



JAVIER PÉREZ ANDRÉS



Agustín Maílo en el interior de su bodega con una botella de La Zorra.

VINOS LA ZORRA
LA DÉCADA
PRODIGIOSA
DE LA ZORRA
SERRANA

DIRECCIÓN: C/San Pedro, s/n. Mogarraz (Salamanca)
TELÉFONO: 923 418 042
WEB: www.vinoslazorra.es

Detrás de la mascarilla, que simbolizará para siempre la fisonomía del año del virus, está Agustín, el nieto de Quico. Un serrano con tantos apellidos como las vírgenes de su vino blanco. Los Maílo tienen, por lo tanto, un vínculo muy claro con la tierra de arena, pizarra y arcilla que es el lecho donde fructifican las viñas de la familia. Agustín Maílo ha logrado diez años después con su bodega La Zorra consolidar y definir con mucho acierto un proyecto enológico y demostrar las enormes posibilidades de la Sierra de Francia en la elaboración de vinos de calidad. Ha cumplido y acertado desde las primeras fermentaciones, allá por el 2010. Sus vinos, alrededor de 50.000 botellas al año, expresan terruño. Todos llevan en la etiqueta la esencia de un paraje, de un majuelo, de un bancal y, además, un guiño a la cultura serrana. De ahí que sus etiquetas (Ocho Vírgenes, Raro y, la última, el espumoso Luzmila) lleven a la copa los cepajes autóctonos de la Sierra: la simpar rufete; la garnacha, que en serrano es calabrés; la tempranillo y la futura rufete serrana blanca. Y ese jardín ampelográfico natural que permanece envuelto en los majuelos

serranos, ya perdidos en la costumbre pero capaces de aportar matices. Todas sus viñas se esparcen por siete términos municipales de la Sierra. Agustín informa al consumidor con detalle sobre la procedencia de la uva: Benjamín y sus viñas de Mata el Horno y Prado Roble, en Garcibuey; Bosi y José Angel en Miranda del Castañar; o la Jara de Celestino en San Esteban, entre otros.

Los vinos de esta bodega, amparada desde su origen en la Denominación de Origen Sierra de Salamanca, han conseguido lo más difícil: garantizar la regularidad en su vino referencia, el tinto La Zorra Original, con músculo de rufete y nervio de tempranillo, y marcar el diferencial sensorial con más definición en los últimos años, en todas las elaboraciones selectivas dependiendo del componente varietal y la procedencia de las uvas. Agustín tiene el sello de los Maílo, sensibilidad, capacidad y

una apuesta firme por la cultura serrana, pero ante todo es un empresario rural cabal. Ha logrado en 10 años generar 10 puestos de trabajo entre fijos y temporales en su bodega. Atender las 20 hectáreas diseminadas y garantizar la nómina a Mohamed, a Mariona y a Ana, que se reparten las tareas de bodega y administración. Todos empadronados en Mogarraz, uno de los pueblos más fascinantes de la "Toscana salmantina" y el único lugar de la geografía nacional donde te miran a los ojos los que vivieron en las casas que configuran un bellissimo entramado de arquitectura popular, santo y seña de Florencio Maílo, un artista serrano de alta tensión. Agustín ha contado siempre, dada su inquietud por avanzar en el conocimiento, con buenos asesores. En los últimos años tiene cerca al enólogo Ramiro Carbajo, curtido en mil fermentaciones. La bodega La Zorra insiste en su ubicación en el mapa y en

el paraíso donde nacen sus vinos, dentro del Parque Natural Las Batuecas-Sierra de Francia, con el aval de la Unesco con la declaración de Reserva de la Biosfera. La capacidad de los Maílo queda demostrada en el restaurante familiar Mirasierra, referencia de la cocina rural salmantina y donde los vinos de La Zorra tienen su hueco junto a otras referencias locales y regionales. La parcela enoturística es otro de sus retos. Por el momento, el 70% de su producción se destina a exportación, lo que, unido a las buenas puntuaciones y a las valoraciones de la prensa internacional, refrenda el éxito de La Zorra. Agustín no ha necesitado salirse del tiesto y mantiene franjas de precio más que razonables entre los 12 euros de su vino referencia y los 22 euros de las selecciones de corta producción. He aquí un ejemplo rotundo del término *vigneron*, que ha culminado su década prodigiosa.