

# LAGAR D'AMPRIUS

## PREMIO A LA MEJOR BODEGA 2023

---

### GLOSA POR JUAN CACHO ACADÉMICO DE NÚMERO

La bodega que ha sido distinguida por los Académicos de la Academia Aragonesa de Gastronomía en el año 2023 es LAGAR D'AMPRIUS, que pertenece a la Indicación Geográfica Protegida Bajo Aragón, Vinos de la Tierra y está ubicada en Arenis de Lledó, término municipal de Calaceite, Teruel.

Arenis de Lledó está enclavada en el corazón del Matarraña, en una zona privilegiada cubierta por pinos, almendros, tomillos y romeros, con un clima particular, por su cercanía al Mediterráneo, pero con el macizo de los Montes de Beceite, que impide que los vientos húmedos y fríos del invierno le alcancen.

Lagar d'Amprius es una bodega pequeña y joven. Nació en la primera década de este siglo merced a la ilusión y el empeño de un número de personas amantes del buen vino y de su cultura y, sobre todo, comprometidas con el desarrollo de Teruel, que consideraron que no podía desaparecer un cultivo tradicional en el Matarraña como era el de la vid, ni su tradición centenaria de elaborar vino, desaparición a la que estaba abocado.

En una finca de 125 Hectáreas, controladas desde una masía del siglo XVII, que aún contiene un lagar de piedra, se plantaron 42 Hectáreas de viñedo en el año 2006, en dos zonas, o parcelas, conocidas como Mas d'en Roch y Mas d'en Jerra, situadas en los términos de Calaceite y Arenis de Lledó. Las variedades de vid plantadas fueron Garnacha y Syrah en tintas y Chardonnay y Gewürztraminer en blancas. Se eligieron estas porque son reconocidas internacionalmente como uvas de calidad y se adaptarían bien al lugar de plantación. Como curiosidad, la viña de esta última variedad es la única existente en la provincia de Teruel.

El objetivo de este trabajo era la elaboración de unos vinos de alta calidad, singulares, sorprendentes y representativos de la comarca del Matarraña.

Construyeron una bodega pequeña con los medios tecnológicos más modernos y capacidad de producción de entre 100.000 y 125.000 botellas de vino anuales y pusieron al frente de la misma a reputados enólogos. Primero a Jorge Navascués y cuando éste se marchó a La Rioja, a su padre Jesús Navascués, actual técnico jefe responsable de la bodega.

La filosofía de la vinificación y crianza de estos vinos difiere algo de la tradicional, pues las barricas de madera únicamente se emplean para elaborar un vino tinto 100% Syrah, que ha permanecido más de 300 días en bodega.

El resto de los vinos hacen su crianza sobre lías, sin madera de ningún tipo que pueda ocultar la calidad y los matices frutales y florales de las uvas. Posteriormente, los vinos se someten a largas maduraciones en depósitos de acero inoxidable o en botella. De esta forma se obtienen vinos

muy frescos, singulares, que expresan las características propias de las uvas, del territorio y del clima y que consiguen satisfacer a los paladares más exigentes.

Estos vinos han obtenido los mayores galardones en los concursos a los que se han presentado.

He dejado para el final nombrar a las botellas. También estas son singulares, de alta calidad y de un diseño que resultan inconfundibles.

La Academia Aragonesa de Gastronomía, felicita a la bodega, que es la única premiada de la provincia de Teruel desde la instauración de los premios y les desea a todos sus partícipes lo mejor para los años venideros.

Muchas gracias por su atención.

Enlace: <https://ampriuslagar.es/>