[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en España el 02/05/2017

# [Carlos Muñoz Conde, director de Bodega Hiriart: ''Ponemos alma al proceso de elaboración del vino''](http://www.notasdeprensa.es)

## Hace 10 años los hermanos Muñoz Conde se embarcaron en el proyecto de construcción de una moderna bodega sobre la antigua bodega familiar del siglo XVII, que permanece intacta, uniendo la nueva tecnología a la tradición centenaria

Los vinos rosados y tintos DO Cigales, producidos con las uvas de zonas vinícolas de gran prestigio que se mantienen con sus pequeñas viñas cultivadas en vaso con vendimias manuales y variedades tradicionales, son sinónimo de calidad y singularidad. Han ganado diversos premios -uno de sus rosados está considerado entre los mejores de España-. Hoy día se exportan a Europa y América. La nueva bodega se construyó conservando la antigua. ¿Cómo convive una bodega del siglo XXI con una del siglo XVII?                En 2007, relanzamos una bodega subterránea del siglo XVII en Cigales, una denominación de origen que no creció con el boom de los vinos en los 80 y 90. Con 2500 hectáreas y un 70% de viñas viejas, de más de 30 o 40 años, se sigue vendimiando a mano de manera tradicional. La nueva bodega fue una magna obra de ingeniería que mezcla modernidad y conserva las cuevas de la antigüedad con sistemas de frío, depósitos de acero inoxidable y tinajas de barro de estilo manchego. También recuperamos los depósitos de cemento antiguos, para volver a los sistemas tradicionales de elaboración. Nuestros antepasados ya sabían perfectamente a qué profundidad la temperatura y la humedad eran constantes. ¿De dónde procede la marca Hiriart?   Hiriart era el apellido de nuestra bisabuela. Nuestros antepasados, comerciantes de lanas y de vinos, emparentaron con familias que comerciaban vinos del País Vasco francés y de Burdeos. De ahí el apellido Hiriart, que adoptamos como marca. Háblenos de sus vinos.                Nuestra clave es mimar las viñas, mantenerlas con pequeñas producciones y cuidarlas con abonos orgánicos, rozando el cultivo ecológico y obteniendo una uva de gran calidad. Realizamos un milagro laico, la transformamos en buen vino, poniendo el  alma en todo el proceso. Este año el rosado Hiriart Lágrima ha ganado la Medalla de Oro Cinve y el Bacchus de plata. Y el Hiriart Élite ha sido galardonado como el mejor Cigales  y el mejor rosado de España (Nariz de Oro), y premiado recientemente en el concurso mundial de rosados en Cannes. Cigales es sinónimo de vino rosado, pero también elaboramos buenos tintos con uva tempranillo o con garnacha y experimentamos con producciones de mezcla de garnacha y tempranillo en las barricas, creando vinos con personalidad propia. Los tintos han sido premiados durante los últimos tres años con medallas de oro en Bruselas y Berlín, y plata en Decanter (Londres).  La incorporación  del experto Pep Artigas al proyecto dará el espaldarazo definitivo. ¿Algún nuevo proyecto de Bodega Hiriart?       Queremos participar en todas las expresiones culturales de la zona: nuestras etiquetas han sido creadas por el pintor Manuel Sierra y hemos colaborado con el poeta Gustavo Martín Garzo. El próximo 17 de junio ofreceremos un concierto de música barroca en el monasterio Cisterciense del siglo XIII de Santa María de Palazuelos, muy cercano a la Bodega, en colaboración con la fundación Segundo y Santiago Montes (www.fundacionsegundoysantiagomontes.es). También teatralizaremos las visitas a la bodega, ofreciendo un mosaico sobre la cultura y las tradiciones de la zona. www.bodegahiriart.es

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/carlos-munoz-conde-director-de-bodega-hiriart\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Castilla y León Industria Alimentaria

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)