



Mínima Intervención

Max y Martina se ocupan de todo el proceso, vendimian, llevan el tractor, prensan, procesan, trasegan, envasan, venden, podan y distribuyen. Solo requieren ayuda durante la vendimia y la poda. Siguen los criterios de la agricultura biológica y los llevan también al proceso de elaboración.

"Hoy en día todo es posible técnica y químicamente en el mundo del vino. Nosotros prescindimos de todo lo que es posible y hacemos solo lo que es imprescindible".

Es la filosofía de la mínima intervención 'Minimal Wine Making' que acerca la producción del vino a la era pre-industrial.

"Volver a lo esencial, criar uva sana de forma ecológica, no regarla, trabajar lo que hay, cosechar a mano, cuidadosamente. No intervenir con componentes químicos, levaduras y taninos, en la elaboración del vino. Esperar que la uva fermenta espontáneamente, meterla en madera para que madure, las barricas influyen mucho en el sabor del vino. También aprovechar el calor del sol y el frío de la noche para los procesos de calentar y enfriar. En realidad se trata de simplificar el proceso y dejar que la uva haga el vino".



La Bodega

Cerca del Santuario de Belén, cerca de la vía del tren junto al apeadero de 'El Ángel' está la bodega Ampelos y la residencia de la familia. Una antigua bodega y casa de labor con su palomar reconstruida por la pareja. "Cuando compramos la finca la casa apenas tenía valor, intentamos arreglar también la bodega pero se vino abajo". El pintor suizo Kaspar Flüeler realizó las ilustraciones de la finca con las que se han hecho las etiquetas de sus vinos. Los Suizos, Tierras del Mediodía, Camino el Ángel, El Tren de la Vida. "El nombre de cada uno de los vinos tiene una historia"

Pablo Sánchez. Fotos: **Antonio Real.**

Hace dieciséis años que Martina Pfister y Max Egolf llegaron a Almansa desde su Suiza natal, habían comprado una pequeña finca cerca del santuario de Belén, su sueño era producir vino, tenían un largo camino por delante.

"El punto de partida de nuestra aventura fue encontrarnos. Dos personas se enamoran y se preguntan ¿Qué vamos a hacer juntos?". Max llegaba a la cuarentena cuando conoció a Martina. "Teníamos ganas de cambiar, de emprender una vida que nos hiciera más felices". Martina estaba en el mundo de las artes gráficas y Max en el teatro y la televisión, (ha sido director, actor, incluso ha participado en alguna película). "Venimos de la cultura y hemos cambiado a la agricultura".

"Nos dimos cuenta que, de jóvenes, ambos teníamos el mismo sueño, marcharnos, buscar la luz y el sol, eso ha sido una razón muy importante". En alemán tienen una palabra, 'Klimafluechtling', para definir a los 'refugiados climáticos', la gente que huye del mal tiempo.

"Sí, era la idea romántica de cumplir nuestro sueño. Tener una profesión que tenga sentido, trabajar al ritmo de las estaciones, producir algo que alegre a la gente y que nos dé para vivir. Poder tener niños y estar con ellos mientras crecen". En estos años han nacido Marcela y Max, sus hijos. "Hemos creado una unidad de vida familiar y de trabajo y esto también formaba parte de nuestra utopía, de las razones para emprender este viaje. Creemos que estamos haciendo lo que deseábamos".

Además del deseo de emigrar les unía su afición por el vino: "Nuestra primera formación en el mundo del vino ha sido beberlo, en los últimos treinta años hemos probado todo lo que tiene nombre en el mundo del vino, las mejores botellas del Siglo XX, hasta 1885, con ello hemos formado nuestro paladar y creo que hoy sabemos cuando un vino es realmente bueno".

Su formación como viticultores arrancó en la Borgoña francesa, allí durante dos años trabajaron en una bodega ecológica y aprendieron como se hacía el vino, en el campo y en la bodega.

Luego iniciaron la tarea de buscar el lugar donde hacer realidad su proyecto. "Nos dimos cuenta de que Francia no era nuestro sitio. Desde Valencia recorrimos todos los caminos de tierra que pueden hacerse con un utilitario. Buscábamos una finca de veinte hectáreas, con una casa para vivir, durante un año no vimos más que terrenos de 2000 has que no tenían ni un árbol. Llegamos a Almansa por casualidad, conocimos a Juan Pablo de Bodegas Piqueras, al que consideramos un buen amigo. Antonino Maciá nos enseñó esta finca. Llevaba mucho tiempo en venta, no tenía ni agua, ni luz, buena parte de la parcela estaba en terreno de monte, la casa y la bodega estaban en estado ruinoso".



Borgoña de La Mancha

Primero 'Los Suizos', después 'Camino El Ángel' y 'Tierras del Mediodía' y más recientemente 'El Tren de la Vida' cada referencia de Bodegas Ampelos es un paso más para acercarse al 'vino perfecto'. "Un vino que exprese el clima y el suelo de aquí, elaborado de forma natural y artesanal. Las cepas ya tienen quince años y empezamos a notar una complejidad mayor en la uva que producimos. Creemos que algún día podremos hacer lo que se llama un 'Gran Vino'. Será un tinto de garnacha (no garnacha tintorera), una uva que no necesita agua, con calidad y cantidad interesante, muy sensible al microclima y al suelo. Es la Pinot Noir del sur". 'Tierras del Mediodía' es su primer tinto 100% garnacha. - ¿Queréis hacer el Borgoña de La Mancha? - "Hmm... Sí" (risas).

"Teníamos unos criterios para encontrar nuestro sitio, las grandes zonas de viñedos están en terrenos fronterizos desde el punto de vista de la climatología. Aquí ocurre así, estamos en la meseta en el límite entre el clima continental y mediterráneo".

"Hoy son los enólogos los que hacen el vino, pero antes de la industrialización de la viticultura era la uva la que lo hacía. Durante siglos los órdenes monásticos han utilizado criterios climáticos y de calidad de la tierra para instalarse. Esa sabiduría era importante para nosotros, cuando supimos que en el paraje del Santuario de Belén había una bodega que databa del Siglo XVIII estuvimos seguros de no equivocarnos".

Esto ocurrió en 1998, inmediatamente plantaron 21 has de viñedo, se dedicaron a reconstruir la casa. La bodega se hundió en la rehabilitación y tuvieron que levantarla de nuevo. Así fundaron 'Bodegas Ampelos' y en 2002 produjeron 300 litros de su primer vino ecológico y artesanal al que llamarían "Los Suizos".

"Siempre nos ha gustado la convivencia en los países latinos, nos encanta este modo de vida y la relación entre las personas. Almansa ha cambiado mucho desde 1998, entonces la ciudad estaba más dormida. Tiene un tamaño interesante, hay de todo, infraestructura para el deporte, hospital, hoteles, y gente muy diferente, una gran variedad de perfiles sociales, debido también a su pasado industrial, es una sociedad rica y compleja que tiene la ambición

Los suizos

Max Egolf y Martina Pfister rehabilitaron una bodega en Belén y producen sus vinos con apenas nueve hectáreas

de mejorarse. Solo hemos conocido a gente que nos ha ayudado de una manera u otra, nos sentimos muy bienvenidos y nos hemos integrado de una manera excelente".

Ampelos no pertenece a la DO Almansa, "Tenemos muy buena relación con Bodegas Piqueras, Cristóbal Gramaje y Bodegas Virgen de Belén. Echamos de menos una mayor relación profesional entre los bodegueros, se habla poco y de una forma más bien superficial. Tanto celo profesional es innecesario, en la producción de vino no hay secretos. En Borgoña habíamos conocido cómo unos prueban los vinos de los demás y los analizan".

Su pesadilla ha sido la administración española: burocratizada, inflexible e injusta. "Con el tiempo hemos acabado por entender mejor la administración que era incomprensible cuando vinimos de Suiza. Allí estábamos acostumbrados a que te adviertan tus errores

para que los subsanes, aquí te enseñan la Ley a base de multas. Pero no nos sentimos discriminados, tratan a todas las pequeñas empresas igual de mal. Aquí el pequeño empresario es un paria. Produciendo 10.000 botellas tenemos tantos costes de certificación y papeleo como una bodega que embotella millones. Poco a poco hemos aprendido a prevenir daños en nuestra relación con la administración".

El punto crítico llegó cuando les obligaron a arrancar las viñas de 12 de sus 21 hectáreas, Castilla-La Mancha había sido advertida por la Unión Europea por su exceso de producción. "Mientras aquí al lado, la Comunidad Valenciana resolvía los contenciosos de derechos de plantación con multas, aquí nos tocó quitarlas. Créeme que arrancar con tus

propias manos las cepas que has plantado diez años atrás es un castigo bíblico. Nos supuso un quebranto económico que casi acaba con nosotros".

"Hoy somos probablemente la bodega más pequeña de Castilla-La Mancha. Quizá sea difícil de entender cómo se puede sobrevivir con apenas nueve hectáreas. Producimos 30.000 litros de los que embotellamos una tercera parte. Exportamos prácticamente el 100% de nuestra producción. La venta directa al consumidor es uno de los pilares del concepto de producción ecológica. Una vez al año organizamos unas jornadas de degustación en Zurich; preparamos unas tapas tremendas e invitamos a nuestros clientes. Nuestro reto es hacer vinos cada vez mejores, que tengan más valor para el consumidor. Por otro lado seguir siendo responsables de todo el proceso, en el campo, la bodega y la distribución. Somos propietarios, directores y peones".



Martina y Max en plena vendimia