



BODEGAS / Pago de Cirsus

Epica entre viñedos

“Pago de Cirsus”, propiedad de Iñaki Nuñez, conocido distribuidor y productor de cine, se levanta cerca de Ablitas en un enclave natural rodeado de viñedos y olivos que alberga una suntuosa bodega y un hotel de cinco estrellas

Imagínese una bodega donde reposan pacientemente caldos de excelente calidad, junto a un hotel de cinco estrellas que alberga un restaurante digno de los mejores paladares y todo ello rodeado de viñas y olivos. Ese enclave, que bien podría ser el escenario de una de las más emblemáticas películas, se encuentra en las proximidades de Ablitas. Tiene un nombre mágico “Pago de Cirsus” y es obra de un creador de “sueños”, Iñaki Nuñez (Vitoria, 1953)

conocido distribuidor y productor de cine.

Iba para arquitecto, pero el destino le llevó por otros derroteros, para el bien del Séptimo Arte. Comenzó a dirigir películas y cortometrajes que fueron premiados en Europa y América. Más adelante encauzó su vida hacia la distribución, compró “Mephisto”, y con este título Araba Films iniciando una triunfal trayectoria con películas tan destacadas como “Terziopelo Azul”, “El nombre de la rosa”, “El

oso”, “Crímenes del corazón”, “Pathfinder”, “Esperando a Mr. Bridge”, “Hablando con la muerte” y “El precio de la ambición”.

En 1992, es la número uno entre las tres más importantes compañías independientes, con filmes como “Instinto básico” y “Los últimos días del Edén”. Cuenta además con dos importantes complejos cinematográficos en Vitoria y Bilbao, así como otros dos en Madrid.

En 1994 emprendió una nueva aventura, la producción. Compra los derechos de “El Club Dumas” de Arturo Pérez-Reverte, que se convertirá en “La novena puerta” con Roman Polanski como director, y Johnny Depp al frente del reparto, con un presupuesto de 40 millones de dólares.

En 1999 co-produce dos nuevos títulos: “Sabotage”, con un presupuesto de 10 millones de dólares, y “El viejo que leía novelas de amor”, dirigida por Rolf de Heer con Richard Dreyfuss, basada en la novela de Luis Sepúlveda y 20 millones de dólares de costo. Más recientes son “Marujas asesinas” y “Locos por el sexo”.

Pero además es un consumado gourmet y apasionado de la enología. En “Pago de Cirsus” el visitante se queda deslumbrado al ver una coqueta sala de catas, ubicada en una de las habitaciones de hotel, una sala de proyecciones con más de 400 títulos (sin duda los mejores de la historia del cine), un porche acristalado desde el que se divisa la inmensidad de un mar de cepas, un jardín toscano, o un comedor que enlaza a través de una gigantesca cristalera con un parque de barricas.

Tal y como recuerdan en “Pago de Cirsus” el enoturismo está de moda. Australia, California, Italia y Francia han dedicado enormes esfuerzos en acercar la bodega al aficionado al vino, construyendo hoteles con encanto donde además de degustar los vinos, se puede dormir y pasar unos días de descanso. “Nosotros hemos construido un hotel de 5 estrellas con encanto para disfrute de aquellos que aprecian un lugar único”, explican.

Y no les falta razón. Dotado de 12 habitaciones está decorado con mimo y celo. Las telas son de prestigiosos diseñadores: Osborne & Little, Pierre Frey, Manuel Cánovas y Gastón y Daniela. De sus paredes cuelgan lienzos de Chillida o Sorolla. “Contamos con habitaciones junior suite y superior. La decoración está diferenciada en cada una de ellas, compartiendo el mismo estilo elegante y comfortable.



Sala de catas equipada con grifería de cobre

En el hotel se hospedó Sharon Stone, protagonista de “Instinto Básico”, película que distribuyó en España Iñaki Nuñez

Suelos antiguos, muebles restaurados, puertas, baldosas, maderas y otros objetos traídos de diversos lugares que nos hablan de otras épocas. Todo esto acompañado de todas las comodidades tecnológicas”. Y todas ellas se encuentran dentro de una torre que simula una antiquísima fortaleza medieval.

En la finca “Pago de Cirsus” se cultivan las mejores variedades de cepas que han demostrado a lo largo de los años una perfecta adaptación al terreno: 18 hectáreas de tempranillo, 48 de cabernet sauvignon, 44 de merlot, 20 de chardonnay y 5 de moscatel de grano fino. “La producción de la finca está en torno a los 4.000-4.500 kilogramos de uva por hectárea. La bodega se ubica en la parte más alta de la finca, zona norte, aprovechando de un modo natural la vaguada existente entre dos pequeñas colinas, mostrando únicamente un alzado hacia el viñedo.

“El objetivo de la bodega es hacer 100% un vino de Pago de la máxima calidad. Esto se consigue sólo con vinos del propio pago de la bodega. La vendimia se realiza a mano. La selección de uvas se hace cuidadosamente, primero en el viñedo donde se poda en verde y luego en la mesa de tria donde sólo llega lo mejor a los tinos de madera para la fermentación”, aseguran.

La bodega cuenta con un equipo de enólogos dirigidos por Jean Marc Sauboua, uno de los enólogos franceses de mayor prestigio actualmente, habiendo sido responsable de una de las bodegas más sobresalientes del mundo: Chateau Hautbrion de Burdeos.

No es casualidad que tanta preocupación por la calidad haya dado excelentes premios: ocho medallas de oro, entre las que destacan la del prestigioso concurso mundial de Burdeos.

Sharon Stone, la célebre protagonista de “Instinto Básico”, junto a Michael Douglas, fue una de las primeras y privilegiadas huéspedes de “Pago de Cirsus”. La imaginada para mucho, pero no pocos se preguntan quién debió quedar más impresionado: el enclave ante tan ilustre visita o la actriz ante tan desbordantes encantos.

