**Los Grandes Pagos de España, vinos con gran dedicación y personalidad**

**El periodista y bodeguero Víctor de la Serna ha dirigido en FENAVIN una cata de 14 de las 30 bodegas que componen la asociación**

La asociación Grandes Pagos de España ha impartido en FENAVIN una cata de 14 de las 30 bodegas que pertenecen al colectivo y que ha sido dirigida por el periodista y bodeguero de Finca Sandoval, Víctor de la Serna, quien ha destacado la singularidad de los Grandes Pagos, vinos con gran dedicación y una gran personalidad geográfica.

Víctor de la Serna ha destacado que la asociación Grandes Pagos de España es una entidad sin ánimo de lucro que nació para fomentar, defender y presentar un concepto que no era muy tradicional en nuestro país, el de los Pagos, que son vinos procedentes de una sola finca, de un solo conjunto de viñas. “Los Grandes Pagos tienen mayor personalidad geográfica, proceden de fincas determinadas y son explotados y elaborados por los propios propietarios de esas viñas. No son vinos hechos a base de comprar uva a muchos viticultores diferentes, sino que proceden de una sola propiedad y eso les da más personalidad”, ha explicado.

La forma artesanal en la que son elaborados estos vinos es otra de sus principales características. “En España ha habido excesos tecnológicos en la elaboración del vino. Se pusieron de moda demasiadas intervenciones en el vino y lo hicieron un poco estándar y más aburrido. Ahora hacemos los vinos de forma menos intervencionista, con menos añadidos, de forma más natural”, ha indicado De la Serna. Asimismo, ha señalado que los propietarios de las fincas “estamos naturalmente encima de la viña y somos nosotros los que decidimos cómo se cultiva y cómo se trabaja”.

Durante la cata, en la que se han podido degustar tres vinos blancos, uno rosado y diez tintos, el periodista y bodeguero también se ha referido a la influencia indudable del suelo en el vino y a la gran variedad de terruños que hay en nuestro país. “En España tenemos predominio calizo en el terreno, pero también hay zonas graníticas muy interesantes donde los vinos salen más frescos o zonas de pizarra donde salen más cálidos y opulentos”, ha detallado.

Los Grandes Pagos se han ido extendiendo en nuestro país, sumando ya 30 bodegas. Víctor de la Serna ha explicado que en la cata estaban representadas dos facetas de estos singulares vinos: las zonas nuevas en las que no había viñedos y que se han plantado de acuerdo con el potencial del terreno y otras zonas con una fuerte tradición vitivinícola.

Finalmente, el bodeguero de Finca Sandoval ha afirmado que la gran mayoría de las bodegas que pertenecen a Grandes Pagos exportan una gran parte de su producción, “porque este tipo de vinos son más apreciados, o lo han sido hasta hace poco, fuera de España”.