

● ● ● EL PARO AGRARIO DESCENDIÓ EN 41 PERSONAS EN ENERO EN LA PROVINCIA. El desempleo en agricultura descendió en 41 personas en enero en la provincia, y 339 en Castilla y León, lo que deja en 449 los parados en este sector en Soria, que tuvo un comportamiento negativo en el conjunto nacional, con un aumento del paro del 7,46%, hasta los 228.384. Y es que en todo el país la agricultura fue el sector en que más incrementó el paro en enero en comparación con diciembre de 2014. En términos interanuales, subió en 20.210 personas respecto a enero de 2014, un 9,71 % más.

VINO DE AUTOR DE LA RIBERA SORIANA

ENOLOGÍA José Luis Sanz empezó hace tres años en el mundo del vino con su Camino Soria, a partir de uvas de su viñedo de Velilla de San Esteban. Ahora lanza el Vendimia Seleccionada, de la añada 2011

CAMINO SORIA nació hace ya tres años de la mano de José Luis Sanz, ingeniero aeronáutico que dejó atrás sus más de veinte años de carrera profesional, en ese momento como director comercial de una gran multinacional, para dedicarse a su pasión, elaborar un vino de su propia tierra. Así, después de realizar un Máster en Enología y Viticultura por la Universidad Politécnica de Madrid, lanzó este vino único a partir de un viñedo situado en Velilla de San Esteban y con Denominación de Origen Ribera del Duero, con rendimientos muy bajos de poco más de 2.000 kilos por hectárea, lo que añadido a su estructura caliza le confiere al vino su propia personalidad.

Hijo de padres sorianos, de Renieblas y Cubo de Hogueras respectivamente, José Luis ya había hecho vinos en su tiempo libre a modo de pasatiempo, pero en esta ocasión se propuso convertirlo en su nueva dedicación, y así puso en marcha su empresa de vino, con una producción de 5.000 botellas de vino crianza, «arriesgando y apostando por la calidad».

Desde entonces, reconoce que «el camino no ha sido fácil, y más teniendo en cuenta que los tiempos no han acompañado mucho, pero la demanda del mercado le ha llevado a pasar de aquellas 5.000 botellas a una producción actual superior a las 10.000 botellas, y con buenas expectativas de crecimiento para el futuro, lo que no parece fácil en los tiempos que corren. Es más, su objetivo es poder hacer realidad una bodega de Camino Soria. «Me gustaría establecerme en la provincia con mi propia bodega, ya que ahora como enólogo independiente alquilo los servicios de otra bodega de la Denominación, donde elaboro el vino, ya que con mi producción no resulta rentable abrir una bodega propia, pero con el tiempo no lo descartos».

Pese a su 'juventud' reconocimientos no le faltan a este fino. De hecho, a finales del año pasado el



José Luis Sanz lleva ya tres años produciendo su vino Camino Soria. FOTOS CEDIDAS POR JOSÉ LUIS SANZ



crianza, formado a partir de clones nativos de la variedad tempranillo y criado en barricas nuevas de roble durante más de 15 meses, se alzó con la medalla de plata en la Feria de Zurich bajo su marca Casvs (Camino Soria Vendimia Seleccionada) con la que comercializa en Suiza su vino. «Para alumnos de nuestros clientes es importante disponer de su propia marca en exclusiva para el mercado suizo. Por eso obtuvimos la marca Casvs específicamente para uno de nuestros importadores, brindándole así el poder disponer de su propia marca en exclusiva».

Y ahora este mes de febrero sa-

le al mercado el Camino Soria Vendimia Seleccionada, con la añada 2011, que fue realmente «excelente». De hecho, asegura José Luis Sanz, «solo se elaborará este vino en añadas que aporten una calidad de uva excepcional».

Reconoce que desde hace tiempo, quería lanzar al mercado un vino de alta gama y que superara en calidad al Camino Soria crianza, para lo que realizó una selección especial de uva de los viñedos de Velilla, que se criaron en barricas nuevas seleccionadas (60% roble francés, y 40% roble americano), «con el fin de conse-

guir este vino intenso, carnoso y con notas balsámicas de bosque mediterráneo. Un vino largo y potente que en definitiva dejará huella en el consumidor exigente».

La etiqueta de este producto ha sido diseñada por el propio José Luis Sanz, quien reconoce que guarda una simbología muy especial para él porque ha intentado reflejar diferentes motivos sorianos y que recogen recuerdos de los pueblos de sus padres. «La cruz templaria es un homenaje a la que se encuentra en el pueblo de mi padre, Renieblas. Y el pueblo de mi madre, Cubo de Hogueras, tiene una iglesia románica del

Camino Soria, ediciones limitadas

● ● ● EL Vino Camino Soria es un vino de autor exclusivo y Denominación de Origen Ribera del Duero, elaborado en ediciones limitadas de unas 10.000 botellas por añada a partir de un viñedo único situado en Velilla de San Esteban, con uva tempranillo-tinta del país. De color rojo picota, el vino es limpio y brillante. Con aromas de frutas negras y balsámicos de monte bajo con notas de cacao y especias como resultado de su crianza en madera. Su paso por boca es elegante, equilibrado y persistente. **LLY.**



siglo XII que contiene sillares cuya procedencia se estima provienen de las ruinas de Numancia. De ahí la inclusión en la etiqueta de motivos numantinos y celtíberos que han formado parte de la etiqueta de mi vino desde el principio».

Y es que al mismo tiempo intenta potenciar Soria y su provincia siempre que puede, dándole a conocer en los países en los que exporta su vino Camino Soria, que por el momento son Alemania y Suiza. Es más, las ventas en estos países ya suponen más del 40% de su producción actual de 10.000 botellas. «Ahora estoy trabajando en Dinamarca donde espero que Camino Soria esté presente lo antes posible».

No se olvida José Luis Sanz de los comerciantes y hosteleros de Soria, que desde el primer momento le han brindado su apoyo, confiando en su producto. «Sin ellos no habríamos podido sacar adelante este bonito proyecto», recalca.

IRENE LLORENTE YOLDI