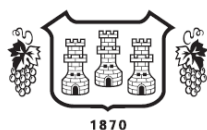


TORRES



NOTA DE PRENSA

Cata inédita de variedades prefiloxéricas en Enofusión 2017

Bodegas Torres experimenta con variedades ancestrales de gran interés enológico

Dan lugar a vinos muy aromáticos y con muy buena acidez

Vilafranca del Penedès, 31 de enero de 2017. Forcada, pirene, gonfaus, moneu y querol. Así se han bautizado las variedades de uva desconocidas que la familia Torres ha rescatado del olvido. Desconocidas por tratarse de variedades ancestrales que dejaron de cultivarse después de la devastación causada por la filoxera a finales del siglo XIX y desaparecieron del panorama vinícola español, a excepción de alguna cepa aislada que logró sobrevivir en estado salvaje. De las cerca de 50 variedades recuperadas a día de hoy, Torres se ha focalizado en seis de ellas, las que muestran mayor potencial enológico y con las que está experimentando con vistas a elaborar vinos capaces de emocionar.

Torres ha elegido el congreso vinícola Enofusión, celebrado la semana pasada en Madrid, para presentar por primera vez en público los resultados tangibles del proyecto de recuperación de variedades ancestrales en el que la familia lleva trabajando más de treinta años. La quinta generación, con Miguel Torres, director general, y Mireia Torres, directora de I+D+i, está impulsando con fuerza este proyecto, a medio camino entre arqueología y viticultura, que contribuye a recuperar el patrimonio vinícola catalán.

Vinos inéditos, únicos en el mundo, que Josep Sabarich, director técnico de Bodegas Torres, junto al sommelier de la bodega Sergi Castro, desgranaron frente a más de 80 personas. “*Es apasionante, como enólogo, trabajar con variedades de las que no sabemos nada en absoluto y tener la oportunidad de experimentar. Es como enfrentarse a un lienzo en blanco*”, dijo Sabarich.

Las cinco variedades catadas proceden de distintos lugares de Catalunya y llevan por nombre un topónimo de la zona donde fueron localizadas, a falta de referencias bibliográficas con el nombre original de la variedad. Torres las ha plantado de manera experimental en aquellas fincas donde mejor se han adaptado. Cada una de estas variedades ha pasado por un largo proceso que puede durar entre 5 y 10 años – o incluso más – y que implica el saneamiento y reproducción in vitro de la cepa original, la adaptación al campo de la variedad, microvinificaciones y el registro en los organismos pertinentes.

A nivel enológico, todas ellas tienen, según Sergi Castro, *“un denominador común: la mediterraneidad”*. *“Cada sorbo es una explosión de fruta, intenso, con buena acidez”*, señaló. La explicación, según Sabarich, se encuentra en dos factores que son recurrentes en estas variedades: *“el tamaño de las bayas, más bien pequeño, y el hecho de que en la fase final de maduración todas ellas tienden a una cierta deshidratación, lo que concentra los aromas y la acidez”*.

Todo lo que atañe a estas variedades recuperadas se lleva a cabo con suma delicadeza y con el mínimo de interferencias aromáticas para conocer la variedad en estado puro: se vendimian a mano, se utiliza una levadura neutra, las maceraciones son cortas, algunos vinos envejecen en barricas de roble francés de segundo uso, etc. *“No hemos querido hacer vinos corpulentos, hemos buscado la sutileza en el proceso de elaboración”*, explicó Sabarich. Y reconoció que, después de muchos ensayos, *“estamos solo empezando a conocer estas variedades y ya se muestran muy expresivas. Estoy convencido que podremos hacer vinos muy interesantes con ellas”*.

A continuación, se describen los vinos experimentales que Torres ha elaborado a partir de las cinco variedades ancestrales presentadas en Enofusión:

Forcada 2016

Variedad blanca plantada en el Alt Penedès, en una finca de suelos arcillosos situada a 450 metros de altura, lejos de la influencia marítima. Es una variedad de ciclo largo, muy vigorosa y productiva. Sorprende su intensidad aromática y fresca. Podría describirse como típicamente mediterránea, especialmente en nariz, por los aromas a hierbas mediterráneas, flor blanca y notas cítricas, muy finas. La boca es muy vivaz y presenta muy buena estructura.

Pirene 2016

Variedad tinta plantada en la finca que la familia Torres tiene en Tremp, en el Pre-Pirineo catalán, a 950 metros de altura. Es una variedad muy colorante, con un alto nivel de taninos. Muestra mucha fruta roja, con un toque mineral y especiado. Es elegante y sorprende en boca por su textura y finura, de fruta sabrosa pero fresca al mismo tiempo.

Gonfaus 2016

Variedad tinta plantada en la finca denominada del Purgatori, entre Juneda y Borges Blanques, en Costers del Segre, donde el clima es extremadamente seco y las oscilaciones térmicas entre el día y la noche muy acusadas. Se trata de una variedad de ciclo corto y muy poco productiva, que resiste muy bien las altas temperaturas y la falta de agua, lo que la hace especialmente interesante de cara al cambio climático. En nariz, es potente y presenta muchas capas aromáticas de plantas como romero o tomillo, fruta madura como la ciruela o el higo, e incluso piel de naranja y melocotón. Tiene un buen equilibrio y es potente en boca pero con mucho frescor; recuerda a una compota ácida, muy rica, con taninos maduros y dulces.

Moneu 2015

Variedad tinta plantada también en la finca leridana del Purgatori, ya que, como la moneu, resiste muy bien el calor y la sequía. Sin embargo, a diferencia de esta otra variedad, aquí no

se percibe la parte confitada de la fruta, sino que es mucho más fresca y perfumada. Es un vino goloso en boca, con una marcada acidez, buena concentración y taninos suaves y equilibrados.

Querol 2015

Variedad tinta plantada en la finca Les Muralles, en la Conca de Barberà. Desde la añada 2009 forma parte del cupaje de Grans Muralles, uno de los vinos más emblemáticos de la familia Torres. Es una de las pocas variedades conocidas que es del todo femenina. Su flor no es hermafrodita, como ocurre en la mayoría de las cepas viníferas, sino femenina y esta característica afecta el tamaño de sus bayas, muy irregular. También hace que sea una variedad muy poco productiva. Es más tánica que las anteriores, con nervio y muy dominante, pero como el resto de variedades, es extremadamente aromática y presenta muy buena acidez.

Para más información:

Isabel Veà

Directora de comunicación nacional

Tel. +34 93 817 78 64 · +34 93 817 74 00 · M. +34 610 70 88 32

ivea@torres.es · premsa@torres.es · www.torres.es