



MORATA DE TAJUNA. En torno a un pueblo surge la historia de Bodegas Licinia. Un lugar especial para Víctor Algora, propietario de la bodega. Morata de Tajuña es el punto de inicio de la pasión de Víctor por la agricultura y posteriormente por el vino. Allí se crió, arropado por una familia dedicada al campo, legado que mantendrían después entre siete hermanos. Entre todos cultivaban una finca, principalmente de frutales, trabajo que compaginaban con sus estudios. Los fines de semana y las vacaciones estaban destinados al campo, y así creció Víctor.

La finca trabajada por los siete hermanos finalmente tuvo que venderse, pero uno de los Algora se resistía a vivir sin el campo. Por lo que emprendió un proyecto en solitario que le llevó a comprar una finca, con un protagonista común que una vez más se repetía en su historia: Morata de Tajuñán.

En la zona es tradicional el cultivo de cereal, también el de frutales y principalmente olivo. El sector del aceite fue lo que más atraía a nuestro protagonista, ya que era bien conocida la calidad que se obtenía con la aceituna de la zona. Pero todo cambió cuando acompañado por el dueño de Pago de Carraovejas, Ángel Benito, Víctor comenzó a descubrir el mundo del vino. Probó caldos, visitó tierras plantadas con viñedos de diferentes variedades y características. En definitiva, empezó a acercarse a un mundo hasta entonces desconocido para él, pero que le atrajo sin remedio.

El siguiente paso de Víctor fue la formación. Ya tenía claro el tipo de vinos que quería que se criaran en su finca de unas 30 hectáreas, pero faltaba la educación necesaria para una plantación adecuada que más tarde diera el resultado anhelado. Aranda de Duero fue la siguiente parada que le tenía marcada su destino. En la localidad burgalesa estuvo durante un

año estudiando un máster superior sobre vino y entre las aulas y los nuevos conocimientos conoció a la que ahora es la enóloga y actual directora de Bodegas Licinia, Olga Fernández.

El vino ya había conquistado a Víctor Algora y la ayuda de Olga fue el empuje necesario para crear de forma definitiva el proyecto de Licinia. Desde el año 2000 hasta el 2004 se trabajó en la idea y las bases, madurando y evolucionando en cada uno de los procesos. En 2005 todo tenía forma y una vez realizados los minuciosos estudios sobre el suelo se plantaron las primeras viñas. La apuesta era clara: buscaban calidad. “Tenía claro el concepto de vino que quería y sabíamos que trabajando el campo y la enología lo lograríamos”, asegura Víctor.

El año 2006 sin duda fue muy especial, en ese tiempo nació el primer vino de Bodegas Licinia. Unos caldos soñados, como se denominan actualmente, de corte moderno, un vino con cuerpo que mantiene los sabores primarios, secundarios y terciarios. Caldos afrutados, cuyo paso por boca recuerda todavía a sabores de levadura y madera... Buscaban complejidad y calidad y sin duda la consiguieron. “Estamos orgullosos del resultado final”, destacan sus propietarios.

La hazaña todavía tiene mayor mérito teniendo en cuenta que el proyecto comenzó “un poco a ciegas”. En la zona de Morata de Tajuña existen cooperativas, pero hasta el momento no había ninguna otra bodega, por lo que Licinia abrió un camino sin saber cuál sería el resultado. Actualmente, se han constituido como una referencia entre los vinos de Madrid. No cuentan con la fama de lugares con nombre como Rioja o Ribera, pero han demostrado que están a la altura de los vinos más destacados que existen en España. El reto se ha conseguido, Víctor Algora ha logrado hacer realidad sus sueños y que todos podamos disfrutar de ellos probando cualquiera de sus exquisitos vinos.

Bodegas Licinia

A poco más de media hora de Madrid se encuentra Morata de Tajuña, la localidad en la que se asienta la Bodega Licinia. No es de extrañar que sus propietarios hayan decidido apostar por el enoturismo, mostrando sus instalaciones y sus procesos de elaboración a los visitantes que quieran conocer por un día los entresijos del campo. Así, han llevado a cabo un proyecto importante con la remodelación de las instalaciones de la bodega, su fachada y la construcción de una sala de catas y una tienda. En ellas el visitante podrá realizar un recorrido por el mundo del vino y la trayectoria que sigue la uva desde que nace hasta que se convierte en los caldos de la Bodega Licinia. Sin duda, una atractiva propuesta para los turistas llegados de diferentes puntos y en especial de la capital de España, sobre todo por la cercanía de Morata de Tajuña

con la capital.

En una visita a la bodega, el turista podrá comprobar cómo se consigue la calidad en los vinos. En este caso, es gracias al cuidado de la tierra, la uva y el proceso de elaboración. Pero además, también la calidad surge de un tamaño justo. La bodega tiene las dimensiones adecuadas, “ni muy grande, ni muy pequeña”, asegura Víctor Algora.

El viñedo de Bodegas Licinia es un cultivo ecológico, por lo que no se utilizan tratamientos químicos, ni herbicidas, además en la doble mesa de selección se desechan racimos o bayas que no cumplan al 100% los parámetros de calidad.

Cuenta con una capacidad para albergar 100.000 botellas y todo lo que entra en ellas viene de uvas propias. “Nuestro gran proyecto no es la ampliación, ni tampoco el comprar uva a otros productores. Nosotros queremos centrarnos en la calidad y lo hacemos controlando todo nuestro sistema. De la viña a la bodega”.

{pgslideshow id=59|height=200|delay=3000|image=O}



MORATA DE TAJUÑA. The history of Bodegas Licinia evolves around the town of Morata de Tajuña. A special place for Victor Algora, the owner of this vineyard. It's where his passion for agriculture, and later wine initiated. He grew up here, in a family devoted to the land, a legacy that was upheld amongst seven brothers. Between them they farmed mainly fruit trees, and combined the work with their studies. Weekends and holidays were spent on the estate, and that was Victor's upbringing.

Finally, the estate worked by the seven brothers, had to be sold, but one of the Algora brothers refused to live without the countryside. So he began working on his own project and managed to buy a property, once again around the town of Morata de Tajuña.

Traditionally, cereals are cultivated in this area, there are also fruit and olive trees. It was the olive oil sector that originally attracted our principal character, since the quality of the oil obtained from the olives in this area was well known. But everything changed, when accompanied by the owner of the Pago de Carraovejas estate, Victor began to discover the world of wine. He tried wines, visited vineyards of different characteristics and varieties of grape. Ultimately, he became familiar with a world, that until now, had been completely unknown to him, but to which he was deeply attracted.

The next step for Victor was his formation. He already knew the type of wines he wanted to produce on his 30 hectare vineyard, but he lacked the necessary know how and a suitable plantation that would later produce the desired results. His destiny lie in Aranda del Duero in Burgos. Where he spent a year studying a superior master's degree in wine. There he got to know Olga Fernandez, who is currently the oenologist at Bodegas Licinia.

Victor Algora was captivated by wine, and Olga's help was the final push needed to commence the Bodega Licinia project. From 2000 to 2004 they worked on the base idea, which matured and evolved with each passing process. By 2005 it had taken shape and after a meticulous study of the soil had been carried out, they planted the first vines. The objective was clear, the quest for quality. "We had a clear concept of the wine we wanted, and we knew that with oenology and working the land we could achieve it", Victor recalled.

2006 was a very special year, it saw the birth of the first wine from Bodegas Licinia. Dream wines, as they are currently known, modern, with body that maintains its primary, secondary and tertiary flavours. Fruity wines, with reminiscences of yeast and wood on the palate. They searched for complexity and quality, and beyond doubt they achieved it. "We are proud of the final result", the owners underline.

The achievement is even more meritorious bearing in mind that the project was started "on little more than faith". There were co-operatives in the area of Morata de Tajuña, but until then, no other vineyard. Thus, the path that Bodegas Licinia took was plagued with uncertainty. Currently, they are considered a reference for wines from Madrid. They are not as well known as La Rioja or Ribera del Duero, but they have shown themselves to be at the same level as the most outstanding Spanish wines. Victor Algora has overcome the challenge and made his dream a reality, which we can all enjoy by trying any of this exquisite wines.

Bodega Licinia is situated a little more than half an hour from Madrid in Morata de Tajuña. Not surprisingly, the owners promote wine tourism, by showing the installations and production processes to daily visitors who want to know about rural life. They have also carried out an important remodulation of the vineyard installations, that include the façade, a tasting room and a shop. In these the visitor can journey through the world of wine and follow the life of the grape, from its cultivation to its conversion into Bodega Licinia wine. Without a doubt, a very attractive proposition for tourists from all parts, particularly those from the Spanish capital, for its nearness to Morata de Tajuña.

In a visit to the vineyard, the tourist can observe how they achieve quality wines. Which is largely due to caring for the soil, the grapes and the production process. Furthermore, quality has a lot to do with size. The vineyard is adequately sized, "not too big, and not too small" Victor confirms.

Bodegas Licinia practices ecological cultivation, without the use of chemical treatments, or herbicides. Furthermore, on the double selection table, bunches and berries which do not completely conform to the standards of quality are discarded.

The cellar capacity is 100,000 bottles, and everything is their own production. "Amplification is not our overall objective, neither is the purchase of grapes from other producers. We want to focus on quality and we do it by exercising control over our entire process".

