

- VINOS
- BODEGAS
- REGIONES
- VIAJES
- REPORTAJES

- Consumo
- Cultura del Vino
- En el restaurante
- Enología
- Grandes vinos
- Historia del vino
- Mercados
- Personajes
- Vino y gastronomía
- Viñedos y bodegas
- Viticultura
- Zonas vitivinícolas

AYUDA

GALERÍA

Archivo Catas antiguas

Archivo Copas de Ariadna



LA TIENDA

▼ [el mundo.es](#)

Portada

España

Internacional

Economía

Sociedad

Comunicación

Televisión

Solidaridad

Cultura

Ciencia/Ecología

Tecnología

Madrid24horas

Obituarios

DEPORTES

SALUD

MOTOR

Metrópoli

Especiales

Encuentros

| [archivo](#)

Viñedos y bodegas

UN BORDELÉS ENAMORADO DE LA MONASTRELL

Al fin llega a España Bruno Prats

LUIS GUTIÉRREZ



Bruno Prats (izq.) y Stéphane Point.

Alicante es muy posiblemente la cuna de la monastrell, uva tinta mediterránea por excelencia, y una de las más nobles del mundo. Eso fue una de las cosas que Bruno Prats aprendió cuando estudiaba enología en Montpellier en 1967 de boca del profesor Jean Brana, que hablaba maravillas de las viejas viñas de esta casta, y de Alicante

como cuna de grandes vinos. Parece ser que las explicaciones y opiniones del profesor Brana causaron un gran impacto en el joven Prats. Pero Prats tenía otras responsabilidades.

La familia de su madre había comprado en 1917 la bodega que había creado un tal Gaspard d'Estournel en Saint-Estèphe un siglo antes. Cos d'Estournel era el líder de calidad de la denominación junto a Château Montrose, clasificado oficialmente como 'deuxième cru' en 1855.

En 1970, cuando se dividen las propiedades familiares, Bruno y sus hermanos Yves y Jean-Marie se convierten en los propietarios de Cos d'Estournel. Bruno es el encargado de gestionar la bodega día a día, y la cara visible de la familia en lo que al vino se refiere. En 1998 Cos d'Estournel cambia nuevamente de manos al ser vendida por la familia Prats, aunque su hijo Jean-Guillaume sigue hoy de director del prestigioso 'château'.

En ese mismo año Bruno Prats viaja a Alicante con Telmo Rodríguez, buen amigo de la familia quién además había trabajado en Cos durante tres años. Prats andaba buscando sitios en los que invertir y Telmo le presentó a la familia Poveda, viticultores de Monóvar, con los que Telmo tiene relación, pues elabora su vino de Alicante, ALmuedre, en su bodega. Aunque Prats tenía Alicante en mente, por una u otra razón en aquel momento no salió la cosa.

Al mismo tiempo un chaval llamado Stéphane Point estaba terminando de estudiar enología en la universidad de Burdeos. Prats se había aliado con los Symington, propietarios de Warre, Grahams y Dow (entre otras cosas) para hacer un vino tinto en el Douro. Los Symington son uno de los mayores y mejores propietarios del vino de Oporto, e integrantes de la Primum Familiae Vini, asociación de familias bodegueras del mundo, a la que los Prats también pertenecían. Prats fichó a Point de inmediato, y lo llevó al Douro, donde formó parte del proyecto Chryseia desde el comienzo. En 1999 elaboró el primer Chryseia, aunque esa añada nunca salió al mercado, y esperaron al 2000 para comercializarlo.

Prats no es una persona que se esté quieta, pues ya en 1990 había fundado Viña Aquitania en Chile junto a Felipe de Solminihac y Paul Pontallier, de Château Margaux, y en 2005 creó

Anwilka en Stellenbosch, Sudáfrica, con Lowell Jooste, de Klein Constantia, y Hubert de Bouard, de Château Angelus, como

socios. En 2008 Prats regresa a Alicante en busca de un amarre para su barco, y la chispa resurge. Point se había casado con una chilena que no se terminaba de aclimatar al Douro, y buscaba un país de habla hispana al que mudarse con su familia. Todos los ingredientes estaban ahí...

En febrero de 2009 Stéphane Point, nacido en 1973, aterriza en Alicante con su mujer y su hijo pequeño. Empieza a patear viñedos y llamar a todas las puertas, empapándose de la casta y de la zona. El 'modus operandi' de Prats es el de buscar socios locales que tengan el conocimiento y los contactos, lo que facilita mucho las cosas. Al final Point no encontró los socios, pero se convirtió en socio él mismo, pues encontró unos magníficos viñedos y bebió un Estrecho 2005 de Pepe Mendoza que le hizo quedarse en la zona. Es así como se crea Ibérica Bruno Prats y se alquila un rincón en la bodega de los Poveda.

Así que la semilla plantada en 1967 y regada durante años, casi germinada en 1998, y después en 2008, finalmente da su fruto. Al final Prats hace monastrell de Alicante. Hoy ya tiene dos vinos de la añada 2009 embotellados, etiquetados y a la venta. Uno de ellos llamado, cómo no, Alfynal... Pero han ido con mucha calma, haciendo las cosas poco a poco, y sin hacer ruido. Debe ser por eso que casi nadie se ha enterado de que Bruno Prats, una gran personalidad mundial del vino –miembro de la Academia Internacional– está elaborando en España.

Nos asegura Point que le gustan los vinos elegantes, sin excesos de madera ni maduración, y desde luego los 2009 no muestran ninguno de esos excesos, por desgracia tan fáciles de cometer en la zona. Piensa que los vinos son a la vez modernos (uvas despalilladas tras pasar por una mesa de selección, uvas, mosto y vinos movidos siempre por gravedad, fermentaciones en acero inoxidable con control de temperatura) y tradicionales (viñas viejas de secano, monastrell en vaso, fermentaciones por parcela, prensado muy suave, y crianza en madera principalmente usada y francesa en recipientes de 400 litros y mayores durante unos 12 a 14 meses).

Los vinos se llaman Mosyca y Alfynal; el primero es 25% mo(nastrell), 30% sy(rah), 25% ca(bernet) y el resto petit verdot (que complicaría demasiado el nombre...), y el segundo sólo monastrell de viña vieja. Mosyca tiene un cierto perfil atlántico dentro de su carácter mediterráneo, sin duda por el aporte de las castas bordelesas, ciertamente más internacional que Alfynal, que es un monastrell de libro de siete parcelas diferentes de viñas entre 35 y 70 años que no producen más de 2.500 kilos por hectárea. No tienen viñedos propios, pero tienen acuerdos con viticultores que les permiten seleccionar diferentes orientaciones, climas y edades según el año.

La monastrell es una uva de una noble rusticidad, que aguanta altísimas temperaturas en verano manteniendo el tipo (léase acidez), y que de sus retorcidas viejas cepas en vaso proporciona vinos de larga guarda. Para nuestro gusto Alfynal muestra mucha tipicidad (corteza de árbol, anisados, tanino firme pero fino), y se coloca rápidamente en la élite de los monastrell hispanos junto al Pie Franco de Casa Castillo y el ya mencionado Estrecho de Mendoza.

En esta añada inicial hay 7.500 botellas de cada vino, y mientras las cantidades de Mosyca podrían incrementarse con facilidad, la disponibilidad de viña vieja es más limitada (eso... cuando no se arranca). El PVP aproximado es de 10-12€ para el Mosyca y unos 25€ para Alfynal. Al final Prats ha llegado aquí, haciendo monastrell (y haciéndolo bien). ¡Bienvenido sea!

Fecha de publicación: **20.09.2011**