

Godello del Bierzo de la bodega Emilio Moro, una realidad

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Bodegas Emilio Moro, bodega familiar con más de cien años de historia, después de ocho años de sus primeras experiencias con vinos de El Bierzo, esta bodega histórica que ha abierto de par en par sus puertas de su casa berciana en la que elaboran sus tres godellos, con una producción total de unas 300.000 botellas al año, POLVORETE vino joven y con fermentación sobre lías; 70.000 de 'El Zarzal', con crianza en fudres de roble francés durante [aproximadamente 8 meses](#), y 30.000 de 'La Revelía', con nueve meses de fermentación en barrica.

La inversión realizada en este proyecto por la empresa vitivinícola originaria de Pesquera de Duero, ha sido de alrededor de 8 millones de euros.

Este envite, ha sido acogido con mucha alegría, por parte de la ciudadanía e instituciones autonómicas locales, da empleo directo a unas 120 personas, y en esa puesta por esta región, la obra de esta nueva bodega ha venido de la mano del arquitecto berciano, Juan Luis Villagroy. Los tres godellos que se elaboran en esta nueva bodega, a través de una cata dirigida por su director técnico, Álvaro Maestro

Esta irrupción en la región de El Bierzo por parte de la familia Moro, viene del enamoramiento que les causa la zona, y en la que vieron un potencial excelente para apostar por una variedad de uva como es el godello., estos tres vinos son el

resultado de años de dedicación incansable que, gracias a la pasión que la familia de Bodegas Emilio Moro siente por el vino, continuando con su tradición que mantiene intacta, a la vez que siguen cuidando con mimo y mucho amor con un impar objetivo: cumplir con el sueño de Emilio Moro; compartir su legado con el mundo, que es el signo de identidad de esta bodega. .

Bodega Emilio Moro

El 23 de mayo fue el día elegido para el pistoletazo oficial de la inauguración, en la que estuvo presente toda la familia Moro. “Para Bodegas Emilio Moro, el proyecto de El Bierzo es un sueño hecho realidad”. Con estas palabras recibía a los invitados Javier Moro, presidente de Bodegas Emilio Moro y miembro de la tercera generación de la familia.









Unas palabras que definen lo que significa su apuesta por El Bierzo, que comenzó con el deseo de elaborar vinos blancos, “lo que nos llevó a descubrir y conocer más sobre la variedad

godello, que, sin duda, logró enamorarnos a todos”.

Y añadió que el ver hecho realidad este proyecto después del mucho esfuerzo y años de espera, es un momento para disfrutar, con la voz tomada por la emoción del momento dijo “es un día muy feliz para mi, y para toda mi familia, pues teníamos muchas ganas **establecernos en la zona** y poner en solfa la variedad godello y transportar esa ilusión al mundo”.

Las nuevas instalaciones de la bodega y en el que la protagonista incuestionable es la uva godello. Una variedad que refleja fielmente el carácter único del terroir berciano, la frescura y el sabor inconfundible que distinguen a estos vinos. Patricia Sánchez Moro, directora general de la bodega familiar, nos habla de todas las bondades de la uva godello, siendo para la familia “una variedad muy especial que nos hizo comprender que, si elaborábamos vinos blancos, tenía que ser con ella. Y así lo hemos hecho, desde que llegamos a esta comarca en 2013 nos enamoró, el entorno y la gente como nos recibieron , y eso hizo que esta bodega, haya sido en los últimos años nuestro ojito derecho”.

El Viñedo

Lo más importante que tiene una bodega para conseguir buenos vinos, procede de la uva que produzcan sus viñedos, y en esa línea esta bodega es señera de cuidar y tratarla con mucho apego a la tierra, respetando el torno y el medio ambiente.

Situado a las afueras de Ponferrada en dirección a Molinaseca, y fue curioso pues cuando fuimos a conocer “insitu” el viñedo nos cruzamos con [peregrinos](#), ya que esta al pie de la ruta del Camino de Santiago Francés, es para el grupo Emilio Moro **una “consolidación” de su proyecto en El Bierzo**, a donde llegaron en 2013 para adquirir “majuelos” y plantar viñedos con los que producen vino de la zona desde 2015. Hasta la cosecha de 2023 habían trabajado en bodegas que alquilaban.







La tierra se expresa y lo hace a través de los vinos nacidos de ella. El Bierzo presenta factores determinantes como son las terrazas y su inclinación y la altitud variable que oscila

entre los 450 y los 700 metros. Una característica que impulsa el perfil aromático y las particularidades de la uva godello.

Estos vinos proceden de unas parcelas que suman más de 60 hectáreas, ubicadas en la FINCA EL PERDIGÓN, en la que se ha plantado esta variedad de uva Godello.

La bodega se divide en zona de recepción de uva, la sala de elaboración con depósitos de acero inoxidable y la sala de barricas y fudres, además de una amplia superficie destinada a oficinas y a recepción de visitas y celebración de catas. Precisamente, es el área de enoturismo una de sus apuestas más fuertes, por ello, ofrecen dos experiencias a través de las cuales, aquellos que se acerquen a la bodega, podrán conocer la zona en un entorno único.

Héctor Medina Moro, director comercial de la bodega, que nos acompaña para mostrarnos con detalle todas las zonas y el viñedo nos apuntaba que con la uva godello, típica de El Bierzo, “está de moda” en el mercado español y que el grupo bodeguero “descubrió unos años atrás”.

La apuesta de Emilio Moro por los parajes bercianos, es ya un hecho con la idea de continuar creciendo para “poder dar lo máximo y apostar por la calidad de los vinos”. El grupo tiene presencia ya en 70 países, con dos miembros de familia en California para estar muy presente en el mercado americano, y en México, para dar cobertura a la demanda de Latinoamérica.

La bodega ha querido a través de **un viaje a la esencia berciana**, al descubrir la familia en las paredes de la Cueva del Moro, situada a pocos kilómetros de la bodega del Bierzo, algunas de las huellas que los pobladores de la zona dejaron hace miles de años en forma de pinturas rupestres y que hoy recogen como demostración de su maravilloso paso por esta tierra tan especial. Por eso en la etiqueta de cada vino

blanco de esta variedad Godello figura una inscripción milenaria que en el caso del “Polvorete” representa la juventud, en el caso del “Zarzal” el equilibrio y en “La Revelia” la elegancia.

Los tres mosqueteros del bierzo

“**Polvorete**”, es la versión más joven, rebelde y divertida de los godello que elabora lesta bodega vallisoletana del Bierzo. Con aromas de frutas blancas y ligeras notas cítricas características de la variedad, Polvorete es un vino de gran equilibrio entre la acidez y el cuerpo con un paso fácil por boca y un recuerdo agradable y refrescante.







“El Zarzal”, un godello que, cuando lo pruebas, te atrapa. Fresco, con una acidez equilibrada, es un vino con vocación varietal, que respeta la identidad de la variedad, pero que no

renuncia a la frescura. En cuanto a los aromas, se aprecian los matices de fruta blanca madura y fruta de hueso, que armoniza con la mineralidad y los aromas melosos en nariz gracias a su crianza sobre lías en fudres de roble francés.

“La Revelía “, es el vino más **sutil, sugerente y complejo** de la gama de blancos de la bodega del Bierzo, que representa la más pura expresión de la variedad godello, con una crianza sobre lías en barrica que aporta cuerpo y untuosidad. Un vino que en copa gana en intensidad y complejidad, desarrollando notas de flores blancas y frutos secos, donde la mineralidad aparece de fondo aportando singularidad y personalidad al conjunto.

El Bierzo, comarca que esta limítrofe con Galicia y Asturias, es esa inabarcable comarca leonesa que esconde un patrimonio natural e histórico tan particular como propio, que ha permitido que, las Bodegas Emilio Moro penetren en sus orígenes para representar de manera excelente estos tres godellos en todo el mercado vitivinícola español e internacional.