

Viñadores

Hijos de la
tierra y del vino

ABALON
BOOKS

ALEJANDRO MUCHADA

Ilustraciones de Ismael Pinteño

Viñadores

Hijos de la tierra y del vino



Alejandro Muchada

Ilustraciones de Ismael Pinteño
Prólogo de David Léclapart

A la venta el 20 de marzo del 2024

*Un precioso relato ilustrado
que nos traslada al lado más
romántico del mundo del vino*

Descripción

- **El oficio del viñador**, descrito por una de las figuras más destacadas en el sur de España, desde el punto de vista más vocacional y romántico de la profesión. Un sentido homenaje a todos los que han hecho de su pasión, su forma de vida.

- **Un relato inspiracional en forma de cuento ilustrado** sobre el último gran movimiento que ha evolucionado el mundo del vino desde el respeto al entorno natural y de trabajo, las tradiciones y la experiencia de generaciones anteriores dedicadas a la viticultura tradicional.

- **Ideado y escrito por Alejandro Muchada**, arquitecto de formación, que sintió la llamada de la vocación tras vivir una vendimia en la Champaña, y lo dejó todo para convertirse en un “eterno aprendiz de viñador” en su tierra, Sanlúcar de Barrameda.

- **Con las ilustraciones del artista gaditano Ismael Pinteño**, que ha sabido trasladar a sus acuarelas los bocetos, sensaciones y sentimientos que el autor deseaba transmitir, capturando en todas ellas la luz de su tierra y el alma del oficio.

- **Y con prólogo de uno de los vigneron de culto, David Léclapart**, inspiración y maestro de Muchada, que desde hace décadas elabora champagnes de ensueño con gran pasión y éxito, y comparte con el propio autor un nuevo proyecto de bodega en Sanlúcar, Muchada-Léclapart.

Una visión fascinante de la viticultura, más que una profesión, una forma de entender la vida a través de la tierra y el vino.

Sinopsis

A través de breves y profundos textos, acompañados de ilustraciones llenas de luz, Alejandro Muchada comparte en *Viñadores* su particular visión del oficio y el valor humano y profesional que otorga a esta figura de la viticultura artesanal. De una manera muy sencilla y accesible a todos los públicos, Muchada —él mismo aspirante a viñador en Sanlúcar de Barrameda— nos relata los pequeños secretos de la elaboración del vino llevada a cabo por quien trabaja su propio viñedo. Ismael Pinteño, ilustrador de la obra, ha sabido traducir a la perfección los bocetos originales del autor, transmitiendo el amor y el respeto de este por la profesión. La raíz se encuentra en el viticultor de la vieja escuela, de quien el viñador toma los saberes ancestrales, los conocimientos técnicos y el respeto por los ritmos de la naturaleza. Con ese legado, da un paso hacia delante para obrar un vino lleno de vibraciones, que transmite con elegancia y sensibilidad su esfuerzo en la viña y su arte en la bodega.



Contenido

Prólogo de David Léclapart. *Ser un vigneron.*

Introducción. *Viñadores y vigneron.*

PARTE I

Los viticultores de la vieja escuela.

PARTE II

Los viñadores, artesanos del vino.

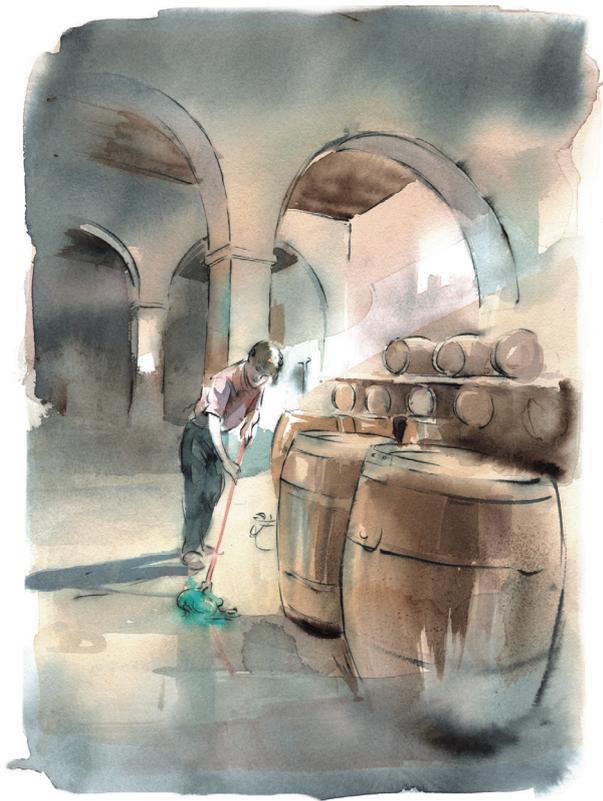
Epílogo.

Agradecimientos.

Sobre los autores.

Extracto de la Introducción. Viñadores - Vigneron.

La idea de este libro comenzó en un viaje por Francia como mochilero en el verano del 2011. Por aquel entonces era arquitecto doctorando, aunque ya sentía en mi interior la necesidad de un cambio de vida. Mi primera vendimia y mi primer contacto con el vino fue gracias a David Léclapart en su pueblo Trépail, en la Champaña, donde llegué por casualidad. Aquel fortuito encuentro no apareció desde un interés por el vino, por las etiquetas, ni tampoco por la exclusividad. En mi caso, era una página en blanco en la materia y no sabía que David tenía ya un merecido reconocimiento profesional como productor de vino. Llegué a su casa porque andaba buscando un camino que diera respuestas a mis inquietudes espirituales e intuía que ese camino estaba cercano a la tierra. En mi experiencia como cooperante en Marruecos había aprendido que quienes trabajan tanto en ella como en el mar, adquieren una sabiduría humilde y profunda. Así que encontrar a David en aquel viaje iniciático por Francia, y descubrir gracias a él la figura del vigneron y la agricultura biodinámica, cambió mi vida. Pensé que su historia, y la de quienes trabajan como él, merecía ser contada.



Qué han dicho de Viñadores Prólogo. Ser un vigneron.

Ser un vigneron es obviamente conocer la vid, su trabajo, tener el equipo necesario y ocuparse de su mantenimiento, saber elegir las fechas y productos adecuados para proteger la vid, saber organizarse, saber vendimiar y vinificar, saber presentar y vender el vino y, cómo no, saber hacer cuentas. En resumen, usar la cabeza.

Ser vigneron es también, y sobre todo, actuar desde el corazón, estar en armonía con la viña, hablarle, admirar la belleza de un amanecer, de un atardecer, de las nubes, de la lluvia, observar a los animales, hasta incluso los pequeños insectos que se codean con ella, respirar los olores de la tierra húmeda tras la lluvia o de la hierba cortada tras la siega, dejarse fascinar por el colorido de las flores o por la elevación de las vides en primavera, despertar todos los sentidos para degustar el vino, compartiendo momentos únicos con otros vigneron. En definitiva, son todos esos momentos de la vida los que nos nutren y hacen vibrar nuestro corazón como las manos a las cuerdas de una guitarra.

Este libro te adentrará en el ser del vigneron o viñador con toda sencillez. Como decía el Principito de Saint-Exupéry: “Solo se ve bien con el corazón”.

– DAVID LÉCLAPART

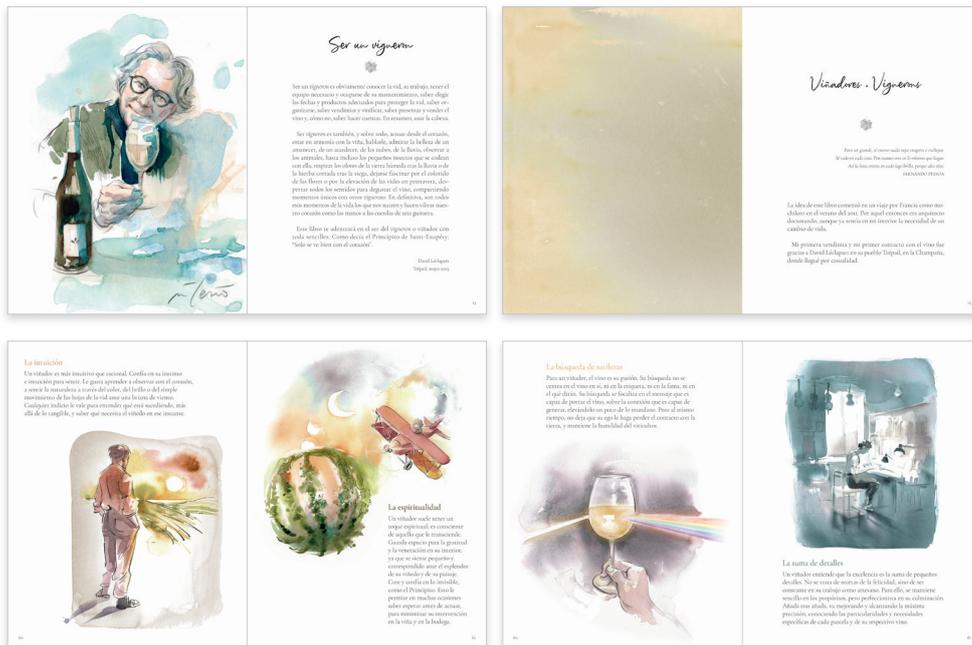
Sobre los autores

Alejandro Muchada (Villanueva de la Serena, 1982). Viñador y copropietario de la bodega Muchada-Léclapart, donde cultiva en agricultura biodinámica cuatro hectáreas de viñedo en Sanlúcar de Barrameda. Con una producción artesanal, sus vinos de uva palomino han sido seleccionados y descritos en medios de comunicación internacionales como *The New York Times*, *Financial Times*, *Decanter* o *El País*. Su andadura en el mundo del vino y de la viticultura comenzó en el 2011, cuando conoció al que hoy es su socio, David Léclapart, uno de los vigneron de referencia de la Champaña. Junto a él aprendió todo sobre la agricultura biodinámica y el oficio del viñador y de la mínima intervención en bodega. Anteriormente, la carrera profesional de Muchada estuvo enfocada a la arquitectura social y al desarrollo humano. Arquitecto superior y doctor en Historia de la Arquitectura, máster en Derechos humanos y cultura de paz, trabajó en Marruecos como cooperante internacional en la periferia de las ciudades de Larache y Tetuán. Fue en aquella experiencia donde tomó consciencia de la importancia de la agricultura para el desarrollo humano y de la sabiduría de quienes trabajan la tierra y el mar, lo que le llevaría finalmente a emprender un camino como viñador.

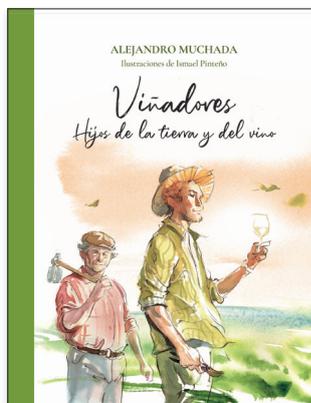


Ismael Pinteño. (Algeciras, 1981). Ilustrador especializado en técnicas tradicionales, destaca su versatilidad y eclecticismo estilístico. Su representación gráfica está determinada principalmente por el uso de la acuarela, el grafito y la plumilla, así como la simbiosis de estos con los nuevos medios digitales. Licenciado en Bellas Artes, ha realizado ilustraciones para museos y editoriales nacionales e internacionales. Entre sus publicaciones cabe mencionar las portadas realizadas para la Colección de terror *La huella de...* (Editorial Calamar) y su aportación en el Anuario *Spectrum #26 International Illustrators of Fantastic Art (USA)*. Proyecta las ilustraciones de diseño artístico para 20th Century Fox's Theme Park. Ha trabajado en productoras de cine y animación, como dibujante para el documental nominado al Goya *30 años de oscuridad* (La Claqueta, 2022) y dirigiendo y realizando las secuencias de ilustración del documental *La isla de los ingleses* (Cinnamon Factory, 2021). Pinteño ha recibido varios premios de pintura y dibujo, destacando el Premio de Bellas Artes Artes Plásticas Juan Luis Vassallo 2016 y su reciente premio en el XXVI Certamen Nacional de Dibujo Gregorio Prieto.

Avance del interior



Especificaciones



Formato:	170 x 220 mm
Encuadernación:	Cartoné
Extensión:	96 pág.
PVP:	22,95 €
ISBN:	978-84-125707-2-4
Lanzamiento:	20 de marzo del 2024
Web:	www.abalonbooks.com

Sobre Abalon Books

Abalon Books es el nuevo sello de referencia en ediciones de gastronomía. Una colección de obras y autores de primera línea mundial con lo mejor de la cocina, el vino y las últimas tendencias. Su catálogo incluye tanto obra ilustrada como ensayo, para profesionales y amateurs. Sin dejar de lado ninguna temática, ha publicado las obras de chefs y restaurantes del circuito Michelin y The World's 50 Best Restaurants como L'Escaleta o Disfrutar – por el que recibió el Premio Nacional de Gastronomía 2021 – y autores reconocidos como Benjamín Lana o François Monti. Además del PNG, el Premio Euskadi de Gastronomía y el Top 10 en los Spirited Awards 2023, su apuesta por el diseño le ha valido dos Premios ADG Laus y un Premio del Art Directors

Club of Europe.

Con anterioridad el mismo sello ha publicado otros nueve títulos: *Madrid Gastro*, *La nueva movida*; *Jerez Manzanilla y Montilla. Vinos tradicionales de Andalucía*; *L'Escaleta, El sabor de la montaña mágica*; *La despensa japonesa, Ingredientes y combinaciones Oriente-Occidente*; *Luis Irizar*; *Maestro de maestros*; *Disfrutar, Volumen 1*; *Animal cocinero*; *Mueble bar*, *Coctelería clásica y básica en casa*; *Disfrutar, Volumen 2*.

Contacto y PR

Jon Sarabia | ABALON CONTENT
 +34 626 992 761 | info@abaloncontent.com