

Tomás Postigo, entre parte de las barricas de Quercus Pyrenaica de su bodega.



**S**in duda, el titular es ajustado. Por su empeño, por su vínculo a la villa medieval y por sus muchas gestas enológicas en el Duero. La última, la defensa del Quercus pyrenaica para envejecer sus tintos. Por todo ello encaja bien esta armadura de caballero a Tomás Postigo, corazón de roble español.

Pronto en lo alto de la colina que en Peñafiel llaman Valdeviñas se alzará la nueva bodega de Tomás Postigo. No hay prisa. Tomás ha aprendido a esperar. Se lo enseñó el vino. Hoy, tras casi cuarenta vendimias, puede mirar de frente desde su propia viña de Tempranillo a la cara sur de la imponente figura del castillo de Peñafiel, a la misma altura, en silencio, sin hacer excesivo ruido como acostumbra. Por ahora, siguen su curso vital las nuevas plantaciones de viñedo en la pequeña meseta que mira al Duratón y al Duero compartiendo escenario con un caserío que conserva el aire medieval de una villa histórica escoltada por masas forestales de pinos y alfombra de viñas. Para ello habrá que esperar algún tiempo, algo a lo que Tomás Postigo está acostumbrado. Cada año espera la respuesta del consumidor que valora y diferencia cada vez más un vino de Postigo. Y hablando de largos periodos de

espera, ahí está ese empeño personal y profesional por conseguir que el roble español salga de los bosques y llegue a la tonelería. En esta afrenta, Postigo ha echado el resto. Tomás es uno de esos enólogos que ha creado escuela por sus criterios enológicos cuyos frutos en el pasado y en el presente siguen estando ahí, en un radio de pocos kilómetros a la redonda. Nació en el seno de una familia de la industria chacinera segoviana, se licenció en Químicas para terminar obteniendo la licenciatura en enología por la Universidad de Valladolid y la vida le colocó en esta orilla del Duero en la que lleva firmando tintos desde la añada del 84. Todos sujetos a dos sólidos pilares: el suelo y la elección de los cepajes. La Tempranillo, acompañada en pequeños porcentajes de Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec, esta última con muy pocos ejemplos en el valle del Duero. La segunda clave es la madera, la utilización del roble en la estructura y el diseño de sus vinos tintos y blancos. Tomás Postigo mantiene con este árbol un pulso de muchos años que por fin ve la luz con una primera partida de tinto de Ribera del Duero envejecido y criado exclusivamente en roble español. Más de diez años implicado en un proyecto de recuperación y seguimiento. Envejecer y criar sus vinos tintos vinos con crianza en roble, en concreto el denominado rebollo (Quercus pyrenaica). Muchos años de seguimiento de líneas de trabajo con el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), fundamentalmente con

dos de sus investigadoras, Mariví Fernández y Estrella Cadahía. Postigo hace hincapié en las diferencias que hay entre el denominado roble español y los que proceden de otros bosques, en concreto el rebollo, del que hay ejemplares en Burgos, Zamora, Salamanca y León, entre otras zonas. El camino no es ni ha sido sencillo. Tomás ha tenido que viajar mucho y estar en contacto con el mundo forestal, seleccionar árboles, controlar talas, vigilar la carga hasta el aserradero, seleccionar la madera de calidad y llegar al largo proceso de secado -donde intervienen el aire, la lluvia y el sol- para terminar en la tonelería, donde se construyen barricas de roble procedentes de bosques de Castilla y León. Es un reto de futuro y algún día podría convertirse en una rentable opción organoléptica y enológica frente al roble francés y americano. Y al mismo tiempo potenciar los aprovechamientos forestales sostenibles. Ahora, una partida de 1.300 botellas, una pequeña parte dentro de las 300.000 que tiene como techo la bodega, saldrá al mercado envejecida en roble español, que con el tiempo será el de la totalidad de las barricas, cuya madera procederá de bosques de robles Quercus pyrenaica de Castilla y León.

**DIRECCIÓN:** C/Estación, 12. Peñafiel (Valladolid).

**TELÉFONO:** 983 873 019.

**WEB:** [www.tomaspostigo.es](http://www.tomaspostigo.es)

TOMÁS POSTIGO

TOMÁS,  
CORAZÓN  
DE ROBLE  
ESPAÑOL