

ENTREVISTA ■ JAIME BOVILLE | RESPONSABLE DE HACIENDAS DE ESPAÑA - HACIENDA ZORITA

Es madrileño de nacimiento, pero desde hace siete años ha encontrado en Salamanca un lugar donde disfrutar de la vida y de su familia • Le apasionan las historias y leyendas que se esconden dentro de la Hacienda Zorita cuando era la finca de descanso de los dominicos en el siglo XV

“En Hacienda Zorita se pusieron las bases para el descubrimiento de América”

FIZ/LIRA FELIX BAZ
SALAMANCA



Pasado, curioso y apasionado. Así se presenta Jaime Boville, responsable de Haciendas de España y en especial de Hacienda Zorita. Es pasadizo en su manera de expresarse; curioso por su afán de aprender cada día y apasionado por su trabajo, el vino y su familia.

EL ADELANTO - Señor Boville usted es madrileño. ¿Qué se le ha perdido en Salamanca?

JAIME BOVILLE - Vine hace siete años, he perdido muchas cosas que traía de Madrid: el stress, las prisas, la ansiedad, la contaminación... y, a cambio, he encontrado en Sala-

manca auténticos tesoros como poder participar en la construcción y desarrollo de un proyecto profesional maravilloso, una ciudad de una belleza prodigiosa, un entorno natural que me mantiene permanentemente emocionado, paz de espíritu para disfrutar como nunca de mi familia, de los estupendos amigos que hemos hecho, de sus gentes.... en definitiva, en Salamanca he encontrado el lugar donde quiero vivir para siempre. Creo que en ningún otro me sentiría más feliz y más vivo.

P - Además de encontrar en una hacienda, ¿qué queda de la Hacienda Zorita de los Dominicos de hace más de cinco siglos?

R - Queda mucho de ese espíritu de la orden de los dominicos, porque cada rincón está impregnado de cómo sentían ellos el fluir del tiempo. Aquí el tiempo discurre mucho más despacio. Además, te empapas del arte, de la cultura y de todas las experiencias que se han vivido en este lugar.

P - Además del núcleo de viviendas y el Tormes, ¿qué veían los monjes que se conserva intacto después de quinientos años?

R - El molino de la acena, del siglo XIII, que nosotros hemos convertido en un spa con una piscina interior en forma de barrica y una exterior que parece que estás sumergido dentro del río Tormes. También las secueyas que están catalogadas como las más antiguas de Europa y que las trajo Vázquez Coronado. Sin olvidarnos de importantes obras de arte que los Dominicos tenían aquí, como parte del retablo original pintado por León Fúcaro y que se encuentra en nuestra capilla, donde tenemos la bodega Magister. También recuerdos de la estancia de Cristóbal Colón. El reto y la filosofía de nuestras haciendas es recuperar la tradición, la cultura y armonizarlo con los avances de los que disfrutamos hoy para ofrecer a nuestros visitantes lo mejor.

P - P - ¿Cuánto tiempo cree que estuvo Cristóbal Colón en Hacienda Zorita antes de emprender el viaje del descubrimiento?

R - No lo sé exactamente, pero se cree que fueron varios meses celebrando lo que se conoce históricamente como las Conferencias de Valcuevo. Lo que sí está recogido en un buen número de libros y tratados históricos es que estuvo alojado aquí por los padres dominicos, porque esto era una hacienda de retiro y de descanso para ellos y no podían acogerlo en San Esteban porque era de clausura. Durante las Conferencias de Valcuevo trató de convencer a Fray Diego de Leza,

confesor de la reina Isabel la Católica, y a los profesores dominicos de la Universidad de Salamanca de la viabilidad de su nueva ruta hacia las indias.

P - Podemos imaginar que aquí, en Hacienda Zorita, los dominicos estuvieran más receptivos para escuchar al aventurero...

R - No hay duda de que aquí se pusieron las bases para el descubri-

miento de América. Además, estoy convencido de que el espíritu que se siente en este rincón invita a comunicarse, porque se dan las claves para ello. Se respira alegría, tranquilidad y confianza. Si a esto le sumas que las palabras son dichas con amabilidad y cariño, tienes el clima ideal para expresar tus convicciones o en este caso, Colón tuvo el mejor escenario para convencer a los dominicos de su proyecto. Conseguir esas condiciones en plena vorágine, que también la habría en aquella época, era difícil, pero nuestras haciendas crean un clima de tranquilidad, de confianza y sin prisas.

P - Ahora, ¿qué aventuras proponen?

R - Entre otras, les hacemos un recorrido por los rincones más bellos de Hacienda Zorita, descubrimos su historia y sus leyendas. Y, en la segunda parte es donde está el plato fuerte, el *Slow Tasting*, en la bodega de crianza, con una cata sensorial, lenta, cálida, sin prisas, en la que se trata de aprender, pero sobre todo de descubrir, disfrutar y sentir todo un mundo de aromas, matices y sensaciones escondidos en los fantásticos vinos, quesos y aceites que elaboramos aquí.

P - Díganos, ¿cómo podemos disfrutar de un buen vino?

R - Para aprender a degustarlo bien y para conocer sus matices hay que despertar los sentidos. Para ello, primero debemos encontrarnos en un ambiente propicio. Segundo, es necesario comparar, porque cuando catas un solo vino tienes pocas referencias. Lo que hacemos es poner tres vinos muy diferentes entre sí. Así se dan cuenta que el olfato, que

“Queda mucho de ese espíritu de los dominicos, po que cada rincón está impregnado de cómo sentían ellos el fluir del tiempo”

“Para aprender a degustar un buen vino y para conocer sus matices hay que despertar los sentidos”

Colón vivió en Zorita, allí convenció a Fray Diego de Leza, confesor de Isabel la Católica, de la viabilidad de su viaje para abrir una nueva ruta a las indias • Además, de vino, crían ibéricos para embutido, tienen olivos milenarios para elaborar aceite y churras merinas para hacer queso



es un sentido unas 50.000 veces más potente que el gusto, va apreciando aromas, matices y sensaciones impresionantes, sobre todo cuando tenemos la oportunidad de comparar un vino con otro. En definitiva, ¿cómo podemos catar un buen vino? Con tiempo, lentamente, relajándonos y dejando que se abran los sentidos. Saber catar es conocer el vino, lo viejo o lo joven que es, su estructura, volumen y complejidad, todo esto nos lo dará la vista. Por su parte, el olfato nos dirá qué se esconde detrás de los aromas que aportan la fruta, la fermentación o la madera en los que ha sido envejecido,... todos estos matices nos dirán como es el vino. No es un cuento chino, sino que lo experimentamos aquí, con esas

catas lentas. Es un ritual, porque luego en boca, todo lo que se ha experimentado a través de la vista y el olfato lo vamos a notar mucho más.

P - Ha mencionado tres sentidos, ¿pero cuál es el estrella?

R - El olfato será el que nos da toda la información. En boca notamos sensaciones como si es dulce, seco o amargo, pero es la nariz cuando pasa por boca la que nos da toda la información. El problema es que nuestra cultura sensorial es pobre y tenemos algunos sentidos olvidados, entre ellos el olfato y podemos aprender muchas cosas de él, porque en muchas ocasiones confundimos sabores con aromas. La boca nos dirá si es dulce o amargo, pero el aroma

nos lo da la nariz cuando pasa por la boca, porque están muy conectados. Una pregunta: ¿Por qué un niño pequeño cuando le obligas a comer un alimento que no le gusta se tapa la nariz y así lo come? Sencillo, porque no le sabe. Si te tapas la nariz, nada te sabe. Todo lo que llamamos sabores a manzana, plátano, jamón, es la nariz la que nos da la información. Esto es lo que enseñamos aquí. Si conectamos esta información con la boca vamos a disfrutar mucho más de una parte importante de los productos que nos da la naturaleza.

P - Salamanca tiene muy bien ganada su fama en embutido y jamón. ¿La ribera del Tormes tiene algo que enviarte a la ribera del Duero en vinos?

R - Las dos riberas son maravillosas y complementarias, porque forman parte de un todo. Se conoce más la del Duero, pero la ribera del Tormes es un tesoro, del que nos tenemos que sentir muy orgullosos. Salamanca ofrece unos vinos extraordinarios que deben conocerse. Hay que sentirse muy satisfechos y presumir de ellos. Es más, nuestro Magister, que se hace aquí, con uvas de aquí, está considerado un vino de los mejores de España. El vino de crianza de Hacienda Zorita, entre todos los miles de vinos que se elaboran en España, está considerado como un grandísimo vino. Y, qué decir de los quesos, están entre los mejores, no solo a nivel nacional, sino internacional. ■

#Cuentos de la Ribera del Duero