%) del vino de 600 litros de las partidas Z-2, que le dio una boca aún más redonda. Este ensamblado sumó 1000 litros.

El resto de barricas (Z-2, Z-3 y Z-4 tanto en 600 litros como en 228 litros) se ensamblaron para formar el segundo vino: PRELUDIO 2011, resultando un total de 3000 litros.

Embotellado de la añada 2011

El vino de la añada 2011 fue embotellado en julio de 2013. La producción final ha sido de 1200 botellas del primer vino: SEI SOLO 2011, y de 4000 botellas del segundo vino: PRELUDIO DE SEI SOLO 2011.



Botella PRELUDIO de SEI SOLO 2011

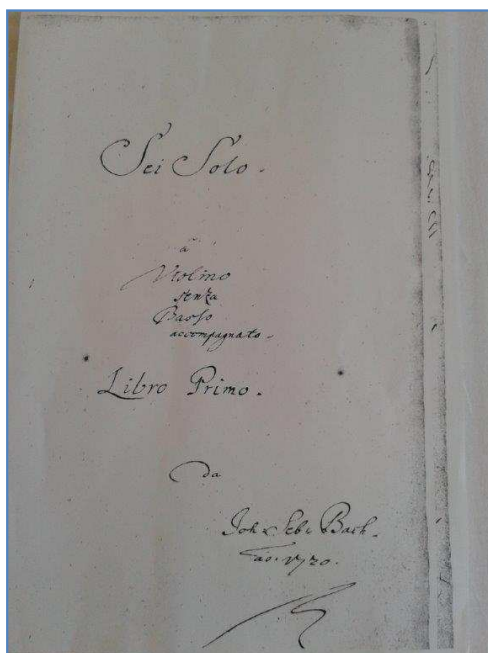
SEI SOLO... ¿POR QUÉ ESE NOMBRE?

Sí, reconozco que es un poco raro, pero todo tiene su explicación...

Me hubiese gustado llamar al vino La Horra, como referencia a la procedencia de las uvas, pero esa marca ya estaba registrada. Los nombres de las viñas no me valían (El Alto, Barroso, La Espalda...) entre otras razones porque el vino no responde a una sola de ellas, sino a su conjunto.

Ante la imposibilidad de poner al proyecto y al vino un nombre relacionado con el pueblo de procedencia o con las viñas, opté por relacionarlo con mi otra pasión: la música, que tantas similitudes tiene con el vino.

Siendo mi música preferida la de Juan Sebastián Bach, busqué alguna manera de homenajearle y me decidí por las dos primeras palabras de la partitura de una de sus obras maestras: las seis sonatas y partitas para violín solo (*Sei Solo a Violino senza Basso accompagnato...*), y escogí para la etiqueta la propia escritura original de J. S. Bach, ya que afortunadamente pude registrarla como marca de mi vino.



Caligrafía original de J. S. Bach