



Luis Fernández Marqués

... quien del aire hace un poema

La sensibilidad suele considerarse una cualidad muy apreciada.

Pero cuando estamos ante un reto tan ambicioso como obrar el milagro de que el vino sepa verdaderamente a la tierra de donde procede, esa sensibilidad cobra un significado especial.

Es una sensibilidad que escucha desde el compromiso, que escucha lo que la naturaleza nos quiere contar, lo que nuestra tierra quiere ofrecer... para recuperar lo auténtico y valioso de esa naturaleza, de esa tierra... es una sensibilidad que permite elaborar un vino ecológico, de calidad, fresco, para amantes de lo auténtico.

En **Finca Milagro** esa sensibilidad se personifica en Luis. Capaz de transformar un viñedo de altos rendimientos de producción de cultivo estándar en otro más equilibrado, con cultivo ecológico y máximo compromiso con el medio ambiente.

Tudelano de nacimiento comenzó su andadura en el mundo del vino hace más de 20 años en la **Universidad Pública de Navarra (UPNA)**, donde desarrolló su proyecto de fin de carrera basado en la bodega de elaboración de blancos de maceración pelicular.

Allí descubrió su pasión por este mundo de matices y unos años después viajó a **Burdeos** para ampliar sus conocimientos y obtener el **Diploma Nacional de Enología**.

Vio en Francia una oportunidad de comenzar a poner en práctica su formación y participó en las vendimias de **Châteaux la Riviere**, en **Canon Fronsac** y **Chateaux Canon, Premier Gran Cru Classé en Saint Émilion**.

Del país galo volvió por un tiempo a su tierra natal para trabajar en el proyecto de **Juan Carlos López de la Calle (Artadi)**, que dio lugar a **Bodegas Artazu**, pero pronto voló a **Australia** para ejercer como **assistant Winemaker en Haselgrove, Maclaren Vale**.

Después trabajó como enólogo en **Bodegas Inurrieta** y **Bodegas Guelbenzu (Vierlas)**, hasta que en 2003 comenzó la aventura de **Finca Milagro**.

Durante estos años no ha dejado de formarse y ha participado en el **Seminario de olfacción nivel I y nivel II con Alexandre Schmitt**, perfumista y experto en aromas del vino, además de haber obtenido el Título de especialista en **Gestión y comercialización del vino por la Universidad de Castilla La Mancha**.

Apasionado de los grandes espumosos, como el champán, el cava y el prosecco, y el jerez, entre sus variedades de uva favoritas se encuentran la garnacha y barolo en tintas, godello y riesling en blancos.

Luis compagina su afición por la enología con otros placeres como la música, el cine, la lectura, el motor y el deporte... pero ahora mismo su obsesión es hacer de **Aire de Milagro** el mejor poema.

