



## EMPRENDIMIENTO

# RAÚL FERNÁNDEZ MEDINA – BODEGA LA MARGARITA

1995. **Juan Fernández Grados**, compra la finca **“La Margarita”**. En su interior, aunque en ruinas, un antiguo lagar que empieza a despertar en **Raúl Fernández Medina**, su hijo, el interés por recuperarlo y adentrarse en el apasionante mundo vitivinícola.

Arrancan parte de los olivos que había y en 1998 plantan las primeras cepas que hoy ocupan casi siete hectáreas de la propiedad.

En 2002 comenzaron a hacer mosto, el vino típico de nuestra sierra. Un mosto rosado que solo podía llamarse de una forma: **“La Margarita”**. La buena acogida y su amplia demanda animan a Raúl, al que sobran ganas e ilusión para embarcarse en nuevo proyecto: hacer un vino tinto de calidad, nacido y elaborado completamente en nuestro pueblo.

Para ello compró barricas de roble americano, francés y húngaro porque, según el empresario, *“tan importante es la tierra donde se cría la viña como la madera donde se envejece”*.

Además de colaborar a recuperar una ancestral tradición fuertemente arraigada en nuestra localidad como es la elaboración del vino, ha recuperado otra curiosa costumbre como es la vendimia nocturna. Se trata de una vendimia manual que aprovecha el momento en el que la temperatura es más baja -durante la noche, a unos 12-13 grados-, porque, usando palabras técnicas *“es cuando la actividad enzimática de las uvas es mínima, lo que evita su oxidación y mantiene intacto todo su potencial organoléptico lo que hace que la uva conserve mejor sus propiedades y colabore en la fermentación natural, por mantener la cadena de frío”*.

En su mente está ahora conseguir que el proceso de fabricación de sus vinos cuente con el mayor número de elementos autóctonos que pueda obtener en su propia finca: desde la materia prima al embotellado. Por eso pretende recuperar el uso del castaño en la fabricación de sus barricas, tan característico de nuestra zona. Para ello está experimentando con el envejecimiento que esta madera puede aportar a sus vinos.

En esta misma línea, su próximo objetivo será hacer los tapones de sus botellas con el corcho propio de su campo. *“De la uva al corcho”* podría ser una frase que expresa la idea de Raúl: una finca, un vino.

Si a su mosto le ponía el nombre de su propiedad, para el primer vino tinto que sacaba al mercado elige el nombre del pago donde se ubica ésta. Nuestra Casa Consistorial no quiso perderse el evento y tenía el honor de acoger la presentación en diciembre del 2007 de su primer **Vino Tinto El Zancúo**, que así se llaman también las tierras donde se crían las uvas.

Era el primer paso decidido de este joven en esta andadura empresarial que constituía una garantía de supervivencia para el viñedo en nuestra localidad y que abría nuevas perspectivas de rentabilidad para un cultivo emblemático, seña de identidad de Constantina y toda la comarca.



EXCELENTÍSIMO AYUNTAMIENTO DE  
CONSTANTINA (SEVILLA)  
N.R.E.L. - 01410331



CONSTANTINA:  
HISTORIA Y NATURALEZA

Raúl se unía así con todo su empuje e ilusión a otros proyectos de recuperación de nuestra milenaria tradición vinatera. Ya no se trataba solamente de elaborar el típico mosto de Constantina. Aprovechando las experiencias viticulturas de viejos lugareños y el apoyo de jóvenes enólogos, se lanzaba así a la elaboración y crianza de vinos de calidad, combinando los métodos más tradicionales y artesanos con las prácticas más novedosas en el terreno de la enología.

Y era así que en 2008, solo un año después de la presentación de su primer tinto, asistíamos en su finca a la presentación de su segunda creación: su tinto joven **Cistus**, nombre que en latín significa jara. Arbusto típico de nuestro parque natural que, junto a encinas y alcornoques influyen en la creación de este vino, elaborado con variedades de garnacha y tempranillo por procedimientos artesanales.

Y nuestro Ayuntamiento una vez más volvía a tener el honor ese mismo año, 2008, de acoger la presentación oficial de la primera añada de su **Zancúo**.

Pero Raúl no podía dejar de iniciar nuevas sendas en este apasionante mundo y del tinto había que pasar al blanco. Así, nuestra casa consistorial volvía a ser el escenario de la presentación de su primer vino blanco: **Castillo de Constantina**, el 14 de marzo de 2010.

Las circunstancias hicieron que el acto de presentación de este nuevo producto para el que Raúl había elegido el nombre de **Castillo de Constantina** se celebrara precisamente solo cuatro días después del terrible suceso del desplome de la torre del homenaje de nuestro castillo.

En esas fechas y, con la incertidumbre de saber si la torre se recuperaría algún día, al menos la elección por parte de Raúl de ese nombre para un producto local nos servía de consuelo, ya que sin duda hubiera contribuido a mantener su imagen y su recuerdo en el tiempo.

Hoy, afortunadamente, nuestra torre del homenaje está de nuevo en pie y a esa enorme satisfacción queremos añadirle el agradecimiento público que desde aquí hacemos a Raúl por el gesto de dar a conocer ese vino con el nombre de tan representativo e importante patrimonio local, algo que le honra y demuestra el cariño que le profesa a su pueblo.

Le siguieron más tintos: **Borboleta**, **2 Juanes** –el nombre de su hijo y de su padre–, **Zancúo Selección** y **Cocolubis**; y otros blancos: **Zancúo Chardonnay**, y **Borboleta Frizzante**. Incluso su **espumoso seco La Margarita**, viene a ampliar su ya completa gama de productos.

**Cocolubis** es el nombre de los primeros vinos que durante el Imperio Romano se producían en los viñedos de nuestra zona y se transportaban en ánforas hasta la capital de la antigua Roma donde eran muy conocidos y apreciados. Hoy también es el nombre del mejor vino tinto con envejecimiento en bodega de la provincia de Sevilla, distinción que ha conseguido la bodega **La Margarita**, en una cata a ciegas entre 30 vinos, en el **I Premio Vinos de la Provincia de Sevilla 2016**, organizado por **Prodetur** de la Diputación de Sevilla. También su **Zancúo Petit Verdot** y **Zancúo Crianza** conseguían Medalla de Oro en uno de los certámenes más prestigiosos de Europa: el concurso francés **Gilbert & Gallard 2015**.

Premios del que este bodeguero a buen seguro se siente orgulloso y al que desde su Ayuntamiento nos sumamos.



EXCELENTÍSIMO AYUNTAMIENTO DE  
CONSTANTINA (SEVILLA)  
N.R.E.L. - 01410331



CONSTANTINA:  
HISTORIA Y NATURALEZA

Sus vinos son embajadores de Constantina y por extensión de los vinos sevillanos fuera de nuestras fronteras. Su mercado natural es la provincia de Sevilla, aunque también se pueden encontrar sus vinos en Madrid, Barcelona o Canarias. En Sevilla capital unos 130 gastrobares cuentan con vinos de **Bodega La Margarita** y pueden adquirirse están en ocho tiendas especializadas.

Elección de nombres relacionados con nuestra historia y patrimonio; la matrona de nuestra localidad siempre en las contraetiquetas de sus productos y en los corchos de sus vinos; asistencia a ferias y eventos promocionales y el nombre de nuestro pueblo, siempre por bandera, allá donde ha llevado sus productos. Raúl ha conseguido que se produzca en el público una mezcla indisoluble y una relación inmediata que asocia todos los caldos de Bodega la Margarita con Constantina.

Por eso hoy este Ayuntamiento quiere hacer este reconocimiento público a este constantinense y por extensión a toda su familia y a los más de veinte años de dedicación a esta actividad. Raúl, licenciado en **Ciencias del Trabajo**, lleva, a sus 40 años, más de media vida entre prensas, mostos y barricas.

Reconocimiento a este empresario cuya filosofía, nos consta, es seguir creciendo día a día y continuar trabajando dentro de un plan de mejora continua. Por eso él mismo se ocupa de preparar la tierra, plantar los sarmientos, hacer las pruebas e incluso promocionar sus vinos en una búsqueda continua de métodos que aúnen tradición y vanguardia, con máximos criterios de innovación y excelencia en todos los procesos.

Reconocimiento a alguien que ha sabido hacerse profeta en su tierra, de una tierra a la que intenta extraer todos sus matices para trasladarlos a su vino.

Tal y como reza en el diploma acreditativo de esta distinción que hoy tenemos el placer de conceder, “por su trayectoria empresarial en el mundo vitivinícola al frente de Bodega La Margarita, por contribuir con tanta valentía a recuperar una ancestral tradición fuertemente arraigada en nuestra localidad, por su labor de promoción y de compromiso con sus orígenes, por la difusión del nombre de Constantina junto al de sus vinos, por una historia de esfuerzo y superación en la búsqueda incansable del trabajo bien hecho, de la calidad y la excelencia.

Tiene el honor de hacerle entrega, **Mario Martínez**, primer Teniente de Alcalde de esta Corporación, alguien que, como representante oficial de esta Institución, ha acompañado a esta bodega desde sus inicios como empresa y durante toda su andadura en los actos institucionales a los que la misma ha acudido.

Recoge este reconocimiento a su labor como EMPRENDEDOR **Raúl Fernández Medina**, propietario de Bodega La Margarita.