

## LA BODEGA



Detalle de las tinas de roble francés en las que elaboran parte de sus vinos. El resto lo vinifican en hormigón sin revestir y en acero inoxidable. / FOTOS: LM.

## BODEGA DÍAZ BAYO (DO RIBERA DEL DUERO)

Esta bodega apuesta por la viña y por todos los avances técnicos disponibles para trasladar el terruño de las viñas a sus vinos

# La esencia de la tierra llega hasta la copa

FERNANDO LÁZARO

El panorama vitivinícola regional no deja nunca de sorprender. Uno de los proyectos más innovadores que ha comenzado a trabajar recientemente es el de la bodega Díaz Bayo, asentada en el municipio burgalés de Fuentelcésped. Francisco-Paco cede sus dos apellidos a este proyecto que se nutre de una tradición vitícola familiar ancestral...

... y que se ha dotado de todos los elementos necesarios para conseguir trasladar todo el potencial de los terruños en los que crecen sus viñedos a sus vinos. Viticultura ecológica, mesa de selección de racimos y luego grano a grano, toneles de hormigón y de roble francés para fermentar sus vinos, una

selecta muestra de las mejores barricas de roble francés para la crianza... Todo en una bodega pequeña pero volcada en producciones de gran calidad que, a pesar de su corta historia vital, ya gozan de una merecida fama.

La familia Díaz Bayo se ha dedicado desde hace diez generaciones al cultivo de la vid y a la elaboración de vino en la Ribera del Duero, aunque no ha sido hasta hace dos años cuando el proyecto se ha

profesionalizado por completo y ha adquirido la dimensión que hoy tiene, con unos vinos de personalidad perfectamente definida y que rompen moldes en muchos sentidos.

La base del proyecto, como no podía ser de otra forma, es el viñedo. La bodega cuenta con 35 hectáreas situadas en los términos municipales de Fuentelcésped (28 hectáreas) y San Juan del Monte plantadas de tempranillo fundamentalmente (el 95%) y complementando esta casta con Cabernet sauvignon, merlot y la blanca autóctona albillo.

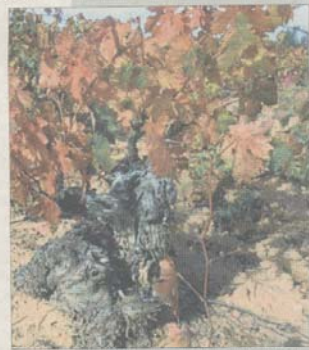
La viña, con una edad que oscila entre los 12 años de la más joven y los cien de la más vieja, se asienta en suelos diferentes y a una altura considerable, con una máxima de 940 metros sobre el nivel del mar,

en suaves laderas que confieren a la uva unas características particulares y peculiares que se respetan en todo el proceso de elaboración del vino, con fermentaciones independientes para cada pago y crianzas en diferentes tipos de roble para estudiar la evolución de cada uno.

**ECOLÓGICO.** El cultivo es completamente ecológico, sin aplicar ningún tratamiento químico y usando abonos orgánicos, y la bodega se rige por las directrices de la agricultura biodinámica para que los vinos sean el fiel reflejo del terruño, con rendimientos limitados para lograr mayores concentraciones aromáticas.

La mayoría de la viña que se cultiva en la bodega está plantada en vaso (un 70%), mientras que el resto está en espaldera, investigando diferentes sistemas de conducción como los vasos verticales o el Smart-Dyson para estudiar su adaptación a estos fríos terrenos castellanos. La filosofía de la casa pasa por estudiar el terreno y descubrir su potencial para que éste se traslade hasta los vinos.

Pero el campo no es el único lugar donde la bodega está innovando. En vendimia la bodega recoge



Detalle de una de las cepas viejas de la bodega.

la uva en cajas de una capacidad de entre 12 y 15 kilos que son trasladadas hasta la bodega y depositadas en una inmensa cámara frigorífica hasta estabilizar la temperatura en 6 grados centígrados. El objetivo de esta medida, que empieza a ser común en muchas bodegas, es el de preservar al máximo sus características naturales y evitar cualquier ti-

## GUÍA

## DÍAZ BAYO, S.L.

Año de fundación: 2004  
T: 947 56 10 20  
Fax: 947 56 12 04  
Dir: Camino de los Anarinos, s/n  
09471 Fuentelcésped (Burgos)  
Web: www.bodegadiazbayo.com  
E-mail: info@bodegadiazbayo.com

## Estructura de la empresa

Pres.: Francisco José Díaz Bayo  
Director técnico: David Sampedro  
Enólogo: María Berzal

## Características de la empresa

Producción media: 110.000 botellas  
Inst. vinificación: Depósitos de roble, hormigón y acero inoxidable  
Barricas: 400

## Viñedo

Viñedo propio: 35 hectáreas  
Var.: Tempranillo (95%), albillo, cabernet y merlot

## Comercialización

Nac: 50%. Exp: 50%.

## MARCAS COMERCIALES:

- EL ALBILLO DE DÍAZ BAYO. Blanco fermentado en barricas. PVP: 16. Bot: 2.200
- NUESTRO DIEZ MESES. Tinto 10 meses roble. Var: tempranillo; PVP: 8,5 euros. Bot 45.000
- NUESTRO CRIANZA. Tinto crianza. Var: tempranillo; PVP: 12,5 euros. Bot 60.000
- NUESTRO VEINTE MESES. Tinto 20 meses roble. Var: tempranillo. PVP: 32 euros. Bot 10.000



Obras para la construcción del centro de enoturismo.



Imagen de la doble mesa de selección de la bodega.



María Berzal, enóloga de Díaz Bayo, en un viñedo.