

*Si lo sabes escuchar,
el vino te habla*

JOSÉ MORO

A man with grey hair, wearing a dark blue suit jacket over a light blue button-down shirt, is smiling and looking down at a glass of red wine he is holding in his right hand. He is standing in a vineyard with rows of grapevines stretching into the distance under a cloudy sky. The overall mood is serene and professional.

**LA INSPIRADORA
HISTORIA DE ÉXITO DE
BODEGAS EMILIO MORO**

José Moro Espinosa

Si lo sabes escuchar, el vino te habla

La inspiradora historia de éxito
de Bodegas Emilio Moro



Gestión 2000

© José Moro Espinosa, 2019
© Bodegas Emilio Moro S.L, 2019

© Editorial Planeta, S.A., 2019

© de esta edición: Centro de Libros PAF, SLU.
Gestión 2000 es un sello editorial de Centro de Libros PAF, SLU.
Av. Diagonal, 662-664
08034 Barcelona

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-9875-493-3
Depósito legal: B. 23.361-2019
Primera edición: noviembre de 2019
Preimpresión: gama sl
Impreso por Artes Gráficas Huertas

Impreso en España - *Printed in Spain*

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Sumario

Introducción	9
--------------------	---

Primera parte. La apasionante historia de Bodegas Emilio Moro

El Tío Moro	17
Humildad absoluta	21
La antigua bodega familiar	27
El vino te habla	33
La rebeldía de un buen vino	39
La Felisa	45
Buen futbolista, mal estudiante	49
Las señales no dan de comer.....	53
La ilusión de las primeras etiquetas	57
Primeras cosechas, primeros premios... ..	61
... y primeros problemas.....	66
Los problemas nunca vienen solos	70
El clon de la familia	73
Buscando financiación.....	76
Malleolus, un éxito fulgurante	80
Una nueva bodega para un nuevo siglo.....	85
Y llegó la crisis	89
Un proyecto consolidado.....	92
Con Emilio Moro por bandera.....	96

Una empresa grande... y una gran empresa	103
Crecer o morir	107
Soñador de vinos.....	110

Segunda parte. Las claves del éxito

Con la cabeza bien alta	115
La familia	119
A mi manera	124
El <i>terroir</i>	128
La variedad Tinto Fino	134
Nuestros vinos, nuestra forma de vida.....	137
Una bodega de puertas abiertas.....	147
Aclarar conceptos.....	152
Construir una gran marca.....	156
De la cepa a la copa.....	161
La innovación de hoy será la tradición del mañana ...	164
La bodega del futuro	167
Dibujando vinos	173
Compromiso con la sociedad.....	177
El vino ayuda al agua.....	180
Crecer más para ayudar más.....	183
Una familia que es un equipo, un equipo que es una familia.....	188
Camino hacia la excelencia	195
En el cielo de Times Square se brinda con Emilio Moro	198
Epílogo. El futuro se construye hoy	203
Gracias	207
Nuestra historia en resumen: principales hitos.....	209

PRIMERA PARTE

**La apasionante historia
de Bodegas Emilio Moro**

El Tío Moro

La pasión por la viña nos viene de nuestro abuelo Emilio, del que conservamos como un tesoro esta frase: «El vino es un ser vivo al que hay que entender, atender y mimar». Él tenía fama, hace ya casi un siglo, de elaborar uno de los mejores vinos de la zona, aunque no faltaban las malas lenguas que decían que el secreto estaba en unos polvos que le daba una prima suya boticaria. Ya se sabe, cosas de pueblo...

El abuelo, cuyo nombre completo era Emilio Moro Gómez, nació en 1891 en Valbuena de Duero, un rincón de la provincia de Valladolid (España), conocido por los amantes del vino como sede de una bodega mítica, Vega Sicilia. Desde pequeño se dedicó a la agricultura. Se casó en segundas nupcias con nuestra abuela, Elvira Pérez Rivera, y se mudó a Pesquera, apenas unos kilómetros hacia el este, donde siguió cultivando la tierra y viviendo del vino que elaboraba. En aquella época, las primeras décadas del siglo xx, el pueblo estaba rodeado de viñedos y mucha gente vivía de hacer vino. Aunque Pesquera en sí era y es pequeño, su término municipal es bastante grande, unos 56 km², y buena parte de esta superficie estaba ocupada por viñas.

En Pesquera se ha hecho vino desde tiempos inmemoriales. Ya en las Ordenanzas Municipales de 1539 se hace referencia en varios apartados a las viñas y el vino, lo que da a entender la importancia de este producto para la zona. Como explican los auto-

res del libro *Pesquera de Duero*, Félix Rivera Ontañón y José Abad Acebes, casi una cuarta parte de los 103 capítulos de aquellas ordenanzas estaba dedicada a este tema, regulando cuestiones como el cuidado de las viñas, la venta y consumo del vino, la fijación del precio o la prohibición de «meter uva o vino de fuera».

La viña también tiene un papel destacado en las siguientes Ordenanzas Municipales, las de 1886, donde ocupa casi todo el capítulo 3. Allí, entre otros temas, se habla de la cosecha en estos términos: «... al acercarse la época de maduración de la uva (el Ayuntamiento) acordará en acta que por sus individuos y algún cosechero se formen comisiones para ver en un solo día el estado del viñedo y dando cuenta del en que se halla la maduración del fruto acordará día en que se vuelva a reconocer y hecho acordarán definitivamente el día que ha de dar principio la vendimia».

En Pesquera se hacía sobre todo vino tinto. De hecho, se considera la gran cuna del vino tinto de la zona de la Ribera del Duero, pues los únicos pueblos donde se hacía tinto eran Pesquera, Valbuena y Peñafiel. En el resto, como Roa, Pedrosa y otros, se hacía mayoritariamente rosado (es decir, se mezclaban blanco y tinto, una forma de hacer rosado diferente a la actual). Juan Ortega y Rubio afirma en su libro *Los Pueblos de Valladolid* (1895) que «en el término de Pesquera se cosecha el mejor vino de la Ribera del Duero». O sea, casi un siglo antes de que se creara la Denominación de Origen, cosa que sucedió en 1982.

Nací en 1959 y desde que tengo uso de razón recuerdo que la viña, la uva, las bodegas y el vino formaban parte de la vida cotidiana del pueblo. Muchas familias elaboraban su propio vino, la mayoría sólo para consumo propio y algunas, como la nuestra, también para vender una parte a granel. Cada familia tenía su parcela y hacía 400 o 500 litros al año, los que más 1.000 litros. Se elaboraba de forma totalmente manual y se vendía a unos precios muy bajos.

El hecho de que casi todas las familias elaboraran vino (o lo compraran, si no disponían de un majuelo o una bodega) tiene una explicación sencilla: hace años el vino no era simplemente un producto de disfrute, sino que cumplía una función prácticamente alimentaria. Los hombres que trabajaban en el campo tenían que afrontar jornadas larguísimas, sobre todo en verano, y el vino no sólo saciaba su sed, sino que les daba fuerzas para trabajar. ¡Algunos llegaban a beber hasta tres litros al día!

Nuestro abuelo Emilio, al que todo el mundo conocía en el pueblo como Tío Moro, era de los que vivía en parte del vino que elaboraba. Recuerdo una mesa de madera que tenía nuestra abuela Elvira en su casa con una hendidura en el medio donde metía las monedas cuando vendía los cántaros o las cuartillas a gente que venía de los pueblos de los alrededores e incluso de pueblos más lejanos.

La venta de vino a granel, sin embargo, no les daba para vivir. En la década de 1930, la viña había empezado a ser un cultivo poco rentable y muchos empezaron a arrancar sus viñedos, sustituyéndolos por otros cultivos como el cereal (maíz, cebada o trigo, sobre todo) y la remolacha. Este último se convirtió en el cultivo predominante en los cuarenta y los cincuenta. Hacía falta azúcar en España por el bloqueo económico y en Peñafiel, a sólo siete kilómetros de Pesquera, había una azucarera muy importante, así que la gente se pasó mayoritariamente a la remolacha para poder sobrevivir.

Nuestro abuelo, como el resto, también arrancó algunos viñedos, pero se quedó con seis o siete hectáreas, entre ellas las del Pago de Valderramiro, plantado en 1924, y Finca Resalso, plantada en 1932, justo el año en que nació mi padre, al que también bautizaron Emilio. Esas parcelas son las que nos sirvieron como base para arrancar nuestro proyecto más adelante, en los ochenta, cuando decidimos crear nuestros primeros vinos etiquetados y con marca propia. De ahí salió todo, de esos

majuelos, que es como llamamos a los viñedos en la zona de Pesquera (el *Diccionario de la Lengua Española* define majuelo como «viña nueva que ya da fruto», pero nosotros llamamos así, por extensión, a cualquier viña).

A esos viñedos históricos, nuestro padre añadió en 1964 el Pago de Sanchomartín, de una hectárea, pero el resto son más recientes. Como luego explicaré, estos majuelos han sido fundamentales para el éxito de Bodegas Emilio Moro, pues de ellos proviene el clon de la variedad Tinto Fino con que elaboramos todos nuestros vinos. Un tipo de uva con unas características diferenciales y una personalidad muy marcada. Pero sigamos con la historia...