

# Herrero Bodega

**U**na historia familiar apasionante con raíces franco españolas. Los Hnos. Herrero-Vedel, fundan esta nueva bodega que cuenta con todos los ingredientes para triunfar. Su padre, José M<sup>a</sup> Herrero, fue el impulsor del desarrollo vinícola de la zona de Nieva, D.O Rueda en Segovia. Allá por los 80, apoyado y ayudado por su mujer, Janine Vedel, nacida entre viñedos en la zona de Languedoc, en el sur de Francia, inició su primera cosecha con una producción de 60.000 Kg de uva. 20 años después, la cosecha alcanzó más de 630.000 Kg.

**H**oy, sus tres hijos, José M<sup>a</sup>, Juan Miguel y Javier, que han crecido a la par que los viñedos de sus padres, impregnados de la sabiduría de sus progenitores y enamorados de su tierra y sus



vinos, se han propuesto el reto de crear una nueva bodega que fusiona tradición e innovación, con la voluntad de lanzar al mercado un vino blanco Nieva de D.O Rueda que va a impresionar a todos por su gran calidad y su novedoso concepto. Una propuesta valiente y segura cuando se conoce algo más de la historia de esta familia, cuyas vidas siempre han estado marcadas por la tierra, sus viñedos y sus grandes vinos.

**I**nvitamos a los amantes del vino a conocer un poco más de esta nueva bodega y a disfrutar de la historia que suele rodear a las grandes marcas, muchas veces inaccesible a nuestro conocimiento.

## LOS ORÍGENES

**J**anine Vedel, nacida en Francia y la mayor de cinco hermanas, hija y nieta de viticultor en el Languedoc (Herault), desde los 12 años ya estaba entre los viñedos de la familia, tiene gran cantidad de historias que contar, compartimos con ella algunos recuerdos que están marcados por las emociones y las sensaciones:

*“mi madre hacía su trabajo más el mío. Para mí, con poco más de 10 años, la vendimia era como una fiesta. La jornada empezaba a las 7 de la mañana con un ambiente de mucha humedad. Allí estaba toda la familia y también algunas personas que se contrataban para ello pero que acababan siendo también como de la familia, mi madre preparaba la comida, pisto (ratatouille), tomates rellenos de carne picada..., en general, alimentos que no necesitaran refrigeración. En las comidas en el campo los hombres bebían vino y las mujeres agua.*

*Las uvas se cogían con tijera y “corquete” (una pequeña hoz), se llevaban a una cuba ovalada de madera y de allí a los carros tirados por caballos hasta la cooperativa. Te pagaban según el grado de la uva que oscilaba entre 9º y 10º.”*

Cuando se hizo mayor, Janine estudió Filología Hispánica y empezó a viajar a España para profundizar en sus conocimientos de Lengua Española, así conoció Segovia, tierra de la cual se enamoró y convirtió en objeto de su Tesina de Fin de Carrera:

*“me gustaba mucho el castellano, tuve una profesora fantástica que me hizo querer aprender, me resultó muy fácil”.*

En su estancia en Segovia conoció a José María Herrero:

**“conoció a José M<sup>a</sup> bailando en Las Vegas, un bar con una terraza en la que todas las tardes había música y nos reuníamos todos los franceses de la zona”.**



**J**osé María Herrero, fue una persona muy involucrada con el campo. Ingeniero Técnico Agrícola de profesión, ostentó la Presidencia de la Cámara Agraria Provincial de Segovia durante 30 años, fue fundador de numerosas Cooperativas Agrarias y el impulsor de Viñedos de Nieva S.L. en 1989. Asimismo fue Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda durante un breve periodo de tiempo (7 meses) hasta su fallecimiento en accidente en el año 2001.

Nos cuenta la familia Herrero que un día, D. José M<sup>a</sup> hablando con Iñigo Cavero y Modesto Fraile, se plantearon hacer una sociedad para construir una bodega. La tradición de Nieva como pueblo vitivinícola viene de muy atrás, de la época de Los Jerónimos ya que sus bodegas abastecían a los monasterios de la zona (bodegas de El Parral). Con la desamortización, se abandonaron muchas viñas y José María Herrero con uno de sus socios, hijo de Nieva, decidieron instalarse en el pueblo. Se fundó Viñedos de Nieva en 1989:

**“todo el pueblo pasó por la bodega para verla y ver cómo se hacía el vino, es una tradición y somos como una gran familia, durante los fines de semana la gente venía a vernos y se quedaba con nosotros a veces hasta bien entrada la madrugada”.**

La familia Herrero siempre ha tratado de favorecer a la comarca respetando la tradición y tratando al agricultor de una forma cercana y familiar, eso ha provocado una enorme fidelidad de manera recíproca:

**“siempre hemos tenido la puerta abierta y así seguiremos teniéndola. La vendimia es una gran tradición, una gran fiesta, todo el mundo sabe y opina sobre cómo será el próximo vino, preguntan por el precio,...es una tradición muy unida a la gente y a sus raíces.”**

**J**osé María, Juan Miguel y Javier Herrero Vedel, los tres hermanos tienen edades similares y están muy alineados en sus ideas sobre la nueva Herrero Bodega. Los tres tienen formación universitaria y una dilatada experiencia empresarial y profesional a pesar de su juventud (todos ellos están entre 35 y 45 años).



Son buenos conocedores de la producción de viñedos por tradición, de la industria vinícola y de la gestión empresarial, sobre todo en las áreas comercial y de marketing. Un perfecto equilibrio de tradición, conocimientos técnicos y modernidad, difícil de encontrar en un mundo tan convencional como es el que rodea al campo y al vino.

# EN 2011, NACE HERRERO BODEGA

“Siempre lo habíamos hablado, si tuviéramos nuestra propia bodega lo haríamos de otra manera...hemos sido herederos de algo que ya estaba en marcha. Es lo que sabemos hacer, Viñedos de Nieva, para lo bueno y para lo malo, ha sido gestionada por nosotros”.

Una idea originada hace tiempo pero que, como el vino que producen, ha necesitado su periodo de maduración hasta que ha visto la luz. Una marca que ofrece una idea renovada del vino, basada principalmente, en la voluntad de ofrecer al consumidor un vino distinto, que sorprenda por su calidad y capacidad de despertar los sentidos.



1980

2011



- ¿Hay alguna diferencia de elaboración frente a otros vinos blancos?

*Sí, la materia prima, las tierras, la elaboración con máximo respeto y la mínima intervención. Podíamos haber optado por haber hecho una bodega de volumen, pero preferimos limitar la producción para ofrecer siempre el vino que queremos.*

- ¿Cómo os sitúa respecto al resto de las bodegas?

*Nosotros nos consideramos una bodega de producción media, una bodega grande significaría una producción de más de 2.000.000Kg.*

- ¿Cómo podemos apreciar un buen Verdejo?

*Hay que atender a los aromas propios del Verdejo: fruta, amargor, hierba. Se ha generalizado mucho la definición de Rueda y de Verdejo y no se discrimina, todo vale. Triunfa el que tengas algo que te diferencie de los demás. El consumidor es muy fiel, cuando le gusta un Verdejo quiere ese, mantener esos atributos es difícil porque todos los años la uva es diferente.*

- ¿A la hora de consumir un Verdejo, a qué temperatura debe hacerse?

*Es recomendable el consumo a unos 7-8 grados. Nuestro blanco de verdejo marida muy bien con carnes blancas, cochinillo, cordero lechal, pescados, arroces... El Verdejo de Segovia es diferente a los demás Verdejos. Con este nuevo producto queremos promocionar el Verdejo de Segovia como categoría.*

- ¿Cuántas marcas pondréis en el mercado?

*No queremos diversificar mucho. No más de 3 marcas aunque el primer año saldremos con una, además cada una de ellas será única, llevará apellidos diferentes.*

- ¿Tenéis pensado llegar a los mercados internacionales?

*Claro que sí, hoy en día hay que pensar en global: Alemania, EEUU, Norte de Europa (Bélgica, Holanda, Dinamarca), Japón...*

- ¿Os gustaría que vuestros hijos siguieran vuestra tradición?

*Pues sí, creo que a los tres nos gustaría que nuestros hijos continuaran con este proyecto, mejorando y aportando sus conocimientos e ideas que es lo que nosotros estamos haciendo con lo que hemos heredado, sumarle lo bueno que hemos aprendido y actualizarlo a las exigencias del consumidor actual y de los jóvenes que se irán incorporando en los próximos años como nuevos aficionados al mundo del vino.*