El amor por mi tierra me hizo volver a La Rioja, donde hoy trabajo con ilusión junto a mi familia en nuestro mayor proyecto: nuestra bodega del siglo XVI, Bodegas Lecea. Con los valores que nos enseñaron las generaciones anteriores, seguimos elaborando nuestros vinos "a la antigua usanza", en un laberinto de calados subterráneos desde el Histórico Barrio de Bodegas de San Asensio. Convencidos de que poseemos algo único en el mundo como riojanos y como familia, trasladamos este mensaje a cada visitante a través de nuestros vinos y de este "viaje a los orígenes del vino de Rioja".

En 2023 publiqué mi primer vino-libro "Parábolas para volar - El vuelo de un viaje hecho vino". Este libro de viajes y poesía se publicó junto a un vino con el mismo nombre y narra mi amor por los viajes, la magia de la vuelta a casa, y todas las virtudes de "La Tierra con nombre de vino", La Rioja.

Maskviajes: Historia de Bodegas Lecea

Estela: Bodegas Lecea nace de la pasión de una familia de viticultores que lleva más de cinco generaciones dedicándose al cultivo de la vid y a la elaboración de sus propios vinos.

Don Rufino Lecea Blanco, en los años 80, inicia el cambio. Comienza a embotellar sus vinos. Le sigue su hijo Luis Alberto Lecea, que hoy permanece al frente de la bodega junto a sus hijos Jorge, Estela y Lidia y su mujer Lourdes.

Maskviajes: Háblanos de sus vinos

Estela: La elaboración de nuestros vinos se realiza a partir de cosecha propia, lo que permite un exhaustivo control de la producción, seleccionando las viñas de mayor edad para los vinos más especiales.

Bodegas Lecea se caracteriza principalmente por la perfecta combinación entre modernidad y tradición.

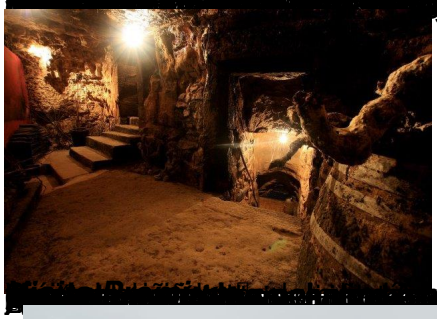
Cabe especial mención el proceso recuperado en el tiempo para conseguir el vino “Corazón de Lago”. Un vino de maceración carbónica elaborado en el antiguo lagar de piedra y pisado con los pies.

Cada año desde el 2008 celebramos la FIESTA DEL PISADO DE LA UVA, para ello 15 días antes se llena el antiguo lagar, recuperado para este fin, con 18.000 kilos de uva tempranillo. Se elabora un vino de maceración carbónica por lo que es necesario echar la uva “sin romper”.

Transcurrido el tiempo de fermentación en el que el azúcar de la fruta se ha transformado en alcohol se deja escurrir el lagar para retirar la “lágrima”, que es el mosto que ha fermentado fuera de la uva por rotura de su piel.

En este momento, coincidiendo con el sábado, es cuando se inicia el proceso del “pisado” y es el momento en el que comienza la actividad. Todas las personas que se acercan hasta nuestra bodega tendrán la oportunidad de ver la demostración del pisado de la uva. De este proceso obtendremos, el “Corazón de Lago”, un vino distinto y especial que nos hace recordar los vinos de antaño. Diferente y único.

Al día siguiente, el domingo, se procede al prensado en el trujal de las pieles de la uva, los hollejos.



www.bodegaslecea.com