

Matarromera, raíces centenarias

Miguel Ángel San José

Desde la atalaya del castillo de Peñafiel, contemplamos el valle del Duero. En este lugar, una de las antiguas *llaves de Castilla*, hoy sede del museo del Vino, era donde el infante don Juan Manuel, señor del lugar, concebía sus apólogos, en los que el conde Lucanor y su consejero ponderaban las bondades del vino. El buen vino de esta ribera no es novedad. Nuestros abuelos vacceos, celtas de estos contornos, disfrutaban de él, cuando la ocasión se presentaba, sin orillar la cerveza, claro. No es raro, pues, que la vid siga creciendo con notable éxito en el valle, dando origen a magníficos caldos, que llegan a los rincones más remotos del globo.

Aguas abajo, en la margen derecha del río, oteamos Valbuena de Duero, lugar al que nos dirigiremos y donde comenzó la aventura del Grupo Matarromera, que hoy, tras cumplir sus bodas de plata, elabora vinos con Denominaciones de Origen Ribera de Duero, Rueda, Toro y Cigales, en siete bodegas diferentes, a la vez que produce aguardientes, vinos fortificados, aceites, los cosméticos Esdor y otros derivados, con una penetración sorprendente en el mercado mundial, merced a una extraordinaria política comercial.

Este vasto entramado empresarial se debe a Carlos Moro González, con unas raíces familiares que se hunden en esta tierra hasta el siglo XII. Nacido en Valladolid en 1953 es ingeniero agrónomo, diplomado en economía de la empresa, doctor en enología y viticultura, diplomado en economía de la pyme y máster en tecnología de la información y de las comunicaciones. Desempeñó en Madrid relevantes funciones en la dirección general de Industrias Agrarias, fue responsable de la industria aeronáutica en MINER y miembro del comité intergubernamental de Airbus. Dejando una prometedora carrera, en el año 1988, vuelve los ojos al terruño, a la vid y al vino, añorando las enseñanzas de su padre, Ursicino, y de su tío Jesús, con la idea fija de conseguir el mejor vino del mundo. El éxito no se hizo esperar: a los siete años de haber fundado su primera bodega, Matarromera, consigue que uno de sus vinos sea elegido "Mejor vino del mundo" en el Úrgrup International Wine Competition de Estambul.

Actualmente el Grupo Matarromera produce excelentes caldos, tanto tintos y blancos como rosados, en sus bodegas:



El Pago de las Solanas, de Bodegas Matarromera, en otoño.

Matarromera, Emina y Rento en Ribera de Duero, bodegas Emina en la D.O. Rueda y Cyan en la D.O. Toro, y la bodega Valde los frailes, con D.O. Cigales. Pero como hemos citado anteriormente, el grupo diversificado que produce aceite, aceite ecológico y productos cosméticos, posee un hotel especializado en enoturismo, el Museo Emina, y la primera televisión dedicada al vino. Además, Matarromera, con su laboratorio de deconstrucción, hasta ahora el mayor del mundo, produce EminaSin, vino con un grado alcohólico igual o menor del 0,5%, y el EminaZero, con 0% de alcohol.

El Grupo Matarromera está comprometido con el medio ambiente, la sostenibilidad, la investigación y la innovación, no solo como estrategia de competitividad, sino, sobre todo, como filosofía empresarial.

Su apuesta por la sostenibilidad ha sido constante. En el periodo entre 2005 y 2015, la inversión en este ámbito llegará a 7,2 millones de euros y, por tal motivo, todos los edificios se construyen bajo principios de sostenibilidad y ecoeficiencia. Todos los procesos y proyectos se realizan bajo el concepto de I+D, reducción de consumo energético y emisiones, uso racional del agua, uso de energías renovables y aprovechamiento de subproductos.

Como consecuencia, la tendencia empresarial es constante hacia un cuidado exquisito del medio ambiente, procurando practicar progresivamente la agricultura ecológica, basada en el máximo respeto por el medio ambiente, prácticas culturales sostenibles, empleo de productos naturales y aprovechamiento máximo de residuos orgánicos como nutrientes, exclu-

yendo productos fitosanitarios químicos de síntesis, para plagas y enfermedades. Asimismo, excluyen herbicidas o abonos químicos no orgánicos. En su envasado se prescriben normas que limitan o inhiben el empleo de aditivos.

El rendimiento cuantitativo de agricultura ecológica es menor, pero libre de residuos de pesticidas químicos, y por ende, de una calidad óptima.

Se puede mostrar el ejemplo del vino procedente de la D. O. Toro, CYAN, cuya total producción es ecológica. Del mismo modo, se practica la agricultura ecológica en las 82 hectáreas de plantaciones de olivo en las zonas de Rueda, Toro y Cigales, que dan origen a aceites virgen extra ecológicos de gran calidad, como el aceite Oliduro Ecológico, obtenido a partir de olivas picual, arbequina y arbosana.

Hoy día el Grupo Matarromera está en la UE y otros 80 países, entre los que se cuentan: Estados Unidos, México, Filipinas, varias naciones africanas y, como caso excepcional, China, con su rígida ley seca, además de ciertos estados árabes, donde los productos vitícolas están penetrando gracias a EminaSin y EminaZero, amén de los productos cosméticos Esdor.

Según nos alejamos de la Ribera del Duero, pienso que "de tal cepa, tal sarmiento", tras verificar un éxito empresarial tan extraordinario, y después de probar estos caldos...

*Afirmo, sin desdoro
para el agua, y como cristiano viejo,
que opina con decoro:
"Bébelo sin bautizo, -es mi consejo-
El vino, siempre..., moro".*