Un coleccionista de vinos en Sanlúcar

Paco Yuste se declara coleccionista de vinos. Después de visitar sus bodegas 'San Lucas' (Argüeso) y Miraflores (Yuste) lo confirmamos. La vida de Paco es una vida en torno al vino desde pequeño, en la que ha experimentado sus muchas vertientes. Nos acercamos a una síntesis de esa experiencia, a través de los vinos que cría en Sanlúcar.

Alberto Yuste, hijo de Paco y Director Comercial, y **Javier Raya**, hijo de Gabriel Raya y Director de Comunicación, nos presentaron la trayectoria de estas bodegas, su filosofía, su afán por conservar **el patrimonio vitivinícola de Sanlúcar**, sus botas cargadas de años. Inmediatamente vimos que la pasión por la cultura del vino está pasando de padres a hijos: la pasión de Paco por conservar los vinos viejos, y las buenas prácticas de crianza en las que el tiempo es un factor primordial.

En las bodegas de Yuste se maneja como unidad de medida **la jarra**. No es la arroba la que define volúmenes, sacas, trasiegos. Lo descubrimos en una bota de solera, esquinada, con una inscripción en tiza 'jr', siempre la tiza alentando los secretos de las bodegas, y lo confirmaba Javier, que se declaró el primer sorprendido, hace un año, cuando también descubrió 'la jarra' como unidad métrica.

Paco Yuste nos da la bienvenida en Miraflores y su breve charla, 'yo venía a trabajar', traduce su amor y su sentimiento por la cultura del vino, por los vinos del Marco y todo lo que significan. Paco es una persona que entiende profundamente esos significados y, lo mejor de todo, quiere hacerlos asequibles a todos, popularizar el vino de jerez, las manzanillas, la cultura en torno al Guadalquivir. Paco es pura empatía con todo lo de Sanlúcar y con todos los que viven por y para el vino.

Gabriel Raya, *granaino* entrañable e imprevisible que no necesitó presentación, nos habló de las características especiales de las manzanillas. En su torrencial discurso aparecieron, entre otros muchos temas, las cuatro variedades de levaduras que hacen su trabajo microbiológico para obrar el milagro. Gabriel se declaró ***pastor de levaduras.*** Porque son las levaduras uno de los factores que hacen especiales a las manzanillas. Pero también la historia, la ausencia de envíos a Reino Unido de las botas (pocos arrumbadores en Sanlúcar), y el efecto de la madera nueva; en Sanlúcar las maderas de las botas son antiguas, muy antiguas, y la levadura tiene un espacio conocido y habitable. Y también **el río** influye, el gran río de Andalucía, su hábitat, los vientos atlánticos, conformando un espacio geográfico especial, cargado de magia. Es como si las levaduras lo hubieran aprendido, y se hubieran hecho también levaduras cargadas de personalidad.

En Bodegas Yuste creen en **el tiempo**, y en la manzanilla criada a base de tiempo. Y lo demuestran. Empiezan la crianza con una *sobretabla* de dos años, criada en la bodega "San Lucas", plena de aromas y de potencia por venir. La catamos maravillados. Cuesta dejarla e irse a las manzanillas con más crianza. Irse no hacia la manzanilla, sino a una gran variedad de manzanillas. En Yuste se crían una **gran variedad de manzanillas**, que ilustra el poderío de este vino: Muyfina, San León, Viruta… hasta manzanillas de 8, 10, 12 años, en las que que mantener la flor es casi un milagro. **La Kika** es la reina, en honor a la madre de Paco Yuste. Y **la Aurora**, también grandísima manzanilla, un sentimental brindis a su mujer.

Hablamos de manzanillas y de sus valores **en rama**. Sus aromas, sus sabores, su color…que tanto tiempo han necesitado para ser. Coincidimos en la sinrazón de descafeinar lo que tanto tiempo ha costado crear.

Aparecieron los **palos cortados**, especiales dentro de su especialidad, criados en solo 9 botas. Y los **amontillados centenarios**. No utilizan el doble encabezado, se va incrementando el grado alcohólico en la lentitud del tiempo. El tiempo, gran escultor como titulaba Marguerite Yourcenar, gran e indispensable aliado.

Comemos en la bodega. Un privilegio. En la comida, mientras charlamos, conocemos otras vidas dedicadas a los vinos del Marco. Y copa a copa, es posible que pase una vida con todas sus múltiples vertientes. El tiempo se vuelve a hacer sensible en la bodega. Mientras, a través de los altos ventanales, veíamos llover a manta y sin fín sobre los bellos campos sanluqueños.