

Martes, 28 de agosto de 2012

GALERÍAS GRÁFICAS

CANALES

BLOGS

PARTICIPACIÓN

HEMEROTECA

elalmeria.es

Agr AGRICULTURA
DE ALMERÍA

PORTADA

ALMERÍA

FINANZAS

PROVINCIA

ANDALUCÍA

DEPORTES

ACTUALIDAD

TECNOLOGÍA

CULTURA

TV

OPINIÓN

Diario de Almería, El Almería, Noticias de Almería y su Provincia Agr Bodega Lauricius abre sus puertas recordando la Abrucena romana

Bodega Lauricius abre sus puertas recordando la Abrucena romana

Su producción, totalmente artesanal, alcanzará las 4.000 botellas al año durante la primera etapa y pretende llegar a las 20.000 en 2016 · Varias empresas de restauración se han interesado ya por sus vinos

V. HERNÁNDEZ / ABRUCENA | ACTUALIZADO 14.04.2012 - 01:00

0 comentarios 2 votos

Me gusta 3

Twitter 0

COMPARTIR

El empresario Carlos Fernández lleva tres años esperando a que llegue este día. Hoy a las 13:00 horas abre las puertas de su proyecto más ansiado, una bodega que pone punto y a parte a su afición vitivinícola y lo convierte en profesional de un sector que ha amado desde siempre. Bodega Lauricius es la consecución de un sueño y, desde hoy, una realidad que hará las delicias de los amantes de los buenos caldos. Su denominación, Lauricius, recuerda el nombre que le dieron los romanos a Abrucena. La imagen, 'La Señorita' del artista Luis Cañadas, es su emblema.

En la inauguración se espera una gran cantidad de asistentes, entre ellos el delegado de Educación, Jorge Cara, o el delegado de Obras Públicas José Manuel Ortiz Bono. Entre los invitados hay políticos como el presidente de Diputación Provincial, Gabriel Amat, y muchos empresarios del canal Horeca y amigos.

Lauricius está abierta para mostrar su trabajo, "pura alquimia" artesanal que se genera a partir de materia prima procedente de cultivos 'casi' ecológicos. "Todo el mecanismo sigue el método ecológico aunque de momento no he hecho la certificación", explica. En su finca, de 6 hectáreas de terreno, dedica 4 a viñedos de las variedades *Cabernet Sauvignon*, Tempranillo y Garnacha. Una nueva plantación sumará *Chardonnay Blanco*, *Sauvignon Blanc* y *Syrah* a las que ya tiene en producción. De momento la carta de vinos solo incluye el tinto, caracterizado por un grado alcohólico alto (14,5) "pero muy suave de beber", "muchísimo cuerpo y sabor afrutado pese a la juventud de los barriles (mitad de roble francés y mitad de americano) en los que ha 'nacido'.

En sus instalaciones, de apenas 100 metros cuadrados, elabora con primor sus caldos. Todo es 100% artesanal, "el embotellado se hace de uno en uno, como el etiquetado".

En este primer año de vida comercializará 4.000 las botellas y en cuatro años prevé multiplicar esa cifra hasta las 20.000. "Quiero aumentar la producción progresivamente". Inicialmente su plantilla estará constituida por ocho vendimiadoras en la época de recolección y otro empleado más que ayudará en las tareas de elaboración del vino al propio empresario.

EL PERSONAJE



Pie de foto

Pasión por l

EL PERSONAJE



Pie de foto

Un Dj barce
almeriense

EL PERSONAJE

Ya son varias las firmas de restauración interesadas en sus vinos. "Una me ha ofrecido producir exclusivamente para ella", asegura. El Lauricius se podrá adquirir en la propia bodega o a través de los canales de hostelería y restauración, al menos en un primer momento.

Fernández empezó a criar sus primeras cepas en 1984 y desde entonces no ha parado de hacer vinos. Desde hoy mismo sus creaciones se abren a todo aquel que desee degustarlas.

0 comentarios 2 votos

0 COMENTARIOS

[Ver todos los comentarios](#)

Su comentario

Nombre *

Email (no se muestra) *

Blog o web

Publicar información



Introduce el código de la imagen

Acepto las [cláusulas de privacidad](#)

ENVIAR COMENTARIOS

Normas de uso

Este periódico no se responsabiliza de las opiniones vertidas en esta sección y se reserva el derecho de no publicar los mensajes de contenido ofensivo o discriminatorio.



Pie de foto

Enemiga de

EL PERSONAJE



Pie de foto

El mar de pl

EL PERSONAJE



Pie de foto

"Doña Sofía almeriense"

EL PERSONAJE