

TEMPOS VEGA SICILIA¹

Cuando Vega Sicilia pasó a formar parte de la vida de la familia Álvarez en 1982 se pusieron los cimientos para la creación de Tempos Vega Sicilia, la marca paraguas que albergaba a las cinco empresas del grupo bodeguero. Desde entonces y hasta 2020, con 38 años de esfuerzo y dedicación, se ha producido un crecimiento sólido y firme. La incorporación de vinos elaborados en distintas bodegas y zonas vitivinícolas, así como el acceso de nuevos consumidores por todo el mundo han ido asentando las bases de su futuro.

En 2020 el grupo lo integraban cinco empresas (Bodegas Vega Sicilia S.A, Bodegas y Viñedos Alión S.A., Bodegas y Viñedos Pintia S.A., Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia S.A. y Tokaj-Oremus), las cuatro primeras en España y la quinta en Hungría. Consideraban la cifra de 300.000 litros por bodega aproximadamente como el punto de equilibrio ideal entre calidad y volumen de producto, si bien al haber casos como el de Vega Sicilia en el que se elaboraban tres vinos diferentes, en otros —como Alión o Pintia— se elaboraba un sólo vino por bodega. De esa manera se limitaba el aumento del volumen producido en cada bodega de manera individual y se otorgaba a cada vino un carácter único. Buscar la excelencia en todo lo que se hacía era una tarea larga e infinita en Tempos Vega Sicilia, resumida en la frase: *"El mejor vino siempre está por hacer"* que repetía con mucha frecuencia Pablo Álvarez Mezquiriz, consejero delegado del grupo bodeguero.

Leyenda y lujo eran las dos palabras que definían a Vega Sicilia en el mundo, una marca conocida y respetada, como decía Pablo Álvarez, *"incluso por los franceses"*:

"Una vez escuché decir a un periodista francés que los vinos de Vega Sicilia tenían el poder de Burdeos y la complejidad y la elegancia de la Borgoña —presumía el bodeguero— (...) Nunca hemos hecho publicidad, tenemos más demanda que oferta".

La estrategia de desarrollo en Tempos Vega Sicilia seguía una pauta de crecimiento basada en la implantación de nuevas bodegas —en zonas de elaboración con potencial

¹ Caso de la División de Investigación de San Telmo Business School, España. Preparado por el profesor Miguel Ángel Llano Irusta para su uso en clase, y no como ilustración de la gestión, adecuada o inadecuada, de una situación determinada.

Copyright © febrero 2022. Fundación San Telmo, España.

No está permitida la reproducción, total o parcial, de este documento, ni su archivo y/o transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro o por otros procedimientos, sin la autorización expresa y escrita de Fundación San Telmo. Para pedir copias del mismo o pedir permiso para usar este caso, por favor póngase en contacto con el departamento de Edición de Casos, a través del teléfono en el +34 954975004 o por correo electrónico a la dirección casos@santelmo.org.

cuantitativo y diferenciador— y en el incremento anual de los precios de sus productos. En plena pandemia del coronavirus, Pablo Álvarez reflexionaba sobre los cambios que se podrían producir en el sector del lujo de la alimentación y bebidas, tanto en España como en el mundo, y como esto afectaría a su estrategia. Se preguntaba si tendrían que seguir reduciendo la venta nacional para destinarla a la exportación, donde los precios de venta eran más altos.

HISTORIA DE LA BODEGA VEGA SICILIA Y DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

Era necesario remontarse 2.200 años para encontrar la primera referencia vinícola de la zona conocida como Ribera del Duero, ubicada en el yacimiento vacceo-romano de Pintia (en el término de Padilla de Duero, pedanía de Peñafiel), a 15 kilómetros de la finca de Vega Sicilia (Valbuena de Duero) donde la presencia de vestigios relacionados con el vino confirmaba que ya entonces se producía y se consumía, al menos en cantidades suficientemente significativas.

En el siglo V el código visigótico de Eurico obligaba a reemplazar en la zona dos cepas por cada una arrancada. En el año 912 d.C, con la reconquista de la península a los musulmanes, se realizó la repoblación de la cuenca del Duero. Algunos de los colonos que llegaron levantaron una Iglesia en honor a Santa Cecilia frente a la localidad de Valbuena de Duero, dentro del Alfoz de Peñafiel. Posteriormente las órdenes monásticas propagaron la vid en la meseta Ibérica. En el siglo XII, los monjes de Cluny ya elaboraban vino en Valbuena con cepas traídas de Francia. En 1577 aparece, por primera vez, el nombre Vega de Sicilia para referirse a la finca.

La historia “moderna” de las Bodegas y Viñedos Vega Sicilia comienza en 1848, cuando el marqués de Valbuena vende su finca de 1.000 hectáreas al vasco Toribio Lecanda. Sin embargo, la bodega como tal, es fundada por su hijo el ingeniero Eloy Lecanda que, por ser el primogénito de la familia, eligió estas fincas ubicadas en la localidad vallisoletana de Valbuena de Duero, ya que estaba convencido que darían beneficio seguro. Sus hermanos recibieron posesiones en Santander y Bilbao.

La explotación agraria de Bodegas Lecanda comprendía unas 260 hectáreas, de las cuales una parte importante se dedicaba a viñedo. Fue en 1864 cuando en una finca, hasta entonces ganadera y destinada al cultivo del cereal, se levantó la bodega. Es una época de revolución vinícola, influenciada por el nacimiento de los grandes *châteaux* franceses, donde se desarrollan innovadoras prácticas de elaboración.

Los Lecanda comienzan también a plantar variedades francesas de uva (el primogénito trae desde Burdeos, Francia, 18.000 sarmientos —rama dura de la cepa de la vid— de cabernet-sauvignon, malbec, merlot y pinot-noir) combinadas con las locales, garnacha y tempranillo. Es el comienzo de una nueva manera de entender los vinos que, poco a poco, se va alejando de las producciones que se elaboraban en España.

Dedican aproximadamente 300 hectáreas a viñedos y comienzan a producir diferentes tipos de vinos (tintos, blancos, dulces, etc.) y *brandys*. Es tal su reconocimiento que, en 1876, el brandi recibe un certificado de calidad en Filadelfia (EE UU) y se convierte en proveedor de la Casa Real de España.

En 1882 se terminan las instalaciones de elaboración. Eloy Lecanda recibió numerosos premios por los vinos elaborados en Vega Sicilia. Antes de que acabara el siglo, la finca de los Lecanda luce esplendorosa (el conjunto abarca 22 casas, con viviendas, talleres y almacenes, además de las 245 hectáreas donde hay plantadas 350.000 cepas).

Sin embargo, los hijos de Eloy, acostumbrados a una vida acomodada, no sienten la misma inclinación por los negocios que su abuelo y su padre, lo que no favoreció la administración de la finca en los siguientes años. Las deudas aumentaron y en 1888 entraron en escena unos accionistas nuevos, los Herrero. El 83,15% de la finca Vega Sicilia pasó a manos de Antonio Herrero Vázquez; el resto de la propiedad continuó en manos de los hijos de Eloy Lecanda. Dos años más tarde, el nuevo propietario, padre de tres hijos, se hizo con toda la bodega.

Enseguida aparece en el paisaje vallisoletano un nuevo personaje, el empresario vasco Cosme Palacio y Bermejillo, fundador de la Cámara de Comercio de Bilbao, con bodega en Laguardia (La Rioja). Esta zona sufrió, antes que Valladolid, la plaga de la filoxera — parásito de la vid— justo en un momento de bonanza del negocio, con pedidos aún por atender. Por ello ofreció a los hijos de Antonio Herrero, desde 1901, el alquiler de la bodega por un periodo de diez años.

Ya avanzado el siglo XX, Vega Sicilia pasó a manos de los tres hijos varones de Herrero, que continuaron arrendando la bodega a los hermanos Palacio, con el nombre de Hijos de Antonio Herrero. En 1905 entra en juego otro personaje determinante para el futuro de Vega Sicilia, tanto por su manera de entender la bodega como por su forma de elaborar el vino: Domingo de Garramiola, alias Txomin, conocido como “el mago”.

Txomin es el bodeguero de confianza de los Palacio en Laguardia. Llega a la finca vallisoletana para seguir elaborando sus vinos riojanos, dando los primeros pasos para el nacimiento de la leyenda. En 1915 vence el alquiler de la familia Palacio en Vega Sicilia y Txomin es el único miembro del clan riojano que termina quedándose, fascinado por la calidad excepcional de unas tierras que favorecían la elaboración de un producto diferente al que se demandaba masivamente, de crianza riojana y de carácter bordelés.

Parece ser que al final del siglo XIX ya se producían vinos con la marca Vega Sicilia, pero hasta 1917 no habrá constancia del nacimiento de los dos vinos tintos embotellados que serían imagen de la casa: Vega Sicilia “Único” y Valbuena, que alcanzaron gran reconocimiento y premios, como la medalla de la Exposición Universal de Barcelona en 1929.

Durante los siguientes años se mantuvo una línea de continuidad, elaborando vinos elegantes, mientras se intentaba mantener una finca que comenzaba a no marchar bien