



DE CERCA | Juan José Otamendi Propietario de El Grifo

“El precio del vino es irrisorio”

Fundada en Lanzarote en 1775, la bodega El Grifo se nutre de paisajes ancestrales. Juan José Otamendi, uno de sus dueños, defiende que en cada botella deben convivir varias 'añadas' de generaciones, convencido de que sólo así se garantiza el futuro.

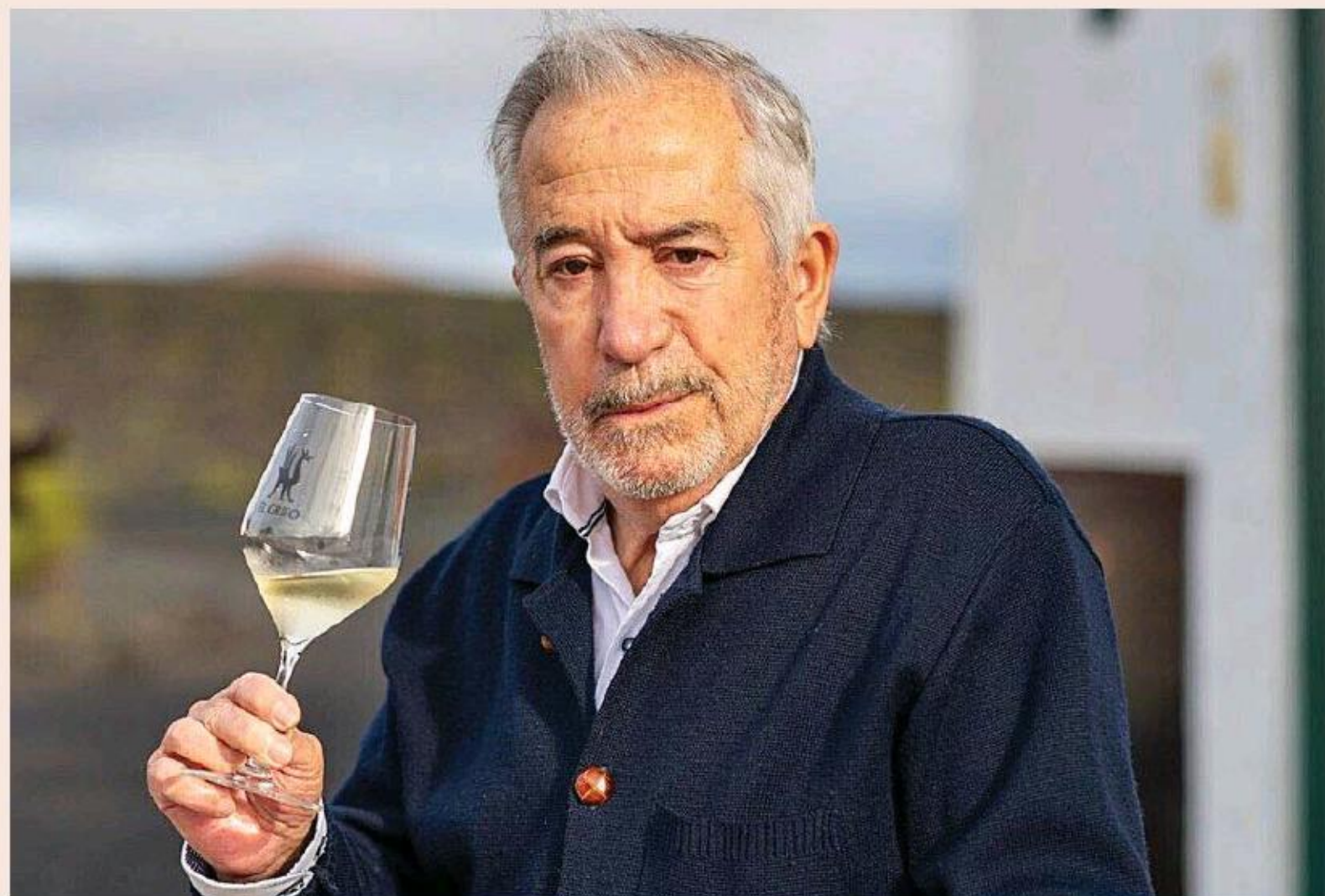
Emelia Viaña, Madrid

El vino favorito de César Manrique era el Malvasía Semidulce Colección de El Grifo. Tanto le gustaba que, como le costaba distinguirlo en las baldas cuando iba a comprarlo, diseñó una etiqueta que aún es la que puede verse en las botellas de este vino, emblema de Lanzarote y de una bodega que data de 1775. En realidad, desde mucho antes ya se elaboraba vino en la zona en la que se ubica la bodega, pero esta fecha se marca como su año cero porque fue cuando se construyó un lagar cubierto que aún hoy se sigue usando. Es difícil resumir una historia de casi 250 años en una página, y por eso sólo relataré otras dos anécdotas que espero que animen a muchas personas a visitar la bodega la próxima vez que viajen a Lanzarote, aunque el sol y la playa sean tan tentadores.

Lanzarote fue la última isla canaria en la que se empezó a elaborar vino. La gran erupción que se produjo entre 1730 y 1736 la cubrió de lava y arena volcánica, haciendo que la isla aumentara de tamaño y posibilitando el viñedo -la arena volcánica minimiza la evaporación de las escasas lluvias que caen sobre ella-. Fue Antonio de Torres y Ribera, beneficiado de la única parroquia que existía en la isla, quien empezó a comprar tierras para plantar viñas y a él le debemos el lagar. Tras diferentes dimes y diretes jurídicos, la bodega llegó a manos de la actual familia propietaria en 1880.

El segundo hecho que marca el destino de esta bodega es más romántico, pero igual de esencial para el negocio. Los padres de los dos hermanos que hoy la gestionan, Juan José y Fermín Otamendi, se conocieron en un viaje a Lanzarote en un barco de Trasméditerránea. “Debieron pasar la noche en la cubierta”, explica con discreción Juan José, que relata cómo decidieron casarse tras la Guerra Civil y vivir en Pamplona, de donde él era originario. En verano, viajaban a Lanzarote para visitar a la familia de ella, que dirigió el negocio desde la distancia cuando lo heredó. Así evitó que sucumbiera a la fiebre del ladrillo que vivió Lanzarote. -Aún no está claro que El Grifo sea la bodega más antigua de España porque el debate sigue vivo, pero sí que es la más longeva de Canarias. ¿Cumplir años es sano?

Cada generación ha aportado algo distinto a la bodega y eso es lo bonito. Hoy continuamos elaborando en la misma finca en la que lo hacían nuestros antepasados en el siglo XVIII y



Juan José Otamendi (Pamplona, 1944), dueño, junto a su hermano Fermín, de El Grifo, bodega con cerca de veinte referencias y que presume de ser la más antigua de Canarias. Entre las joyas de esta casa, sus viñedos prefiloxéricos de variedades de uva como la listán negro, la vijariego o la malvasía volcánica, muy apreciadas en el mercado por su singularidad.

claro que el vino es mejor que el que se hacía en esa época, pero no sería posible si no fuera por ellos.

- Para mantenerse, ¿hay que vivir al margen de las tendencias?

Nuestros antepasados ya hacían un cultivo ecológico, aunque no se había inventado el término. Las tendencias, a veces, beben del pasado. Por ejemplo, los *vinos naranjas*, que ahora están de moda, ya se hacían en el Cáucaso hace muchos años, aunque de una forma más rudimentaria y sin ponerle un nombre al proceso de elaboración. - El Paisaje Natural Protegido de La Gería está entre Tías, Masdache y Yaiza, y es donde se encuentran los viñedos más apreciados. Los agricultores construyeron con sus manos los muros en forma de media luna que protegen a los viñedos del viento y es eso lo que hace característico a este paisaje. ¿Es viable hoy un oficio tan ancestral?

El paisaje se mantiene merced a que se presta poca atención al campo. El viticultor es mayor y cada vez es más complicado que los jóvenes quieran implicarse. Pero si las bodegas mantenemos el precio de la uva en los tres euros, no peligrará ni el vino ni el paisaje.

“Rioja ha sido siempre ejemplo de cooperación. Algunos quieren romper ahora esa unión y su hiperombigo puede dañar a todos”

“Nuestros antepasados ya hacían cultivo ecológico, aunque no se había inventado el término; las tendencias beben del pasado”

- Y la bodega, ¿peligra o hay 'añada' en la siguiente generación?

Mi hermano, que es más joven, y yo, podemos garantizar sólo lo que está en nuestras manos, el resto será responsabilidad de los que vengan detrás. El Grifo cuenta actualmente con una estructura profesionalizada que garantiza su futuro, lo que nos hace afortunadamente prescindibles a nosotros. El legado consiste en dejar las cosas mejor que como se recibieron y no sólo en la empresa, sino también el ecosistema vitivinícola de la is-

la. La siguiente generación tendrá que elegir su propio camino.

- En Canarias hay once denominaciones de origen. Parecen demasiadas cuando se trata de vender.

Un ejemplo ha sido siempre Rioja, donde la cooperación ha sido envidiable. Algunos quieren romper ahora esa unión y su hiperombigo puede dañar a todos. Es lo que ocurre en Canarias, donde debería haber una denominación y subzonas para cada isla. El problema es que los ombigos redondos de algunos se empeñan en hacerlos asimétricos.

- Es una de las cosas que hace mal el sector. ¿Alguna más?

El precio del vino en España es irrisorio. Para que siga siendo barato se está obligando a la tierra a hacer un sobreesfuerzo, con el desperdicio de agua que conlleva. Lo curioso es que nuestros competidores extranjeros lo compran y lo embotellan con sus etiquetas para venderlo más caro. Alemania, con una cuarta parte del vino del que producimos en España, obtiene ingresos similares a los nuestros. Algo estamos haciendo mal. En Lanzarote los vendemos más caros porque los viñedos son prefiloxéricos y eso aumenta su singularidad. Ade-

más, el viñedo es extremo por las escasas lluvias y los vientos que soplan continuamente aumenta su atractivo, y sus rendimientos son muy inferiores a los de la Península.

- Pero lo importante es que el vino esté rico.

Es condición inexcusable que el vino resulte apetecible y apropiado para tomar en buena compañía.

- Además de César Manrique, José Saramago era también aficionado a El Grifo. ¿El vino es inspirador?

En *El Memorial del Convento*, Saramago decía, mientras un tonelero trabajaba: “Y las manos le van diciéndolo a la materia quiero hacer algo de ti, y la materia le responde: lo que tengas que hacer hazlo bien hecho”, y apostillaba el escritor en su dedicatoria: “De eso se trata realmente, de hacer bien hecho lo que se hace. Un poema o un barril”. El esfuerzo tiene que ser coral, los viticultores, los trabajadores de la bodega y hasta los consumidores son los que lo hacen posible. Y Saramago entendió la parte emocional del vino. Una botella guarda el trabajo de generaciones pasadas y presentes, un paisaje que lo hace posible, y es la garantía de que existirá en el futuro.