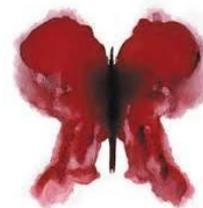




U N I V E R S I D A D  
COMPLUTENSE  
M A D R I D



## ***El Regajal, el vino de Madrid más allá de las mariposas***

*“Color granate intenso. Nariz con toques florales y aroma de fruta roja y romero. Boca sedosa, con buena acidez y final sabroso” Pura poesía en un vino que se cría rodeado de 77 especies de lepidópteros, de las 225 que hay catalogadas y que, sin lugar a dudas, contribuyen a su magia e identidad. Dicho néctar nace en El Regajal, bodega ubicada en el término municipal de Aranjuez con una extensión de 15,5 hectáreas y que el primer curso de iniciación a la enología de la Universidad Complutense de Madrid, tuvo la oportunidad de conocer este mes de septiembre.*

La finca situada a 620 metros de altura, produce aproximadamente 5.000 kilos por hectárea, repartidas en cuatro parcelas, con una insólita variedad de suelos de grava, yeso y arcilla, entre otros. Algunas cepas se riegan solamente dos veces al año, a primeros de año y en agosto. “Y se podría producir el doble con mayor cantidad de agua y abono, pero a costa de perder el sabor”, según explica al grupo y a pie de viñedo, Daniel García-Pita, la alma mater del proyecto.

Las cinco variedades plantadas de cabernet sauvignon, tempranillo, petit verdot, merlot y syrah se respetan mucho. El suelo es un ser vivo, siguiendo el manual de “vino de terroir”. Aquí la viticultura es un arte, la planta una religión y la poda una filosofía. Vendimia manual, sólo trabajan con sulfuroso y no se añaden levaduras. “El trabajo está en la tierra. El vino hay que tocarlo poco. El 75% es campo y el 25% elaboración”.



***El grupo del curso de iniciación a la enología de la UCM en el viñedo de El Regajal***

### **Una cuadra, dos depósitos y 80 metros.**

A día de hoy, El Regajal, perteneciente a la D.O de Madrid, cuenta con cuatro referencias: **El Regajal Selección Especial**, **Las Retamas del Regajal**, **Galia** y el último en incorporarse a la familia, **Ladeiras de El Regajal**. Sus comienzos datan del primer viñedo que el padre de Daniel plantó en 1998. “Todo empezó en una cuadra, con dos depósitos y 80 metros”, al estilo garaje de Silicon Valley.

Daniel García-Pita Ripollés aterrizó en 2001 en la finca, procedente del mundo de la publicidad. Previamente había pasado por publicaciones como Madrid y Más (Actual 20 Minutos), QDQ y las agencias D´arcy y Rómulo y Remo, “Esto empezó como un hobby de mi padre, Daniel García-Pita Pemán, quien pensaba en la jubilación y en los fines de semana. Empezó a hacer 3.000 botellas. Así que te vas metiendo poco a poco, te va gustando y vas viendo que lo vendes. Luego el periodista de El Mundo, Juancho Asenjo probó el vino y le encantó”.

## **Demanda de la D.O de Madrid**

En 2003 empieza a comercializarse el Regajal, año del boicot catalán. “Había una especie de “madriditis” y los restaurantes empezaban a pedir un vino de Madrid. Éramos los nuevos, la presentación era buena y la entrada, sencilla. Creo que lo estaban esperando”, recuerda García-Pita. Luis Miguel Martín, responsable de Distribución Atem se encargó de posicionarlo en la alta hostelería de Madrid, Jockey, Horcher y Zalacaín. Y luego se extendió a establecimientos como el Grupo La Máquina o La Rumba, KaButoKaji, Casa José o Ata Club, entre otros.



***El Regajal ocupa una extensión de 15,5 hectáreas.***

El año pasado salieron de la bodega aproximadamente 100.000 botellas y el 2015 unas 95.000. En la cosecha de 2017 habrá una menor producción debido a una tormenta de pedrisco en junio. En líneas generales, **el Regajal Selección Especial y las Retamas del Regajal** copan la producción de la bodega, aportando mitad y mitad. Se exporta el 20% y el 80% se queda en nuestro

país. En Galicia es justo al revés, 90% sale fuera y 10% está destinado a territorio nacional.

“Cuando empezamos a vender Galia en 2012, en plena crisis nacional, nadie quería hablar de vinos que pasaran de un precio de distribución de más de 15 euros, que este caso lo es, y tuvimos todas las puertas cerradas. En cambio en exportación, nos funcionó muy bien. Es verdad que en el extranjero se pagan vinos más caros que en España”, reflexiona el dueño de El Regajal. Galia se elabora entre Valladolid, Soria y Burgos, aunque no está acogido a ninguna D.O. Empezaron con 3000 botellas y ahora están en 15.000 con un objetivo de 20.000.

## **Novedad: Ladeiras de El Regajal**

Con su espíritu emprendedor, El Regajal también se ha atrevido con el blanco, un Godello de Valdeorras de 2015. Un capricho. Daniel advierte que se podría considerar un vino pasado pero no es el caso. “Ahora está perfecto. No entiendo la cultura de tomarse los blancos demasiado rápidos con mucha fruta y rápida oxidación. El vino se ha trabajado en madera, hemos guardado las lías y trabajado la potencia. Si lo hubiéramos sacado en 2016, sería un tablonazo”, desvela.

García-Pita ejerce de perfecto anfitrión con el grupo de entusiastas estudiantes del curso de iniciación de enología de la UCM. Durante la visita hubo una cata con diferentes tempranillos en depósito. Después, en la sala de barricas les animó a probar varios vinos con tiempos de reposo diferentes, en un divertido juego de paladar. Barrica Ángelus y nunca nueva. El bodeguero lo tiene claro: “Sólo roble francés, no vale otro. Un roble americano se comería este vino”, afirma.

Regajal tiene estilo propio. El resultado no es otro que estrategia, esencia y sobre todo, carácter. “La mariposa nos enseñó a nosotros mucho al principio. Una bodega nueva, situada en una reserva natural y con el compromiso de respetar el medio ambiente. Hay una buena simbiosis”.

## **Mónica Barrigón Baltasar**



***De izda a dcha. Galia, el Regajal Selección Especial y las Retamas del Regajal***



*Foto de grupo del curso de iniciación a la enología de UCM junto a Daniel García-Pita*

---

### **Más información:**

**Dr. José Luis Priego Bermejo**  
**Prof. Titular Química Inorgánica I**  
**Facultad de Ciencias Químicas**  
**Universidad Complutense de Madrid**  
**Avda. Complutense s/n**  
**28040 Madrid**  
**España**  
**Tfno. +34 91 394 43 44**  
**e-mail: [bermejo@ucm.es](mailto:bermejo@ucm.es)**  
**Página web: <http://ucm.es/iniciacionenologia>**  
**Twitter: @VinoComplutense**