

INTRODUCCIÓN
A LA METODOLOGÍA DE CATA
DE VINOS TRANQUILOS Y ESPUMOSOS

Por Joaquín GÁLVEZ BAUZÁ

Inscrito en el Registro de la Propiedad Intelectual de Madrid el
30 de Septiembre de 1.999

INDICE

METODOLOGÍA DE CATA PARA VINOS TRANQUILOS	003
LISTADO DE COLORES	004
COMPUESTOS AROMÁTICOS	008
METODOLOGÍA DE CATA PARA VINOS ESPUMOSOS	019
ANEXO I LECTURAS COMPLEMENTARIAS	021
LAS MADERAS DEL VINO	022
LOS VINOS DE PODREDUMBRE NOBLE	029
FUTURO DE LOS BODEGUEROS CALIFORNIANOS	033
LOS VINOS CALIFORNIANOS	037
“THE WINE GURUS”	042
LOS VINOS CHILENOS	046
LOS VINOS AUSTRALIANOS	051
MOSCATOS ITALIANOS	056
OPORTO	061
LOS VINOS DE TOKAY	068
LOS VINOS DE SUDÁFRICA	072
LOS VINOS DE TERRUÑO	077
LOS INTERNACIONALES EN ESPAÑA	084
HOTEL DU VIN	095
EL CAVA Y OTROS VINOS ESPUMOSOS	099
EL MUNDO DEL CAFÉ	104
VINOS DEL PIAMONTE	108
CLASIFICACIÓN GENERAL DE LOS VINOS	113
ANEXO II DIAGRAMAS Y FICHAS	122
MOMENTO DE VENDIMIA	123
CRITERIOS DE VENDIMIA	124
MÉTODO DE CATA PARA VINOS TRANQUILOS	125
FICHAS DE CATA PARA VINOS TRANQUILOS	126
LISTADO DE COLORES	127
AROMAS DE LA UC DAVIS	128
MÉTODO DE CATA PARA ESPUMOSOS	130
FICHAS DE CATA PARA ESPUMOSOS	131
ESTILOS DE VINOS ESPUMOSOS	132
DIVERSAS FICHAS DE CATA	133
BIBLIOGRAFÍA	149

INTRODUCCIÓN A LA METODOLOGIA DE CATA DE VINOS TRANQUILOS

Por Joaquín GALVEZ BAUZÁ

La primera de las anotaciones que tendremos que realizar es la de la **fecha** en la que se realiza la cata. Hemos de tener en cuenta que el plazo máximo de validez de una ficha de cata es de un año. Esta indicación nos servirá además para ver como evolucionan los mismos vinos catados en fechas posteriores y para ir verificando nuestras predicciones.

En el caso de que no sea una cata a ciegas apuntaremos además **la cosecha, el nombre del vino y la bodega**, además **el grado alcohólico** como cuantas anotaciones puedan resultar de interés, como **variedades**, tipo de crianza, origen del roble en su caso, etc.

I. Fase Visual

Nada más llenar la copa procederemos a mirar a través del vino. De esa forma se puede apreciar su limpieza y transparencia, generalmente los vinos no presentan defectos, teniendo en cuenta la escrupulosidad con que se trabaja actualmente.

Acto seguido inclinaremos la copa y miraremos a través del vino siempre sobre una superficie blanca, un folio escrito, como una ficha de cata resultan ser los más adecuados. De esta forma podremos apreciar la intensidad de color con mayor facilidad. Para los vinos blancos se requiere más experiencia que para los tintos, si no somos capaces de leer a través de un vino tinto diremos que la capa o intensidad colorante es alta, si leemos con cierta dificultad diremos que la capa es media y si finalmente leemos con gran facilidad diremos que la capa es baja.

Por el simple hecho de inclinar la copa tendremos simultáneamente lo que se conoce como capa fina y capa gruesa. En el borde de la copa inclinada el espesor del vino es inferior que en el centro de la copa, se conocen también bajo los nombres respectivos de menisco y corazón.

Definida la intensidad o capa colorante pasaremos a definir el color y para que nos resulte más sencillo a continuación se facilita un listado de colores, destacando en negrilla los más frecuentemente utilizados.

TINTOS**Rojo** (claro, oscuro)

Rojizo

Rojo franco

Rojo violeta

Rojo amapola

Rojo cereza

Rojo grosella

Rojo sangre

Rojo fuego

Rojo ladrillo

Rojo anaranjado**Rojo amarillento****Rojo marrón**

Carmín

Rubí

Rubí quemado

Granate

Granadina

Bermejo

Bermellón

Púrpura

Purpúreo

Purpurino

Violeta

Violáceo

Azul

Azulado

Negro

Negruzco

Teja

Pajizo

Ojo de perdiz

Marrón

Ocre

Café

BLANCOS**Incoloro****Blanco****Amarillo** (pálido, oscuro)**Amarillo verdoso**

Amarillo canario

Amarillo limón**Amarillo paja**

Pajizo

Amarillo dorado

Amarillento

Junquillo

Topacio

Topacio quemado

Oro pálido**Oro verde**

Oro fino

Oro viejo

Oro rojo

Dorado

Roux

Rojizo

Hoja seca

Bistre (humo)

Castaño

Agua de castañas

Madera

Maderizado pardo

Ambar

Anteado

Cobrizo

Pardo

Parduzco**Caoba**

Caramelo

Manchado**ROSADOS****Gris**

Champán

Rosado**Clarete**

Rosa violeta

Rosa franco

Rosa peonía

Rosa cereza

Rosa frambuesa

Rosa carmín

Rosa amarillo**Rosa****anaranjado****Rosáceo**

Rojizo

Albaricoque

Piel de cebolla

Anaranjado

Salmón

Los colores en demasiadas ocasiones son simplemente orientativos. Con frecuencia habremos oído que un vino tiene un color rojo-rubí y pongamos por caso que se trate de un vino de Burdeos, si preguntamos a un gemólogo que de qué color es un rubí, tal vez nos indique que se trata de un rojo-burdeos.

No ha de obsesionarnos tanto la definición como la **interpretación** del color. Los vinos blancos podrán ser amarillos y dorados, con su correspondiente tono y los vinos tintos serán rojos con su correspondiente tono. Ante la dificultad de distinguir consistentemente entre por ejemplo un rojo guinda de un rojo cereza o picota, pasemos a distinguir entre los conceptos de **variación y evolución**.

Gracias a que hemos inclinado la copa podremos o no apreciar si existen diferencias de tonos entre la capa fina y la capa gruesa, o menisco y corazón, como hemos definido ya anteriormente. Pongamos por caso que en la capa gruesa el color es rojo cereza y que sin embargo en la capa fina se aprecian notas violáceas. En este caso podremos hablar de un vino en el que hay variación en el tono y sin embargo no hay evolución.

Variación es por tanto que en el color del vino se puedan apreciar varios tonos y **evolución** es la aparición de tonos que reflejen el paso del tiempo, tonos dorados para los vinos blancos y anaranjados, pardos e incluso café para los tintos.

En todos los colores de los vinos se tiene que dar alguna de las siguientes combinaciones:

- **sin variación ni evolución.** En el caso de vinos blancos se trataría por ejemplo de un amarillo pajizo desde la capa fina hasta la capa gruesa y sin ninguna nota dorada. Podría ser también el caso de un tinto con un color rojo-cereza, nuevamente desde el menisco al corazón y sin ninguna nota parda o violácea.
- **variación sin evolución.** Hay muchos tintos jóvenes que tienen colores muy vivos en el corazón, como podría ser un rojo-cereza, pero en el menisco y solo en el menisco aparecen notas violáceas. Se trata por tanto de varias notas de color cereza y violeta pero a pesar de la variación no hay evolución, es decir no hay notas parduzcas que apunten a pensar en el paso del tiempo.
- **variación con evolución.** Sería el caso de un vino en el que haya, por ejemplo, un rojo-rubí en el corazón y un rojo-teja en el menisco. Hay por tanto no solo varios tonos, sino que además se aprecia el paso del tiempo.
- **evolución sin variación.** Los vinos en este estadio podrán estar como mucho en el momento final de su vida, si se trata de blancos y tintos, aunque aún podrían tener vida por delante si se trata de vinos generosos, como un oloroso. Serán vinos que presenten colores muy pardos, incluso caoba sin ninguna nota de viveza rojiza en el caso de tintos o carencia de notas amarillentas y solo presencia de notas muy doradas, oro-viejo, en el caso de vinos blancos. He tenido ocasión de catar en el pasado mes de Junio un Château Ausone, Premier Cru Classé “A” de Saint Emilion de 1.894 y aunque en el vino solo había colores pardos, para dar una idea de su calidad baste mencionar que me bebí hasta la última gota de sus posos, que quedaron en la botella después de la decantación.

II. Fase Olfativa

Habiendo llenado la copa AFNOR hasta su diámetro máximo procederemos a acercarnos lentamente la nariz a la boca de la copa y sin agitar la copa nos fijaremos en cuando somos capaces de percibir las primeras impresiones olfativas. La diferencia en distancia es un buen indicativo de la **intensidad aromática**.

Los aromas de los vinos de una intensidad aromática elevada serán percibidos casi sin la necesidad de llevar la copa a la nariz, a una cierta distancia. Por contra los de una intensidad baja serán hasta difíciles de percibir incluso con la nariz dentro de la copa.

La intensidad es una condición necesaria, pero no suficiente para hablar de calidad. Un vino de escasa intensidad aromática no puede ser considerado bueno, podrá ser bueno al paladar, pero no se tratará de un buen vino. Una intensidad alta, por sí sola, no basta, son necesarias además la finura y la complejidad, conceptos que se definen más adelante.

Deberemos de intentar encasillar el aroma dentro de uno de los grupos aromáticos propuestos por Ann Noble de la Universidad de California, Davis.
(NOTA: Ver **Rueda de los aromas**).

Otra forma clásica de agrupación de los aromas es atendiendo a si se trata de Aromas **Primarios, Secundarios y Terciarios**.

Los aromas **primarios** son aquellos que se encuentran en la materia prima, típico es el ejemplo de la variedad moscatel, pues los aromas de los vinos elaborados a partir de ella son idénticos a los de la uva. Son tan intensos que incluso se mantienen después de la destilación, como sucede con los Singani bolivianos o los Piscos peruanos o chilenos.

Los aromas **secundarios** son aquellos desarrollados en el transcurso de la fermentación y probablemente son los más numerosos. Hay que tener en cuenta que muchos de estos aromas recuerdan a aromas de frutas, como el acetato de isoamilo, que recuerda a plátanos y que en muchas ocasiones se llaman primarios por el hecho de recordar a frutas, pero hemos de tener en cuenta que estrictamente se trata de aromas secundarios.

Los **terciarios** son aquellos desarrollados tras el envejecimiento de los vinos, ya sea en madera, botella o ambos. Deberemos de inclinarnos por alguno de estos grupos. En el caso de que no identifiquemos ningún aroma de forma patente hablaremos de la **neutralidad** aromática.

Habiendo procedido de esta manera estaremos en condiciones de volver a oler el vino, pero esta vez **tras haber agitado la copa**. Lo primero que habremos de hacer es fijarnos en si aparece alguna nueva nota aromática o si se trata de los mismos aromas, pero con mayor intensidad. Se puede dar el caso de que antes de agitar el vino huelga, por ejemplo, a fruta y que solo después de agitar aparezcan notas de madera, podremos decir por tanto que en el vino hay **variación** de aromas. Si los aromas son los mismos antes y después de haber agitado la copa diremos que en el vino no hay variación.

Por el simple hecho de que haya variación podremos hablar de **complejidad** aromática, pero puede haber **complejidad sin** que haya **variación**, en el caso de que aparezcan de forma simultánea diversidad de aromas.

Sin embargo el término de complejidad aromática se reserva para vinos en que las notas aromáticas sean de calidad, es decir aromas gratos y no olores indeseables. La evaluación de la calidad requiere de un entrenamiento pues se da la paradoja de que haya aromas considerados defectuosos, como es el caso del diacetil que huele a mantequilla, en vinos como los Finos jerezanos, y sin embargo se le reconoce su valor para blancos fermentados en barrica.

Nos queda por hablar del controvertido término del **bouquet**. Y es que existen diferentes definiciones para el mismo concepto, según de que escuela se trate. Para la **escuela anglosajona** el término bouquet es equivalente al de aroma, se ha reservado para hablar de los aromas de los vinos pero independientemente de qué tipo de aroma se trate, así pues un vino podrá tener un bouquet afrutado.

La **escuela española tradicional** exige que haya envejecimiento para poder hablar de bouquet, por tanto excluye a los vinos jóvenes y solo con que haya aromas como madera ya basta para poder hablar de bouquet.

Finalmente hay que hablar de la **escuela francesa** y la **escuela española moderna** que asimila el concepto de bouquet de la francesa. Bouquet en francés quiere decir ramo y por tanto se requiere un conjunto de aromas. Es el estadio máximo cualitativo que puede alcanzar un vino, la complejidad aromática es una condición necesaria pero no suficiente para poder hablar de bouquet. Por el simple hecho de tener varias notas aromáticas un vino ya es complejo, pero esto no basta para hablar de bouquet. Es además necesario que entre las diferentes notas no haya ninguna dominante, son esos vinos en los que se pueden identificar infinidad de notas, todas ellas muy finas y bien integradas.

COMPUESTOS AROMATICOS

Bordeaux, Stage 1993

Esta es una relación de los compuestos aromáticos más abundantes, con una explicación de sus vías de formación. Este listado se complementa al final con los aromas de los diferentes compuestos aromáticos.

1 Esteres Etilicos

Formacion y origen en las levaduras

Condiciones que lo favorecen: bajas temperaturas de fermentacion, mostos muy desfangados y empleo de levaduras seleccionadas. Ej: 71-BSC

- 1.1 Butirato de etilo [1,696 g/l] 2,2-6 mg/l
- 1.2 Caproato de etilo (C6 hexanoato de etilo) [1,708 g/l] 0,1-0,3 mg/l
- 1.3 Caprilato de etilo (C8 octanoato de etilo) [1,702g/l] 0,7-1,2 mg/l
- 1.4 Caprato de etilo (C10) 0,2-0,7 mg/l
- 1.5 Laurato de etilo (C12) 0,04-0,08 mg/l
- 1.6 Lactato de etilo (ver aromas de envejecimiento)
- 1.7 Succinato de dietilo (ver aromas de envejecimiento)
- 1.8 Cinamato de etilo
- 1.9 Benzaldeido
- 1.10 Antranilato de Etilo
- 1.11 Acronoteato de Etilo

2 Acetatos (esteres)

El origen es el mismo que el de los Esteres Etilos

- 2.1 Acetato de Etilo
- 2.2 Acetato de Hexilo
- 2.3 Acetato de Feniletilo
- 2.4 Acetato de Isoamilo

3 Acidos Grasos

Origen similar a los ésteres.

Son muy tóxicos para las levaduras pues las rodean y las asfixian y más lo hacen a más largas son las cadenas de carbono.

Posible parada de fermentación. Solución no ir por debajo de 200 en el índice de turbidimetría o añadir cáscaras de levaduras, que ayudan a fijar los ácidos grasos.

En algunos casos se añaden ácidos grasos para parar la fermentación, como en los Sauternes.

- 3.1 Acido caproico o hexanoico
- 3.2 Acido caprílico u octanoico
- 3.3 Acido cáprico o decanoico
- 3.4 Acido dodecanoico

4 Terpenos

- 4.1 Linalol
- 4.2 Alpha-Terpineol

- 4.3 Citronerol
- 4.4 Geraniol
- 4.5 Beta-Damascenona (cetona con los mismos orígenes que los terpenos)
- 4.6 Nerol
- 4.7 Oxido de linalol
- 4.8 Alpha-Ionona

5 Aromas de envejecimiento

- 5.1 Lactato de Etilo (ver esterés)
- 5.2 Succinato de Dietilo (ver esterés)
- 5.3 Acetato de Etilo
- 5.4 SOTOLÓN

6 Fenoles Volátiles

- 6.1 Etil-4-phenol
- 6.2 Etil-4 gayacol
- 6.3 Vinil-4-gayacol
- 6.4 Vinil-4-phenol
- 6.5 Eugenol

7 Acidos Grasos Volátiles

- 7.1 Acido Butírico
- 7.2 Acido Isobutírico
- 7.3 Acido Isovaleriánico

8 Alcoholes compuestos en C6

- 8.1 Cis-hexeno-3ol
- 8.2 Trans-hexeno-3ol
- 8.3 Hexanol-1

9 Alcoholes superiores

- 9.1 Alcohol Isoamílico

10 otros alcoholes

- 10.1 Hexanol

11 AROMAS DE REDUCCION

- 11.1 2-Mercapto-Etanol
- 11.2 2-Etil-tio-etanol
- 11.3 4-Metil-tio-butanol-1
- 11.4 Acetato de meteonilo
- 11.5 Metionato de etilo
- 11.6 Metionato de metilo
- 11.7 Metionol
- 11.8 Benzo-tiazole
- 11.9 SH₂ (Sulfhídrico)
- 11.10 Metano-tiol
- 11.11 Etano-tiol
- 11.12 SC₂ (sulfuro de carbono)

- 11.13 Dimetil-disulfuro
- 11.14 2-Metyl-tio-etanol
- 11.15 Tyazol
- 11.16 2-metil-tiofeno
- 11.17 Mal-metionol

12 AROMAS DE OXIDACION

ALDEHIDOS

- 12.1 Etanal
- 12.2 Benzaldehido

13 AROMAS DE BARRICA

- 13.1 Vainillina
- 13.2 Alfa-nanolactona
- 13.3 Furfurol
- 13.4 HMF
- 13.5 Furfural
- 13.6 Pentaclorofenol
- 13.7 TCA (Tricloro anisol)

14 Pirazinas

- 14.1 Butylpiracina
- 14.2 Etil-pirazina
- 14.3 Isopropil-pirazina

15 Compuestos Acetoínicos

Formados con temperaturas de fermentación elevadas, o durante la fermentación malo-láctica. también con dosis de SO₂ elevada o por su combinación cuando se degrada con la luz.

- 15.1 Diacetil
- 15.2 Acetoína
- 15.3 Acetol

AROMAS Y COMPUESTOS

apple	ethyl hexanoate	manzana
apple/fruit	ethanal	manzana, compota de
baked potato	3-(methylsulfanyl)propanal	patatas asadas
banana	3-methylbutyl acetate	plátano
bell pepper	2-methoxy-3-isobutylpyrazine	pimiento
berry	β -ionone	bayas
black pepper	2-methoxy-4-vinylphenol	pimienta negra
box tree	4-sulfanyl-4-methylpentan-2-one	
butter/yogurt	diacetylene	mantequilla / yogur
cabbage	dimethyldisulfide	repollo
canned apple	β -damascenone	manzanas
caramel	furaneol	caramelo
caramel	homofuraneol	caramelo
cheese	2-methylpropanoic acid	queso
cheese	butanoic acid	queso
cherry	ethyl (E)-cinamate	cereza
cucumber	(E,Z)-nona-2,6-dienal	pepino
curry	sotolon	curry
floral	4-phenyl-3-hydroxybutan-2-one	floral
fruity/apple	ethyl 2-methylbutanoate	afrutado / manzana
fruity/apple	ethyl 3-methylbutanoate	afrutado / manzana
fruity/pineapple	ethyl 2-methylpropanoate	afrutado / piña
grapefruit	3-sulfanylhexas-1-ol	pomelo
grapefruit/banana	3-sulfanylhexasyl acetate	pomelo / plátano
grass	hexan-1-ol	hierba
grass	(Z)-hex-3-enol	hierba
grass/fruity	hexanoic acid	herbáceo / vegetal
green wood	decanal	madera verde
honey	phenylethanal	miel
honey	phenylacetic acid	miel
muscat	linalool	moscatel
nail varnish	2-methylpropanol	quitaesmalte
nail varnish	3-methylbutanol	quitaesmalte
nail varnish	2-methylbutanol	quitaesmalte
parmesan cheese	2-/3-methylbutanoic acids	queso parmesano
pear	ethyl octanoate	pera
raw potato	3-(methylsulfanyl)propanol	patata cruda
rose	2-phenylethyl acetate	rosa
rose	2-phenylethanol	rosa
smokey	2,6-dimethoxyphenol	ahumado
smokey/leather	2-methoxyphenol	ahumado / cuero
strawberry	ethyl butanoate	fresa
sunflower seeds	2-methyl-3-sulfanylfuran	pipas de girasol
vanilla	vanillin	vainilla
vanilla/chocolat	ethyl vanillate	vainilla
vinegar	acetic acid	vinagre
wood	eugenol	madera
woody/sweet	Isoeugenol	madera / clavo de olor

III. Fase Gustativa

Tomaremos una cantidad de vino que nos resulte cómoda, entre 6 y 10 cc. durante unos 10 a 15 segundos y apreciaremos su **intensidad o cuerpo**, realmente en este momento utilizaremos la boca como una auténtica balanza y evaluaremos la cantidad de extracto seco que hay en el vino. De esta forma podremos clasificar los vinos dentro de alguna de las siguientes categorías: **vinos ligeros, de cuerpo medio y de gran cuerpo**. Empleamos la palabra intensidad en primer lugar para ser consistentes con nuestra metodología. Los gustos elementales, por orden y zona de percepción son los siguientes:

Dulce	Punta de la lengua
Salado	Punta e inicio de los bordes de la lengua
Ácido	Bandas de la lengua
Amargo	Al final de la lengua

Otras sensaciones que percibiremos en boca son sensaciones táctiles y pseudo-táctiles, y sus responsables son:

Calor	Alcohol
Astringencia	Taninos (que coagulan la mucina, proteína de la saliva)
Picor	Anhídrido carbónico
Frescura	Acidez
Temperatura	Temperatura
Untuosidad	Azúcares residuales

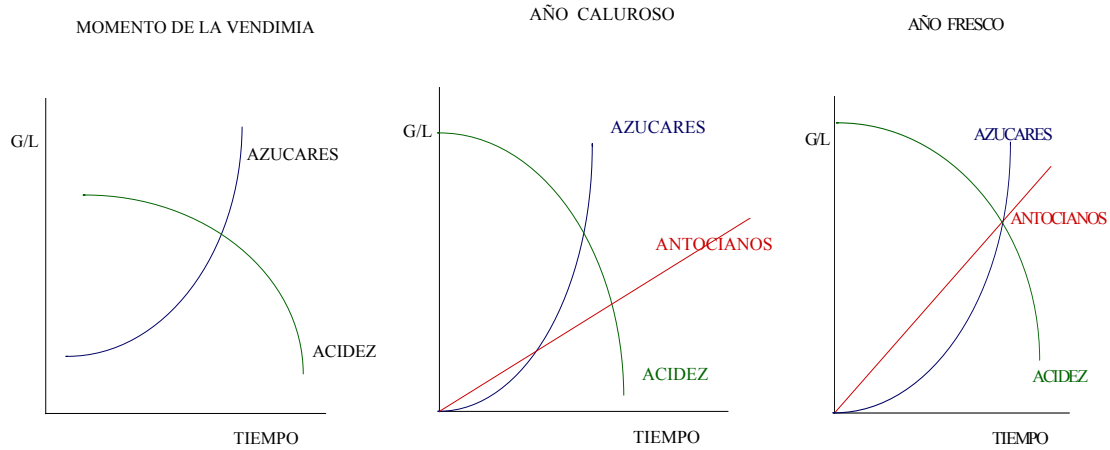
Nos podrá resultar de utilidad este breve vocabulario gustativo, en orden creciente, referido a:

Alcohol	Ligero, medio, cálido, ardiente
Acidez	Plano, fresco, ácido, muy ácido, duro
Azúcar	Seco, abocado, semi-seco, semi-dulce, dulce
Extracto	De cuerpo ligero, de cuerpo medio, de gran cuerpo
Carbónico	Picante, aguja, espumoso
Aspereza	Ligero, astringente, áspero
Taninos	Maduros, secos, secantes, verdes, acerbo

Hemos de hacer una evaluación de cual es el **gusto o sensación táctil o pseudo-táctil dominante** o si existe **equilibrio gustativo**. Es muy importante tener siempre en cuenta que los vinos, como cualquier otra bebida de calidad ha de resultar equilibrada. En el caso de los vinos es posible que este equilibrio no exista en un principio, pero será necesario que este se alcance a lo largo de los años para poder asegurar que nos encontramos frente a un vino de calidad.

Los vinos jóvenes, y entiéndase por tales aquellos para ser consumidos dentro del plazo de un año desde que son comercializados, habrán de ser necesariamente equilibrados desde su nacimiento para que sean vinos de calidad. Los vinos jóvenes, no mejorarán con el paso de los años, sino que empeorarán y por ello no se puede justificar una falta de equilibrio gustativo aduciendo que ésta desaparecerá con el paso del tiempo. Podremos tolerar que por ejemplo en un vino enverado exista una

sensación dominante de acidez, siempre y cuando confiera al vino un carácter refrescante, pero que estas sensaciones no lleguen nunca a ser duras, esto penalizaría su calidad.



Uno de los factores para alcanzar el equilibrio gustativo es el del momento de vendimia, pero en demasiadas ocasiones se han considerado de exclusivamente la acidez y grado alcohólico potencial. De esa forma se podrá alcanzar por tanto un equilibrio de estos dos elementos, es decir de la acidez y de los gustos dulces, pero no son suficientes para alcanzar la plenitud gustativa.

En los vinos tintos es esencial buscar además el equilibrio de la piel de las uvas, pues tras la maceración se obtendrán los gustos de ésta. En los blancos es además necesario considerar cual es el momento de máximo potencial aromático. El mejor análisis es probar las uvas pero resulta un método difícilmente operativo y por ello se extrapola el análisis del contenido en antocianos de las pieles pues se manifiesta de forma proporcional al gusto, o madurez gustativa de las mismas, ésta obviamente varía de cosecha a cosecha según como sean las condiciones climáticas.

Es importante tener en consideración el “**Índice de Suavidad** de los vinos” desarrollado por Emile Peynaud y Jean Ribereau Gayon. Para que un vino pueda ser considerado suave es necesario que el resultado de la siguiente fórmula:

$$\text{Grado alcohólico} - (\text{acidez total en sulfúrico} + \text{gramos por litro de taninos})$$

sea mayor o igual a 5.

Ejemplos: A) $12 - (3.3 + 1.8) = 6.9$
 B) $10.5 - (4.2 + 2.4) = 3.9$

con estos ejemplos se puede llegar a entender que el equilibrio de sensaciones gustativas va más allá de la simple consideración de azúcares y acidez, pero nosotros hemos de entender asimismo que un vino por el simple hecho de ser suave no es necesariamente bueno.

Uno de los conceptos más difíciles de explicar en la cata de vinos es el de **Peso de fruta**. Resulta más sencillo de explicar con vinos tintos que con vinos blancos. Sabemos que el cuerpo es la apreciación del extracto seco, si un vino ha permanecido un tiempo de crianza en barrica nueva su extracto seco será mayor que el del mismo vino que no haya pasado por madera. El peso de fruta hace referencia al equilibrio del extracto seco de la fruta, frente al de la barrica. Cuerpo y extracto seco son sinónimos, sin embargo podremos encontrar vinos de gran cuerpo y con poco peso de fruta, como vinos ligeros o medios y con un gran peso de fruta. El peso de fruta es de hecho una de las claves para la determinación del potencial de envejecimiento de los vinos.

Finalmente dentro de la fase gustativa tendremos que hacer una **evaluación de la calidad**, hasta ahora lo que hemos hecho es una simple descripción, deberemos pronunciarnos sobre las virtudes o defectos de estas sensaciones, una descripción sin una evaluación es una descripción incompleta.

IV. Via Retronasal

Teniendo el vino en la boca percibiremos sus aromas por la denominada vía retronasal y para potenciar su percepción haremos borboteo el vino, que además experimentará un cambio brusco de la temperatura a la que se encuentre en la copa a la temperatura de nuestra boca. Con la cabeza ligeramente inclinada hacia abajo abriremos un poco la boca y simultáneamente inspiraremos una pequeña cantidad de aire que dejaremos que pase a través del vino, de esta forma produciremos el sonido característico con el que tantas veces se identifica a los catadores. Realmente no es necesario producir prácticamente ruido, sino tan solo valernos de esa pequeña cantidad de aire para hacer llegar los aromas a la pituitaria.

Nuevamente el primer parámetro a evaluar será la **intensidad**. Esto requiere algo de práctica pero sin embargo será fácil apreciar diferencias notables de vinos que no nos huelan a nada teniéndolos en la boca, frente a otros que desprendan una gran cantidad de aromas, siguiendo la metodología encasillaremos la intensidad aromática dentro de alta, media o baja.

A continuación evaluaremos si existe alguna **variación**, es decir si apreciamos que aparezca o no nuevos aromas. Pongamos por caso que un vino tanto a copa parada, como después de agitar solo huele a frutas y sin embargo una vez que lo llevamos a la boca podemos percibir notas de madera. En este caso hablaremos de variación, pero que quede claro que solo hablaremos de variación cuando realmente aparezcan notas nuevas que no percibíamos por vía nasal directa. Si en un vino aparecen simultáneamente notas de fruta y madera será un vino complejo pero no necesariamente con variación. Se podrán dar por tanto alguna de las siguientes combinaciones:

- **Vino unidimensional sin variación** sería el caso de un vino que por ejemplo solo huele a fruta, tanto antes como después de agitar la copa como después de evaluar en vía retronasal

- **Vino complejo sin variación** como en el ejemplo que hemos puesto anteriormente sería el caso de un vino que huele simultáneamente a fruta y madera tanto en vía nasal directa como retronasal.

- **Vino complejo con variación** este es el caso y nuevamente simplificando, de que un vino huelga a frutas en vía nasal directa y en vía retronasal estas notas estén presentes y además aparezcan las notas de madera.

Simplificar es la forma más sencilla de ser didácticos, pero no por simplificar hemos de caer en la falta de rigurosidad, hemos de tener presente que podrán aparecernos una infinidad de aromas afrutados y un número también elevado de aromas de madera y se podrán dar por tanto todo tipo de combinaciones de complejidad en primarios, complejidad en secundarios y complejidad en terciarios y nuevamente hemos de tener en cuenta que la complejidad no está reñida con la variación, son casos que se pueden dar o no de forma aislada o simultánea.

Una vez que hallamos escupido el vino tendremos que evaluar la **persistencia aromática en vía retronasal**. Es decir evaluar el tiempo que dura el recuerdo aromático y catalogarlo secillamente dentro de un vino de gran persistencia, persistencia media o un vino corto en vía retronasal.

Quisiera que se repare en que he empleado la palabra **escupir y no tragar**. Generalmente no estamos acostumbrados a evaluar bebidas escupiéndolas y sin embargo en el caso de los vinos esto es un error. No es que no se pueda evaluar un vino tragándolo, sino que si decidimos realmente adentrarnos en la cata profesional nos encontraremos en más de una ocasión que el número de vinos que hemos de probar es elevado y aunque no soy partidario de mega-catas de vino, lo que si que es cierto es que en la medida en que escupamos somos capaces de aumentar enormemente el número de vinos a catar por sesión.

Escupir ha de formar por tanto una parte importante de nuestra práctica de la cata. Baste como ejemplo que en el “Wine Challenge” que se celebra en Londres, el número de vinos ofrecido a cada catador es en torno a la centena, por día y la cata total dura 10 días, por lo que se puede llegar a catar cerca de 1.000 vinos en estas dos semanas. Por otro lado durante la elaboración en una bodega de entidad se pueden llegar a catar los vinos en fermentación y maceración de unos 80 depósitos. No impongo que se escupa pero lo recomiendo altamente, pues si no aprendemos a catar escupiendo no podremos afrontar números elevados de vinos y el que aprende a catar escupiendo podrá hacerlo también tragando, aunque no vice-versa. He tenido ocasión de trabajar en una de las más prestigiosas bodegas de California, Ridge Vineyards, y su enólogo Paul Draper, de 58 años, nunca aprendió a catar escupiendo y por ello en vez de enjuagarse la boca con agua entre vinos lo que hace es dar un gran trago de leche, para minimizar los efectos del alcohol.

Dentro de la jerga de cata de vinos se habla a veces de las caudalías, diciendo que es un vino entre cero y 10 o más caudalías, literalmente una caudalía equivale a un segundo de recuerdo aromático. No creo que tengamos que incluir dentro de los útiles del catador un cronómetro para evaluar este concepto y sin embargo resulta de gran interés el establecer una comparación con el siguiente parámetro a evaluar.

V. El postgusto

Una vez que hallamos escupido el vino evaluaremos cuanto tiempo dura su recuerdo gustativo, es decir la **intensidad** del postgusto y catalogaremos el vino como de un postgusto largo, medio o corto.

Acto seguido tendremos que evaluar cual es la nota gustativa dominante y que curiosamente el orden de persistencia es al revés que el orden de percepción, es decir

Amargo

Ácido

Salado y

Dulce

pero tendremos que fijarnos en cual es el **gusto o sensación dominante**, pues nuevamente también intervendrán las sensaciones táctiles y pseudo-táctiles, anteriormente descritas en el apartado de la fase gustativa.

Finalmente hemos de hacer una **comparación con el recuerdo aromático en vía retro-nasal**, evaluar cual de ambas sensaciones es más duradera. Generalmente cuando nos encontramos ante un vino de calidad y en su plenitud ambas sensaciones son largas, o de intensidad alta, y con un final simultáneo.

VI. Conclusión

Ya no resta más que pronunciarnos sobre el vino, primero haciendo una **evaluación**, que lógicamente atenderá al compendio de las evaluaciones que hayamos hecho a lo largo de cada una de las fases, con la excepción de la visual, como ya hemos comentado.

De esta forma podremos apreciar que realmente las fases de la degustación son separables pues podremos encontrar vinos con una nariz muy agradable y que sin embargo luego el vino no sea agradable en boca y vice-versa.

El momento óptimo de consumo viene dado por reunir los siguientes requisitos: el vino ha de tener una buena intensidad aromática y a ser posible no solo complejidad, sino haber alcanzado el grado de bouquet. En boca ha de estar equilibrado y tener un postgusto y recuerdo de aromas en vía retronasal largos, siendo gratos y en la medida de lo posible que ambas sensaciones sean igualmente largas.

Ya con ello descartaremos el envejecimiento de vinos que reúnan estos requisitos. Para poder determinar el potencial de crianza hay que buscar primero el peso de fruta, ningún vino diluido, independientemente de su estilo puede envejecerse. En nariz podrá ser complejo pero no haber alcanzado aún el bouquet y si hay un cierto desequilibrio gustativo, que este sea por la presencia de taninos en abundancia pero no verdes. Contrariamente de lo que se suele pensar no es necesaria una acidez elevada para poder envejecer vinos.

Tomemos como ejemplo alguna de las zonas clásicas, como Burdeos o Borgoña, en donde se elaboran vinos con un enorme potencial de envejecimiento. Si repasamos cuales son las mejores cosechas, es decir aquellas en que se pueden envejecer más los vinos, veremos que coincide con las cosechas más cálidas, es decir aquellas en las que precisamente los contenidos en acidez son más bajos. No estoy queriendo decir con ello que mientras más baja la acidez, más se puedan envejecer los vinos, sino que una acidez moderada suele significar una buena maduración y con buenas maduraciones es posible obtener vinos de abundantes taninos suaves, por estar las pieles de las uvas maduras y de esa forma obtener vinos que puedan envejecer.

¿Estilo moderno o tradicional?

Sugiero que una vez finalizada la cata nos decantemos por uno de estos dos grupos y es que con el paso de los años el estilo de los vinos ha ido evolucionando, llegando incluso a ponerse en peligro de desaparición de los vinos tradicionales.

Con la llegada de las técnicas modernas de elaboración, el empleo de acero inoxidable y temperaturas controladas de fermentación, se empieza a descubrir los caracteres varietales. Antes, elaborando en tinos de madera viejos y fermentando a temperaturas espontáneas, solo era posible identificar caracteres de la elaboración, que no de la fruta.

En el mejor de los casos sería posible identificar caracteres zonales, por el empleo de materiales y técnicas típicas, pero lamentablemente en demasiadas ocasiones los vinos quedaban impregnados de tufos y olores desagradables por falta de condiciones higiénicas, por empleo, por ejemplo, de depósitos de madera en mal estado.

De esta forma es como se logra una gran bienvenida a las técnicas modernas, es más difícil que el vino presente algún defecto y sobre todo es posible poner a la venta vinos mucho antes, fundamentalmente vinos jóvenes estabilizados por frío. Pero hubiese sido una gran pérdida que los vinos tradicionales no se hubiesen continuado elaborando. Afortunadamente esto no ha ocurrido y no hay nada de malo en las técnicas tradicionales, incluso con el empleo de madera vieja, siempre y cuando esté sana.

Podremos afirmar que nos encontramos ante un vino de estilo moderno cuando en él predominen caracteres afrutados y si se da el caso del empleo de madera, ésta será siempre nueva. Por contra en los vinos de estilo tradicional, los caracteres aromáticos desvelan más la forma de elaboración que caracteres primarios, dominarán las notas de madera sobre la fruta y éstas notas serán de madera vieja y no de madera nueva.

Cabe finalmente hacer una **valoración o puntuación** del vino que nos resulte orientativa, casi una valoración personal. Lo más sencillo resulte dar una puntuación del 1 al 10 tal y como hemos sido valorados nosotros como estudiantes toda la vida. Sin embargo no hay mejor valoración que una buena descripción.

Se ha echo realmente famoso Robert Parker con su publicación bi-mensual “The wine advocate” en la que califica fundamentalmente vinos en primicia. En su revista publica comentarios generales de las cosechas, de los elaboradores y de cada vino en particular, sin embargo lo único que se retiene es su valoración final.

Esta puntuación se exhibe en todas las tiendas especializadas de los EEUU y ha llegado a las tiendas de Francia, en donde se han hecho verdaderos esfuerzos por quedar lejos de la influencia “parkeriniana”.

Me gusta mucho dar una notación breve como la siguiente

- 1 vino descalificado por algún defecto
- 2 vino sin defectos ni virtudes
- 3 vino que bebería pero que no recomendaría
- 4 vino que recomendaría
- 5 vino de medalla en concursos

mucho más ingeniosa me parece la valoración sugerida por Hugh Johnson

- 1 vino que con olerlo tengo más que suficiente
- 2 vino de un solo sorbo
- 3 vino del que me bebería una copa
- 4 vino del que me bebería dos copas
- 5 vino del que me bebería media botella
- 6 vino del que me bebería una botella
- 7 vino del que me bebería varias botellas
- 8 vino del que me bebería una caja
- 9 vino del que me bebería un pallet
- 10 y así sucesivamente hasta llegar al vino del que me bebería el viñedo entero

METODOLOGIA DE CATA PARA VINOS ESPUMOSOS

Hay un número importante de elementos que coinciden con la evaluación de los vinos tranquilos y por tanto sólo repararemos en los diferenciadores.

1. Fase Visual

Los conceptos de intensidad o capa, color, tonalidad, variación y evolución son idénticos para vinos tranquilos y espumosos.

El concepto novedoso comienza con la apreciación de la **burbuja**. Para ello es necesario contar con copas alargadas estilo flauta o tulipán.

El **tamaño** es importante, muchas veces habremos oído hablar de que una burbuja pequeña es sinónimo de calidad y una grande de todo lo contrario. Realmente la burbuja tiene un tamaño directamente proporcional con la temperatura a la que haya tenido lugar la fermentación. Un vino espumoso para que sea de calidad ha de fermentar necesariamente a baja temperatura, pero el vino base ha de ser un vino de calidad. El tamaño solo es reflejo de la temperatura de fermentación y por tanto solo podremos descartar la calidad en caso de que se trate de una burbuja grande, pero no por ser pequeña el vino va a ser necesariamente bueno.

Para una descripción más exhaustiva haremos referencia a la **formación o no de rosarios** que no es más que la descripción que recibe el que haya un hilo continuo de burbujas en ascensión, una detrás de otra, como si se tratase de un rosario.

Apreciaremos o no la **formación de corona** que es que el grupo de burbujas que lleguen a la superficie de la copa, el disco de vino quede rodeado de un anillo de burbujas.

La **persistencia** de la formación de burbujas es otro parámetro a tener en cuenta, clásicamente considerado positivo que su duración sea lo más larga posible, pero ya estoy cansado de tomar vinos espumosos con una persistencia de burbujas enorme y con una calidad mediocre y vice-versa.

II. Fase Olfativa

Aquí hemos de destacar que siempre oleremos, por lo menos hasta que no hallamos evaluado el vino en boca, solo con la copa sin agitar. No tiene sentido agitar y luego llevar el vino a la boca. El anhídrido carbónico desprendido es más que suficiente para poder apreciar en nariz al vino. De la misma forma que para los vinos tranquilos apreciaremos la **intensidad**.

A continuación, y aquí otra novedad, intentaremos encasillar el vino dentro de uno de los grupos siguientes de aromas:

Afrutado

Levaduras Frescas

Autólisis

Si se trata de un vino espumoso joven, como un Asti Spumante, o algunos espumosos producidos en zonas relativamente cálidas los vinos tendrán caracteres afrutados. Si permanecen en contacto con las levaduras entre unos 9 meses a algo menos de dos

años, tendrán caracteres de levaduras frescas, que nos pueden recordar a aromas de panadería o boyería. Si el tiempo de permanencia en contacto con las levaduras sobrepasa los dos años entonces el vino desarrolla unos aromas complejos, a los que hay que acostumbrarse, que se denominan aromas de autólisis.

La autólisis es el proceso de descomposición celular de las levaduras, por tiempos muy prolongados de envejecimiento sobre las lías. Estos aromas pueden recordar a vegetales cocidos, generalmente a repollo cocido, son aromas mas bien “pesados” es decir no refrescantes y que como hemos comentado anteriormente son aromas que se aprenden a apreciar, más que gusten al probarse por vez primera.

El resto de los parámetros de la fase olfativa: complejidad o unidimensionalidad, como la evaluación de la calidad son semejantes a la apreciación de los vinos tranquilos.

III. Fase Gustativa

Nada más llevar el vino a la boca tendremos que fijarnos en cómo es el comportamiento de la burbuja. Es decir si tomando un sorbo nos hincha groseramente la boca o se funde como si de una crema se tratase, cabe también un comportamiento intermedio.

Para mí es mucho más importante para apreciar la calidad, como para una descripción rigurosa de un espumoso, la descripción de la burbuja en boca, más que en fase visual.

No cabe extenderse más sobre lo que nos resta de metodología de cata de espumosos, pues es idéntica a la de los vinos tranquilos.

Anexo 1**Lecturas complementarias****INDICE**

1	LAS MADERAS DEL VINO	22
2	LOS VINOS DE PODREDUMBRE NOBLE	29
3	FUTURO DE LOS BODEGUEROS CALIFORNIANOS	33
4	LOS VINOS CALIFORNIANOS	37
5	“THE WINE GURUS”	42
6	LOS VINOS CHILENOS	46
7	LOS VINOS AUSTRALIANOS	51
8	MOSCATOS ITALIANOS	56
9	OPORTO	61
10	LOS VINOS DE TOKAY	68
11	LOS VINOS DE SUDAFRICA	72
12	LOS VINOS DE TERRUÑO	77
13	LOS INTERNACIONALES EN ESPAÑA	84
14	HOTEL DU VIN	95
15	EL CAVA Y OTROS VINOS ESPUMOSOS	99
16	EL MUNDO DEL CAFÉ	104
17	VINOS DEL PIAMONTE	108

JOAQUIN GALVEZ BAUZA

LAS MADERAS DEL VINO

Joaquín Gálvez Bauzá

0/ Introducción

Es prácticamente imposible precisar con exactitud el origen de la tonelería. Han subsistido testimonios escritos más que restos arqueológicos, habida cuenta de la facilidad con que la madera se desintegra con el paso del tiempo.

A pesar de que a principios de siglo era una actividad muy difundida hoy la tonelería se reserva casi con exclusividad a la crianza de vinos y destilados. Son sus benéficos aportes al vino los que justifican que puedan subsistir a pesar de lo elevados que son sus precios. Aunque se pueden precisar diferencias de calidad según su origen, aún hay muchas incógnitas por desvelar en cuanto a los tratamientos idóneos para la elaboración de las barricas. No se puede generalizar en cuanto a calidades sino tan sólo hablar de maderas y sus tratamientos más adecuados a uno u otro estilo de vino.

1/ Un poquito de Historia

Herodoto hablaba ya del transporte de vino armenio a Babilonia en toneles de madera de palmeras. En la Edad de Hierro los Celtas, fundamentalmente, transportaban todo tipo de mercancías en barricas de madera. Los Romanos estaban acostumbrados al uso de ánforas y por ello dejaban constancia con asombro en sus relatos en cuanto conquistaban tierras que empleasen barricas como medio de transporte. Ellos mismos no tardarían en aprender el oficio de la tonelería.

Hasta hace relativamente poco tiempo el transporte y almacenamiento de innumerables productos como la mantequilla, aceitunas, aceite, cerveza, pescados en salazón, harina, pólvora, sal, azúcar... se realizaba en toneles de madera. A partir de los años 60 los barriles de cerveza de madera se reemplazan por metálicos y los depósitos de fermentación de vino se construyen generalmente en cemento, acero inoxidable y otros materiales. Sin embargo los de madera destinados a la crianza del vino logran sobrevivir.

2/ La industria tonelera hoy en día

Las dos principales industrias toneleras son la francesa y la norteamericana. Entre dos toneleros americanos elaboran más de un millón de barricas al año, casi la totalidad de la producción de los Estados Unidos. De ellas sólo unas 40.000 son destinadas al envejecimiento de vinos. La mayor demanda viene de los fabricantes de Bourbon y es que por ley ha de ser envejecido en barricas de roble nuevo. Cabe destacar que la industria tonelera representa sólo un 3% de toda la industria del roble en los EE.UU.

En Francia el volumen total de roble elaborado al año es inferior que el de los Estados Unidos, sin embargo el destinado a la industria vinícola es muy superior, elaborándose unas 200.000 barricas al año. Casi la mitad de estas barricas son vendidas en Francia. El resto se exporta y los Estados Unidos adquiere la mitad de las exportaciones.

Un tercio de los bosques de roble franceses son propiedad del gobierno, siendo el 80% de las ventas administrada por la "Office National des Forests". En los meses de Septiembre y Octubre se puja por los árboles de secciones concretas con edades

comprendidas entre los 80 y los 100 años, incluso a veces con 150 y excepcionalmente con 300 años. Los compradores tienen derecho a inspeccionar los árboles y hacer calados para estudiar su porosidad.

Los toneleros no compran directamente la madera pues no toda ella es válida para la tonelería y por ello la adquieren a través de corredores. La madera que no vale para tonelería se suele destinar a la industria del mueble.

3/ Motivos de su empleo

El roble contribuye a realzar los caracteres gustativos y aromáticos de los vinos al tiempo de aumentar su potencial de envejecimiento y los hace más estables.

La materia colorante del vino tinto, los antocianos, son más estables si se ha producido un enlace con el etanal. Una pronta, leve y controlada oxidación de los vinos en las barricas, hace que su color sea más intenso y tarde más tiempo en precipitar. Hay elaboradores que llevan el vino a barricas antes de finalizar la fermentación alcohólica, aunque es más frecuente hacerlo al final, bien antes o después de la fermentación malo-láctica.

Otros caracteres que aparecen en los vinos que han sido sometidos a una crianza en barrica son aportes aromáticos y gustativos. Estos se encuentran estrechamente ligados al origen del roble como al tratamiento que reciba la madera. De hecho atendiendo a su origen y tratamientos se podrá hacer una clasificación cualitativa de los diferentes robles.

4/ Orígenes y Criterios de Calidad

De los cientos de especies de roble que existen se pueden clasificar en dos grandes grupos: rojo y blanco. El rojo es demasiado poroso y por tanto no vale para la elaboración de toneles estancos. Entre los robles blancos hay que distinguir entre el americano "quercus alba", que es el más rico en tilosa y por tanto se puede serrar y las especies francesas de "quercus sessiflora y quercus robur", estos últimos con menores contenidos de tilosa y por tanto no se pueden serrar, es necesario tener que rasgar la madera siguiendo las líneas de sus vetas para que no haya filtraciones. Esta operación se conoce bajo el nombre de hendido.

La madera ha de ser lo suficientemente porosa como para permitir un paso lento y continuo de oxígeno y además ceder cantidades moderadas de compuestos fenólicos, extracto seco hidrosoluble y taninos responsables de la corporeidad, como de compuestos aromáticos, whisky-lactona (coco), eugenol (clavo de olor) y vainillina (vainilla) fundamentalmente.

Se puede realizar una clasificación por regiones de los robles franceses atendiendo al tamaño de los poros. A mayor velocidad de crecimiento mayor es el tamaño del poro y éste se encuentra en función del clima, origen geográfico y botánico. Dentro de una misma región y especie hay una variabilidad de crecimiento en torno al 30%. Por ello hay a su vez diferencias de calidad en cada región dentro de la misma especie.

Veamos a continuación una clasificación atendiendo al tamaño del poro de diferentes robles franceses:

Procedencia	tamaño del poro
Limousin	4 - 5 mm
Vosgues	2 - 4 mm
Centro de Francia	1 - 2 mm
Allier (dentro del Centro Francia)	< 1 mm

A mayor tamaño del poro mayor cantidad de extracto seco y taninos y menor cantidad de compuestos aromáticos y viceversa. El roble Limousin es de crecimiento muy rápido, por ello sus poros son muy grandes, siendo adecuado para brandies que necesitan una oxidación superior a la de los vinos. Los vinos criados en barricas de roble Limousin resultan demasiado astringentes y poco aromáticos, sin embargo los criados en roble de Allier son perfumados y suaves en boca.

El roble americano no ha sido aún sometido a estudios tan concienzudos por su joven industria. Las primeras barricas de roble americano empleadas para la crianza de vinos eran sometidos a idénticos tratamientos que las barricas destinadas a la elaboración de Bourbon. Es decir períodos de secado cortos, conservando aún aromas resinosos y posteriormente sometidas a un tueste profundo. De esta forma los aromas resinosos y de carbonización son demasiado intensos, llegando a superar y enmascarar los aromas del vino.

Paul Draper, enólogo de Ridge Vineyards, una de las más prestigiosas bodegas californianas, exigió a sus toneleros emplear las mismas técnicas que los toneleros franceses. Los resultados no pudieron ser más sorprendentes. En cata a ciegas expertos catadores prefirieron consistentemente los vinos sometidos a crianza en barricas americanas a francesas.

Según Álvaro Palacios, bodeguero en Priorato y gran experto en barricas, no hay robles necesariamente mejores sino más adecuados a uno u otro estilo de vino. El roble francés da un sabor más seco y por tanto armonizan mejor con vinos de impresiones más dulces, mientras que el roble americano es más dulce y por ello combina mejor con vinos más delgados o de gusto más seco.

Las diferencias de precio de una barrica americana (en torno a las 40.000 pts) y una francesa (unas 70.000 pts) no atienden a diferencias de calidad según Draper, sino que se debe al hecho de que el roble francés no puede ser serrado, sino que ha de ser rasgado siguiendo la dirección de los vasos capilares. Ello significa que hay unas pérdidas cercanas a la mitad de la madera empleada. Otro motivo es de índole estrictamente comercial, por el hecho de que los toneleros franceses trabajan volúmenes muy inferiores a los americanos.

Las principales regiones americanas de cultivo de roble son Minnesota, Wisconsin, Kentucky, Arkansas, Tennessee, Virginia, las Carolinas y Missouri. En los Montes de Ozarks situados entre los estados de Arkansas y Missouri crecen los robles favoritos de Draper. Sin embargo él mezcla barricas de diferentes procedencias pues así contribuye

a dar una mayor complejidad aromática a sus vinos. Todavía queda mucho por investigar sobre las diferencias de los robles franceses, pero aún más sobre los robles americanos.

5/ El Secado de las Duelas

Se tala en otoño o invierno, cuando la savia está abajo. Idealmente los árboles tendrán entre 100 y 150 o más años. Si es de roble americano se procede a su serrado. El francés ha de ser necesariamente hendido. Posteriormente las tablas, llamadas duelas cuando se destinan a la elaboración de barricas, serán secadas al aire o en hornos.

El secado al horno es de baja calidad, pues no se logra eliminar la resina de la madera como cuando se deja expuesta a las lluvias o riegos por aspersión. Además se corre el riesgo de agrietar las duelas por ser un secado demasiado rápido.

Para barricas de calidad es necesario secar las duelas al aire. No sólo se logra eliminar la resina sino, lo que es aún más importante, según Nicolás Vivas (tonelería Demptos y Facultad de Enología de Burdeos) es posible el desarrollo de una gran actividad microbiana. Hay una serie de hongos que transforman sustancias amargas en sustancias más suaves.

La importancia de la actividad microbiana ha quedado demostrada por experimentos paralelos de los mismos tipos de roble secados en Australia a temperaturas elevadas y ambiente seco, frente a Francia, a temperaturas más bajas y humedad más elevada. Hay una mayor actividad bacteriana a temperaturas más altas, produciéndose mayor cantidad de whisky-lactona.

El tiempo mínimo para un secado de calidad es de un año, pero es mejor esperar 16, 24 o más meses. En López de Heredia dejan secar sus duelas hasta 7 años.

6/ Fabricación de las barricas

Una vez que las duelas están secas, se procede a su combado. Se someten a un calentamiento bien con agua caliente a presión o con el empleo de fuego. Éste puede ser directo o protegido, dando a la madera un grado de tueste bajo, medio o fuerte.

Mientras más alto es el tueste menos tánicos resultan los vinos, pues el interior de la barrica queda recubierto de una capa de madera carbonizada. Además aparecen aromas complejos con caracteres ahumados, y se potencian las notas de vainilla y coco. Se considera ideal un grado de tueste llamado medio-plus, aunque ésto depende de la estructura del vino.

Las duelas pueden tener grosores variables, 22mm para las barricas llamadas tipo Château y 27mm para las de transporte. El grosor tiene una influencia directa respecto a su resistencia mecánica y sin embargo es muy moderada respecto a la oxidación.

Por otro lado el número total de duelas es variable, de 18 a 25. Aquí si que hay un aumento de oxidación en la medida en que el número de duelas sea más elevado. Variedades supuestamente oxidativas como Garnacha y Monastrel se verán favorecidas por el empleo de barricas de un número reducido de duelas, ralentizando su oxidación. Por contra vinos de variedades muy tánicas, como la Cabernet

Sauvignon, en los que se desee adelantar el momento óptimo de consumo se favorecen con una crianza en barricas con un número más alto de duelas.

Para mantener la forma de la barrica se sujetan las duelas con 4 a 8 cinchos metálicos, sirviendo el cincho exterior para rodar la barrica sin dañar las duelas.

Con el propósito de aumentar la complejidad aromática de los vinos hay bodegueros que emplean barricas de diversos orígenes y grados de tueste como también diferentes maderas en la misma barrica como duelas francesas y tapas de roble americano.

7/ El tamaño de la barrica

El tamaño de la barrica ha quedado determinado de forma empírica en cada una de las zonas clásicas de elaboración. Así por ejemplo en Burdeos son de 225 litros, mientras que en Borgoña suelen ser de 300. La diferencia obedece a la corporeidad de los vinos. Los Burdeos son generalmente más corpulentos que los Borgoña y por ello emplean barricas más pequeñas.

Se ha comprobado que si la barrica es menor de 200 litros hay demasiada superficie del vino en contacto con madera, resultando exagerada su influencia gustativa. Si por el contrario la barrica es de más de 600 litros, la influencia de la madera sobre el vino es escasa, especialmente después de un primer uso.

Cuestión aparte es la elaboración de vinos en grandes depósitos de madera. De una forma casi generalizada fueron sustituidos por depósitos de acero inoxidable, por ser mucho más fáciles de limpiar como de controlar la temperatura de fermentación.

En Borgoña, Ródano y grandes Château de Burdeos, la fermentación en madera es aún frecuente. En Italia y Portugal se pueden encontrar depósitos de grandes dimensiones, elaborados a partir de robles eslovenos y portugueses. Éstos ceden taninos muy duros y son adecuados para vinos como los Barolo y algunos Chianti, como vinos tintos del Douro. Sin embargo son demasiado dominantes en vinos más delicados, como los Borgoña o Burdeos.

En regiones menos clásicas se han utilizado otras maderas como la acacia, ciprés, castaño, pino, eucaliptus, raulí... Los motivos de su empleo no han sido otros que la facilidad para trabajar su madera. Los aromas que estas maderas ceden al vino son generalmente demasiado dominantes. Las industrias toneleras que emplean este tipo de maderas tampoco han alcanzado el grado de perfección de la francesa o americana y como resultado se obtienen vinos agradables para el consumo local, que aprecia caracteres de enranciamiento. Este tipo de depósitos sólo son reemplazados cuando comienzan a tener fugas pues la madera literalmente se deshace. Es imposible por tanto limpiarlos adecuadamente y transmiten aromas de suciedad a los vinos.

Pero más importante que la edad es el estado de conservación. Es fundamental la higiene y sobre todo en momentos críticos como es el vaciado y relleno de las barricas. Si una barrica o depósito se encuentra lleno de vino y éste tiene las dosis de sulfuroso adecuadas, es muy improbable que se pueda estropear el vino y/o la madera. Sin embargo en el momento en que se procede al trasiego, vaciado de las barricas para eliminar todo tipo de sedimentos, materia colorante y sales naturales, llamadas

tartratos, es fundamental que esta operación se haga con la mayor celeridad. No se deben dejar las barricas vacías por mucho tiempo, enjuagadas o no. Se corre el riesgo de que se piquen o se enmohezcan.

Merece la pena conocer el ingeniosísimo sistema diseñado por Pascal Delbeck aplicado a la bodega Abadía Retuerta, en Sardón de Duero. Las barricas, apiladas una encima de otra, cuentan con dos perforaciones. La inferior es graduable y a través de ella se vacía primero el vino y acto seguido los posos. Una vez enjuagadas "in situ" se rellenan con el vino de la barrica situada inmediatamente encima. De esta forma se evita al máximo cualquier riesgo de contaminación pues las barricas permanecen vacías solo durante unos minutos.

8/ Edad de las Barricas

Mientras más nueva es hay un mayor aporte de aromas y taninos. Con el paso del tiempo se van quedando recubiertas de una capa de tartratos, sales naturales, que hacen de la barrica un recipiente virtualmente inerte e impermeable. Las barricas se deprecian un 30% al primer año de uso, un 50% en su segundo año y en cinco años valen sólo un 10% de su valor original. Por ello se han desarrollado diversas operaciones para su recuperación parcial.

Las barricas se desmontan y azuelan, que es un cepillado para eliminar la capa impermeabilizada por los tartratos como de madera teñida por el vino. De esa forma se vuelve a dejar una capa virgen de madera en contacto con el vino, idealmente deberá ser retostada y de ser posible las tapas de la barrica reemplazadas por nuevas, para parecerse al máximo a una nueva. Este retostado se puede hacer a una barrica con 3 o 4 años, como máximo. Si se supera esta edad el vino ha penetrado capas profundas de la madera y al proceder al retueste se producen aromas desagradables. Los taninos de la madera, junto a los del vino permiten que el vino se envejezca y se suavice con el paso del tiempo.

Tradicionalmente en Rioja se han empleado barricas de un número muy elevado de años, con muy poco aporte tánico. Éstas ceden al vino aromas de madera vieja y no las notas especiadas de la madera nueva. El motivo no es otro que el que los vinos son generalmente muy delicados y suaves y no podrían soportar el empleo de barricas más nuevas, la madera nueva dominaría la estructura y aromas del vino.

Como hemos podido ver la madera que se emplea en el envejecimiento de los vinos se encuentra en estrecha relación con el tipo de vino, así por tanto los tiempos de guarda, que pueden variar de unas 2 semanas a los 3 años, e incluso llegar a los 10, tal y como es el caso de algunos Vega Sicilia, se debe al estilo de vino. Hay caracteres zonales determinados por la variedad de uva, como de elaboración. Además hay otros caracteres variables como es la cosecha en concreto. La madera en los vinos no se emplea siguiendo una receta, sino que obedece a un criterio gustativo dictado por la experiencia del elaborador.

9/ Conclusión

Expertos catadores son capaces de distinguir en un vino el empleo de roble francés o americano. Resulta relativamente sencillo cuando las barricas son nuevas y el vino

relativamente joven. Con el paso del tiempo las notas especiadas del roble americano (coco) y del roble francés (cedro) se mitigan dejando paso a la formación del bouquet. En un vino en su momento óptimo de consumo la madera se ha de apreciar como un condimento, nunca como un ingrediente. No es una gran madera lo que hace a un vino grande, sino que un gran vino es complementado por el empleo de una gran madera.

Entradillas

La palabra tonelada deriva del peso de los antiguos toneles de madera y el tonelaje de los barcos de la cantidad de toneles que podía transportar.

En López de Heredia secan la madera hasta 7 años.

A finales del siglo XVIII había más 8.000 toneleros sólo en París hoy hay unos 200 en toda Francia.

LOS VINOS DE PODREDUMBRE NOBLE

Joaquín Gálvez Bauzá

0 Introducción

Los vinos elaborados a partir de uvas afectadas por podredumbre noble son densos, dejan la copa llena de lágrimas, tienen un color generalmente ambarino, aromas amielados, son dulces pero raramente empalagosos y poseen un gran potencial de envejecimiento.

Estas similitudes son, sin embargo, tan solo aparentes. Comprendamos mejor qué es la podredumbre noble, sus orígenes históricos y hagamos un recorrido por sus vinos más importantes, para finalmente saber cómo diferenciarlos.

1 ¿Qué es la podredumbre noble?

La podredumbre noble es la afección de las pieles de las uvas por un hongo, conocido bajo el nombre científico de “botrytis cinerea”. Puede tener lugar cuando se retrasa la vendimia, si el ambiente es húmedo y cálido.

Pero no sólo va a cambiar el aspecto externo de las uvas, pareciéndose a pasas enmohecidas, sino que además se altera la composición del mosto, con un aumento en la concentración de los azúcares y de la acidez. Gracias a ello los vinos elaborados con estos mostos no resultan empalagosos, pues la acidez equilibra el gran contenido de azúcares.

Los rendimientos de los viñedos se reducen dramáticamente pues el hongo consume agua y se favorece la pasificación, por encontrarse la piel de la uva perforada por el hongo. Si un viñedo de Burdeos no “padece” de botrytis, en un año normal se obtendrán sobre los 40 hectólitros por hectárea, mientras que si la botrytis aparece, su rendimiento puede reducirse a tan solo 9 hectólitros por hectárea, como es el caso de Chateau d’Yquem. Ello ayuda a explicar por qué estos vinos son tan caros.

2 Orígenes históricos

Ya hemos tenido ocasión de comentar que para que el hongo pueda formarse es necesario tener que retrasar la vendimia. No deja de ser curioso que aunque en diferentes lugares y momentos el motivo del retraso de la vendimia haya sido por azar.

En 1650 Zsuzana Lorentfly, único propietario de la totalidad de los viñedos húngaros de Tokay, decidió postponer la vendimia temiendo un ataque turco.

En 1775 en Schloss Johannisberg, Alemania, sucedió algo similar. El edil que debía de anunciar el inicio de la vendimia se retrasó y se elaboró el primer vino con uvas con botrytis del que haya constancia en Alemania. Esto sucedía mucho antes de que dicho hongo fuese identificado en una de las zonas de mayor renombre en el mundo del vino, en Sauternes.

3 Los vinos más importantes

Así pues no fue en Sauternes en la primera zona en la que hubo conocimiento de la botrytis, pero sin embargo ocupa probablemente el lugar más destacado por el prestigio de los vinos elaborados a partir de uvas afectadas por podredumbre noble.

La Denominación de Origen Sauternes se subdivide en 5 “communes” Barsac, Bommes, Fargues, Preignac y Sauternes, propiamente dicho. Se encuentra en el Sur-Oeste de Francia, entre los ríos Garonne y su afluente el Cirón. La proximidad a estos ríos hace que la niebla pueda cubrir los viñedos desde últimas horas de la tarde, hasta bien avanzado el mediodía del día siguiente, concediéndole las condiciones ideales para la formación de botrytis.

Se emplean tres variedades blancas, que por orden de importancia son: Semillon, que ocupa casi un 80% de la superficie total, Sauvignon Blanc, empleada por su refrescante acidez y Muscadelle, que aunque no todos los elaboradores cuentan con ella, contribuye a realzar los aromas.

Esta diversidad de variedades hace que un calendario típico en época de vendimia podría ser como el que sigue: a finales de Septiembre se comenzaría con la vendimia de Sauvignon Blanc. Finalizada ésta se continuaría con la eliminación de granos afectados de podredumbre gris (ésta no es noble) para ya a fines de Octubre vendimiar la Semillon y la restante Sauvignon Blanc que hubiese quedado en el viñedo por no estar afectada antes. En algunos años han sido necesarias más de 10 pasadas de vendimia pues el hongo no suele atacar regularmente a todo el viñedo, sino que lo va haciendo por parches más o menos aislados.

Los vinos de mayor calidad serán fermentados en barrica, siendo un tercio de éstas nuevas. Un vino ideal tendrá 14% de alcohol y azúcares residuales suficientes como para haber podido obtener otros 4 a 7 grados más. La fermentación paralizará de forma espontánea, o bien mediante la adición de anhídrido sulfuroso.

La Denominación de Origen exige que sus vinos tengan una graduación alcohólica mínima de 13 grados y se establece un rendimiento máximo de 25 hectólitros por hectárea. La falta de regularidad en las condiciones ambientales para poder cumplir con estos requisitos ha hecho que la Denominación de Origen permita en años de poca botrytis la chaptalización, es decir añadir al mosto azúcar de remolacha. Y es que en años como en 1987 no se elaboró Sauternes pues por mucho que se esperó no hubo brotes de podredumbre. Por ello también se permite la crioextracción, que es congelar las uvas para que al prensarlas sólo escurra el mosto más rico en azúcares. Sin embargo, los vinos así obtenidos carecen del encanto aromático, como del potencial de envejecimiento de los genuinos Sauternes.

En Alemania son menos permisivos, quedando prohibida tanto la chaptalización como la crioextracción. Sin embargo en Estados Unidos, concretamente en California, son tan vanguardistas que se experimenta con la reproducción de las condiciones medioambientales necesarias, como es regando por aspersión los viñedos al tiempo que se fumigan con esporas de hongos reproducidos en laboratorio.

En Francia son muy conocidos los vinos de Monbazillac, siendo una alternativa económica a los Sauternes si el año es privilegiado y hay una buena afección de botrytis, pues su bajo precio no justifica dar varias pasadas de recolección.

En Alemania tampoco se dan varias pasadas de vendimia por la dificultad de vendimiar en viñedos con laderas de enormes inclinaciones. Aquí, una vez recogidos los racimos, se quitarán, uno a uno, los granos y se pondrán en diferentes cubos para a continuación elaborarlos por separado. El resultado es espectacular, se economiza dando una sola pasada y al tiempo se logran calidades extraordinarias para los vinos elaborados a partir de uvas con botrytis. En orden creciente, según el grado de dulzor que alcancen se llamarán Auslese, Beerenauslese o Trockenbeerenauslese. Aunque esto pueda parecer complicado, la legislación vitivinícola alemana es francamente sencilla, pero por su exhaustividad hay materia suficiente para un próximo artículo dedicado a los vinos alemanes.

En Hungría, el método tradicional de elaboración de los Tokay consistía en dejar escurrir las uvas afectadas por botrytis, (aquí llamadas Aszú) autoaplastándose para dejar fluir un mosto enormemente concentrado. Es tal la cantidad de azúcar que las levaduras no son capaces de llevar a cabo una fermentación más allá de los 4 ó 7 grados de alcohol. Por ello se elabora primero un vino seco (Szamorodni) que podrá comercializarse seco o con cantidades crecientes de uvas afectadas por botrytis de 3 a 6 “puttonyos”. El puttonyo es la espuerta tradicional de madera empleada para la vendimia. A los mostos secos se le añade en los barriles de fermentación (Gonzi) de 3 a 6 espuestas del mosto de uvas afectadas por botrytis, adquiriendo no sólo mayor dulzor, sino además mayor acidez y complejidad aromática.

El mayor esplendor de estos vinos fue conocido en la época de la gran demanda que de ellos hacían los zares rusos. Tras atravesar un período de incertidumbre, hoy su futuro se encuentra asegurado gracias a los esfuerzos realizados por empresas extranjeras, como Vega Sicilia, entre otras, con un gran respeto por las prácticas tradicionales, valiéndose de los beneficios de la moderna tecnología.

Habría que hacer al menos una breve mención de los vinos con botrytis del Valle del Loira, elaborados a partir de Sauvignon Blanc. Estos vinos son tremendamente ácidos y de graduaciones alcohólicas medias. Y son precisamente acidez y grado alcohólico lo que ayudan a diferenciar estos fascinantes vinos dulces.

4 ;Cómo diferenciar la enorme gama de vinos con botrytis?

La botrytis va a tener una incidencia inmediata en el color y aromas de sus vinos, haciéndolos muy parecidos. Apariencia y aromas serán por tanto de poca ayuda para poder distinguirlos, sin embargo la climatología de cada zona hará que los contenidos en acidez y alcohol sean la clave para su diferenciación e identificación.

Al encontrarse las zonas vitivinícolas de Alemania muy al norte, en torno al paralelo 50N, sus vinos son muy ligeros, especialmente si proceden del fresco Valle del Mosela. Como consecuencia las graduaciones alcohólicas son muy bajas, unos 9 grados, y las acideces muy elevadas. Por ello, a pesar del elevado contenido en azúcares tienen un final de boca refrescante.

Los Sauternes, los genuinos, son diametralmente opuestos, se superan con facilidad los 13,5 grados y la acidez casi pasa desapercibida. No es que la acidez sea baja, pero la suma de los azúcares residuales y el sabor dulce del alcohol enmascaran la acidez que sólo se manifestará por el simple hecho de que no resultan nada empalagosos.

Los vinos del Valle del Loira son vinos intermedios, su graduación alcohólica es de unos 12 grados y la acidez es muy elevada, aunque no tanto como la de los vinos alemanes. En Alemania se paraliza la fermentación, pues de ser más secos serían difícilmente bebibles por su dura acidez. Aquí son algo más secos y por ello pueden dar casi la misma impresión ácida que un vino alemán, pero nunca tienen su ligereza.

Los Tokay son, un Mundo, mejor dicho un Océano en si mismo. De ellos me atravesaría a recomendar hacer una cata de ida y vuelta, comenzar por los más secos hasta los más dulces y vuelta, vuelta a los más secos. Es un deleite comprobar cómo un vino dulce puede parecernos seco tras probarlo después de uno más dulce. Es un auténtico deleite para los sentidos.

LISTADO DE VINOS DESTACADOS

- 1 Schlos Johannisberg, Riesling Beerenauslese, Rheingau, 1990
- 2 Monbazillac Chateau Theulet, Bordeaux, 1990
- 3 Bereich Mittelhaardt, Qmp, Sichel 1990
- 4 Domaine de Garbes, Premieres Cotes de Bordeaux 1990
- 5 Binger Bubenstuck Ehrenfelser Beerenauslese, Rheinhessen 1990
- 6 Vouvray Moelleux, Clos du Bourg, Gaston Huet, Loire 1990
- 7 Klusserather St. Michael Riesling Beerenauslese Mosel-Saar-Ruwer 1989
- 8 Chateau Rieussec (de cualquier año)
- 9 Chateau d'Yquem (idem)
- 10 Oremus, Tokay 5 Puttonyos
- 11 Chateau Laville 1990

VISION DE FUTURO DE LOS BODEGUEROS CALIFORNIANOS

Joaquín Gálvez Bauzá

0/ Introducción

Las dimensiones de California, con su diversidad de climas justifican de manera importante, pero no absoluta la enorme diferencia de los estilos de vinos que en ella se elaboran. A pesar de su breve historia vitícola y de la Ley Seca de por medio, se puede hablar incluso de tradición. Sus inicios en la elaboración tenían como modelo a los vinos franceses y aunque ya no se vean en la necesidad de imitar el camino a la perfección es largo. Pero están dispuestos a acortarlo experimentando infatigablemente.

Sería injusto no reconocer su gran contribución, en el mundo del vino, con la creación del movimiento varietal. Son los indiscutidos reyes del marketing, habiendo sabido encontrar el lado positivo hasta de la filoxera, que recientemente azota a sus viñedos. Ésto unido al “descubrimiento” de la Paradoja Francesa, que ha puesto de moda al vino en los Estados Unidos, hace augurar que el abanico de estilos de vinos californianos no ha hecho más que empezar a abrirse.

1/ Diferencias de Climas y de políticas de elaboración

El cultivo de la vid en California se extiende desde el Norte, William Creeks, hasta casi la frontera con México. Pero las diferencias de clima se deben más a su proximidad o lejanía de la costa del Pacífico, como a diferencias de altitud, que a la latitud en la que se encuentren. Sin embargo veremos cómo lo más importante para diferenciar los estilos de vinos que se elaboran son las políticas seguidas por sus elaboradores.

En la zona Centro-Norte, Sonoma, se elaboran vinos de gran finura como los Pinot noir y Chardonnay de Marimar Torres. Su clima fresco se debe a la influencia de las brisas procedentes del Océano. La plantación de los viñedos se ha realizado en el mismo sentido que los vientos dominantes, de esta manera arrastran consigo el exceso de humedad, que resultaría perjudicial para las uvas. El cultivo del viñedo se realiza en laderas, en donde el suelo es más pobre que en los fértiles valles y aunque resulten más complicados de cultivar lo que se ha buscado es la calidad y no la cantidad.

El Valle Central es, sin embargo, conocido por sus vinos de baja calidad. El clima es excesivamente caluroso y por tanto el agostamiento de la vid incompleto, por lo que las plantas no acumulan suficientes reservas. Aquí su cultivo es más sencillo, por tratarse de tierras llanas más fáciles de macanizar. El calor y la sequedad hacen que sea menos riesgoso, lo que es ideal si se trata de la producción de volúmenes. Esta es la base de operaciones de la colosal bodega Gallo. Sobrevolarla da la impresión de encontrarse sobre una refinería de petróleo más que en una bodega.

Hay que tener en cuenta que el consumo de vino en los Estados Unidos no tiene una larga historia. La “Ley Seca” ha sido en gran medida responsable. Por ello uno de los vinos más populares es el White Zinfandel, un vino rosado dulce y con burbujas. Se trata de una especie de vino con gaseosa ya embotellado. El motivo de su popularidad no es otro que el de intentar atraer a consumidores de Coca-Cola que aún no están

acostumbrados a beber alcohol. Sin embargo no todas las bodegas californianas carecen de tradición.

2/ Ridge Vineyards o la Tradición en el Nuevo Mundo

Grandes monstruos de la elaboración coexisten con pequeñas bodegas tradicionales en las que se tienen en cuenta hasta los más pequeños detalles, como es Ridge Vineyards, situada al sur de San Francisco en los Montes de Santa Cruz. Allí la altitud hace que el clima sea muy fresco. La bodega linda con la Falla de San Andrés y está en la cima de un parque nacional llamado Montebello. Durante la prohibición siguieron cultivando los viñedos y enviaban las uvas a otros estados en los que estuviese permitido elaborar vino.

En esta bodega los depósitos se han dimensionado acorde al tamaño de sus diminutas parcelas. Se vinifican por separado atendiendo a la composición del terreno como a las diferentes orientaciones de sus laderas. Los mostos en fermentación son catados a diario para determinar el descube, que se realiza levantando y volcando suavemente el depósito sobre la prensa. Lo que da idea del pequeño tamaño de sus depósitos.

Su mejor vino es el Montebello Cabernet Sauvignon, que se elabora exclusivamente en cosechas excelentes, aunque sus vinos más populares son los Zinfandel. Se cree que la variedad Zinfandel es la misma que la Primitivo italiana. Su incierto origen la rodea de un halo misterioso que no les interesa aclarar, pues la consideran la variedad americana por excelencia, aún a sabiendas de que no puede ser autóctona. Es una variedad de suave gusto, que cuando los rendimientos de los viñedos se mantienen bajos sus vinos pueden tener un buen potencial de envejecimiento. Especialmente si son criados en buenas barricas de roble americano, pues no todo el roble americano es bueno.

3/ Entendiendo al Roble Americano

En Estados Unidos se consideraba que el roble americano no era apto para el envejecimiento de vinos de calidad. El motivo no era otro que el que se empleasen barricas quemadas y de madera verde, pues ese es el mismo tratamiento que se le da a las barricas destinadas a la elaboración del Bourbon. Paul Draper, el enólogo de Ridge Vineyards exigió a sus toneleros que sus barricas fuesen fabricadas siguiendo las técnicas de los toneleros franceses y éstas fuesen secadas al aire durante al menos 16 meses. Los resultados fueron espectaculares.

Algo a lo que estamos ya acostumbrados es a oír hablar de la diferencias que existen entre los robles franceses de Vosges, Allier y Limousin, por citar algunos. Tendremos, tal vez, que irnos acostumbrando a oír hablar de las diferencias de los robles blancos americanos de Missouri Central, Kentucky, Sur de Illinois y Ozarks, siendo este último el favorito de Draper. Sin embargo no ha sido Draper el único en experimentar con barricas de roble americano.

4/ Robert Mondavi, infatigable experimentador

Robert Mondavi, auténtico embajador de los vinos californianos posee una bonita bodega de estilo colonial en pleno Valle del Napa. En ella realizan todos los experimentos imaginables tanto con barricas de diferentes robles, diferentes tamaños y tratamientos de secado y tueste. Fanático experimentador ha llegado a algo típicamente

americano, la superespecialización. Sus enólogos se encargan cada uno de una variedad distinta. He tenido ocasión de visitar varias veces su bodega con Heather, la enóloga responsable del Cabernet Sauvignon.

La culminación de sus experimentos se llevó a cabo con el trabajo junto al Barón Phillipe de Rothschild. Fruto de su trabajo ha nacido el mundialmente famoso “Opus One”. Una de las primeras exigencias del Barón fue la de emplear tractores vitícolas y no adaptar el marco de plantación a los grandes tractores americanos. Tal y cómo se había hecho de forma tan desacertada, hasta la fecha, en las fértiles tierras del Valle de Napa. Si las plantas están demasiado separadas, entre sí, disminuye la competencia radicular y aumenta el desarrollo vegetativo, lo que es contrario para la obtención de uvas de calidad.

No deja de ser interesante observar que la mitad de los viñedos de la bodega Opus One se orienten Norte-Sur y a la otra mitad Este-Oeste. Según Mondavi en Francia, como en el resto de Europa, se ha llegado al marco de plantación como a las orientaciones ideales gracias a la transmisión de conocimientos y experiencias generación tras generación. En América está aún todo por hacer.

5/ El lado positivo de la Filoxera

Lo que es una verdadera lástima es que difícilmente se aprende de los errores ajenos. La Universidad de Davis, en California, advirtió a los viticultores sobre el riesgo de emplear el portainjerto AXR por su escasa resistencia a la filoxera. Sin embargo este portainjerto se extendió masivamente por su gran adaptabilidad a diferentes tipos de terreno. Como consecuencia la gran mayoría del viñedo de California ha tenido o tendrá que ser arrancado y replantado pues ha sido atacado por la filoxera. La misma plaga que asoló el viñedo europeo en el siglo pasado.

Ello ayuda a explicar por qué la variedad Merlot se ha vuelto tan popular. Pero para analicemos primero el conocido “Movimiento Varietal”. El Movimiento Varietal fue iniciado en los años 50 por un periodista americano llamado Frank Schoonmaker, habiendo logrado uno de los mayores aciertos comerciales del vino, plénamente vigente. De esta manera resultaba mucho más fácil pedir un vino e identificarse con un gusto concreto. El problema es que ahora el mercado norteamericano se encuentra saturado de Cabernet Sauvignon y Chardonnay. Los “nuevos entendidos” desean ya conocer otras variedades, pues pedir un Cabernet o un Chardonnay ya no resulta sofisticado.

Con la necesidad de replantar, se han encontrado con la dificultad añadida de que los vinos elaborados a partir de plantas jóvenes, especialmente de Cabernet Sauvignon, resultan difícilmente bebibles. Por ello, de una forma muy oportuna, se ha sabido desviar la atención del consumidor hacia la Merlot, que resulta más fácil de beber cuando las plantas son aún jóvenes.

Los analistas de mercado no han tardado en darse cuenta de la gran oportunidad que se les presenta. Ahora que pueden y deben corregir los marcos de plantación es también el momento de ampliar el número de variedades existentes. Se ha comenzado una importación de plantas del Ródano, Languedoc-Rousillon, Italia y España. Dentro de

unos años el mercado norteamericano va a contar con una enorme variedad de variedades.

La popularidad del vino, en los Estados Unidos, se debe en gran medida a los recientes informes médicos conocidos como la “Paradoja Francesa”, que determinan que el riesgo de sufrir alguna enfermedad cardiovascular se reduce notablemente, a pesar de consumir grasas, si se bebe un vaso de vino al día.

Que sea por tanto popular el consumo de vino ha hecho que personas como Francis Ford Coppola se hayan interesado por el sector, resucitando una antigua bodega en Napa, rebautizada Niebaum-Coppola, sus vinos son interesantes y es que... ¿dígame, se atrevería Ud. a hablar mal de los vinos del director de El Padrino?

LOS VINOS CALIFORNIANOS

Joaquín Gálvez Bauzá

INTRODUCCION

La relativamente breve pero próspera historia de la industria del vino californiano se debe al gran esfuerzo de sus investigadores. Ellos han aprendido después de estudiar zonas clásicas de elaboración y han tenido tantos aciertos como errores. Pero no solo han aprendido de sus errores sino que además se pueden permitir el lujo de darnos lecciones aplicadas de marketing y de cómo sobrevivir en este incierto mundo del vino.

LA DIVERSIDAD DE CLIMAS EN CALIFORNIA

Ya en los años 30 se llevó a cabo un profundo estudio de los diversos factores climatológicos que influyen la calidad de los vinos. Se tomaron datos de todas las estaciones meteorológicas californianas y de algunas extranjeras, de las regiones en las que hubiese cultivo de viñedo y se realizaron innumerables sesiones de cata para evaluarlas. Se llegó a la conclusión de que la temperatura es el elemento con una influencia más directa en la calidad de los vinos. Amerine y Winkler, eminentes ingenieros agrónomos californianos, tras la recopilación de estos datos, delimitaron las diferentes regiones vitivinícolas atendiendo a lo que ellos denominaron la Escala Grado/Día.

La escala Grado/Día consiste en sumar las temperaturas por encima de los 50° Fahrenheit (10° Celsius) durante el período de desarrollo vegetativo de la vid, meses de Abril a Octubre. Por debajo de los 10°C no hay desarrollo vegetativo, por tanto esta temperatura es un límite para su cultivo. Sumando así los grados por encima de 50° F se establecieron 5 regiones. Veamos algunos ejemplos de cada una de estas regiones en California y en regiones equivalentes de algunos otros países.

<u>REGION</u>	<u>GRADOS/DIA</u>	<u>EJEMPLOS</u>
Región I Borgoña	<2.500	Montes de Sta. Cruz y Beaune en
Región II	2.501 a 3.000	Napa, Santiago de Chile y Rioja
Región III	3.000 a 3.500	Calistoga en Napa y Milán, Italia
Región IV	3.501 a 4.000	Los Ángeles y Florencia, Italia
Región V	> 4.001	Fresno, Palermo y Jumilla

Podemos así ver que hay en California regiones dedicadas al cultivo del viñedo tan frescas como la Borgoña y tan calurosas como Sicilia, contando además con regiones en todas las escalas de temperaturas intermedias.

Esta diversidad de climas da una cierta idea, de la gama de estilos de vinos que produce. Desde ligeros espumosos, que se cuentan entre los mejores y más refrescantes del mundo, hasta tintos de gran capa y cuerpo con elevado potencial de envejecimiento.

El resto de los factores climáticos, como la pluviometría, humedad ambiental y nieblas, son importantes, según Amerine y Winkler, para la cosecha en un año específico, pero no tienen una tan estrecha relación con la calidad de los vinos de una zona en concreto.

Esta obsesión por el estudio de las temperaturas les llevó a uno de los mayores descubrimientos enológicos. En los años 40 investigadores norteamericanos se desplazan a la Borgoña y Burdeos, buscando claves para la obtención de vinos de calidad. Sugirieron a los borgoñones introducir calderos con ascuas en los depósitos, cuando los meses que seguían a la vendimia fuesen muy fríos, de esta forma los vinos terminarían la fermentación malo-láctica, sin tener que esperar a la entrada de la primavera siguiente. En algunas bodegas de la Borgoña, como Bouchard Père et Fils, aún lo recuerdan y siguen agradeciendo.

ALGUNOS ERRORES

De la misma manera que los californianos han contribuido de forma notable a mejoras en la elaboración, en sus viñedos han tenido innumerables problemas, cabe destacar el marco de plantación tan inadecuado de los viñedos. Winkler afirmaba en su Tratado de Viticultura General, publicado en los años 60, que el motivo más importante para decidir el marco de plantación es el coste. Consciente de que se encontraban en lo que el denominaba la “era de la mecanización”, se establecieron las anchuras de las calles de los viñedos para que los enormes tractores John Deere pudiesen laborear. De esta forma la densidad de plantación es de tan sólo unas 1.200 a 1.600 plantas por hectárea, unas cinco veces menor que las densidades de Burdeos, vinos que tanto anhelaban reproducir. Se jactaban de que además las plantas aprovechaban mejor la energía luminosa, por no producirse sombreamiento entre ellas, al estar éstas tan separadas. Los rendimientos por hectárea eran similares a los de Burdeos, por lo que obviamente el rendimiento por planta era unas 4 ó 5 veces más elevado y consecuentemente sus vinos resultaban diluidos. No sospechaban los efectos tan directos de la disposición de las plantas sobre el gusto final de los vinos.

No es de extrañar que cuando Robert Mondavi, a finales de los 70, le propuso al Barón de Rothschild llevar a cabo el proyecto “Opus One”, que pretendía elaborar el mejor vino californiano, la primera exigencia del Barón fue la de incrementar la densidad de plantación hasta alcanzar cifras similares, de plantas por hectárea, a las de Burdeos. Fue necesario importar tractores vitícolas franceses, adaptados al marco de plantación, lo que parece más lógico que adaptar el marco del viñedo a los tractores disponibles.

UN ERROR IMPERDONABLE

Sin embargo esta empresa no ha estado exenta de riesgos, a pesar de estar asesorados por el Barón de Rothschild. Era desolador ver cómo hace unos siete años la tan cuidada plantación de Opus One, en pleno Valle del Napa, era atacada por la reciente plaga de filoxera.

La inmensa mayoría del viñedo californiano se encuentra plantado sobre un portainjerto denominado AXR1. La Universidad de California Davis advirtió sobre su escasa resistencia a la filoxera. Sin embargo su gran adaptabilidad a diferentes tipos de suelos, como su gran compatibilidad con diversas variedades, hizo que adquiriese fama de portainjerto universal.

Las consecuencias no pudieron ser peores, se ha tenido que arrancar la mayoría del viñedo y replantarlo sobre portainjertos más resistentes. El viñedo de Opus One se ha ido lentamente replantando y se encuentra ya a salvo. Además han logrado lo que

pretendían, situar sus vinos entre los mejores del Valle del Napa, aunque también son los de peor relación precio calidad. Una botella de Opus One del 93 cuesta unas 9.000 pts. en bodega. Se pueden encontrar vinos de la misma calidad a 6.000 pts como el Insignia 93 de Phelps, a 5.000 pts. el Hillsich Select 92 de Shafer, e incluso por sólo 2.000 pts. como el Holbrook Mitchel Trio 94 de Roseblen. Ninguno de estos vinos es barato, y ya veremos cuales son sus estrategias para mantener los precios elevados.

En el resto de los viñedos que se han tenido que replantar, han aprovechado para modificar los marcos de plantación e incorporar nuevas variedades. Entre ellas cabe destacar a las italianas como la Sangiovese (a partir de la que se elaboran los Chianti). Hay que tener en cuenta el interés del cultivo de esta variedad, considerando la enorme colonia italiana en los Estados Unidos.

UNA LECCION DE ECONOMIA

La reducción de la producción de los vinos californianos, como consecuencia de los ataques de filoxera, ha hecho que sus precios suban. El temor a que se produzca un dramático descenso en los precios del vino después de las numerosas replantaciones, se encuentren en pleno rendimiento, se verá minimizado por el hecho de la dispersión. Con las replantaciones se ha aumentado el número de variedades por lo que aunque habrá más vino en el mercado, se habrá ampliado también la gama de estilos de vinos disponibles. No competirán entre ellos sino que se habrá diversificado su oferta. Guiados con el mismo propósito de evitar una caída de los precios, se han realizado inversiones en países extranjeros, fundamentalmente en Chile, por ser miembro de la NAFTA y por tanto quedar exento de barreras arancelarias. El propósito es ofrecer vinos baratos extranjeros sin la necesidad de tener que bajar los precios de los vinos californianos.

CALIFORNIA. UN LUGAR DE CONTRASTES

Un número importante de bodegas californianas nacieron como el capricho de un grupo de amigos que se turnarían para cuidar de los viñedos durante los fines de semana. De ahí que realmente el Valle del Napa esté tan cerca de San Francisco. Una vez que estos pequeños bodegueros obtuvieron la recompensa de sus sacrificados esfuerzos abrieron los ojos de grandes inversionistas. Tal y como se hacen las cosas en los Estados Unidos, a lo grande, surgirán así colosos de la elaboración como es la bodega Gallo. Ellos son los principales elaboradores del “California Blush”, un rosado con carbónico dulce que es el primer paso para los que quieren pasar de los refrescos de cola al vino.

Sin embargo Gallo, ahora que los consumidores son cada vez más exigentes con la calidad ha comenzado a elaborar vinos en el fresco Valle de Sonoma. Aquí sus vinos son distinguidos y de precios más bien ajustados. Gallo también han puesto sus ojos en Chile.

Cabría destacar entre las bodegas nacidas del trabajo de fines de semana a Ridge Vineyards. En los años 60 un grupo de científicos de la Universidad de Stanford decide recuperar un viñedo de más de 100 años de antigüedad, en una de las zonas más frescas de California, los Montes de Sta. Cruz. Como científicos, leyeron todos los estudios publicados y por ello no optaron por el portainjerto AXR1 en ninguna de sus

replantaciones. Además sus densidades de plantación fueron siempre elevadas y todas sus labores se siguen realizando a mano.

A principios de los 60 conocen a Paul Draper, licenciado en filosofía por Stanford, auténtico enamorado de los vinos de Burdeos y con experiencia de elaboración de vinos en Chile. Draper, a diferencia del resto de los enólogos californianos no se siente un “Wine-maker” y filosofa a través de su obra. Dice que no interviene ni interfiere en la elaboración, se limita a canalizar lo que un viñedo puede expresar. Por ello a pesar de contar con uno de los laboratorios más modernos que jamás he visto, dice que los análisis son para extraer conclusiones y no volver a cometer errores, pero que lo realmente importante es elaborar siguiendo pautas gustativas. Hay que probar la uva y el mosto en fermentación y elaborar como el gusto y la experiencia dicten. Es la única manera de elevar al vino al nivel de una obra de arte, frente a elaborar siguiendo pautas marcadas por los análisis.

Sus vinos son de una extraordinaria suavidad, los Chardonnay fermentados en barrica tienen una textura cremosa. Los Zinfandel son sus vinos más populares. Ha sido él quien ha logrado reflejar la expresión de esta uva antes casi olvidada, en ellos encuentran gran satisfacción quienes gustan de vinos no excesivamente corpulentos pero profundamente aromáticos y con buenas posibilidades de guarda. Sin embargo su vino favorito es el Monte Bello Cabernet Sauvignon, tanto es así que la matrícula de su coche es MBCS 70, por ser el año 70 una de las mejores cosechas que él recuerde.

CONCLUSION

Hemos podido ver cómo a través de errores y aciertos los californianos han logrado situarse dentro de los mejores elaboradores de vino del mundo, pero no sólo eso sino que además son capaces de vender sus vinos caros. No están dispuestos a bajar sus precios y saben como mantenerlos elevados.

Es cierto que los recientes descubrimientos sobre los beneficios del consumo moderado de vino les ha beneficiado, pero esto es tan sólo una pequeña ayuda a todo el despliegue de medios e imaginación que han realizado. Se han preocupado de atraer a consumidores y de llamar la atención de los no consumidores. Bien merece la pena una visita a la Bodega Hess, auténtica galería de Arte, en ella conviven cuadros, esculturas y las instalaciones de la bodega. Famosas son asimismo las excursiones en globo sobre el Valle del Napa, como los recorridos del Tren del Vino y realmente famosa la serie Falcón Crest, que dio a conocer el Valle del Napa y además todas las variedades que en ella se cultivan.

Si uno de los más antiguos sueños del hombre es volar yo me conformo con recorrer en tren los viñedos de la Ribera del Duero sobre la abandonada vía que la recorre de Este a Oeste. Pero puestos a soñar por qué no recorrer la Sierra de nuestra Rioja Alavesa en globo. Aprendamos de los americanos a rodear el mundo del vino de un halo de magia, aprendamos de ellos que hemos de aprender de nuestros errores. Nuestro Jerez, nuestro vino más imitado y uno de los vinos más baratos del mundo, considerando el esfuerzo que es necesario para su elaboración. ¿imaginan Uds. el precio que alcanzaría de ser este elaborado en Francia o en los Estados Unidos? Que no nos baste con tener una cantidad importante de varios de los mejores vinos del mundo, aprendamos a

apreciarlos, valorarlos y venderlos. Que esta sea la moraleja que nos deja la cultura americana del vino.

Datos de interés:

- 1 Hacer 20 años había 60 bodegas, hoy son más de 800.
- 2 El 57% de la producción 1.600.000 l se venden a granel.
- 3 OPUS ONE vendió el año pasado 27.000 cajas a \$ 80/botella en sólo 45 días. Hace 6 años les costó más del triple de tiempo vender sólo un tercio de la producción y a tan sólo algo más de la mitad de precio. Datos según S. Harrison, Director de Ventas de OPUS ONE.
- 4 Daños de la Filoxera. En Napa será necesario replantar unas 12.000 Ha a \$ 40.000/Ha.
- 5 Mondavi ha invertido \$ 40 millones en Nuevas Plantaciones en la Zona Central de la Costa. Con ello quiere elaborar 200.000 cajas para venderse a \$ 20-40 por botella. En Chile elaborará además un vino de lujo para vender en EEUU a \$ 40 por botella.

THE WINE GURUS

Joaquín Gálvez Bauzá

Tenemos la enorme fortuna de vivir en la Edad de Oro de la Información sobre vinos. Sólo ha sido posible gracias al esfuerzo de periodistas capaces de popularizar el conocimiento de los mismos. Pero no han llegado hasta aquí de forma espontánea, sino que los escritores actuales se han valido del gran legado de los escritores anteriores. Ahora bien aunque hay un número muy importante de críticos especializados, un número muy limitado de ellos ha alcanzado un reconocimiento internacional.

Escribir sobre vinos, como sobre cualquier otra materia viva, es algo necesariamente latente, susceptible de evolucionar. En este artículo haremos una referencia a esta evolución partiendo de los primeros escritores modernos, su influencia sobre la obra de los actuales e incluso nos atreveremos a apuntar quienes podrían llegar a ser los futuros periodistas internacionales del vino.

No habrá de causarnos extrañeza el hecho de que la inmensa mayoría de escritores que citemos en este artículo sean anglosajones, y es que por el simple hecho de no ser países elaboradores de vino son más objetivos a la hora de evaluarlos.

Frank Schoonmaker, periodista norteamericano, publica en los años 50 "The Complete Wine Book", siendo ésta, probablemente, la primera gran obra de difusión sobre vinos. Él además contribuyó a revolucionar la forma de llamar a los vinos. En 1940 es contratado para trabajar en el departamento de marketing de una bodega Californiana y para ella creó el entonces enormemente popular "Grenache Rose". Llamó al vino por el nombre de la variedad a partir de la que se elabora, iniciándose el llamado Movimiento Varietal. Su idea ha sido tan exitosa que sigue plenamente vigente.

En 1964 escribiría su famosa Enciclopedia del Vino, que junto a sus otras cinco obras iniciaría la internacionalización del conocimiento del vino. Sus libros están plagados de anécdotas, detalles históricos y referencias geográficas, sin embargo los comentarios de cata son más bien parcos.

Al otro lado del Atlántico, el británico Michael Broadbent M.W., Director del Departamento de Vinos de la Casa de Subastas Christie's ha basado toda su obra literaria en su enorme experiencia de cata. No en balde es la persona que ha tenido ocasión de probar el mayor número de vinos finos del Mundo. Broadbent guarda comentarios de cata de unos 60.000 vinos, que han sido el pilar tanto de su "Guía para Conocer y Entender los Vinos" como de, su obra magna, "El Gran Libro de las Cosechas".

En la década de los 70 surge en la literatura el fenómeno de los "Best Sellers" y como no los libros de vinos no iban a ser una excepción. Hugh Johnson es sin duda el mayor autor de "Best Sellers" en lo que a libros de vinos se refiere. Su "Atlas Mundial de Vinos" ha marcado un antes y un después en todo lo que se ha escrito sobre vinos. Tan sólo comparable al "Wine Companion" de Jancis Robinson M.W., de reciente publicación.

Pero es que las dotes para la escritura de Jonhson son difíciles de igualar. Tanto es así que se ha podido permitir el lujo de ser no solo el autor de al menos tres de los cinco libros de vinos más vendidos, sino además tener tiempo para escribir otros dos "best sellers" dedicados a los árboles y la jardinería.

Su "Atlas Mundial de Vinos" (1971), con más de dos millones y medio de ejemplares vendidos, es la primera tentativa seria de creación de mapas, con precisión militar, de las diferentes regiones vitivinícolas. Su lectura resulta muy amena y didáctica. En él se tratan desde los orígenes históricos, como composiciones de los suelos, variedades, climatología y referencias de cata de bastantes vinos de cada una de las zonas tratadas. En algunos capítulos hay incluso mención de la gastronomía local, como de sitios de interés turístico, aparte de estar documentado con excelentes fotografías.

El interés despertado por su Atlas superó todas las expectativas, por lo que tuvo que reeditarse al haberse agotado la primera edición muy poco tiempo después de su publicación. Ello le animó a escribir el "Libro del Vino de Bolsillo", del que se han impreso casi cuatro millones de copias y se ha publicado en 13 idiomas. Pronto se convirtió en el primer manual de referencia de compra de vinos internacional que se publicase anualmente. Es un libro de consulta rápido en el que se encuentran referencias a muchísimos vinos de todos los orígenes con una calificación sencilla, concediendo entre una y cuatro estrellas atendiendo a la calidad de los vinos.

Pero el Rey de las Calificaciones de los vinos es sin duda el norteamericano Robert Parker. Parker descubrió el mundo de los vinos a los 20 años de edad y comenzó a pensar en publicar una guía independiente de vinos. El primer ejemplar de su guía, "The Wine Advocate" apareció en el año 1978 y en 1984 ganaba ya dinero suficiente como para abandonar definitivamente su profesión de abogado. Desde entonces se dedica a realizar auténticas maratones de cata, en las que llega a catar 100 vinos diarios. En 1982 el número de suscriptores comenzó a crecer de forma espectacular gracias a la publicación de sus comentarios de vinos a futuro. Son comentarios de vinos que tiene ocasión de probar y calificar antes de que se comercialicen.

Hoy cuenta ya con unos 30.000 suscriptores a su publicación bimensual, en la que no hay ningún tipo de publicidad, sino tan solo cientos de notas de cata de vinos de calidad. Sus juicios han tenido un enorme impacto en la demanda y futuro comercial de muchos elaboradores.

Parker no ha sido el primer americano en ofrecer una publicación de este estilo, pero su gran novedad ha sido la de incorporar, junto a las notas de cata, valoraciones de los vinos entre 50 y 100. Esto ha sido de gran aceptación pues es la misma escala empleada para las calificaciones escolares en los Estados Unidos. Parker advierte en su publicación que esta valoración es tan solo un complemento a sus detalladas notas de cata. Sin embargo el resultado ha sido el contrario y es frecuente encontrar en las estanterías de las tiendas especializadas la valoración de Parker junto a la botella en cuestión.

Describir vinos con simplemente dos dígitos le ha proporcionado al menos 30.000 seguidores, aunque también algunos detractores. Entre sus más duros críticos se encuentra Hugh Johnson, quien es de la opinión de que los vinos varían con el paso del tiempo, como asimismo según el entorno en que sean valorados, siendo la cata de vinos, en cualquier caso, un proceso subjetivo. Parker se defiende diciendo que el vino no es diferente de ningún otro producto de consumo y dice que de hecho hay estándares específicos de calidad, que profesionales del vino estarán siempre en condiciones de reconocer.

Su diligencia en anotar las impresiones de su trabajado paladar le ha dado material suficiente para varias voluminosas obras, especialmente sobre vinos de Burdeos, área de la que no se discute que sea una autoridad. Aunque se haya puesto en entredicho sus conocimientos de otras zonas clásicas como es la Borgoña.

Volviendo a Inglaterra, Oz Clarke ha contribuido de manera notable a la popularización de los vinos. Su estilo desenfadado y claro ha hecho que un número importante de consumidores haya perdido el miedo a enfrentarse a una botella de vino y simplemente disfrute de él. Es notable que en sus primeras guías de vinos figurase en la portada descalzo, siendo de enorme contraste con Broadbent, siempre luciendo una impecable chaqueta cruzada, y con corbata, por supuesto.

Su estilo sencillo queda más que de manifiesto en sus programas televisados y son de una enorme respuesta comercial. Los vinos que en ellos se mencionan son vendidos de forma espectacular. Clarke también elabora una guía anual de vinos impresionantemente exhaustiva, amena y sencilla para la cadena de supermercados Sainsbury's. ¿Quién hubiese pensado hace tan solo 10 años que los supermercados serían en Inglaterra los principales puntos de venta de vinos, por encima de las tiendas especializadas? Realmente no es de extrañar pues ellos mismos controlan la calidad desde el origen, pudiendo ofrecer así calidad a precios fuera de competencia.

Mary Ewing M.W. única mujer norteamericana que posee el título de Master of Wine, directora del Centro Internacional del Vino de Nueva York es una apasionada profesora de cata de vinos y logra reunir en su centro a los más prestigiosos enólogos del planeta. Ha sabido ganarse el respeto por su sencillez y profundos conocimientos, tanto es así que en el año 87 la SWE (Society of Wine Educators, algo así como sociedad de profesores de cata de vinos) le otorgó el galardón de Profesora del Año. Infatigable escritora, colabora junto a su marido Ed Macarthy, en la revista "Wine Enthusiast" y son coautores de "Wine For Dummies", libro de enorme aceptación en los Estados Unidos. En él hacen un repaso a todas las áreas de elaboración del mundo y logran con exhaustividad y amenidad dar una explicación sencilla de todos los estilos de vinos como asimismo facilitan listados de vinos actuales de interés. Hay que estar expectantes a sus artículos de próxima publicación a partir de Enero de 1997 en el "Daily News", pues sin duda van a causar un enorme impacto por su gran objetividad y popularidad.

Sería imposible hablar de escritoras internacionales sin mencionar a Jancis Robinson M.W. Su energía parece no tener límite. Su primera obra de importancia fue la llamada "Viñas, Variedades y Vinos". En ella hace una profunda reflexión de la mayoría de los vinos del mundo agrupados por el denominador común de la variedad a partir de la cual se elaboran. Esto ha sido posible gracias a Frank Schoonmaker, mencionado al principio. Su otra gran obra, de la que ya hemos tenido ocasión de hablar es su libro "Wine Companion". Es una enciclopedia que ella ha coordinado y si solo pudiese llevarme un libro a una isla desierta sería sin duda el libro que me acompañaría. Robinson es además columnista del "Saturday Financial Times" en el que refleja los temas de más candente actualidad. Asimismo suele hacer una selección de vinos de cada una de las zonas o estilos tratados y estos vinos desaparecen de las estanterías a lo largo de la semana en que el artículo es publicado.

LOS VINOS CHILENOS

Joaquín Gálvez Bauzá

0/ Introducción

Chile es el país más largo y estrecho del mundo. Su superficie de 750.000 kilómetros cuadrados, como España y media, es una franja de unos 200 kilómetros ancho que se extiende desde el paralelo 18 al 55 Sur, la misma distancia que separa las Islas Canarias de Islandia. Frecuentemente descrito como el paraíso de la viticultura, por la ausencia de filoxera y la bondad de su clima, aún no produce vinos de la más alta categoría internacional. La velocidad a la que se suceden los acontecimientos hace pensar que pronto se elaborarán en Chile vinos de primera línea mundial.

1/ Colonización española

El viñedo chileno se ha cultivado tradicionalmente en las zonas más fértiles de los valles y ha sido un viñedo de regadío desde el tiempo de los conquistadores. De hecho aprovecharon los canales de riego del tiempo de los incas, que se proveen del agua de deshielo de los Andes. Hoy el riego se suministra por goteo en vez de mediante el sistema de riego a manta empleado antaño. Los conquistadores introdujeron el sistema de parrones con rendimientos muy elevados, en torno a los 20.000 kilos por hectárea.

Los conquistadores trajeron, a mediados del siglo XVI, las primeras vides obteniendo las plantas a partir de semillas. Lo mismo sucedió en California y Argentina, los californianos llamaron Mission a su nueva variedad y los argentinos la llamaron Criolla. Los chilenos la bautizaron bajo el nombre de País, y sigue siendo la variedad más cultivada de todo Chile. La conquista de Chile no fue un sencillo paseo, los araucanos lograron reconquistar algunos terrenos ocupados por los españoles y en algunas ocasiones en estos terrenos se cultivaban viñedos. Su curiosidad los llevó a intentar elaborar vinos y tras continuos y fallidos intentos decidieron beber el mosto durante la fermentación. Lo llamaron “chicha” y sigue siendo una bebida tremendamente popular durante los meses de vendimia. Hay que tener mucha precaución con sus diversos e imprevisibles efectos.

2/ La influencia francesa

En 1851 un vasco afincado en Chile, Ochagavía Errázuriz, probablemente cansado de la escasa calidad de los vinos elaborados a partir de la variedad País, se decidió a traer enólogos franceses y sus variedades, concretamente de Burdeos Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y las blancas Semillon y Sauvignon blanc. Resulta cuanto menos curioso que otro vasco, Luciano de Murrieta, que aún no era Marqués, en 1850 decidió revolucionar los vinos de Rioja incorporando también técnicas bordelesas de elaboración. Así pues los vinos modernos chilenos y riojanos, hoy conocidos como tradicionales, nacieron prácticamente en la misma fecha.

3/ La llegada de Miguel Torres

Tradicionalmente los vinos de mayor prestigio chileno eran los tintos de guarda, y no fue hasta la llegada de Don Miguel Torres en que se empezaron a conocer los vinos afrutados. Fue él el primero en emplear depósitos de acero inoxidable y temperaturas de fermentación controlada iniciando una gran revolución. De esta forma se llegó a descubrir que en muchos casos lo que se pensaba que era Sauvignon blanc era

Sauvignonese, un clon pobre de la mencionada variedad. El motivo de por qué no se sabía con anterioridad es porque los vinos blancos se elaboraban de forma tradicional, es decir con un acusado empleo de madera, tanto para la fermentación como para su crianza. Eran vinos que podrían recordarnos a nuestros Riojas tradicionales, en los que no hay aromas varietales, sino aromas de crianza. Otra de las grandes contribuciones de Torres a la industria vinícola chilena fue la de emplear barricas bordelesas de roble americano. Hasta la fecha los vinos chilenos eran envejecidos en grandes fudres de madera de Raulí, árbol autóctono que no sólo no da a los vinos aromas agradables, sino que además generalmente se encontraban en mal estado.

4/ El boom de los 80

Chile es un país que basa su economía en la exportación y el vino chileno elaborado a partir de los 80 es un vino nétamente de exportación. El principal mercado chileno es el norteamericano, en donde según las estadísticas una cifra superior al 95% del vino se consume antes de transcurridas las 24 horas de su adquisición. Es por ello por lo que los chilenos comenzaron en especializarse en la elaboración de vinos a partir de variedades nobles a precios muy competitivos pero con la idea de ser consumidos pronto.

El rendimiento de la mayoría de sus viñedos es demasiado elevado. Como consecuencia los vinos resultan diluidos. Siendo muy fáciles y agradables de beber, pero carentes del cuerpo o estructura suficiente como para contar con un buen potencial de envejecimiento. Frecuentemente dan una sensación de acuosidad en la mitad del paladar.

5/ Las relativas ventajas de la inexistencia de la filoxera

El aislamiento de Chile entre el Pacífico al oeste, los Andes al este, el desierto de Atacama al norte y los frios polares del sur justifican, en cierto modo, la inexistencia de la filoxera. En Chile sin embargo, hay un arácnido llamado “Margarodes Vitis” con síntomas muy parecidos a los de la filoxera. Debilita a la planta hasta que muere en unos cuatro años.

Los conquistadores acertaron al cultivar las plantas en los fértiles valles pues de esa manera las vides se desarrollan enormemente y al ser sus raíces más gruesas son más resistentes a las margarodes. Lo que no sabían es que con el riego y temperaturas elevadas se crea un ambiente favorecedor de su propagación.

Se ha comprobado que la calidad de los vinos de uvas procedentes de plantas afectadas por margarodes dan calidades más altas, los vinos resultan más concentrados porque los rendimientos se reducen de unas 11 toneladas por hectárea a tan sólo 4. Pero la planta acaba muriéndose.

6/ La búsqueda de vinos con potencial de envejecimiento

Los enólogos chilenos tienen claro que para mejorar la calidad de sus vinos han de reducir los rendimientos de sus viñedos. Ignacio Recabarren, probablemente el enólogo chileno que más medallas de oro ha obtenido por sus vinos blancos en concursos internacionales, se ha decidido a elaborar tintos de la más alta categoría, para ello ha

dedicado una gran cantidad de tiempo a la búsqueda de viñedos viejos. Hemos de estar expectantes a sus futuros tintos.

Alvaro Espinosa, enólogo de Viña Carmen, ha desarrollado diferentes experimentos con la idea de incrementar la concentración de sus tintos.

Al principio intentó llevar la densidad de plantación a 5.000 o 6.000 plantas por hectárea, densidades muy elevadas para Chile, comparadas con las 1.400 tradicionales. La idea era disminuir el vigor de las plantas gracias a una mayor competencia radicular. Sin embargo el vigor continuo siendo excesivo, por la riqueza de los suelos del Valle del Maipo. Este primer experimento fue fallido y fue necesario arrancar una de cada dos plantas, reduciéndose la densidad a 2.600 plantas por hectárea.

En un segundo intento se han desplazado a zonas mas altas, a laderas que no solo tienen mejores exposiciones al Sol, orientadas al norte, (en el hemisferio sur la orientación norte es más asoleada que la sur, al contrario que en el hemisferio norte) sino que además los suelos son más pobres. Con ello han incrementado nuevamente las densidades a 3.000 - 4.000 plantas/Ha. adaptando marcos de 2,4. X 1,5 metros.

Habiendo comprobado que el vigor de las plantas se ha reducido piensan en un futuro aumentar las densidades a aproximadamente unas 7.000 plantas/Ha. Será necesario para ello traer tractores franceses, pues los marcos de plantacion serán de 0,8 X 1,8 metros. Imposibles de laborear con los actuales tractores. A algo similar se enfrento Robert Mondavi, en California, cuando decidió llevar a cabo la plantación de Opus One. El Barón Phillippe de Rothschild le impuso adecuar los tractores al marco de plantación en vez de adecuar el marco a los tractores disponibles.

Álvaro además ha comenzado a plantar sus vides sobre portainjertos resistentes a la filoxera, no solo en previsión de que se pueda producir un ataque en un futuro, sino porque también la planta se debilita y con ello se reducen sus rendimientos.

En general los enólogos chilenos están muy abiertos a comunicar cuales son sus técnicas de elaboración, con tal vez la única excepción de la bodega Valdivieso. Valdivieso se ha dedicado fundamentalmente a elaborar vinos espumosos, que en Chile son conocidos como “Champaña” y desde hace relativamente poco tiempo ha comenzado a elaborar tintos varietales muy interesantes. Pero su buque insignia hoy en día es su “Caballo Loco”. Este vino se elabora sin mención de cosecha ni de sus variedades. A su primer vino lo han llamado “Number One” y a pesar de su precio, ha logrado traspasar la barrera de las 10 libras en el mercado londinense, se han agotado sus existencias. Afortunadamente ya está disponible el “Number Two”. Un vino que se encuentra ya en la dirección adecuada para la obtener un vino de gran calidad.

7/ Las zonas vitivinícolas

La vendimia en Chile se dilata durante bastante tiempo y es que el cultivo del viñedo queda comprendido entre los paralelos 28 al 40. En el Norte, en Copiapó, se empieza a recoger la uva de mesa en el mes de Noviembre. Resulta casi increíble que prácticamente se solape con la vendimia del Hemisferio Norte. Lo que sucede es que en el comercio de fruta los precios más elevados los alcanzan las frutas más tempranas,

interesa asimismo más su aspecto que su sabor. Algo más al sur, pero aún al norte de Chile nos encontramos con la zona pisquera. El Pisco es un aguardiente, bebida nacional, elaborado principalmente a partir de la variedad moscatel. Puede beberse solo o con limón, para obtener el cocktail denominado Pisco-Sour, tan famoso como embriagador.

Existe un conflicto importante con Perú por la denominación de origen de este aguardiente y es que recibe su nombre por el puerto peruano de Pisco. La maniobra chilena fue la de anticiparse a los peruanos a la creación de la denominación de origen. Delimitaron la zona de producción, limitaron las variedades a partir de las cuales se puede elaborar y sus rendimientos, fijaron un método de destilación y de envejecimiento. Finalmente solo faltaba una indicación geográfica con el nombre de Pisco y por ello re-bautizaron, en 1947 a un pueblo antes llamado Elqui con el nuevo nombre de Pisco-Elqui. ¿Qué tal acogida hubiese tenido por los franceses que en Cataluña se hubiesen anticipado a la creación de la Denominación de Origen Champagne y San Sadurní se llamase hoy Champagne-San Sadurní?

Dividiremos el estudio de las zonas de vinos finos en 4 zonas y una subzona:

Aconcagua, es la más calurosa y con una elevadísima luminosidad, contando entre 240 a 300 días despejados al año, se ubica al Norte de Santiago. En ella sólo se encuentra una bodega, Errázuriz. A mediados del siglo pasado, Maximiano Errázuriz contaba con el viñedo con mayor extensión en el mundo en manos de una sola persona, casi 1.000 hectáreas. Hoy son solo 116 hectáreas de regadío.

Subzona de Casablanca ligeramente al norte de Santiago, cercano a la costa e influenciada por las brisas del Pacífico. En ella se cultiva especialmente Chardonnay y Sauvignon blanc. Es la zona de moda en Chile, habiendo experimentado una enorme progresión de las sólo 700 hectáreas en 1992 a 2.100 hectáreas en 1994. Aquí la pluviometría es moderada con unos 450 mm/año. Los rendimientos del viñedo son de los más bajos del país con unos 8.000 kilos por hectárea, frente a unos 15.000 del resto de las zonas.

Maipo, es una pequeña zona reconocida por la gran calidad de sus vinos. Sus suelos de depósito, muy profundos son franco-arcillo-arenosos. Dentro de la clasificación agraria de los suelos chilenos se les considera de primera categoría.

Cuenta con un número importante de bodegas y cabría destacar entre ellas a Cousiño Macul. Literalmente rodeada de la ciudad de Santiago no ha podido resistirse a la especulación vendiendo parte de sus viñedos con fines urbanísticos. Otra gran bodega es la celeberrima Viña Aquitania, que de momento debe más fama a sus propietarios que a la calidad de sus vinos y es que los dueños no son otros que Paul Pontallier, enólogo de Château Margaux y Bruno Prats de Château Cos d'Estournel.

En el Maipo hay 1.400 hectáreas de viñedos destinadas a uvas tintas y unas 1.000 hectáreas a blancas. La pluviometría es baja, con tan solo 330 mm y lo que es aún más importante, las oscilaciones térmicas son cercanas a los 20 grados. Lo que está demostrado que influye positivamente tanto para la formación de color como para la obtención de aroma.

Los rendimientos medios del Maipo son de unas 10 toneladas, salvo que los viñedos se encuentren afectados por margarodes, con lo que se reducen a 4 toneladas. Con ánimo de reducir los rendimientos y por tanto aumentar la concentración de los vinos se fertilizan menos los viñedos y se hacen prácticas de reducción de su riego. Ésto ha ocasionado algunos problemas de falta de adaptación, pues no se puede recortar de la noche a la mañana, el riego a plantas acostumbradas a él. Queda por tanto mucho que experimentar, pero las expectativas son muy alagüeñas.

La zona de **Rapel** es algo más fresca que la zona del Maipo, situada ya al sur de Santiago y con una superficie de 8.300 hectáreas destinadas a viñedo. La altitud de los viñedos oscila entre los 500 y 1.000 metros sobre el nivel del mar. Aquí la pluviometría es importante, con unos 710 mm. Cabe destacar el viñedo y bodega de Los Vascos, que es propiedad de Château Lafite-Rotschild.

La zona de **Maule**, es más fresca y de mayor pluviometría que Rapel. Es además la más extensa de las zonas con unas 26.000 hectáreas, de las cuales 11.000 son de la variedad País. Esta es la zona que eligió Miguel Torres para establecerse, concretamente en Curicó.

En general las temperaturas son similares en la mayoría de las zonas del cultivo de viñedo, con unos 14 grados de temperatura media a lo largo del año y con unos 32 grados de máxima. Resulta aún más importante la falta de riesgo de heladas de primavera, como que el suministro de agua es a voluntad, es decir se riega y tampoco hay riesgos de lluvias de verano ni durante la vendimia. Con la única excepción de las zonas más australes.

Conclusión

Ningún país ha experimentado una progresión comparable a la de Chile. En tan sólo una década han pasado de ser vinos sencillos, marcados por prácticas tradicionales a vinos de una enorme aceptación internacional. Las inversiones extranjeras no han tardado en llegar y muy notablemente por parte de americanos. Es lógico que tras la enorme aceptación del vino chileno en América, los americanos no dejen escapar esta oportunidad. Cabe destacar la participación de Robert Mondavi en la bodega Errázuriz, en el Valle del Aconcagua, como de Flaherty en la bodega Cono Sur, que elabora un excelente Pinot noir. Casi de la misma forma que en su día llegaron de Burdeos no solo enólogos sino además sus variedades, ahora han llegado de la mano de los americanos variedades como la Zinfandel y Sangiovese, por su enorme aceptación en EEUU. El futuro gran vino chileno es ya una crónica anunciada.

LOS VINOS AUSTRALIANOS

Joaquín Gálvez Bauzá

¿Cómo es posible que un país que dedica tan sólo 60 mil hectáreas de viñedo a la producción de vino puede tener tan preocupada a la Vieja Europa con sus más de 4 millones de hectáreas?

La respuesta se encuentra en planteamientos modernos de Marketing, Viticultura, Enología y una acertada visión de futuro.

Marketing

El vino moderno australiano es el resultado de un cuidadoso diseño. La primera aproximación ha sido la de estudiar cuáles son las demandas de mercado. Mercado fundamentalmente Británico, para él se han elaborado vinos varietales, dominados por caracteres afrutados, limpios y fáciles de apreciar. Se ha orientado la elaboración hacia vinos de calidad a precios competitivos. De esta forma han logrado inundar el Mercado Internacional de Chardonnay, Semillon, Riesling, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinot Noir, Moscatel y Colombar.

Esta gran calidad ha propiciado que Australia se haya convertido en el mayor consumidor de vino de los países angloparlantes. Pero lo más importante es que a pesar de haber desarrollado estos vinos modernos han sido respetuosos y han sabido conservar sus vinos tradicionales encabezados, como sus “Liqueur Muscat” y los tipo Oporto. Ello ha contribuido a crear una imagen de gran riqueza de estilos de vinos.

Viticultura

El mayor acierto de Australia ha sido el de no ser imitadores. Los estudios de las Universidades de Roseworthy y Adelaida han estado dirigidos a prácticas que se adecúen a su clima y condiciones naturales. Como resultado se ha llegado a sistemas de conducción del viñedo ni tan siquiera imaginados en Europa.

Gran parte del desarrollo de la viticultura moderna australiana se debe al Profesor Richard Smart, quien asesora con enorme acierto al Marqués de Griñón en sus viñedos de Malpica de Tajo. Sus teorías sobre el aprovechamiento de la energía luminosa han revolucionado los conocimientos clásicos de viticultura. Hasta la fecha se mantenía que grandes vinos sólo podrían ser elaborados a partir de plantas muy viejas. Sus estudios han llegado a demostrar que pueden ser obtenidos también de plantas jóvenes, si se respeta el equilibrio de la planta desde que ésta es joven.

Los racimos han de quedar bien expuestos al sol y una importante superficie total de hojas ha de aprovechar la energía solar. Para ello es necesario regar las plantas cuando las temperaturas son elevadas. El riego ha de ser moderado, dándole a las plantas la suficiente cantidad de agua como para tener suficientes hojas captando luz, pero no en exceso, evitando el sombreamiento de los racimos.

Resulta difícil resumir cómo es la climatología de un país que tiene la superficie de los Estados Unidos. Cñiéndonos a las zonas vitícolas los climas van desde zonas muy lluviosas y frescas, como en la isla de Tasmania, ideal para el cultivo de manzanas, hasta zonas desérticas en el Territorio Norte.

La baja humedad ambiental hace que las uvas sean muy sanas, y esto es especialmente importante en Australia, en donde en muchos casos las uvas han de recorrer grandes distancias desde los viñedos a las bodegas.

La mecanización de la vendimia es una norma general. El motivo originario era la escasez de mano de obra, pero de esta forma se pueden hacer también vendimias nocturnas a baja temperatura, que son favorables tanto para el transporte de las uvas en largos recorridos, como para iniciar las fermentaciones a bajas temperaturas. Pero la mecanización no sólo alcanza a la vendimia sino además a podas en verde, levantamiento de alambres de las espalderas, como a la aplicación de los tratamientos que recibe el viñedo.

Guiados también por motivos económicos se ha desarrollado un método conocido bajo el nombre de poda mínima, que básicamente consiste en no podar en invierno. El número de bayas aumenta pero su tamaño disminuye, lo que es muy favorable para la elaboración de tintos, pues el color y taninos se encuentran en las pieles y por tanto se pueden obtener vinos de mayor cuerpo y cantidad de color, siendo estos dos parámetros fundamentales para un largo envejecimiento.

Enología

Las pautas seguidas en elaboración son aparentemente sencillas pero en su día fueron revolucionarias. El objetivo es reflejar las características de cada una de las variedades y madurez alcanzada en el viñedo. Para ello se emplean depósitos de acero inoxidable, que aunque ya no son una novedad, en Australia se han empleado por más de veinte años. Se añadirán levaduras seleccionadas y serán fermentados a temperaturas controladas.

Estos métodos tan difundidos hoy en día, en cierto modo se deben a un fenómeno surgido a finales de los 80, los llamados “flying winemakers” (enólogos voladores). Grupos de jóvenes enólogos australianos se desplazaron al Hemisferio Norte con la idea de elaborar vinos de calidad fundamentalmente en bodegas Cooperativas francesas en las que las condiciones eran buenas pero los resultados no tanto. Hoy existen empresas que ofrecen sus enólogos a diferentes bodegas durante las vendimias de los hemisferios norte y sur.

Otro principio clásico que se ha llegado a romper es el de que los vinos de calidad se elaboren en pequeñas cantidades. Uno de mis vinos favoritos es el Chardonnay Bin 65 de Lindemans, del que se elaboran al año varios depósitos de un millón de litros. Su calidad y uniformidad, son impresionantes.

Pero no todo en Australia es a lo grande ni mecanizado, la adorable Vanya Cullen, junto a su madre, elaboran vinos de “boutique” en Margaret River, a partir de sus mimados viñedos viejos. Todos sus vinos son de una enorme concentración y suavidad. Es el equilibrio en la planta y en la elaboración lo que lleva a alcanzar este grado de perfección. Ellas achacan gran parte de su éxito a la ausencia total de mecanización.

Vinos destacables

Quisiera aprovechar para ofrecer un pequeño listado de algunos vinos australianos que resultan muy representativos de la diversidad y enorme contraste de estilos de vinos elaborados en este continente.

En Australia se elaboran vinos blancos ligeros y sencillos como es el Poacher's Blend, refrescante y afrutado que contrasta enormemente con Chateau Tahbilk, un vino blanco elaborado a la vieja usanza, con una crianza oxidativa en bodega, adquiriendo una gran complejidad aromática, aunque nada de frutalidad. Entre estos dos polos opuestos podríamos hablar del ya mencionado Bin 65, en el que hay que destacar las notas de manzanas maduras, características de la Chardonnay, junto a notas cremosas que revelan su fermentación en bodega. Me gustaría comparar este vino con Shaw & Smith Sauvignon Blanc. Es la sublimación de los Sauvignon, de un perfume intensísimo y de un paladar muy suave, contrastando con los Sauvignon europeos que suelen ser más bien ácidos y sin esta intensidad aromática.

La variedad Moscatel ocupa un lugar importante dentro de Australia, a partir de ella se elaboran vinos jóvenes, como el Late Picked Muscat Blanc que tal y como su nombre indica se elabora a partir de uvas recogidas tardíamente. Ello hace que la cantidad de azúcares y aromas sea elevada. Es un vino ideal para acompañar postres que a pesar de ser dulce no es nada empalagoso gracias a su importante acidez. También son dignos de mención los Liqueur Muscat. Profundamente oscuros y densos como resultado de su larga crianza en bodegas viejas y de su encabezamiento, dejando una cantidad elevada de azúcares sin fermentar. Algo tremendamente interesante de ellos es que a pesar de su crianza siguen conservando aromas de la variedad.

Los vinos tipo Oporto son ya unos clásicos en Australia, son especialmente buenos los Tawny, siendo tan complejos como un buen Oporto del mismo estilo y además generalmente mucho más económicos.

Pero es con los vinos tintos con los que realmente destaca Australia y si cabe hacer mención especial a alguna variedad, ésta es la Syrah (o Shiraz, como se llama aquí). En los años 50 Max Schubert decidió elaborar el primer gran vino tinto australiano. Empleó esta variedad oriunda del Valle del Ródano, pues sospechaba que se aclimataría bien al caluroso clima australiano, el resultado fue espectacular. Se obtuvieron grandes premios en infinidad de concursos internacionales y por fin pasó Australia a contar con un vino de primera línea mundial. Este vino fue bautizado con el nombre de Grange Hermitage, pero por Normativas de la Comunidad Económica Europea se etiqueta ahora bajo el nombre de Grange. Es el buque insignia de los vinos australianos. Grange es a Australia lo que Barca Velha o Vega Sicilia a Portugal y España respectivamente. Su producción es muy limitada y ha surgido un número importante de vinos elaborados de la misma variedad para poder dar abasto al ansia despertada por este vino.

El Bin 389 puede ser considerado el Grange de los pobres y de hecho es de público conocimiento que este vino se elabora en las bodegas que previamente han contenido el mítico Grange, sin embargo no se elabora a partir de la misma variedad por lo que tal vez el Bin 28 Shiraz es la mejor alternativa económica al Grange.

Otros vinos elaborados a partir de Shiraz son el Old Block de St. Hallett como Mount Langhi. Estos vinos sin embargo no tienen ninguna vocación de imitación. El primero se elabora a partir de viñedos muy viejos, de más de 100 años, por no haber filoxera en el Valle de Barossa, en donde se elabora, por lo que alcanza una enorme concentración. El segundo es un vino aparte, ha sido mi vino tinto favorito de cuantos he probado en estos dos últimos años. Su perfume es increíblemente especiado y de una textura muy muy suave con un final muy persistente, quedándose en la boca la sensación del vino por mucho tiempo después de haberlo tragado.

La pasión por la Shiraz, considerada en Australia como su variedad más representativa, los ha llevado a elaborar incluso espumosos tintos. Elaboradores de Champagne mostraron su interés por la elaboración de espumosos en Australia desde hace ya mucho tiempo. Los primitivos viñedos, destinados a la elaboración de espumosos, se encontraban ubicados en aquellas zonas más frías. Surgieron así el Green Point, elaborado por Moët & Chandon, junto a otros elaborados en la isla de Tasmania. Sin embargo los espumosos más interesantes surgieron algo más tarde, como es el caso de Brut Taché en el que no sólo son perceptibles los aromas de la segunda fermentación en botella, sino que además queda un refrescante recuerdo de aromas primarios.

En Australia se elabora prácticamente todo tipo de vinos, incluso vinos afectados por podredumbre noble, como es el caso de De Bortoli Noble One Botrytis Semillon. Un vino muy especial que generalmente se encuentra sólo en botellas de 375 cl. Estos vinos se pueden afortunadamente encontrar ya en España, gracias al empuje de Luis Aguilar Pride, un joven empresario hispano-australiano afincado en nuestro país.

Visión de futuro

El planteamiento para la comercialización de los vinos australianos ha sido excelente. Hoy en día cuentan con un sólido reconocimiento internacional tanto por su calidad como por sus precios razonables. ¿Cual es su futuro? Pocos países tienen un éxito comercial prácticamente asegurado y es que en Australia se ha sabido no sólo elaborar grandes vinos sino que además mejoran año tras año, su oferta de estilos aumenta y se ha sabido crear una sólida reputación en cada uno de los segmentos de precios.

En Australia han estado bastante tranquilos por la falta de competidores potenciales. Los vinos Californianos serán siempre más caros de elaborar, los países del Este siguen sin políticas económicas realmente sólidas, en Sudáfrica falta aún mucho camino por recorrer. Sólo hay un país en Sudamérica que ha comenzado a preocuparles, Chile. En Chile se pueden obtener vinos a precios más bajos que los australianos y comienzan a ofrecer calidades muy buenas, sólo les falta una mayor diversidad de estilos y sobre todo algún vino de primera línea, por el que ya varias bodegas están trabajando. Europa no ha sido digna de su preocupación pues los precios de elaboración son más elevados y según R. Smart en España no se ha despertado aún.

Smart es de la opinión de que en La Mancha se podrían elaborar una gama y estilos de vinos muy similares a los australianos, siempre y cuando se pudiesen regar los viñedos moderadamente y se cultivasen las variedades de mayor reclamo internacional.

Así pues hasta que España despierte y Chile no amplíe su gama de estilos de vinos Australia puede estar bastante tranquila, pero los Australianos no se duermen y sus vinos mejoran año tras año. Serán por tanto más y más competitivos pero sus precios no bajarán, por el enorme reconocimiento internacional que ha alcanzado su calidad.

Resulta curioso como en Australia, que se apostó por el movimiento Varietal en vez del de las Denominaciones de Origen comienza ahora, al igual que en otras zonas del Nuevo Mundo, a despertar un interés por las Denominaciones de Origen. Son de la opinión de que ahora que sus vinos son más que conocidos es cuando se debe de aspirar a un escalafón superior de sofisticación.

El progreso que han tenido los vinos Australianos es espectacular. En tan sólo unos veinte años han pasado de ser unos simples elaboradores de vino a granel al país con mayor solidez de prestigio internacional. ¿Qué nuevas y gratas sorpresas nos depara este gran continente?

NOTA: La inmensa mayoría de los vinos mencionados en el artículo se pueden encontrar en Beer & Wine Australia (91) 551 3778 y A. Pont i Cia. (93) 383 31 61.

MOSCATOS ITALIANOS

Joaquín Gálvez Bauzá

Hay pocas variedades a partir de la que se obtenga un número tan variado de estilos de vinos como la Moscatel y concretamente en un solo país como Italia, aquí se la conoce bajo el nombre de Moscato. La variedad Moscatel toma su nombre del latín *muscum*, almizcle, por su perfumado aroma, no en vano es la variedad más aromática del Mundo. Su nombre se ha asociado también a las moscas, por su elevada presencia sobre los espartos en los que se pasifica para la elaboración de vinos dulces tradicionales.

Vamos a tener ocasión de comparar los métodos tradicionales, el *appasimento*, del Sur de Italia con las más modernas tecnologías empleadas en el Norte, para la elaboración de espumosos. Sin embargo, la tecnología por sí sola no es suficiente para poder obtener estilos de vinos tan diferenciados. Los espumosos resultan refrescantes, a pesar de su elevado dulzor, gracias a que el Piemonte es fresco y por tanto sus mostos son ácidos. De la misma forma, la calidez y baja pluviometría del Sur, unidos a la pasificación, dará lugar a vinos licorosos que no se podrían obtener en el Norte, pues la pasificación sería incompleta o se favorecerían podredumbres. Pero entre el Norte y el Sur de Italia hay toda una gama de Moscatos, casi tan variada como su climatología. Hagamos un recorrido de la geografía italiana para comprender sus Moscatos espumosos, licorosos, dulces e incluso secos.

Noroeste de Italia. Aquí la variedad Moscatel es la Reina de las variedades blancas, pues no es sólo la más extensamente cultivada sino además la de mayor tradición y calidad.

10.000 hectáreas de los Montes de Langhe y Monferrato, en el Piemonte, se encuentran cultivadas de Moscato Bianco, de las que se obtienen los inconfundibles *Asti Spumante* y *Moscato d'Asti*.

Los Asti Spumante son vinos espumosos de un refrescante y delicado aroma afrutado que recuerda a melocotones. Son dulces y de baja graduación alcohólica, resultando muy agradables tanto como aperitivo como bebida digestiva.

Su consumo ha experimentado un crecimiento espectacular, en 1950 se elaboraban tan sólo 2 millones de botellas, pasando a 25 millones en los años 70, encontrándose hoy en cifras cercanas a los 100 millones de botellas. Cinzano y Martini & Rossi, junto a Fontanafredda, ocupan el lugar más destacado en cifras de producción. Bera, Gancia y Guesti destacan por su gran calidad.

El crecimiento tan notable ha sido posible gracias a la generalización de tecnologías modernas, hoy al alcance de un mayor número de personas, sin embargo ha habido un número considerable de imitadores de escasa calidad.

Los vinos Moscato d'Asti y Asti Spumante se elaboran exclusivamente a partir de Moscatel y no hay que confundir con los **Moscato Spumante**, que aunque pueden ser agradables, jamás alcanzan la calidad de los anteriores. Con frecuencia son sólo vinos

base de Puglia o Veneto con un toque de dulzor, frecuentemente para enmascarar algún defecto, presencia de burbujas y tan sólo unas gotas de Moscatel para darles algo de aroma.

Para salvaguardar el prestigio de los Asti se creó el “Conorzio”, organismo que vela por la autenticidad del origen de las uvas como del escrupuloso cumplimiento de su peculiar método de elaboración:

A diferencia de la mayoría de los vinos espumosos, que realizan una segunda fermentación, los Asti Spumante tienen una sola fermentación. Como la intención es conservar aromas de la uva, el mosto se somete a una filtración y centrifugado, para ser inmediatamente enfriado a 0 grados centígrados. Lentamente la temperatura se irá elevando y se mantendrá constante, a 5 grados, durante unos 30 días, dentro de depósitos sellados por el Conorzio. La fermentación comenzará muy lentamente, el gas carbónico se disolverá en el mosto-vino y se obtendrán aromas impresionantemente intensos.

Antes de permitir que todos los azúcares se transformen en alcohol la temperatura será bajada nuevamente y al final del período de los 30 días vedadores del Conorzio romperán el sello y permitirán el embotellado de este vino dulce y de baja graduación alcohólica.

Las mejores uvas se destinan a **Moscato d’Asti** antes que a Asti Spumante. Estos son vinos de sólo unos 5 o 6 grados de alcohol, “*frizzantes*”, de aguja de un perfume extraordinario y de un paladar deliciosamente afrutado. Son los vinos obligados en cualquier comida del Piemonte tras un Dolcetto, Barbera o Barolo.

Dentro de la zona, pero algo más al Este, alrededor de Stevi, se producen los **Moscato Passito**, siendo el Casarito de Domenico Ivaldi, con su gran intensidad aromática, delicadeza de matices y largo potencial de envejecimiento, uno de los grandes vinos dulces del mundo.

En **Lombardía** se producen diversos estilos de vinos a partir de la variedad Moscatel. Mereciendo los **Moscato Liguoroso**, vinos encabezados, una mención especial.

Los **Moscato di Scanzo**, con 18 grados, son oscuros y muy apreciados por su finura y complejidad aromática. Colineta, La Cornasella y Valbona gozan de gran reputación, pero son difíciles de encontrar por sus limitadas producciones.

En **Oltrepò Pavese** Bagnasco, Contardi y Torti elaboran vinos licorosos variando sus estilos de semi-dulces a muy dulces. También se pueden encontrar aquí vinos que recuerdan a los Moscato D’Asti, aunque sus graduaciones son más elevadas.

El **Valle de Aosta** es la cuna de los **Moscato Chambave**, vinos con un gran potencial de envejecimiento que pueden ser secos y ligeros o dulces y densos, si se elaboran mediante el “*apassimento*”. Son buenos los elaborados por la Cooperativa de Crotta di Vegneron y excelentes los de la bodega de Ezio Voyat.

En **Trentino y Tirol** se producen buenos Moscateles dulces, aunque aquí la variedad es conocida bajo el nombre de Rosenmuskateller o Moscato Rosa, teniendo sus vinos un color ligeramente pálido y aromas que recuerdan a pétalos de rosa, como por ejemplo los de Graf Kuenberg. Se elaboran también vinos secos a partir de la tan citada variedad, algunos excelentes ejemplos son Conti Martini y Tiefeubrunner.

El Sur de Italia

Aquí la variedad Moscatel contrasta enormemente con la neutralidad de las otras variedades cultivadas en la zona Trebbiano y Bombino Bianco. La Moscato produce vinos perfumados y llenos de carácter.

Los **Moscato de Trani**, de la zona alrededor del pueblo del mismo nombre, situado en la Costa del Adriático, en Puglia, son vinos de colores ambarinos y aromas amielados, elaborados en dos tipos de estilos:

Dolce naturale, con graduaciones de unos 15 grados de alcohol y
Liquoroso, vinos encabezados con graduaciones mínimas de 18 grados.

Los vinos *liquorosos* de Trani rivalizan con las grandes versiones sicilianas, como uno de los mejores ejemplos de esta variedad, cultivada en el sur de Italia. En Calabria se elaboran vinos de estilos similares, pero no alcanzan el nivel de calidad de los Trani.

Son también muy populares los espumosos de **Moscato de Basilicata**, concretamente de Vulture, que destacan por su ligereza.

El gran rival de los Trani es un Moscato de Calabria de Giovanni Odoardi, que se ha producido desde el siglo XV.

Uno de los tantos nombres que la variedad Moscatel puede recibir en Italia es Zibibbo, pues aparentemente fue traída del Cabo de Zibib, en Africa, a Italia, de la que se obtiene un vino llamado Valeo.

Estos vinos fermentan en pequeñas barricas y son envejecidos durante 3 ó 4 meses en barricas de unos 500 litros. De color ambarino, son delicadamente perfumados gracias al aroma propio de la variedad, el alcohol del encabezado y las notas adquiridas por el envejecimiento en madera.

Al paladar son ricos y sorprendentemente secos, de una gran persistencia y delicadeza. Son vinos muy difíciles de encontrar pues anualmente se elaboran tan solo unas 500 cajas.

En **Sicilia y Cerdeña** se elaboran vinos a partir de uvas pasificadas. En Cerdeña la uva empleada es la Malvasía, mientras que en Sicilia se prefiere la Moscatel, obteniéndose vinos de gran calidad, en las DOC Noto y Siracusa.

En **Pantellería**, una pequeña isla al Suroeste de Sicilia, se elaboran vinos de Moscato de Alexandria, conocida en la isla como Zibibbo de Pantellería.

Se elaboran *Moscato de Pantelleria* tanto *Naturale*, como *Licoroso*, pero el más importante y asimismo difícil de encontrar es el *Moscato Passito*. Este es vendimiado a finales de Agosto dejándose secar sobre esparto. Mientras más caluroso sea el verano más rápido es el *appasimento* y lo que es más importante, se obtienen mejores calidades.

La pasificación dura unas tres semanas, a la mitad del proceso, las uvas son dadas la vuelta para evitar riesgos de podredumbre. Cuando la pasificación se ha completado las uvas adquieren un color marrón y serán entonces estrujadas para proceder a su fermentación. Los vinos alcanzan generalmente unos 14 grados de alcohol, siendo dulces y, cómo no, con aromas a pasas.

La Cooperativa de Pantalleria es el mayor elaborador de *Moscato Passito*, comercializado bajo el nombre de Tanit, sin embargo la mejor marca es Bukkuram, elaborado por Marco de Bertoli. Es un vino enormemente perfumado y sin duda uno de los mejores vinos dulces de Italia.

Otro Moscato de prestigio siciliano es el de Giuseppe Coria, conocido por Moscato di Villa Fontana, que es dulce y de delicado perfume. Se emplean para su elaboración uvas ligeramente pasificadas, cultivadas cerca de Vitoria, al Oeste de Siracusa.

El vino de De Bartoli es ideal para consumirlo joven, y aunque el de Coria es menos atrayente de joven, puede envejecerse en botella entre 6 y 9 años.

Los *Moscato de Cerdeña* son menos finos. Las zonas de mayor prestigio son Cagliari y Sorso - Sennori en la costa Noroeste. Son vinos de alta intensidad colorante y fuertemente perfumados. Entre los mejores elaboradores se encuentran las “Cantine Sociali” de Dolianova e Marmilla y Gallura. La DOC de Moscato de Sardegna produce también espumosos del estilo de los Asti Spumante, aunque de inferior calidad.

Como hemos podido ver, son muy variados los métodos de elaboración para cada uno de los estilos de vinos obtenidos de Moscatel, pero es la conjugación de estos métodos con la variada climatología italiana lo que hace realmente posible tan fascinante diversidad.

VINOS DESTACADOS Y BODEGAS

ESTILO	ELABORADOR	MARCA
Asti Spumante	Bera, Gancia Gusti	
Moscato Liqueroso de Trani	Giovanni Odoardi	
Moscato Passito de Pantelleria	Marco de Bertoli	Bukkuram
Moscato Passito	Domenico Ivaldi	Casarito
Moscato Chambave	Ezio Voyat	

OPORTO

Don Pela

0/ Introducción

Las continuas guerras entre franceses e ingleses llevaron a éstos a descubrir los vinos de Oporto. Para asegurarse de la estabilidad de los vinos tras los largos viajes por mar, les añadían una pequeña cantidad de brandy antes de embarcarlos. Pero el Oporto que conocemos hoy en día se creó en el siglo XIX. El brandy comenzó a añadirse durante y no al final de la fermentación, en respuesta a la demanda de los consumidores británicos de vinos cada vez más dulces. Las técnicas de elaboración del Oporto han evolucionado y de hecho todavía se siguen perfeccionando.

1/ Localización

Hemos de dejar muy claro que el Oporto no se elabora en Oporto. Este vino recibe el nombre del puerto a partir del cual se comercializa. Los viñedos responsables de la elaboración del Oporto se sitúan al noreste de Portugal, en ambas márgenes del Duero, a unos 100 km. al este de Oporto y hasta la frontera española. El río Duero ha erosionado un valle profundo a unos 80 metros sobre el nivel del mar. La Sierra de Marão (1.500 m.) al noroeste de la región la protege de los vientos del norte y de la influencia atlántica que hacen al oeste de Portugal tan húmedo. De hecho al otro lado de la Sierra de Marão se producen los Vinhos Verdes, los de más baja graduación de Portugal, entre 8 y 9 grados y es que se prefiere recoger las uvas ligeramente verdes, de ahí el nombre de la región, a podridas por las abundantes lluvias que comienzan a partir de Septiembre.

La región se subdivide en tres subzonas que de Oeste a Este se llaman “Baixo Corgo”, “Cima Corgo” y “Douro Superior”, (en español Bajo Duero, Alto Duero y Duero Superior) la de máxima calidad es “Cima Corgo”, se centra alrededor de Pinhão. Baste como explicación las cifras de pluviometría de a continuación: Oporto 1.200 mm, Régua, en Baixo Corgo 900 mm y Pinhão, en Cima Corgo 700 mm.

Su delimitación se debe al Marqués de Pombal quien en 1756 estableció los elementos de la más antigua Denominación de Origen del Mundo. Los límites de su cultivo no son solo geográficos, sino además pedológicos. Los suelos han de ser de pizarra o esquisto, no se permite el cultivo en suelos graníticos. De hecho se comenta que para ver los suelos del Duero es necesario visitarlos bajo la luz de la Luna. Si los suelos brillan es por el cuarzo de los suelos graníticos, solo los más oscuros suelos, en los que no se refleja la luz se autoriza el cultivo del viñedo destinado a la elaboración de los Oporto.

2/ Variedades

Hay muchas variedades permitidas, junto a unas veinte aprobadas. Han sido reconocidas particularmente por su gran calidad: la Touriga Nacional muy oscura y tánica, Touriga Francesa, Tinta Roriz (Tempranillo) más pálida y suave, Tinta Barroca y Tinta Cão.

Todos los viñedos modernos se cultivan con estas variedades e incluso se ha llegado a los monocultivos con el fin de poder determinar con mayor exactitud en qué porcentajes han de intervenir a la hora de ser mezcladas. Son de especial interés los estudios realizados por José María, enólogo de la Bodega Barros y Víctor Freitas, del Instituto de Biotecnología de Oporto, en los que intentan ver las diferencias entre estas variedades y su comportamiento a diferentes alturas. No olvidemos que en la región hay diferencias de más de 600 metros de cultivo del viñedo.

3/ Estructura Comercial

En 1755 Lisboa quedó desolada por un terremoto que causó más de 40.000 muertos, el Marqués de Pombal creó una serie de monopolios para reconstruir la capital. En 1756 creó la “Compañía General de Agricultura de los Vinos del Alto Duero” que no hizo muy felices a los ingleses pues esta compañía pasaría a controlar las exportaciones, fijar los precios y cantidades de vinos de Oporto a ser elaborados anualmente. En 1761 La Compañía tendría además el monopolio de la venta del alcohol empleado para el encabezado. Hoy en día existen cuatro organismos principales de administración:

1. Instituto do Vinho do Porto (IVP). Organismo gubernamental que controla la comercialización de los vinos de Oporto.
2. Casa do Douro (CdD). Organismo que representa a los viticultores, controla todas las materias concernientes con la viticultura, mantiene el catastro vitivinícola y distribuye las autorizaciones anuales.
3. Associao dos Exportadores do Vinho do Porto Organismo, voluntario, de exportadores.
4. Associao dos Vinhos de Quinta (AVEPOD). Creada en 1.986, permite exportar los Oportos propios de forma directa.

Hasta 1.990 el IVP y la CdD regulaban la producción anual de Oporto, atendiendo a las reservas (remanentes de año a año), cifras de exportación y expectativas de demanda. El propósito es mantener reservas suficientes y evitar excedentes. Como resultado, sólo una cantidad limitada de vinos tintos del Duero se destinan a la elaboración de Oporto, entre un 40 y un 60%.

4/ Clasificación de los viñedos

Todos los viñedos quedan clasificados de la “A” (los mejores) a la “E” basado en un sistema de puntos otorgado por las siguientes variables:

- Rendimientos (mejor mientras más bajos) 22%
- Altitud (ideal por debajo de los 300 metros) 20%
- Suelos 14%
- Localización 13%

Los restantes puntos se conceden por factores tales como el aspecto general del viñedo, variedades cultivadas, edad de las plantas, mantenimiento del viñedo y orientación de las laderas.

Aproximadamente un 20% de los viñedos han sido clasificados dentro de las categorías “A” y “B”, 75% en las “C” y “D” y un 5% en la “E”. Los viñedos “A” y “B” se encuentran principalmente en el Alto Duero, “Cima Corgo”, siendo de bajos rendimientos (aproximadamente un tonel de 550 litros por cada 1.000 cepas); los otros viñedos se encuentran en áreas de suelos más ricos y de mayores precipitaciones, en el “Baixo Corgo”, los rendimientos oscilan entre 2 y 4 toneles por cada 1.000 cepas. Estas diferencias en los rendimientos tienen una incidencia inmediata en los precios de los mostos.

Ejemplos de precios por tonel en 1.995:

A y B	90.000 escudos
C y D	85.000 escudos
E	80.000 escudos

El precio del mosto de vino de mesa fue de 30.000 escudos, para ese mismo año.

Pero en la zona se elaboran también excelentes vinos tintos de mesa, valga como simple ejemplo el Barca Velha, de la bodega Ferreira, considerado con toda justicia el Vega Sicillia de Portugal.

5/ Autorización anual

Cada Julio/Agosto el IVP y la CdD deciden la cantidad a ser destinada a la elaboración de Oporto. A cada viticultor se le concede un porcentaje de tolerancia según la categoría. De la categoría “A” siempre podrá destinar el 100% para la elaboración de Oporto. Las restricciones a la categoría “E” podrán ser de hasta de un 80%. El vino no permitido para la elaboración de Oporto podrá ser destinado a la elaboración de las holandas para el encabezamiento del Oporto o a vino de mesa.

6/ Viticultura

Las laderas del Valle del Duero son muy inclinadas y es por ello por lo que es necesario su aterrazamiento antes de proceder a la plantación. De hecho la dinamita ha sido una herramienta frecuente. La mayoría de los viñedos siguen las curvas de nivel. Hay plantaciones experimentales perpendiculares a las laderas y aunque permiten mayores densidades de plantación, presentan graves problemas de erosión. Sólo en las nuevas plantaciones en el extremo Este del Alto Duero con inclinaciones muy inferiores ha sido planteable la mecanización.

7/ Vinificación

La vendimia comienza generalmente en la tercera semana de Septiembre, en el Alto Duero. En el Baixo Corgo unas dos semanas después. Las uvas son vendimiadas cuando tienen alrededor de 12°-14° potenciales de alcohol. La vinificación es breve (36-48 horas) y el vino es encabezado con un destilado de vino de 77 grados (holandas). Las proporciones en que las holandas son añadidas son de aproximadamente 1/5 por 4/5 de mosto, teniendo al final los vinos una graduación de unos 20 grados.

Como los Oportos fermentan en períodos de tiempo tan breves, el mayor propósito de la fermentación es el de extraer el máximo de aromas y color posible de las pieles en el tan reducido espacio de tiempo disponible.

Tradicionalmente el Oporto ha fermentado en lagares, conservándose en pocas bodegas el ritual de la pisa de las uvas al son de cantos y música populares. Es más frecuente encontrar autovinificadores de hormigón, que fueron desarrollados en los años 60. Hoy se han revestido con pinturas de resina epóxica o sustituido por depósitos de acero. En la Quinta de Noval se emplea un robot que simula el pisado de las uvas, la tecnología más moderna imita a las prácticas tradicionales.

8/ Maduración

Los Oportos jóvenes son llevados a Vila Nova de Gaia, unos cuatro meses después de la vinificación, en donde serán separados por categorías y podrán envejecer bajo un clima más suave que el del Duero. Hasta los años 60, fecha en que se construyeron presas y dejó el Duero de ser navegable, los vinos eran llevados corriente abajo en barcos “rabelos” en barricas a medio llenar. Con frecuencia los barcos volcaban y de esta forma resultaba más fácil recuperar la carga de toneles que permanecían flotando. Hoy se llevan en camiones cisterna.

9/ Estilos de Oporto

Podemos clasificarlos en dos grandes categorías atendiendo a si son envejecidos en botella o en depósitos.

Los envejecidos en depósitos de madera se caracterizan por el hecho de estar listos para el consumo después de haber sido sometidos a clarificación, filtrado y embotellado.

Los destinados a ser envejecidos en botella, han sido de todos modos sometidos a un envejecimiento en madera durante un breve período de tiempo y embotellados sin ningún filtrado. Estos vinos pueden necesitar de 20 o 30 años para estar listos para ser consumidos.

La legislación oficial seguía siendo imprecisa incluso a principios de los 90. Los “shippers” (término empleado para las personas dedicadas al comercio de Oporto) presionan al IVP (Instituto del vino de Oporto) para reformar el sistema, pues permite un número importante de confusiones. Oficialmente se permiten 7 estilos, vagamente definidos, como asimismo una serie de denominaciones especiales, tales como “Reserva”, “Superior” y “Velhisimo”, que realmente carecen de base.

Ruby Es uno de los estilos más simples y baratos. Grandes volúmenes de vinos son envejecidos durante dos o tres años y embotellados cuando aún retienen colores vivos. Se trata de vinos relativamente jóvenes, de varias cosechas envejecidos en todo tipo de depósitos (madera, cemento e incluso acero) que son sometidos a filtración previa al embotellado. A veces son incluso pasteurizados, dando como resultado aromas de torrefacción.

Tawny el término tawny se emplea para una gama demasiado extensa, por tanto confusa de Oportos. En teoría los tawny son vinos que han sido sometidos a un envejecimiento en madera, durante más tiempo que los ruby por lo que pierde color y adquiere notas ambarinas o amarronadas. En la práctica, mucho de los vinos tawny no son más viejos que los Ruby y por ello se pueden encontrar por el mismo precio. La diferencia entre los ruby y tawny “comerciales” es que los ruby se obtienen de mezclas de vinos más ricos de color, mientras que los tawny son mezclas de vinos más ligeros, frecuentemente de la zona de Baixo Corgo, en donde las uvas raramente alcanzan madurez suficiente. En algunas ocasiones la menor intensidad de color es atribuible al método de elaboración como también puede tratarse de mezclas con Oporto blanco. En este caso los vinos tendrán colores rosaceos más que tawny. Muchos de los tawny de este estilo son dejados envejecer en el Duero para acelerar su oxidación e incluso pasteurizados, con ello pierden los aromas afrutados que pueden tener los envejecidos en Vila Nova de Gaia.

Tawny envejecido Son los que se han dejado envejecer en depósitos de madera durante 6 o más años, adquiriendo su color característico y una suave y sedosa estructura. La inmensa mayoría de este estilo de vinos llevan una indicación de la edad en la etiqueta. Los términos 10, 20, 30 o más de 40 años son aproximados, pues se elaboran a partir de mezclas de vinos de diferentes cosechas. La legislación es imprecisa, el IVP cata los vinos y da la aprobación para una u otra mención si alcanza los caracteres que se esperan de tal tipo de vino. Estos vinos se elaboran a partir de vinos de la más alta calidad. Son vinos que han sido apartados con la esperanza de que pudiesen alcanzar el grado de Vintage, y que han envejecido hasta que el “shipper” considera oportuno proceder a su mezcla y embotellado. En la etiqueta suele figurar la fecha de embotellado, lo que es importante pues están listos para ser consumidos nada más ser embotellados.

Vintage Este es el estilo más caro, su producción se cifra en un 2% del total de Oporto. Sólo vinos de una misma cosecha (Vintage) declarada excepcional son mezclados y embotellados después de estar entre 2 y 3 años en madera. Son puestos a la venta corriendo el envejecimiento de parte del comprador, debiendo guardarse 15, 20 30 y más años. Sólo las uvas procedentes de Cima Corgo, en años excepcionales serán aptas para elaborar este tipo de vinos. La declaración de una cosecha como excepcional se hará transcurridos dos años desde la vendimia por catadores del IVP.

No hay que olvidar que la declaración de los vintage es un gancho comercial de gran importancia y por ello no suele declararse más de tres cosechas por década aunque sean de gran calidad. Se intenta adecuar la oferta a la probable demanda. El año 1931 es uno de los mejores ejemplos en que una gran cosecha no fue declarada, a pesar de que la calidad era más que suficiente.

Son vinos que requieren ser decantados pues tras su largo envejecimiento se forma un pesado sedimento, “crust”. Las botellas antes de ser decantadas son degolladas, se cortan por contraste de temperatura, tras sujetar su cuello con unas tenazas al rojo vivo se envuelven en un fieltro que ha estado en agua helada produciéndose un corte limpio por debajo del corcho, que sería prácticamente imposible extraer por el deterioro de los años.

Colheita Son vinos Tawny, embotellados con mención de la cosecha en la etiqueta. Por ley tienen que ser envejecidos en madera por un mínimo de 7 años, límite que se suele superar. Han de ser consumidos en no más de un año a partir de su embotellado.

LBV (Late Bottled Vintage) son también vinos de una sola cosecha embotellados entre el cuarto y sexto año de la cosecha. Se pueden distinguir dos estilos, los tradicionales, de los que ahora nos ocupamos, siendo vinos que no han sido sometidos a filtración o tratamiento. Al igual que los Vintage necesitan ser decantados antes de servirse. Se elaboran en buenas cosechas, aunque no declaradas y están listos para beber entre cuatro a seis años desde su comercialización.

LBV de segunda categoría han sido filtrados y estabilizados por frío antes del embotellado, para prevenir la formación de sedimentos. Estos no son necesariamente mejores que un Ruby. Se están realizando presiones para retirar la palabra Vintage y llamarlos tan sólo **LB**.

Vintage Character Aquí la legislación es nuevamente imprecisa. Se trata de Ruby excepcionales envejecidos en madera durante 5 a 7 años, antes de ser filtrados y embotellados. No son vinos de una sola cosecha, sino de mezcla de varias.

Single quinta vintage Se elaboran como un Vintage, envejeciéndose en madera entre 2 y 3 años y embotellados sin filtración. Son equivalentes a vinos de "Chateaux", en el sentido de que sólo se elaboran a partir de sus propios viñedos. Los años de elaboración suelen ser buenos, pero de cosechas no declaradas, pues si se declara la cosecha intentarán ser destinados a Vintage.

Crusted o crusting Port Así llamados por el sedimento importante que hace necesario su decantación. Son vinos de cuerpo importante pero no proceden de una sola cosecha, son mezclas de buenos vinos que se embotellan jóvenes, debiendo ser envejecidos en botella por unos 3 a 5 años.

Garrafeira Término más empleado en vinos de mesa que en Oportos. Son vinos de una sola cosecha que se envejecen durante un breve período de tiempo en madera, seguidos de un envejecimiento relativamente largo en garrafas de 5 a 10 l de capacidad. Tras 20, 30 o incluso 40 años en garrafas, son decantados y embotellados en botellas convencionales.

También se elaboran **Oporto Branco y Moscatel**, pero no exento de razón Ernest Cockburn decía que el principal deber de un Oporto, es ser tinto.

10/ Conclusión

Los vinos de Oporto no nacieron como los conocemos hoy en día, se ha llegado a ellos tras un largo proceso y siguen evolucionando. La coexistencia de elaboradores clásicos junto a modernos que fermentan sus vinos tanto en lagares como en depósitos de acero con temperatura controlada por ordenador, no hace más que enriquecer los diferentes estilos de sus vinos. Por otro lado, los experimentos de elaboración por separado de zonas a diferentes alturas como de las diferentes variedades están orientados a una continua mejora. El afán es mantener elevado el nivel de los que sin duda son los mejores vinos tintos dulces del Mundo.

LOS VINOS DE TOKAY

Joaquín Gálvez Bauzá

Ninguno de los viajes que he realizado visitando bodegas y regiones vitivinícolas me había creado la expectación de conocer Tokay. Ya de pequeño me quedé absolutamente prendado al descubrir, en El Atlas Mundial del Vino de Hugh Johnson, su peculiar método de elaboración. Todo me pareció rodeado de un halo de misterio. A partir de las mismas uvas, empleadas de forma sucesiva, se obtienen tres vinos distintos. El mosto de gota destinado al primero de ellos, la Esencia, es tan concentrado que alcanza la consistencia de un sirope. Un hongo que solo se da en Tokay, llamado “Cladiosporum cellare”, permite envejecer durante decenios e incluso siglos a los vinos en botellas estando de pie y ya, ver una fotografía durante la vendimia sumergidos en una densa niebla no hace más que detonar nuestra imaginación.

Quisiera agradecer a Zita Rankovick y András Bacsó de bodegas Oremus haber hecho realidad uno de mis más deseados sueños, probar la Esencia y por haberme puesto en contacto con, Thomas Laszlo de bodegas Megyer - Patjos, un húngaro nacido en Canadá que no hizo más que incrementar mi curiosidad en los vinos de Tokay. Él piensa que son demasiadas las variables que intervienen en la elaboración de un gran Tokay y que en sus vinos hay tanta cabida para la intuición como para la ciencia.

Los vinos de Tokay han sido legendarios por más de 400 años. La historia relata cómo se elaboró por vez primera en 1650, por el bodeguero de la familia Rakoczi en su viñedo llamado Oremus en Sárospatak, hoy propiedad de Vega Sicilia. Los Tokay han sido los primeros vinos de los que haya constancia de haber sido elaborados a partir de uvas afectadas por podredumbre noble, “botrytis cinerea”, un siglo antes que en el Rhin y unos dos siglos antes que en Sauternes.

Los Tokay fueron, con mucho, los mejores vinos de los Ausburgo. Los Emperadores se apropiaron de los mejores viñedos, de la misma forma que los Duques de Borgoña, con la intención de agasajar a monarcas extranjeros.

Algo muy especial ha de tener este vino para que cuando en 1703 el Príncipe Rakóczi de Transilvania lo ofreció a Luis XIV, el Rey Sol, éste acuñase la frase de “El vino de los reyes, el rey de los vinos” para referirse a él. Incluso para que Catalina y Pedro el Grande, auténticos adictos al Tokay destacaran una comisión de cosacos para escoltar y asegurar su suministro a San Petesburgo.

Cuando Hungría se hizo comunista en 1949, la calidad de en lo que todos coincidían que era el mejor vino del Este, se puso en entredicho. Sus famosos viñedos comenzaron a perder su identidad. Las bodegas fueron confiscadas y sus vinos mezclados en enormes bodegas colectivas que controlaban la elaboración.

El vino de exportación seguía siendo Tokay y en algunos casos de la mejor calidad. Pero la individualidad comenzó a perderse. Es como si todos los grandes vinos de Rioja fuesen enviados a una sola bodega para ser acabados y embotellados.

La región, situada al noreste de Budapest, tiene los viñedos de mayor calidad en laderas con orientaciones sur. Fueron clasificados por vez primera por el Príncipe Rákóczi. En 1804 se dividieron entre viñedos de primera, segunda y tercera categoría. Esta clasificación era al margen de los llamados “Grandes Viñedos”. Los vinos obtenidos a partir de ellos no se encontraban en el comercio, eran de propiedad imperial.

Afortunadamente en 1995 se creó la “Tokaj Renaissance”, agrupación de los ocho “Grandes Viñedos” de Tokay. Sus aspiraciones son las de recuperar e incluso superar la calidad de uno de los vinos más famosos del Mundo. Esto no ha de sorprendernos si tenemos en cuenta quienes son sus propietarios o principales accionistas: Oremus y Vega Sicilia, The Royal Tokay con el mismísimo Hugh Johnson, Disnókó y la compañía de seguros francesa AXA, por citar algunas.

Condiciones del desarrollo de la podredumbre noble

En buenos años todas las uvas alcanzarán la podredumbre noble. La situación de los viñedos en montes sobre los dos ríos convergentes, el Bordog y el Tisza lleva a alcanzar nieblas otoñales, de la misma forma que el Garone y el Cirón en Sauternes y Barsac y con los mismos efectos. En otros años, con los calores otoñales y sin nieblas las uvas se pasifican más que pudren, resultando en vinos menos aromáticos, faltos de complejidad y de un potencial de envejecimiento más limitado.

Suelos y variedades

Hay dos tipos de suelos, loess y de origen volcánico. El fértil y caluroso loess, es tan abierto que ni tan siquiera después de una lluvia se forma barro. El drenaje aquí puede llegar a ser un problema y es que los viñedos maduran pronto y por tanto no llegan a ser afectados por la podredumbre noble. Los de terrenos más arcillosos maduran más tardíamente y como consecuencia de la botrytis sus vinos son más ácidos y longevos.

De las tres variedades un 70% es Furmint, una variedad tardía y de piel muy fina, muy susceptible de ser atacada por la botrytis. Un 25% es de Harslevelu, mas resistente a la botrytis, pero rica en azúcares y aroma. El resto es Moscatel de grano menudo y algo de otra variedad local llamada Oremus.

Metodo de Elaboración

Los vinos de Tokay se elaboran a partir de un método con dos estadios, debiendo diferenciar las prácticas tradicionales de las modernas. De un buen viñedo y cosecha, las uvas afectadas por botrytis son recogidas por separado y llevadas a bodega como pasas. El resto de la vendimia se procesa como un vino blanco normal, que de hecho servirá como vino de base.

Las uvas afectadas por podredumbre noble, Aszú, eran añadidas al vino base en espuestas de madera de 20 litros, llamadas puttonyos, a barricas, Gonci, de 140 litros, por lo que se podían encontrar vinos de crecientes grados de dulzor, a partir de 3 y hasta 6 puttonyos. Las uvas afectadas por botrytis se maceran durante una semana, en el vino blanco de base, para extraer sus azúcares y aromas. El nuevo vino

refermentaría en las húmedas y frías bodegas subterráneas, este proceso duraría entre meses y años.

Hoy la mezcla de uvas afectadas por podredumbre se hace generalmente con mosto en vez de con vino y se ha simplificado el antiguo método de adición de puttonyos a exigir un contenido mínimo de azúcares residuales para cada uno de los estilos de vinos, a saber:

	AZUCARES (gramos/litro)
3 Puttonyos	>60
4 Puttonyos	>90
5 Puttonyos	>120
6 Puttonyos	>150

Existen además dos vinos con contenidos aún superiores en azúcares, el rey es un licor llamado Esencia, ha de tener un mínimo de 250 gramos por litro de azúcar. Se elabora a partir de las gotas obtenidas por el auto aplastamiento de uvas afectadas por *Botrytis cinerea*. Este mosto tiene un contenido tan elevado en azúcares, entre 500 y 700 gramos por litro, que la fermentación tarda muchísimo tiempo en arrancar, para al final de unos 20 años obtenerse tan solo unos 5 grados de alcohol. Increíblemente su sabor no es empalagoso por el elevado contenido en acidez y es que la botrytis al tiempo que pasifica las uvas además incrementa su contenido ácido.

No existe un único método para su elaboración, Megyer, uno de los grandes viñedos clasificados sigue la fórmula tradicional y deja unos 4.000 kilos de uvas en viejos depósitos de madera escurrir para obtener tan solo unos 25 litros de este preciado licor. En la novísima Disnókó han cambiado los depósitos de madera por depósitos de acero inoxidable, pero respetando la medida tradicional de las cuatro toneladas para el autoaplastamiento de las uvas. Para dar una idea de su limitada producción baste decir que los rendimientos por hectárea de uvas aszú oscila entre 100 y 600 kilos por hectárea, lo que equivale a decir que en un año bueno se obtienen solo 3 litros por hectárea.

En Oremus la fermentación se realiza en garrafrones de vidrio y seguido de un envejecimiento en botella. Tradicionalmente se dejaban 20 años en bodega y un mínimo de otros cuatro en botella. Elaboradores como Pajzos prefieren fermentaciones más cortas, de unos 42 meses antes del embotellado, son de la opinión de que no merece la pena arriesgrase a esperar más tiempo pues a partir de los cuatro grados de alcohol la fermentación es prácticamente nula y no se conoce a la perfección los riesgos que entrañe una fermentación más prolongada.

Hay constancia de envejecimientos muy muy largos, de hecho en Varsovia, que fue el centro del conocimiento de estos vinos en el siglo XVIII, el famoso comerciante Fukier tenía una bodega, con botellas de todas las cosechas a partir de 1606.

Otro de los aspectos que hace únicos a los vinos de Tokay es su capacidad para envejecer las botellas de vino estando de pie. La humedad en las bodegas es tal que se desarrolla un hongo de textura algodonosa, llamado “*Cladiosporum Cellare*” que llega

a recubrir las botellas dándoles un aspecto fantasmagórico, pero más importante que el aspecto es el hecho de que el corcho retenga humedad suficiente, manteniéndose elástico a pesar de que no se encuentren en contacto con el vino.

Es tal la fama de los Esencia que fue necesario crear una categoría de vino intermedia entre los 6 Puttonyos y los Esencia, son los llamados Aszú Esencia, vinos extraordinarios a los que se les exige un contenido mínimo de 180 gramos por litro de azúcar. Los Aszú Esencia son lo que los L.B.V. a los Vintage Port, pero ya hablaremos de Oportos en el próximo número de nuestra revista.

No todo el vino de Tokay es necesariamente dulce, los vinos llamados Szamorodni pueden ser secos, Szaráz, o dulces, Édes, se elaboran a partir de uvas sobremaduras de vendimia tardía. Hoy con las inversiones extranjeras se cuenta con tecnología moderna, depósitos de acero y control de temperaturas de fermentación y han alcanzado especial reconocimiento los vinos varietales, Furmint y Hárslevelü,. Hasta la fecha estos vinos secos estaban marcados de caracteres oxidativos. Otros vinos locales llamados Fordítas, se obtienen a partir de la maceración de los hollejos de los granos aszú, después de ser prensados y macerados con mosto en fermentación.

Valga como pequeño resumen aclaratorio que a partir de las uvas afectadas por botrytis se obtiene primero un mosto por auto-aplastamiento muy concentrado, que se llamará Esencia tras fermentar. En segundo lugar las mismas uvas son maceradas en mosto en fermentación y los vinos resultantes serán más o menos dulces según la cantidad añadida de estas uvas, obteniéndose los vinos entre tres y seis puttonyos. Finalmente las mismas uvas son nuevamente maceradas y prensadas obteniéndose unos vinos de categoría inferior llamados Fordítas. Estos anteriores no tienen nada en común con los vinos varietales secos, Furmint y Hárslevelü ni con los anteriormente descritos Szamorodni que pueden ser tanto dulces como secos.

El camino por recorrer en la búsqueda de la recuperación de las glorias pasadas será largo. Las nuevas bodegas privadas han tenido que cargar con la compra de partidas de vinos elaborados bajo el anterior régimen. El abandono en la elaboración no fue exclusivo a las bodegas, muchos de los viñedos tradicionales se encuentran afectados de “millerandage” que se manifiesta en el tamaño minúsculo de algunas uvas. Pude además encontrar hasta ataques de filoxera en las hojas de los portainjertos de viñedos prácticamente olvidados. Esto afortunadamente no es una situación generalizada sino una muestra de la triste herencia del pasado abandono.

Afortunadamente las plantaciones modernas se han orientado hacia la producción de vinos de gran calidad. En la conciencia de todos está además recuperar la identidad de cada uno de los pagos, es decir reflejar los caracteres diferenciadores de cada denominación de origen. Se han puesto todos los medios y ya no cabe duda de que lograrán su objetivo, sin embargo lamentablemente a qué sabe una Esencia con 200 años es algo que tan sólo los zares hubiesen podido contarnos.

LOS VINOS DE SUDAFRICA

Joaquín Gálvez Bauzá

PREFACIO

Los navegantes portugueses descubrieron el Cabo de Buena Esperanza, pero al igual que los holandeses, sólo paraban a llenar sus barriles de agua. No fue hasta que estos últimos se establecieron en Java y comenzara un tráfico regular con Holanda para que justificase tener una base de escala en el Cabo. En el año 1652 el médico John van Riebeeck tuvo como principal preocupación suministrar alimentos frescos a los tripulantes en tránsito para evitar el escorbuto. Más como un “hobbie” que por el desempeño de su labor, van Riebeeck solicitó las primeras vides a los directores de las Compañías Holandesas de Indias Orientales y tras varios fallidos intentos logró recibir en 1665 plantas procedentes de Alemania, Francia, España y Bohemia. De su primera cosecha en 1659, obtuvo 15 litros de Muscadet del Loira, seguramente un vino delgado y ácido.

UNO DE LOS MEJORES VINOS DEL MUNDO

En 1679 el Comandante Simón van der Stel estableció una propiedad hacia el interior, en la localidad de Stellenbosch, a la que llamó Constantia. Esta finca tenía 750 hectáreas, la superficie de Amsterdam de la época, y por ello era conocida como “Groot Constantia” la Gran Constantia. Pero lo más importante es que fue la cuna y dio nombre a uno de los más famosos vinos del mundo.

Los vinos de Constantia en el Siglo XVIII, se encontraban entre los más caros, sólo superados por los Tokay. La variedad a partir de la cual se elaboraban era la **Spanish Hanepoot** o Moscatel de Alejandría, que había sido traída de Málaga tras hacer escala en Canarias.

De estos vinos se sabe casi todo, existen documentos que detallan su crianza oxidativa en grandes barricas y de como verificaban, pegando la oreja a las barricas. Si la adición de anhídrido sulfuroso había sido suficiente para paralizar la fermentación cesaba el burbujeo y quedarían azúcares residuales en el vino.

El misterio de la calidad de estos vinos era su enorme potencial de envejecimiento. Hugh Jonhson ha tenido ocasión de probar Constantia de casi doscientos años y los describe como vinos ambarinos que llenan la boca, tremendamente equilibrados y con aromas gratamente enranciados en los que ya no quedan aromas de Moscatel. Johnson dice que le recuerdan muchísimo a los vinos de Málaga de la misma edad, quien fuera él! Hoy lamentablemente Groot Constantia no es más que un monumento Nacional. Sus vinos han corrido la misma suerte que nuestros míticos Málaga.

LA FATIDICA LLEGADA DE LOS INGLESES

A partir de 1814 Sudáfrica fue incorporada al imperio británico y Nelson no tardó en bautizarla como la “gran taberna”. Los ingleses redujeron las tasas a los vinos procedentes de Sudáfrica para poder contar con vinos asequibles de su nueva colonia. Se abrió así un mercado para todo tipo de vinos baratos amparados en la calidad de los vinos de Constantia.

La historia que siguió a continuación llevó al país a una gran decadencia, tras el flaco favor de bajar las tasas las volvieron a subir haciendo que los vinos sudafricanos fuesen poco menos que imposible de comercializar en el Reino Unido, por entonces su principal mercado. En 1859 el país quedó asolado por el oidio, para en 1861 recibir otra puntilla de los ingleses que anularon las tasas de importación de vinos franceses y finalmente en 1866 quedar devastada por la filoxera.

KWV Y APARTHEID

Puede que los vinos de Moscatel sedujeran al mundo en el siglo XVIII pero los dos siglos siguientes han sido muy difíciles. La KWV (Asociación de Cooperativas) fundada en 1918 y vigente hasta 1992, estaba legalmente capacitada para limitar la producción nacional, y subvencionaba el excedente que se destinaba a destilación, favoreciendo a los granelistas. Esta mentalidad ha quedado reflejada en el dicho local de vendimia “maak die bak vol” llenad los depósitos hasta arriba, confundiendo cantidad con calidad.

Las normas de la KWV favorecieron elevados rendimientos y mediante riego indiscriminado ha sido posible que Sudáfrica, que ocupa la vigésima posición en cuanto a superficie de viñedo mundial, sea sin embargo el octavo productor de vino. Los rendimientos medios son de 77hl/ha, pero se llegan a alcanzar cifras de 350 hl/ha, o lo que es lo mismo, unas 10 veces lo que produce casi cualquier viñedo europeo.

Durante los años 80 la campaña anti-apartheid excluía el vino sudafricano de la mayoría de los mercados internacionales. Al levantarse las sanciones comenzaron a ser competitivos en el segmento de precios más bajos. Es un mercado que ahora lucha por encontrar un lugar y los esfuerzos han sido notables, ya 1993 las exportaciones al Reino Unido sobrepasaron las de Chile y Nueva Zelanda. Pero no confían exclusivamente en los consumidores británicos por segunda vez y por ello buscan calidad más que ser competitivos a bajos precios. Otras complicaciones añadidas son que no tienen otra alternativa a la exportación pues la mayoría de color consume más cerveza que vino, de hecho ocupa uno de los 5 primeros puestos en su consumo, con 130 litros de cerveza al año, mientras el de vino no hace más que descender. Además los portes terrestres desde las zonas de producción a Johannesburgo (1600 km) encarecen el vino más que su transporte marítimo hasta Europa o América.

El acierto ha empezado con el cultivo de nuevas variedades de mayor aceptación internacional, que paulatinamente han ido sustituyendo a las tradicionales, que en muchos casos su único atractivo era su caprichosa denominación.

LA CAPRICIOSA DENOMINACION DE SUS UVAS

Ya hemos hablado de la Spanish Hanepoot, responsable de los Constantia, que no fue la única variedad rebautizada en el Cabo. Estudios ampelográficos han podido desvelar el origen de ésta y otras variedades y saber cuales son sus nombres verdaderos.

La variedad más cultivada es la Chenin Blanc que aquí se llama **Steen**. A partir de ella se elabora todo tipo de vinos blancos, tranquilos y espumosos, con y sin el empleo de bodega. Es frecuente encontrarla envasada en cajas de 5 litros, siendo estos vinos a granel simplemente dulzones y de aromas neutros. La variedad Steen sigue lamentablemente representando casi un tercio de todas las variedades cultivadas.

La segunda variedad en superficie de cultivo es española y sin embargo se la ha llamado **White French**, nuestra Palomino, con ella se elaboraban vinos generosos que imitaban a los jereces. La **Green Grape**, literalmente uva verde, es la Sémillon procedente de Burdeos, pero la variedad con un nombre y origen más curioso es sin duda la tinta **Pinotage**.

La Pinotage fue desarrollada en 1925 y es el cruce de la Pinot noir de Borgoña, con la variedad Cinsault del Ródano, conocida en Sudáfrica como Hermitage. Su principal virtud es la facilidad de cultivo y velocidad con que acumula azúcares. Sus vinos pueden ser frescos de estilo Beaujolais como de mucha estructura como los Shiraz de Australia, resultan de buen color, cuerpo medio y en los mejores casos pueden envejecerse unos 10 años. Es la variedad símbolo de Sudáfrica pues por muchos años solo se ha cultivado aquí, aunque ahora ya se puede encontrar también en California, Australia e incluso en algunas zonas de Italia.

REGIONES DE ELABORACION

Otro de los desaciertos en la legislación de los vinos sudafricanos ha sido establecer una delimitación de las regiones atendiendo a criterios, o mejor dicho límites políticos, pero que no coinciden necesariamente con el carácter de los vinos ni cuentan con un clima o suelos similares.

Constantia

Area al sur de Ciudad el Cabo, en una pequeña península refrigerada por las corrientes de sus costas al Este y Oeste, con temperaturas medias diurnas en verano de 18 grados, los inviernos son muy húmedos (1000 mm) pero de temperaturas moderadas. Groot Constantia es la mayor atracción turística gracias a la bella y más antigua bodega sudafricana de estilo holandés. La propiedad vecina Klein (pequeña) Constantia ha demostrado que es posible elaborar vinos de estilo moderno de primera línea, a partir de variedades como Sauvignon blanc, Chardonnay y Cabernet Sauvignon. En 1991 se convirtió en la primera bodega moderna que resucitó los afamados vinos de Costantia, con la cosecha de Moscatel de grano menudo de 1986.

Stellenbosch

Es la patria de los mejores vinos tintos de elaboración tradicional. La segunda región más antigua tras Constantia, establecida en 1769. Aquí se ubica el Departamento de enología de la Universidad de el Cabo. Las temperaturas son similares a las de Constantia y produce una enorme gama de vinos, incluyendo vinos estilo Oporto, Chardonnay, Sauvignon blanc, aunque los vinos de mayor fama son los tintos de Pinotage, Cabernet y Shiraz. Se elabora sólo el 13% de los vinos sudafricanos pero es donde se encuentra la mayor concentración de bodegas modernas de calidad, entre las que cabe destacar Rustenberg, Kanoukop, Rest-en-Vrede, Overgaauw, Le Bonheur, Uitkyk, Alto, Meerlust, Vriesenhof y Thelema.

Paarl

Quiere decir perla en Afrikaans, es una región calurosa en la que se han elaborado vinos tipo jerez. Hoy en día hay una gran variedad de estilos, tanto de vinos tintos como blancos de variedades clásicas como espumosos, brandies y vinos tipo oporto. La bodega Nederburg elabora un total de 40 vinos diferentes y elaboró en 1969 el primer Chenin blanc con botrytis, llamado Noble Late Harvest. En 1985 la bodega Backsberg Estate elaboró el primer Chardonnay fermentado en barrica, hoy es ya una práctica frecuente.

Worcester

Región muy extensa, fértil y calurosa. En ella se elabora entre un 20 y un 25% del total de la producción nacional y son destinados bien a destilación o vendidos a granel.

Robertson

Zona calurosa y seca en donde se cultivan fundamentalmente variedades blancas. Hay algunos vinos encabezados de Moscatel interesantes, como lo es también el Chardonnay de Westhof.

Olifantsriver

La bodega cooperativa Vrendendal es la mayor del país, procesa 40.000 toneladas al año. Es probablemente el único dato que interesa destacar aquí.

Orange River

Destinada también a vinos de granel, es la región más calurosa y la más septentrional. Gracias al empleo de riego se obtienen con facilidad rendimientos de 150 hl/ha.

Klein-Karoo

Zona semi-desértica en donde son típicos los vinos tipo oporto y otros dulces encabezados.

Elgin

Zona fresca al Oeste de Ciudad el Cabo, de reciente creación, elabora vinos interesantes de Sauvignon blanc y tiene potencial para la introducción de otras variedades borgoñonas, Pinot noir fundamentalmente.

Mosel Bay

En la costa del Océano Índico, es la región más al sur y de las más nuevas y frescas.

Walker Bay

Una región sureña que produce algunos de los vinos más prometedores de variedades borgoñonas. Aquí se encuentra Hamilton Russel Vineyards y Bouchard-Finlayson, la primera "joint-venture" entre un borgoñón y un enólogo sudafricano. Habría que destacar que el mismísimo Paul Pontallier, enólogo de Château Margaux se ha interesado en el proyecto "Plaisir de Merle" en el que esperemos tenga más fortuna que en su Aquitania de Chile.

CONCLUSION

El oidio, la filoxera y la recesión económica fueron tan solo catalizadores de la decadencia de sus vinos de moscatel, éstos no son tan populares como antaño. La recuperación de los vinos sudafricanos solo ha sido viable gracias a la rentabilidad de

sus vinos de estilo moderno. Se subralla así la necesidad de los estudios de mercado para asegurar la supervivencia en este tan competitivo mundo del vino.

VINOS DE INTERES

ZONA	BODEGA	VARIEDAD
WALKER BAY	Hamilton Russell	Chardonnay 1996 Pinot Noir 1995
PAARL	Backsberg Estate	Cabernet Sauvignon 1995 Shiraz 1995 Chardonnay 1996 Merlot 1995
ROBERTSON	Fairview Estate Van Loveren	Shiraz 1996 Pinot Gris 1997 Gewurztraminer 1997 Late Harvest
STELLENBOSCH	Jacobsdal	Pinotage 1994

VINOS DE TERRUÑO

por Don Pela

Hasta hace no muchos años si pretendíamos hablar de vinos tintos de calidad la palabra Rioja era inevitable. Las cosas han cambiado y no solo porque le hayan salido unas cuantas zonas competidoras a la Rioja, sino porque ya nadie es tan ingenuo como para creer que los vinos de toda una región, independientemente de cual sea ésta, son necesariamente buenos.

De momento el movimiento varietal sigue plénamente vigente, pero éste también tiene sus puntos débiles. Solo cobra sentido si se trata de vinos sin defectos en los que sea además posible identificar gustativamente la variedad a partir de la cual se ha elaborado el vino. Pero se debe de llegar más allá, si se aplican técnicas de elaboración típicas de alguna zona, ésta debiera asimismo ser identificable. Sin embargo son solo unos pocos los que pueden o pretenden alcanzar el punto más alto de la pirámide de la calidad. Este preciado puesto se reserva a aquellos vinos en los que sería posible identificar más que la variedad y la región su terruño. Veamos cómo han procedido diferentes enólogos en esta dirección.

L'Ermita

Alvaro Palacios, responsable de L'Ermita procede de una numerosa familia de bodegueros riojana. Sus primeros contactos con el vino son precisamente en Herencia Remondo, la bodega familiar, de la que también hablaremos más adelante. A los veinte años tuvo ocasión de realizar el prestigioso DUAD (Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation des vins) de la Facultad de Enología de Burdeos y sobre todo contó con la posibilidad de realizar experiencias en Château Pétrus.

Una vez de vuelta en España estaba decidido a llevar a cabo un ambicioso proyecto personal. Elaborar un vino a ser considerado un clásico. Tras muchos kilómetros fue invitado por René Barbier a visitar Priorato en 1989. Inmediatamente se enamoró de la zona pues allí se encuentran todos los factores que él creía necesarios: un paraje agreste, cualidades geoclimáticas únicas y muy profundas raíces históricas, la herencia del cultivo del viñedo en laderas llevada a cabo por monjes cartujos.

Había encontrado lo que buscaba, pero partía de cero. Comenzó a un ritmo frenético la venta de barricas elaboradas por toneleros españoles a Burdeos y Ródano, gracias a ello se puede considerar a Alvaro un gran experto en vinos de Burdeos y Ródano, como una autoridad en tonelería. Tanto es así que fue él el primero en desarrollar en España la técnica de fermentación de vinos blancos en barrica y colabora con el mismísimo Agustí Torelló en el estudio y desarrollo del empleo de barricas en vinos base para la elaboración de Cava.

Entre 1990 y 1992 conjuga la venta de barricas durante la semana con su actividad de enólogo de fines de semana. Por aquella época residía aún en Alfaro y pasaba los fines de semana en Priorato.

Esta difícil combinación de actividades le permitió ya en 1993 poder elaborar su primer Les Terrasses y puede ya afincarse en Priorato. Desde entonces vive en Priorato durante la semana y pasa los fines de semana con su familia en Alfaro.

Durante sus primeras elaboraciones comparte la Cooperativa de Gratallops con los responsables de Clos Mogador, Martinet y Clos de L'Obac. En 1992 pudo ya independizarse, alquilando una pequeña bodega en 1993. Hoy disfruta pensando que para la próxima vendimia podrá elaborar la mayoría de sus vinos en su nueva bodega construida por Jesús Manzanares, el mismo arquitecto de la modernísima Enate, en Somontano. Aunque su L'Ermita se seguirá elaborando de manera tradicional en la misma bodega antigua en la que nació.

El viñedo de L'Ermita tiene una enorme inclinación, por ello su suelo pizarroso se encuentra aterrazado y de sus viejas plantas de Garnacha se obtienen tan solo entre uno y un kilo y medio por cepa. La variedad Garnacha ha sido tildada de oxidativa, por ello es necesario tener que llevar a cabo prácticas enológicas muy depuradas para evitar su oxidación. Todo comienza con perder el miedo al momento de vendimia. Es necesario recoger las uvas cuando haya una buena madurez gustativa de las uvas, sin importar que el grado alcohólico suba por encima de los trece e incluso catorce grados. Para Alvaro el ideal viene a estar en 13,8%. Una buena madurez asegura la posibilidad de hacer una buena extracción de color y polifenoles, evitando la oxidación.

Con la misma intención de evitar la oxidación se despallilla la vendimia por gravedad, en tinos de roble de pequeña capacidad y posteriormente se crían los vinos en barricas con un bajo número de duelas y éstas son especialmente gruesas y de grano muy fino. Con ello ha logrado no solo evitar que estos vinos se oxiden sino además hacer que alcancen un valor como objeto de inversión. En la subasta del 20 de Mayo en Sotheby's, con un precio de salida entre las 480 y las 600 libras por ocho lotes de seis botellas tanto del 94 como del 95, han alcanzado precios de 950 libras. Es decir unas 40.000 pesetas por botella.

Alvaro ha logrado más que crear un vino recuperar un clásico que probablemente ya conocían los monjes cistercienses y que sin embargo de no ser de gente como él hubiese caído irremisiblemente en el olvido. Baste como detalle mencionar que la comida del día siguiente de hacer una cata de sus vinos, la acompañamos, por su elección con una botella de Scala Dei de primeros de los setenta.

Dos Viñedos

Es realmente sorprendente la energía de la familia Palacios. En su mirada se aprecia inquietud y entrega. Rafael, hermano de Alvaro no es una excepción, sin embargo él ha decidido hacer su revolución dentro del marco familiar. Para ello se ha decidido a visitar y conocer en profundidad Australia. Su vino blanco Placet es gratis. Me gustó hasta la explicación de su nombre. Su padre ya casi cansado de la insistencia de hacer un vino revolucionario le concede el beneplácito de elaborar un blanco tal y como él quería.

No hemos de olvidar que la bodega de elaboración en Rioja es conocida con el nombre de bordelesa haciendo referencia a su patria de origen. Los tinos riojanos no tienen un

tamaño estandar y aunque la barrica bordelesa se ha adaptado perfectamente a las necesidades de la inmensa mayoría de los vinos tintos de prácticamente todo el mundo, no sucede lo mismo con este tipo de barrica a la hora de elaborar blancos riojanos, pues sus variedades más bien neutras quedan eclipsadas por aromas de madera.

Rafael ha optado por emplear un tino de grandes dimensiones con la posibilidad de refrigerar el mosto durante la fermentación. El resultado es sorprendente y de hecho, abre un nuevo estilo de vino en el que se dan de una forma simultánea aromas afrutados de la fermentación a baja temperatura, notas especiadas del roble e incluso ligeramente cremosas por el contacto de la madera durante la fermentación, sin llegar por ningún momento la madera a dominar a la frutalidad.

Este vino tecnológico suballara la necesidad de investigar el empleo de diferentes tipos de depósitos de madera en nuestras diferentes regiones. Pero este artículo, por si lo han olvidado está dedicado a vinos de terruño. Su tinto “Dos Viñedos” está elaborado a partir de los pagos que la familia posee tanto en la Rioja Alta como en la Rioja Baja. Desde Haro a Alfaro se recorre la distancia máxima de la Rioja y por ello no ha de extrañarnos la diferencia del estado fenológico de ambos viñedos. Ambas fotografías están tomadas el mismo día con tan solo unas horas de diferencia.

Rafael logra incrementar la complejidad del vino final. No es un concepto nuevo, baste recordar por ejemplo el vino llamado “Duas Quintas” de nuestro vecino Portugal. Lo importante es que pone de manifiesto las diferencias de terruños, justificando la diferencia de gustos y estilos en la materia prima y no en la intervención del enólogo.

La Vicalanda

Veamos otros dos vinos de terruño de la Rioja. El primero La Vicalanda es propiedad de Bodegas Bilbaínas y lo que llama verdaderamente la atención es que esta bodega centenaria se decida a comercializar una nueva marca. La sorpresa no es tan grande desde el momento en que sabemos que José Hidalgo se encuentra detrás de este proyecto.

Pepe ha sido profesor de Técnicas Enológicas en la Escuela de Enología de Madrid, ciudad en la que continúa su labor docente. Es Doctor Ingeniero Agrónomo, como su padre Don Luis Hidalgo, el más célebre experto en viticultura español.

No sé si es herencia de su padre o fruto de tantos años de docencia José se explica como un libro abierto. Una simple charla se torna en una lección magistral. El proyecto nace el año 93 con la idea de elaborar un vino moderno, en el que destaquen los caracteres afrutados frente a caracteres de crianza en madera.

Los vinos de Rioja tradicionales son en su inmensa mayoría vinos en los que se tiende a la homogeneización de caracteres gustativos por el hecho de mezclar uvas de diferentes procedencias. Los “modernistas” como Contino, Remelluri, Marqués de Vargas y Bujanda, por citar algunos intentan recuperar las tradiciones pre-filoxéricas. Asimismo Bodegas Roda elabora vinos de cuño moderno, pero muy respetuosos con la tradición, sin embargo en Roda el criterio es de elaborar a partir de plantas muy viejas

y por las particulares condiciones, tamaños de parcelas muy pequeñas, no cabe más remedio que proceder a la mezcla de diferentes orígenes. Las otras bodegas mencionadas anteriormente trabajan en un línea similar, pero lo hacen desde antes y no a partir de los años 90.

En Rioja se pueden encontrar diversos tipos de suelos: de aluvión, arcillo-ferrosos en Rioja Baja y Sur de Rioja Alta. Tanto en la Rioja Alavesa como en el Norte de la Rioja Alta son arcillo-calcáreos. Éstos se encuentran generalmente en tierras accidentadas y son los de rendimientos más bajo, como es el caso de La Vicalanda.

Un vino de terruño ha de estar dominado por caracteres afrutados, para ello en la Rioja Alta es necesario vendimiar lo más tarde posible, buscando graduaciones en torno a los 13%. Las fermentaciones tienen lugar a temperaturas de unos 30 grados, para lograr una buena extracción, junto a maceraciones largas, hasta de 3 semanas, si la cosecha lo permite.

A diferencia de la mayoría de los vinos riojanos se intenta sacar al mercado un vino que pueda aguantar muy bien en botella, han estado criados en barricas nuevas de roble de Allier y por ello, entre otras cosas, no son vinos listos para el consumo.

Llama poderosamente la atención el enorme contraste entre los vinos tradicionales de Bodegas Bilbaínas, como es el Viña Zaco, un vino muy pulido, muy grato, listo para beber, marcado por notas minerales y especiadas de la madera que muy poco tiene que ver con la concentración, complejidad de notas afrutadas y taninos gratamente secos de La Vicalanda.

Viña El Pisón

Pero la Rioja misma es un contraste en sí misma. Juan Carlos López de Lacalle, junto a su enólogo Benjamín son los responsables de otro vino de terruño: Viña el Pisón. Se trata de una pequeña elaboración de tan solo unas 6.000 botellas a partir de un viejo viñedo familiar.

La variedad dominante es la Tempranillo con un bajísimo porcentaje de Viura y Graciano. Toda la viña ha recibido una poda tradicional de vaso con tres brazos y con solo 2 yemas por brazo. Muchas de las cepas, por su edad avanzada, fue plantado en 1945, tienen solo 2 brazos y por tanto solo se dejan 4 yemas por cepa.

Antes de 1991, momento en que nace el proyecto se mezclaban estas uvas con las de otras parcelas y por tanto no había un carácter diferenciador desde un punto de vista gustativo. Dentro de la parcela se distinguen 3 subparcelas en las que hay diferentes suelos y portainjertos. Cada año se realiza una selección de racimos en el campo atendiendo sobre todo al estado sanitario y el tamaño de los racimos.

Una vez despalillada la vendimia es introducida en un gran tino de madera vieja, de más de 100 años que ha sido azuelado. Es decir se ha eliminado la capa de madera interna que quedaba en contacto con el vino para ofrecer una madera más nueva, menos impregnada en vino. De todos modos la edad de esta madera poco le confiere ya

al vino y es que como dice Juan Carlos ellos buscan la finura, elegancia y perfume de la fruta, más que el cuerpo. Buscan, añade, el “Alma” mas que el cuerpo.

En cualquier caso lo que han logrado es un estilo que se repite año tras año, tiene por supuesto sus diferencias según las cosechas, pero se puede diferenciar un Viña el Pisón entre cientos de vinos riojanos.

Es bien sabido que los monjes cistercienses de Borgoña construyeron un muro alrededor de uno de sus más preciados viñedos Clos de Vougeot en el año 1330. Lo que no sabe tanta gente es el porqué de este límite, y es que ellos sabían, por práctica que solo en esa superficie se daban las condiciones cualitativas ideales. Parece estar rodeado de un halo de misterio el que el criterio que tenían para determinar si un terreno era bueno o malo era probando la tierra. Lo que realmente hacían era oler en verano la tierra pegada a las raíces. Si había un olor mohoso, a humedad, es que el suelo no tenía un buen drenaje y por tanto la planta tendría un exceso de agua y no daría fruta de calidad. Por ello construían muros alrededor de sus mejores viñedos para evitar que creciesen diluyendo la calidad.

Algo que me gusta especialmente de la Viña el Pisón es que se encuentra delimitada naturalmente, está completamente rodeada por un talud efecto de una falla tectónica. En cierto modo la naturaleza ha puesto una frontera o coto a su crecimiento.

Dehesa del Carrizal

Ubicada en Retuerta de Bullaque, en los Montes de Toledo a 1.000 metros de altura es una zona fresca y con una pluviometría muy elevada. De hecho hay lluvias torrenciales entre el 15 y el 20 de Octubre, un fenómeno que se repite año tras año que plantearía serios problemas de no ser porque el terreno es enormemente pedregoso y por tanto de drenaje inmediato.

Las ocho hectáreas de viñedo fueron plantadas en 1987 con la variedad Cabernet Sauvignon en espaldera con una conducción en cordón, podado en pulgares y con 5 alambres, uno de fruta y dos pares móviles. Cada año se aplica un riego por aspersión y gracias a que hay una capa arcillosa, por debajo del canto rodado se retiene una cantidad importante de agua y los rendimientos del viñedo alcanzan los 11.000 kilos por hectárea.

Ya hemos explicado que el canto rodado actúa como drenaje inmediato pero además tiene la ventaja de aportar el calor suficiente para asegurar la maduración. El calor retenido por la radiación solar diurna es irradiado en las horas más frescas. Pero este suelo tiene además otra gran virtud, por debajo del canto y de la capa arcillosa hay un suelo calizo responsable de la calidad final del vino.

El enólogo detrás de este singular proyecto es Ignacio de Miguel, que de hecho, salvo la plantación del viñedo ha sido el responsable de la elaboración de estos vinos desde el año 89. Ignacio de Miguel ha tenido ocasión de trabajar junto a Michel Rolland desde cuando él trabajaba para Carlos Falcó en Dominio de Valdepusa y reconoce haber aprendido de él prácticamente todo lo que sabe de enología.

Ignacio ha simultaneado las elaboraciones desde 1989 hasta 1995 de Dominio de Valdepusa y Dehesa del Carrizal. Pero no se limitaba a la elaboración, sino además a llevar los controles de madurez como tantas prácticas fuesen necesarias de viticultura. De hecho él reformó el sistema de poda, con la idea de reducir el vigor pues antes había demasiada leña, aunque sin someter a la planta a cambios radicales temiendo que el remedio fuese peor con la enfermedad, al encontrarse en un suelo muy pobre.

Dentro de poco contarán con una nueva bodega, que ha sido diseñada para despallillar los racimos en la boca de los tanques y con la posibilidad de transportar la uva por cintas. Los depósitos serán autovaciantes y estarán bajo tierra. Las mejoras que introducirá en la nueva bodega contribuirán no solo a hacer un trabajo más cómodo y racional, sino además a realzar la finura de los vinos por un trato aún más cuidadoso de la vendimia. Ignacio se siente como un mero canalizador de la expresión de las uvas, el gusto final del vino se debe más a un entendimiento del viñedo que a una manipulación de la vendimia.

La calidad de sus vinos ha sido ya suficientemente reconocida y de hecho no hace más que plantear la fragilidad de argumentos de muchas denominaciones de origen.

Negralada

Otro gran vino de mesa es el llamado Negralada, elaborado en la bodega Abadía Retuerta, bajo la dirección técnica de Pascal Delbeck y con la supervisión de Angel Anocibar Béloqui. Béloqui es el único español D.N.O (Diploma Nacional de Enología) por la Facultad de Burdeos, que tiene al alcance de la mano un Doctorado en enología por dicha Facultad. Es probablemente el enólogo más cualificado de nuestro país, pero no estamos aquí para hablar de enólogos, sino de su obra.

Negralada es un pago situado dentro del término municipal de Sardón de Duero en la provincia de Valladolid, a tan solo unos metros de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Curiosamente la finca de Abadía Retuerta, que tiene unas 700 hectáreas, cuenta con superficie dentro y fuera de Ribera del Duero, sin embargo el terreno dentro de la denominación es de la peor calidad. Y es que sus límites atienden a criterios políticos, entendiéndolo como tales los límites de los términos municipales, más que a criterios geográficos, climáticos o pedológicos, que bajo mi opinión darían más consistencia a su normativa.

El pago de Negralada cuenta con diferentes composiciones de suelos y sin embargo una sola variedad, nuestra reina Tempranillo. Las diferentes composiciones de terreno justifican las diferencias de equilibrio en las plantas y este tiene como resultado uvas de gustos diferentes a pesar de que se trate de la misma variedad, en el mismo clima y aparentemente la misma localización.

Béloqui tiene al alcance de la mano sofisticadísimos métodos de control de madurez, entre ellos uno desarrollado por él mismo para apreciar la cantidad de antocianos, o materia colorante, de las uvas. Curiosamente se da el paralelismo de que a mayor contenido en antocianos, mayor es la madurez tánica de la uva y por tanto mayor su potencial para la elaboración de vinos aptos para la crianza.

Partir de un entendimiento técnico tan profundo es fundamental para monitorizar la posterior elaboración. A mayor madurez hay posibilidades de obtener vinos más concentrados, pero éstos sólo se logran si las temperaturas y ritmo de remontados son más bien elevados. No quiero volver este artículo demasiado técnico, sino tan solo subrallar que a partir de una misma uva y parcela hay diferentes métodos de elaboración que apuntan a ser óptimos para cada una de las subparcelas. Vinificar a diferentes temperaturas y someter los vinos a crianza en diferentes tipos de madera, la que resulte más adecuada para cada tipo, incrementa de forma considerable la complejidad aromática y gustativa del vino final.

En mi opinión Beloqui ha logrado cambiar un concepto que se ha tenido como dogma de fé. El que los vinos adquieran complejidad exclusivamente gracias al envejecimiento. Ha sido capaz de demostrar que un vino puede ser complejo desde su nacimiento. ¿Cómo llegarán a ser sus vinos tras unos años?

Conclusión

No me cabe ninguna duda de que si surge un movimiento de Vinos de Terruño y con él los consumidores comiencen a confiar y a tomar como referencia de criterio cualitativo no tardarán en aparecer vinos con mención del pago en el que se elaboren y que realmente no merezcan la pena. Estoy asimismo convencido de que la existencia de vinos calidad no tiene nada que ver con que existan o no Consejos Reguladores, como que se etiqueten o no bajo la mención de una u otra variedad. No hay nada que a priori pueda garantizar la calidad de un vino. Tan solo merecen mi respeto elaboradores concretos, así produzcan vinos con o sin denominación, con o sin mención de una variedad, sean éstos producto de la mezcla de diferentes orígenes o se trate de Vinos de Terruño.

LOS INTERNACIONALES EN ESPAÑA

por Don Pela

Introducción

Nuestros entrevistados son responsables de tal cantidad de vinos modernos, que entre ellos se podría decir que dictan los parámetros de la moda de consumo. Sus tarjetas de visita suelen incluir números de fax de al menos dos continentes y cuando consultan su agenda de trabajo recitan países en el orden de la aplastante lógica de la sucesión de las fechas de madurez de las uvas.

Asistidos por ejércitos de enólogos son capaces de satisfacer las necesidades de elaboradores que recurren a ellos desde Sudáfrica a Australia o desde España a América y en unos breves meses alcanzar la calidad deseada y amortizar sus honorarios gracias a que la venta de sus vinos se encontrará prácticamente garantizada. Entre nuestros entrevistados internacionales encontraremos también a quienes se limitan a elaborar alguno de los mejores vinos de España.

Gaetane Carron y Hugh Ryman

Fueron los británicos los que crearon a finales de los 80, el concepto de los “**flying winemakers**” (enólogos voladores). Trajeron enólogos australianos a cooperativas francesas con la idea de abastecer sus cadenas de supermercados con vinos varietales a precios asequibles.

Gaetane Carron, francesa afincada en Chile, encaja dentro de este concepto. Ella, aparte de ser la responsable de la elaboración de Concha y Toro, la única bodega que cotiza en la bolsa de Nueva York, trabaja también para la compañía inglesa Western Wines. Su equipo de enólogos controla la elaboración de bodegas en Argentina, Sudáfrica, Grecia, Portugal, España y 15 bodegas en Italia.

Gracias a la ayuda del correo electrónico nos hemos podido poner en contacto con la entusiasta Katrina Muller, enóloga chilena que fue la responsable del control de mostos de partidas concretas de vinos de Covides, en Penedés, Gurpegui en Navarra y Bodegas Centro Españolas en La Mancha, durante la pasada campaña de 1997.

Hemos de aclarar que ni Gaetane ni Katrina son las responsables de la elaboración de los vinos de las bodegas anteriormente citadas, se limitan a controlar las partidas de vinos que se venderán en el Reino Unido. Pero tampoco se trata de un simple control de calidad en origen, sino que además imponen las técnicas de elaboración para la obtención de los estilos de vinos que ellas buscan.

La imagen de seriedad que suelen dar la mayoría de los enólogos no tiene por qué estar reñida con una dosis de humor, como ha sido el caso de cuando solicitamos una foto de Gaetane para el artículo nos dijo que no le gustaba hacerse fotos, pues al igual que los indios, piensa que con ellas se entrega el alma.

La labor del australiano Hugh Ryman es similar. Sus consultorías se basan en el compromiso de venta a cadenas de hoteles y supermercados anglosajones a través de

su empresa Hugh Ryman Team. La forma en que proceden es llevando a cabo un estudio de mercado para saber cuáles son las variedades de uvas demandadas y entonces comenzar la búsqueda de las denominaciones de origen que las cultiven, tal y como hacen en Australia, Argentina, Sudáfrica, Chile, Moldavia y Argentina. Por otro lado cabe la alternativa puesta en marcha en Conca del Barbera.

En 1989 nace el proyecto de Hugh Ryman Team junto a Carbonell, inversor español que aceptó cultivar las variedades sugeridas por Ryman ante el compromiso de venta de los vinos resultantes de esta colaboración. Su Castillo de Montalblanc Chardonnay 1997 es realmente impresionante, para ser un vino que de uvas recogidas a máquina, eso sí de noche, pero sobre todo si tenemos en cuenta que su precio en tienda es de solo unas 600 pesetas. Gracias al dominio de tecnologías modernas no es solo posible elaborar vinos de calidad, sino que además sus precios pueden ser muy competitivos.

Éste como el resto de los vinos internacionales elaborados por Hugh Ryman Team se comercializarán con diferentes etiquetas atendiendo a si se destinan a la venta en restaurantes o supermercados. A diferencia de los vinos de Western Wines netamente de exportación, podemos encontrar en España, el Castillo de Montalblanc.

1 - MICHEL ROLLAND

Tras casi 30 años de consultorías ha alcanzado tal prestigio que su número de asesorados sólo se ve igualado por el de sus críticos. Formado en el célebre Instituto, hoy Facultad, de Enología de Burdeos y de la mano del más prestigioso de sus profesores, Emile Peynaud, padre de la enología moderna. Su energía es envidiable, pues con el control de más de 18 Châteaux repartidos por diferentes denominaciones de Burdeos tiene aún tiempo para asesorar a elaboradores en 3 continentes.

Sus críticos le han achacado tanto de exportar las técnicas bordelesas de elaboración y de recoger las uvas sobremaduras como someter a los mostos a maceraciones excesivas. Dicen que elabora vinos para alcanzar puntuaciones elevadas de Robert Parker, el crítico de vinos norteamericano de mayor influencia internacional.

Rolland se defiende diciendo que es imposible elaborar vinos de calidad aplicando una misma técnica a diferentes regiones, ni siquiera a los mismos viñedos año tras año. En España ya ha alcanzado grandes éxitos en zonas tan diversas como Rioja, con Cosme Palacios, Marqués de Cáceres y Vargas, en Toledo con Dominio de Valdepusa y con su Chardonnay de René Barbier en Penedés. Dice además que ya no existen las llamadas técnicas regionales, sino que coexisten técnicas tradicionales con modernas y combinaciones entre ellas en casi todas las regiones.

Tras estudiar los elementos que determinan la calidad en las mejores cosechas de Burdeos, comprobó que se trataba de los años más calurosos, en los que además había habido una casi azarosa coincidencia con el momento óptimo de vendimia. A pesar de las marcadas diferencias entre cosechas, tradicionalmente las fechas de vendimia no variaban con gran lógica.

Al llegar a España tenía algo garantizado, el calor, debía de acertar en el momento de vendimia. Rolland afirma que ésta ha sido su mayor contribución a la enología, no solo

española sino mundial. Fue el primero en darle la importancia que se merece al momento ideal de vendimia.

No todo fue sencillo, encontró dificultades como que en Rioja se interrumpiese la vendimia si coincidía con la celebración de las fiestas del Pilar y no lo comprendió. La vendimia se debe de realizar en su momento, no cuando uno puede o quiere.

Ignacio de Miguel afirma haber aprendido casi todo lo que sabe de enología, que no es poco, de Michel Rolland durante el periodo en que coincidieron como enólogo y asesor de Carlos Falcó en Dominio de Valdepusa. Una de las mayores enseñanzas ha sido la de salir al campo y probar las uvas. Ese es, asegura Rolland, el mejor análisis que se puede hacer para controlar la madurez, no importa tanto el contenido en azúcares y acidez aisladamente. Ha de haber un equilibrio gustativo entre estos compuestos y el sabor de las pieles. El momento óptimo es cuando tienen un sabor muy suave, consecuencia de su plena madurez.

Su defensa frente a la crítica de macerar en exceso es igual de contundente. Los grandes vinos son vinos de gran cuerpo, de gran concentración y ésta sólo se obtiene con largas maceraciones. Pero una maceración larga por sí sola no es suficiente para obtener vinos de calidad, para ello es necesario primero contar con uvas plénamente maduras, de lo contrario lo que se extraería serían sensaciones de aspereza transmitidas por el verdor. Las operaciones cruciales para la elaboración de un vino, determinación del momento de vendimia y duración de la maceración se han de determinar por cata. Un buen enólogo debe ser necesariamente un buen catador.

Rolland mantiene la misma filosofía de la intervención mínima desde el viñedo al vino elaborado. En el viñedo es un clásico, le gustan las formas de conducción tradicionales con podas severas y bajo rendimiento de las plantas. La uva ha de ser recogida en cajas, se ha de despallillar sobre los depósitos, éstos han de tener un diámetro grande para asegurar una maceración suave y finalmente los vinos no han de ser ni filtrados ni clarificados. Estas operaciones restan extracto seco y sabor a los vinos, son correcciones no previstas del gusto final. Se ha avanzado tanto en microbiología enológica que las alteraciones hoy son evitables de raíz.

Todas estas teorías se han comprobado con el resultado de sus vinos tintos de Tempranillo en Rioja y Cabernet Sauvignon en Malpica de Tajo, y han sido igual de satisfactorias con su Chardonnay 1997 de René Barbier. Este es un vino lleno de matices aromáticos y especialmente grato en boca, su suavidad y equilibrio es el resultado de una perfecta maduración y armónica fermentación en barrica. El roble es a los vinos blancos lo que las pieles de las uvas a los tintos. El gusto del vino es el resultado de una continua labor de cata, desde la uva hasta el final de la elaboración.

Para concluir Rolland dice que se pueden enseñar las técnicas, muchas de ellas no van más allá de lo que pueda dictar el sentido común. Aparte de las técnicas son necesarias unas dotes de sensibilidad y experiencia de cata. Un buen enólogo ha de ser necesariamente un buen catador. Un buen vino es aquel que nos satisface gustativamente, dice asimismo que no es por casualidad, sino por experiencia que sus gustos y los de Robert Parker coincidan.

JACQUES LURTON

Ha trabajado en Rueda desde que se sintió atraído por nuestra Verdejo, al probarla en Vinexpo en 1989. Nada más conocer los viñedos, comprendió que es aquí donde puede tener lugar el nacimiento del “Vega Sicilia” blanco y comenzó a trabajar en la Bodega de Crianza de Castilla la Vieja, para continuar hoy con sus parientes en Belondrade y Lurton.

Jacques se siente como un mero canalizador de las técnicas que ha tenido ocasión de aprender a través de sus experiencias en Burdeos y Australia. Entre ellas habría que destacar y explicar el empleo de gases inertes, control de la turbidez de los mostos y maceración pelicular de los hollejos.

Para la elaboración de vinos blancos aromáticos hay que evitar al máximo el contacto de los mostos con el aire. Recogida la vendimia en cajas, es introducida en la prensa que se ha llenado previamente de gas inerte. El mosto es encubado en depósitos de fermentación que también contienen una mezcla de nitrógeno y carbónico, evitando desde el principio las oxidaciones por la virtual inexistencia de aire.

La vendimia se prensa fría, para ello las cajas de uvas antes de ser prensadas son introducidas en grandes frigoríficos o vendimiadas de noche. Estando el mosto muy frío no hay inicio de la fermentación y precipitarán al fondo del depósito sedimentos naturales que reciben el nombre de fangos o lías. Son eliminados con un trasiego y se mantiene el mosto frío para que retengan y se formen aromas durante la fermentación. Dentro de los mostos claros existen diferentes grados de turbidez. Los más claros se destinan a vinos en los que se busque reflejar un carácter del terruño y los más turbios tanto a blancos jóvenes y frescos como a fermentación en barrica.

Hay una operación adicional que se emplea con variedades muy aromáticas, como es el caso de la Sauvignon blanc cada vez más popular en Rueda. Consiste en dejar las pieles y mosto en maceración durante algunas horas. Ya que los compuestos aromáticos se encuentran en mayor concentración en las pieles que en el mosto, la maceración sirve para obtener vinos aún más aromáticos. Sin embargo esta práctica no se realiza con la variedad Verdejo porque sus vinos tienen un característico final secante, que en el caso de macerarse resultarían amargos.

En Rueda es muy interesante la conjugación de las fechas de vendimia al coexistir dos variedades. La Sauvignon blanc ha de ser vendimiada pronto, pues si se la deja sobremadurar pierde intensidad aromática. Por contra la Verdejo ha de ser recogida madura pues su toque de amargor resulta desagradable con una acidez elevada, es preferible sacrificar algo de aroma por un gusto más armónico.

Existe también la posibilidad de fermentar y criar los vinos en barrica, tal y como ha hecho con el último que ha elaborado para la Bodega Belondrade y Lurton. Afortunadamente sus investigaciones no cesan y es probable que acabe por establecerse en la zona. Ojalá sea así pues desde su llegada y gracias a sus contribuciones el espectro de vinos que ofrece Rueda da la impresión de que no terminará de ampliarse.

PASCAL DELBECK

Es el tantas y tan justamente llamado filósofo de Saint Emilion. Baste comentar que cuando le solicitamos una fotografía suya para el artículo ha enviado una botella de su Château Belair 1997, dice que en el vino se refleja mejor que en una fotografía cómo es él. Su vino es muy distinguido, de aromas tremendamente complejos, casi no se diferencia donde terminan los aromas afrutados y donde empiezan los de la madera y eso ahora, en su juventud. Pero tal vez lo más importante es que hasta en las más difíciles cosechas, como fue 1993, logra vinos muy suaves y elegantes.

Delbeck aparte de haber sido durante 20 años el enólogo de los Châteaux Ausone y Belair de Saint Emilion, tiene además el privilegio de pertenecer a la prestigiosísima “Académie International du Vin” con sede en Ginebra, como la multinacional farmacéutica Novartis. Novartis es la fusión entre Ciba Geigi - Sandoz y como resultado de previas fusiones se encontró con una finca de 700 hectáreas junto a la Ribera del Duero. Decidieron llevar a cabo una plantación de 200 hectáreas de viñedo para posteriormente venderla. Sin embargo el interés que levantó les hizo reflexionar sobre la posibilidad de elaborar vino. Contactan con Delbeck quien se entusiasmó con el aparente potencial de la finca y decide dirigir y diseñar la modernísima Bodega Abadía Retuerta, que se encuentra a 11 km de Vega Sicilia, pero fuera ya de la denominación Ribera del Duero.

Es probablemente la única bodega que no tiene bombas, todas las operaciones de movimiento de vendimia, mostos y vinos se realizan por gravedad, gracias al diseño de Pascal. Pero la elaboración del vino comienza en el viñedo, delimitando las unidades de vinificación, es decir conociendo que uvas entran en cada depósito. El criterio de la parcelación se ha realizado atendiendo a la observación de las plantas, su desarrollo, nivel de producción y superficie foliar expuesta al sol. La idea de vinificar por separado estas parcelas atiende a la búsqueda de las expresiones de los diferentes terruños.

Pascal ha alcanzado ya desde su primera cosecha en 1996, calidades excelentes según ha dictaminado ya Robert Parker. Lo más meritorio es que el viñedo ha sido plantado entre 1991 y 1994.

Este tratamiento diferenciado en el viñedo se realiza con el apoyo de todas las técnicas a su alcance, cuenta con dos estaciones meteorológicas y con el apoyo del joven equipo del enólogo Angel Anocibar Beloqui, el único español que tiene al alcance de la mano obtener un doctorado en enología por la Universidad de Burdeos. Y es que Pascal no solo se caracteriza por ser de esas personas que tras una breve conversación da la impresión de conocerlo de toda la vida, sino además por la naturalidad con la que se hace rodear de gente de gran valía.

Le preguntamos cual es la línea de vinos a producir de sus 200 hectáreas de viñedo y nos dice que en Abadía Retuerta se intentará elaborar año tras año tres tintos muy diferentes como son el Primicia, un vino afrutado y refrescante, Rívola, con algo más de cuerpo y un toque de tres meses de diferentes robles y finalmente el Abadía Retuerta propiamente dicho, vino de una crianza de un año en bodega y de gran cuerpo.

Junto a estos dos se elaborarán otros dos vinos que serán coupages de las viñas de más bajos rendimientos, con periodos de crianza en roble que superen el año. Estos vinos Cuveé Palomar y Campanario intentarán ser el máximo exponente de las variedades Cabernet Sauvignon y Tempranillo, respectivamente. Solo en años excepcionales se elaborarán además vinos de pagos muy concretos, en los que no habrá mezcla de uvas de diferentes parcelas, con la idea de ver los caracteres del terruño. En 1996 se han elaborado el Pago de Valdebellón, de Cabernet en ladera y con un terreno muy calcáreo, con uno de los rendimientos más bajos de toda la finca y por ello de enorme concentración y Negralada, un viñedo en el llano de Tempranillo en el que hay un verdadero mosaico de suelos.

A pesar de las marcadas diferencias entre estos vinos Pascal opina que no hay mejores ni peores pagos, sino viñedos óptimos para la elaboración de vinos de crianza como pagos más adecuados a la elaboración de vinos jóvenes. Es una cuestión de entender qué quiere comunicarnos un viñedo y traducirlo o mejor dicho canalizarlo a lo largo de la elaboración.

A la pregunta de si tienen o no interés de pertenecer a la Denominación de Origen contesta que su verdadero interés es el de producir vinos de calidad. Ya en su día el Dr. Vicente Sotés, responsable de la plantación, con gran acierto no plantó viñas en un sector de la finca que si está amparado por la Denominación, por que estas tierras sólo son aptas para pinares, son de la peor calidad.

Lo importante es que se ha podido demostrar que se pueden elaborar vinos de una gran calidad y en grandes cantidades. En su situación actual, fuera de la denominación son libres de criar los vinos en bodega durante los tiempos que estimen más adecuados y no tener que ceñirse a normas que por otro lado restringen la posibilidad de experimentar con otras variedades y tamaños de barricas.

El número de experimentos llevados a cabo por Abadía Retuerta es apabullante, en este momento están en el desarrollo de un programa de microbiología para obtener sus propias levaduras. Los controles de madurez son exhaustivos, con 30 análisis diarios de taninos y antocianos, la materia responsable del color rojo de los vinos tintos. Asimismo realizan conteos de bacterias antes y después del paso por barricas y una lista tan extensa de otros análisis que sinceramente, a pesar de que soy de la opinión de que cuando se ha visitado una bodega se han visto todas, creo que Abadía Retuerta es la otra bodega que hay que conocer.

JEAN FRANÇOIS GADEAU

Procede de la misma cuna enológica que la mayoría de los enólogos franceses que hemos entrevistado, obtuvo su Diploma Nacional de Enología de la Universidad de Burdeos en 1980 y desde 1981 a 1987 trabajó en diversas bodegas bordelesas y llegó a tener bajo su control nada menos que 9 Chateaux, incluyendo Jean Figeac, Gran Cru Classé de Saint Emilion.

En 1987, con 24 años vino a Jumilla, concretamente a Bodegas Vitivino y al quinto día de lo que en principio era una corta visita le fue ofrecido el cargo de enólogo de esta bodega con 320 hectáreas de viñedo. Al principio se sintió interesado sólo por dar un cambio a su vida, pero poco a poco se fue entusiasmando y sobre todo después del resultado de su vino Alto del Pío, producto de la simple aplicación de técnicas bordelesas. Su vino obtuvo medallas en concursos internacionales como el de Havaux en Bélgica, algo sin precedentes para Jumilla.

Esta fue una época floreciente para Jumilla, pues Jaime Gil de Bodegas Juvinsa comenzó también una línea de vinos de maceración carbónica sorprendentes. Este estilo de vinos es común en Rioja Alavesa y en Beaujolais, pero no había constancia de su empleo aquí. El mismísimo Flanzy, que puede ser considerado el padre de la maceración carbónica moderna, se desplazó a Jumilla a dar conferencias con manifestación de sorpresa de los resultados obtenidos.

Lamentablemente esta época dorada llegó muy pronto a su fin, Vitivino atravesó serias dificultades y Jean François estuvo a punto de regresar a Burdeos. Afortunadamente Induvasa (Industrias del Vino S.A.) le hizo una oferta para llevar su dirección técnica. El reto le gustó pues contaba con variedades mejorantes como la Cabernet Sauvignon, que conocía muy bien, aparte de estar dotada de equipos modernos de elaboración.

Se ha concedido ahora un plazo de cinco años para conseguir su propósito de elaborar otro gran vino de nivel internacional. Este plazo es el que da a la bodega para poder contar con naves de crianza y un parque de barricas. Afirma que es lo único que le falta para hacer un gran vino, pues en Jumilla se reúnen inmejorables condiciones de insolación, hay excelentes suelos y rendimientos francamente bajos en el viñedo, que dan como resultado vinos de gran concentración.

El único factor que falta es el factor humano y el motivo de por qué se ha decidido a quedarse es porque Miguel Gil, el nuevo gerente de Induvasa, tiene la intención de apostar por la calidad y aumentar las ventas de vino embotellado. Las mayores dificultades ahora siguen siendo, dice Gadeau, la integración a sus esquemas de trabajo de los viticultores a quienes define de personas de mentalidad rural del sur.

Jean François Gadeau es un hombre de una gran determinación, basta sentir la energía con la que da la mano. Esperemos Paco el francés, como es conocido en la región pueda ver cumplido su deseo antes de transcurridos estos 5 años que se ha puesto de plazo, en este momento sólo tiene que conjugar los ingredientes que se encuentran al alcance de la mano.

PETER SISSECK

Su interés por el vino le viene de pequeño, gracias a que tiene familia en Burdeos y muy especialmente gracias a su tío. Tuvo ocasión de viajar por California y curiosamente fue allí donde tuvo ocasión de probar los míticos Vega Sicilia y le despertó el interés por los Pesquera, ya que había leído mucho sobre ellos, aunque no había probado aún. Su sorpresa fue mayúscula cuando a la vuelta a Europa su tío le había preparado el terreno para contactar con Hacienda Monasterio.

Se traslada a la Ribera del Duero y en poco tiempo, gracias a su entusiasmo se convierte en un experto de la zona. Cree desde un principio firmemente en el potencial cualitativo para la elaboración de vinos en España en general y en la Ribera del Duero en particular.

Piensa que hay que empezar prácticamente de cero. Algo que los franceses han hecho hace ya 200 años, identificación de los mejores terruños y adecuación a éstos de variedades y clones. Pero afortunadamente los franceses han fijado el punto de partida para saber como y en qué dirección investigar. Sin embargo hay algo que le preocupa de España. Las grandes bodegas tienen exclusivamente intereses comerciales, no existe en su ánimo una filosofía de la búsqueda de la calidad. Lamentablemente son ellos los únicos que pueden afrontar los costes este tipo de investigaciones.

Sin embargo se decidió en solitario a lanzarse a demostrar el potencial del que creía capaz a la Ribera del Duero. Su método de trabajo en bodega difiere bastante de la inmensa mayoría, por no decir la práctica totalidad de los elaboradores. Una vez seleccionadas las parcelas y tras someterlas a estudios minuciosos del momento óptimo de vendimia, las uvas son recogidas en cajas para dar comienzo a algo insólito. Una vez que los racimos llegan a bodega comienza su despalillado a mano y selección grano a grano. Se eliminan todos aquellos granos dentro de los racimos seleccionados que no tengan el aspecto sanitario o madurez deseada.

La fermentación la realiza en tinos de roble francés de pequeño volumen, para llevar los vinos a barricas nuevas para la fermentación malo-láctica. Una vez que ésta finaliza tiene lugar otro paso exclusivo de Peter. Los mejores vinos son llevados nuevamente a barricas nuevas. Este proceso se conoce bajo el nombre de doscientos por cien barrica nueva.

Una cantidad importante de elaboradores vela más por las barricas que por el vino y por ello cuando llevan el vino a barrica lo hacen después de un filtrado o clarificado o ambos. Introduciendo un vino muy limpio las barricas pueden ser utilizadas más veces. Mientras que como las usa Peter se acorta enormemente su período de vida útil, porque al estar los vinos muy sucios se tapa la porosidad de la madera que pierde su función de envase para poder dar una oxigenación al vino. Pero por otro lado la integración del tanino de la barrica en el vino es más perfecto en la medida en que se realice cuanto antes.

Peter continúa como asesor de Hacienda Monasterio porque cree en la existencia de muchos y muy variados terruños dentro de su viñedo y no le caben por tanto dudas en la posibilidad de continuar mejorándolo. Punto que podemos confirmar, pues cosecha

tras cosecha son mejores y de hecho su Crianza 95 se encuentra posiblemente entre los mejores vinos de su categoría.

Sisseck reconoce que hoy por hoy su mayor contribución es en el aspecto enológico y confiesa no haber llegado al cénit de calidad. Él, tremendamente auto-crítico, dice que aunque la selección grano a grano da un gran resultado, por lógica, no puede reflejar el carácter de un terruño concreto. Aspira a alcanzar la perfección en sus vinos pero ahora es el turno de un trabajo más riguroso en el viñedo. El trabajo que pretende afrontar dice que aún no se ha realizado en España y que solo muy pocos en Francia lo han logrado.

Hoy por hoy el resultado de su trabajo se llama Dominio de Pingus, Pingus es su mote en Danés, que es junto al L'Ermita de Alvaro Palacios en Priorato, uno de los vinos más caros del Mundo. Como la selección para él no finaliza ni con la selección del viñedo, ni de sus mejores racimos, ni con las mejores uvas de los mejores racimos, posteriormente por cata selecciona sus mejores barricas para su Dominio de Pingus. El resto, como imaginarán un vino de extraordinaria calidad también, lo embotella bajo el nombre de Flor de Pingus. Vinos que por otro lado son prácticamente imposibles de encontrar en el mercado español y solo con gran dificultad en el extranjero. Especialmente desde que se ha hundido el barco que transportaba su último pedido a Estados Unidos. Ya ha tenido hasta ofertas para organizar una expedición y rescatar las 70 cajas de Dominio de Pingus y 1.000 cajas, la producción total del Flor de Pingus.

No sabemos si podremos contar con su vino para la mesa de cata, afortunadamente yo sí tuve ocasión de probar su Dominio de Pingus 1995 y he de decir que jamás había probado un vino de ese cuerpo, concentración y suavidad. Aunque su vino es muy difícil de conseguir, afortunadamente su recuerdo es infinito.

RICHARD SMART

Es el más revolucionario de cuantos viticultores podamos encontrar. Se hace llamar "The Flying Vine Doctor" y de hecho bajo este nombre podemos encontrar amplia información sobre él y su trabajo hasta los costes de sus asesorías en su página Web. Smart estudia viticultura en Australia y se doctora en la Universidad de Cornell del estado de Nueva York. Al finalizar sus estudios decide cuestionarse los factores a los que se atribuyen la calidad los dictados clásicos que básicamente son Terroir, Bajos rendimientos del viñedo y Edad avanzada de las plantas.

En cuanto a lo que se refiere al terroir no le concede mayor importancia. Dice que en definitiva lo que hay que hacer es encontrar las variedades que más se adecúen a cada uno de los tipos de suelos. Por otro lado las condiciones meteorológicas como pluviometría y temperaturas son modificables por riego y atomización de agua.

Los conceptos clásicos de que las plantas sean viejas para obtener buena calidad y que los rendimientos sean bajos, son conceptos que van de la mano. Estudió los mejores Château de Burdeos y llegó a las siguientes conclusiones:

las plantas con los años reducen el tamaño de sus hojas permitiendo que los racimos queden parcialmente expuestos al sol, además racimos y granos del racimo reducen su

tamaño y por ello se cuenta con fruta más madura, especialmente de pieles de gusto más suave.

Si las viñas se podan en vaso la única manera de alcanzar buenas calidades es esperando a que las plantas sean viejas, pues cuando son jóvenes dejan la fruta sombreada y ésta, como consecuencia de esta falta de insolación no madura completamente. Pero se puede lograr que las plantas jóvenes dejen sus racimos bien expuestos al sol desde un principio. Para ello son necesarias conducciones del viñedo elevadas, como las espalderas, espalderas múltiples, liras y un sinfín de conducciones revolucionarias, que de hecho constituyen la labor de su tesis doctoral y de su libro “Sunlight into Wine”, galardonado en diversos certámenes internacionales de viticultura.

Sus teorías se encuentran más que demostradas por los logros alcanzados en todas sus consultorías internacionales. En España, concretamente en Dominio de Valdepusa ha implantado un sistema conocido bajo el nombre de Smart-Dyson que permite abrir la planta como si fuese un panel solar, esto hay que verlo. De esta forma aumenta el número de hojas expuestas al sol de una forma dramática y con ello alcanza rendimientos que superan los 10.000 kilos por hectárea con calidades extraordinarias.

El concepto clásico de que los rendimientos han de ser bajos, dice Smart, se deben a que hay pocas hojas expuestas al sol. No es importante el número total de hojas de una planta, sino las que aprovechan realmente la energía solar. En las podas bajas, como el vaso, se forman varios planos superpuestos de hojas que sombrean unas a otras. Las que se encuentran a la sombra prácticamente no realizan fotosíntesis alguna y el problema se ve agravado si finalmente los racimos se encuentran sombreados.

Smart ve en España y concretamente en Mancha el mayor potencial para elaborar vinos de gran calidad y a precios tremendamente competitivos. Podría convertirse en el reto a los vinos australianos dentro de la Comunidad Europea. El error de La Mancha ha sido el de obsecarse en cultivar la variedad Airén que no tiene otra virtud más que la de sobrevivir a las bajas precipitaciones. Es necesario cultivar variedades de mayor aceptación internacional, aplicando sistemas de conducción por él diseñados y eso sí, con la necesidad de regar, para poder pasar de los menos de 2.000 kilos por hectárea a más de 10.000. De esa forma no sería necesaria tanta extensión destinada al cultivo de viñedo como la que ahora existe y se rentabilizaría enormemente el terreno, sobre todo considerando la enorme diferencia de precios a que estos vinos podrían ser vendidos.

Es curioso que Carlos Falcó ha descrito a Richard Smart como a un personaje que le recuerda a un predicador. Tal vez no sea solo su aspecto físico, sino sobre todo por su tono al hablar. Se arma de paciencia cada vez que ha iniciado un ciclo de conferencias en La Mancha, para convencer a viticultores que en la mayoría de los casos no entienden lo que quiere decir ni después de probar los vinos de Valdepusa. Smart ha organizado un viaje de estudios por España y Portugal para veinticinco australianos, a lo largo del mismo visitarán los viñedos de sus consultorías y dice que aunque no es el propósito del viaje, desearía que alguno de los visitantes se convenga de lo que el cree y se decida a invertir en un viñedo “smartiano” en La Mancha.

Hervé Romat

Cuando estábamos ya a punto de cerrar este artículo hemos recibido respuesta de Hervé Pomat, que asesora desde hace dos meses al grupo Bodegas y Bebidas. Romat, doctorado en enología por Burdeos ha desarrollado una larga trayectoria profesional como enólogo e investigador enológico y colaborado con diferentes châteaux bordeleses y en Denominaciones de origen tan variadas como Sauternes, Pauillac, Graves, Lalande de Pomerol, Côtes de Blaye, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg y Madiran.

Entre sus intereses por trabajar en España destaca que es uno de los tres grandes países viti-vinícolas en el mundo y ya ha trabajado en los otros dos Francia e Italia, donde colaboró para la empresa Frescobaldi. Por otro lado dice que España es en este momento el país vitivinícola con mayor desarrollo de los tres y sus vinos tienen una gran calidad y un potencial de envejecimiento aún no explotado plenamente.

La posibilidad de trabajar para Bodegas y Bebidas, el mayor grupo vitivinícola español le dará la posibilidad de desarrollar sus actividades en diferentes denominaciones de origen como Rioja, Navarra, Valdepeñas, Ribera del Duero, Rías Baixas, Jumilla, La Mancha y Ribeiro, aparte de vinos de mesa. Está ansioso por comenzar en el campo de la viticultura donde piensa orientar su trabajo seleccionando el origen de las uvas, como en el crucial seguimiento de la maduración de las diferentes variedades. En enología se muestra con el interés de colaborar en la búsqueda de potenciar la personalidad particular de cada vino.

Ha encontrado ciertas dificultades, como la de tener que entender la cultura nacional de elaboración y hacerse a la idea de que se puede tener una sensibilidad diferente frente al vino y llegar a vinos de calidad.

Le hemos pedido que nos comente uno de los vinos de su empresa y ha elegido el Viña Alcorta Gran Reserva 1989. En él destaca aromas terciarios especiados, conservando notas de frutas ácidas y florales. En boca destaca la untuosidad de taninos suaves y el largo recuerdo especiado. Hemos de aclarar que el Sr Romat aún no ha tenido ocasión de poder colaborar activamente con Bodegas y Bebidas, pero hemos querido tener una constancia escrita de uno de sus vinos favoritos de la empresa para ver, con el paso de los años, de qué manera ha podido influir su asesoría de este vino que el manifiesta encontrarse dentro de una línea de vinos a potenciar.

CONCLUSION

Hemos intentado reflejar el espíritu soñador y visionario de nuestros entrevistados. Por diferentes caminos buscan un mismo resultado y más que sus conocimientos son sus dotes de observación lo que les hace realmente insustituibles. Es necesaria una gran dosis de sensibilidad para saber canalizar a través de botellas lo que la naturaleza les comunica y continuar depurando errores y aciertos que generacionalmente se han ido repitiendo. No queda sino sentirnos halagados de que al menos parte de su tiempo lo dediquen a la mejora de incluso nuestros mejores vinos.

0. Introducción

El Hotel del Vino es el fruto de un sueño y la recompensa al esfuerzo de un humilde sumiller. Con el tiempo llegará a ser una de las “Mecas” del vino, ya hoy es un centro de peregrinación de quienes desean profundizar sus conocimientos sobre vinos, tanto de aficionados como de profesionales de la mayor talla.

Si su deseo es pasar un fin de semana empapándose en conocimientos sobre vinos, rodeado de un trato amable, una exquisita y sencilla comida e inmerso en la tranquilidad de una villa inglesa, su lugar de destino ha de ser el “Hotel du Vin” de Gerrard Basset M.W.

Durante esta entrevista he tenido el enorme agrado de volver a visitar a Gerrard con motivo de la obtención del Master of Wine, el más prestigioso título internacional de cata de vino. Tuve ocasión de conocer a Gerrard en 1989, durante un viaje de estudios a Champagne. Me asombró su enorme popularidad, era reconocido en cada una de las bodegas que visitamos y se interesaban profundamente en su opinión sobre cada uno de los vinos que degustaba. Fue tal el interés de los anfitriones que no hizo más que contagiar nuestro interés, el de sus acompañantes.

¿Qué es lo que tenía de especial este humilde compañero? La respuesta no es otra que una avidez de conocimientos que lo habían llevado a ser el sumiller más popular del Reino Unido, tan popular que la casa Srewpull comercializa sus sacacorchos con la mención de “Recomendado por Gerrard Basset”.

No dudé en ir a verle participar, ese mismo año, en los concursos organizados por Ruinart, tanto a la final nacional de Inglaterra como a la gran final internacional de Paris. En ambas obtuvo una merecida y aparentemente relajada victoria. Analizando sus modales llegué a una curiosa conclusión. De la misma forma que podemos visualizar el cuerpo típico de un nadador o el de un jugador de baloncesto, Gerrard tiene planta de sumiller. Cuando se tiene la ocasión de verle desenvolverse en un concurso, como en su trabajo cotidiano, sus reposados modales, amable gesto y sincera modestia hacen sentirnos que nos encontramos ante el prototipo de sumiller. No solo es una fuente inagotable de conocimientos sino que además irradia placidez.

En esa época trabajaba para Chewton Glen Hotel y asistía a los concursos rodeado de un nutrido grupo de compañeros de trabajo que le expresaban muestras de aliento y admiración. Es fascinante ver la precisión con la que identifica vinos a pesar de la presión de los concursos. Sus excepcionales dotes para la cata no son el producto exclusivo de un incuestionable don, sino además de un concienzudo y metódico esfuerzo. Su esposa Nina durante sus largos años de estudio le ha preparado cada mañana muestras de vinos y licores para identificarlos a ciegas. La humildad de Gerrard hace que cada vez que es cuestionado con una copa delante responda: “puede ser que esté completamente equivocado, pero creo que se trata de un vino de tal zona y probablemente de tal municipio, pero como he dicho al principio puede ser que esté

completamente equivocado”, bien yo durante estos casi 10 años no lo he visto aún equivocarse jamás.

Con este incesante esfuerzo ha llegado a atesorar infinidad de trofeos y títulos, entre otros es miembro del Instituto del Cava desde 1993. Para hacernos a una idea de su espectacular trayectoria en el siguiente cuadro se refleja la progresión de sus resultados en los concursos de sumillería más prestigiosos.

	1986	1988	1989	1990	1992	1996
Mejor Sumiller de Vinos Franceses en el Reino Unido	Quinto	Primero			Primero	
Mejor Sumiller de Vinos Franceses Internacional		Octavo			Primero	
"Wine Waiter of the Year" for the UK		Segundo	Primero		Primero	
"Wine Waiter in the World"			Segundo			
Mejor Sumiller de Europa				Tercero	Tercero	Primero
Mejor Sumiller del Mundo					Segundo	

Su talento por la cata lo llevó a aprobar en primera tentativa, 1990, el durísimo examen de cata del Institute of Masters of Wine. La parte teórica la ha superado este año, pues ante la dificultad para expresarse correctamente en inglés escrito, Gerrard es de origen francés, puso un anuncio en la prensa local para obtener ayuda de un profesor y mejorar su redacción, requisito indispensable para obtener el M.W.

El título de Master of Wine, que hoy ostenta, no era una meta sino un medio para seguir estudiando una materia que le apasiona. En la mirada de Gerrard se advierte una inquietud que va más allá del afán de ganar concursos o de obtener el título de Master of Wine. Su sueño era independizarse y tener su propio hotel. Hoy ya cuenta con tres.

II. Su pasión es su mayor aliado

Su propósito de alcanzar su sueño, tener su propio Hotel lo llevó, dice en broma Gerrard, a vender su coche y ver que aún no le alcanzaba el dinero y por ello junto a su socio Robin Hutson, ex gerente del Hotel en el que trabajaban, crearon una cartera de accionistas. Fue necesario además acudir a los buenos contactos que él tiene con bodegas y solicitarles que se convirtiesen en “espónsores”. Cuenta con casi cuarenta bodegas de países como Nueva Zelanda, Portugal, Italia, Francia, Sudáfrica, California, Alemania, Austria, Australia y cómo no España. La representación española es de Freixenet, Marqués de Cáceres, Cune y el enérgico Álvaro Palacios.

En su Hotel de Winchester tiene una suite y 22 habitaciones que no son designadas por un número, sino que reciben el nombre de una bodega espónsor, que cuenta con la posibilidad de hacer uso durante 6 noches al año de su habitación. Suelen emplearlas ofreciéndolas a clientes privilegiados o como premio a ganadores de concursos que organicen. Gerrard adquiere además el compromiso de incluir al menos dos vinos de

cada una de estas bodegas en su carta de vinos y ofrecerlos en el minibar de cada habitación concreta en la que además pueden incluir elementos decorativos, fotografías e información de la bodega.

Es todo un privilegio ser una de las bodegas elegidas por Gerrard, pues su empresa no acaba más que comenzar su expansión. El Hotel de Winchester, fue abierto al público el 1 de Octubre de 1994, y ya en Octubre de 1996 funda la “Alternative Hotel Company” que pretende ser el vehículo de expansión del Holding. Su segundo Hotel del Vino, en la localidad de Royal Turbridge Wells abrió sus puertas en Noviembre de 1997 y durante esta entrevista me comunicó la próxima apertura de otro Hotel en Bristol.

Su maestría como sumiller lo ha llevado a tener un número muy importante de admiradores que le solicitan que sea su tutor. De esta forma ha logrado crear una auténtica escuela para profesionales. Entre sus discípulos cabe destacar a Vincent Gasnier y Henri Chapou que acudieron a él para preparar concursos de sumilleres y tras ganar ambos las finales de mejor sumiller del Reino Unido, de 1997 y 1995 respectivamente, ahora colaboran activamente en sus hoteles.

Su popularidad es tan grande que no ha podido limitarse a formar exclusivamente a profesionales, en sus hoteles se imparten también cursos para todo tipo de niveles de aficionados. Existe un listado de actividades que se celebran a lo largo del año a las que invita a los enólogos como a expertos del área a tratar. Es conveniente informarse de las fechas y sobre todo de si quedan plazas disponibles en los números de teléfono 07- 44- (0)1962- 84 1414 y fax 1962- 84 2458.

Cada mes se organiza al menos una cena en torno al vino, algunas de las próximas fechas son las siguientes:

- 20 de Septiembre El Juego del Vino. Consiste en ir identificando vinos a ciegas y para facilitar la prueba se dan tres posibles resultados. Los participantes continúan en el juego hasta que fallen. Al finalizar reciben una botella de cada uno de los vinos que hayan acertado.
- 11 de Octubre Cata de vinos californianos de la Bodega Viña Durney de los montes de Santa Cruz. Con participación del sumiller del hotel Vincent Gasnier y del técnico de la bodega Andrew Nicoll.
- 29 de Noviembre Maridajes de vinos de Oporto de la celeberrima casa Taylor. Se ofrecerán a lo largo de la misma diferentes platos con cada uno de los diferentes estilos de vinos producidos por la bodega. Es una ocasión importante para evaluar los maridajes de vinos tan tradicionales que lamentablemente hoy están casi en el olvido.

Se realizan también “Cursos a Medida” para clientes, suelen tener una duración de 2 horas diarias durante dos días, generalmente en fines de semana, en los que desean profundizar sus conocimientos sobre alguna zona o variedad de uva y para ello prepara una selección de vinos en los que se pueden apreciar diferencias de estilos por niveles de madurez como métodos de elaboración. Quiriendo huir de la estandarización son los propios alumnos los que fijan el programa y duración del curso.

III. Cómo llegar

Hay trenes cada hora desde la estación de Waterloo a la ciudad de Winchester. Una vez allí todos sabrán indicarnos su dirección. Fue tal la sorpresa del orgullo con que me indicó la primera persona a quien pregunté que no pude evitar la tentación de seguir preguntando por el hotel a diferentes personas. Todos respondieron con entusiasmo e incluso hubo quien comentó que me encantaría Gerrard, ¡qué gran tipo!”.

El Hotel del Vino se encuentra Southgate Street, en pleno corazón de Winchester. Esta histórica ciudad fue la antigua capital de Inglaterra lugar de reunión de los Caballeros de la Mesa Redonda del Rey Arturo. Allí se puede visitar una de las catedrales con una de las más bellas vidrieras de Europa. De hecho el Hotel se encuentra entre la estación de ferrocarril y la Catedral y resulta muy agradable pasear por las calles adoquinadas que las comunican visitando sus pintorescas tiendas locales.

El Hotel del Vino de Winchester es hoy de visita obligada, aunque solo sea para tomar alguna copa de vino en el Champagne Bar y si hace buen tiempo en la terraza del Jardín. Resulta más que recomendable quedarse a comer y disfrutar de los más frescos ingredientes locales cocinados de una manera sencilla. El menú cambia a diario tanto para la comida como para la cena y viene a costar en torno a las 60 libras esterlinas, para dos personas incluyendo un vino de la selección del menú. Idealmente deberemos quedarnos durante un fin de semana, costando una noche, en habitación doble, unas 100 libras esterlinas, tanto para el Hotel del Vino de Winchester como el de Turbridge. De hecho se ha buscado que haya una similitud hasta el más pequeño de los detalles, como son la decoración, estilo de los edificios, ambos del 1700, del estilo de la Reina Ana y Georgiano, respectivamente. Similitud hasta en ubicaciones en tranquilas ciudades relativamente cercanas y bien comunicadas desde Londres.

Obviamente la selección de vinos es uno de los puntos fuertes del Hotel. Cabe destacar lo razonables que son los precios, con un número muy elevado de vinos por debajo de las 20 libras. Aparte de la carta general de vinos hay un listado breve de los vinos del día, en ella se incluyen no solo vinos elegidos por tener una buena relación calidad-precio, sino además porque complementan los platos del menu diario.

Desde su apertura en Octubre de 1994 han cosechado ya más de una docena de trofeos como mejor hotel, mejor restaurante y como no de la mejor bodega, premios y menciones que incluyen a la revista Decanter y el periódico Times. Ni sus éxitos personales como sumiller, ni los de su hotel son casuales, son el resultado de un incesante esfuerzo. El esfuerzo que sólo se pone cuando se está trabajando en la consecución de un sueño personal.

EL CAVA Y OTROS VINOS ESPUMOSOS

por Joaquín Gálvez Bauzá

Como en la inmensa mayoría de los vinos, el origen de los espumosos es incierto. Se encuentra rodeado de mitos como el de que el monje Dom Perignon fue el inventor del Champagne, lo que es falso. Hasta los mimísimos ingleses se atribuyen su invención, pues dicen que fueron ellos quienes descubrieron la formación de burbujas en estos vinos después de guardarlos en sus bodegas, transcurrido un tiempo desde su llegada a Inglaterra. Por otro lado, en el sur de Francia se comenta que los Blanquette de Limoux fueron los primeros vinos espumosos del mundo. Afortunadamente en España no dudamos en admitir que los primeros Cavas fueron producto de la imitación, hasta del nombre, de Champagne.

Realmente no es atribuible a nadie su invención, es el resultado de un lento proceso evolutivo. Dom Perignon fue un excelente catador y sobre todo era capaz de predecir en qué proporción habrían de mezclarse variedades tintas y blancas, catando las uvas, para llegar a un vino equilibrado. Hoy las mezclas se realizan, en su mayoría, después de finalizadas las fermentaciones. A la Grande Damme, la Viuda de Clicquot, se le reconoce la invención del pupitre, para el removido de las lías, tras la fermentación. Hoy ya solo se emplean para pequeñas producciones, han sido sustituidos por giro-palets, de invención española, resultando mucho menos laborioso y por tanto más económico.

La palabra Champagne sigue siendo casi un sinónimo de vino espumoso de calidad. Ha sido necesario crear el sistema de Denominaciones de Origen para comenzar a olvidar esta conexión, que sin embargo está latente en la mente de todos y con frecuencia se sigue hablando de nuestros Cavas bajo el nombre de Champagne. En cierta medida ello también ha sido porque se permitió el empleo de la mención “methode champenoise”, hoy ya también prohibida.

Champagne es la única región del mundo en que no queda más remedio que champanizar sus vinos, es una necesidad. El clima, al Norte de Paris, es tan limitante del cultivo del viñedo que de no refermentarse en botella resultan imbebibles por la elevadísima acidez, por otro lado carecen de aromas por esta falta de madurez.

Los primeros cavas fueron el producto de una búsqueda, más que de una necesidad su gama de estilos supera incluso a los tan imitados Champagnes. En ellos hay una constante evolución y un propósito de ser cada vez más fácilmente asequibles.

De allí se trajo el método de re-fermentar en botella, pero esta es de las pocas características que tiene en común con ellos. Se emplean variedades diferentes y asimismo lo es también su entorno, clima y métodos de cultivo.

En un principio se tomó prestado hasta el nombre de Champagne, empleado para designar vinos espumosos desde Chile hasta California o desde Portugal a Rusia. Curiosamente en la cuna de los Cava este término hacía referencia a espumosos vulgares. Algunos lugareños aún recuerdan cómo ante el ofrecimiento de un Champán, dirían que preferirían tomar un vino de los celosamente guardados en la cava, de ahí el origen del término.

Estilos de vinos espumosos

Todos los vinos espumosos pueden ser clasificados dentro de tres grupos atendiendo a su gama de aromas. Estos serán espumosos afrutados, con notas de levaduras frescas o con aromas de autólisis. Estilos que corresponden a madurez de las uvas como al de los períodos de crianza con las levaduras tras la fermentación.

En Champagne, ante la imposibilidad de alcanzar una madurez suficiente, el primer grupo, el de espumosos afrutados, no existe. Muy por el contrario, el límite legal de un mínimo de 9 meses sobre lías, es decir de permanencia del vino dentro de la botella con las levaduras después de la segunda fermentación, para que pueda llamarse Cava, hace que puedan aún conservar aromas afrutados del vino base.

En los vinos que tienen más tiempo de permanencia de las levaduras en la botella, las notas afrutadas se van perdiendo y aparecen aromas que nos pueden recordar a panadería o bollería, en definitiva de levaduras frescas, notas que se pueden mantener hasta unos dos años.

Si se superan ya los dos años sobre las lías, los Cavas tienen recuerdos ahumados, aromas no muy refrescantes que pueden llegar a parecerse a los de los vegetales cocidos. Tal vez no gusten la primera vez que se prueban, hay que acostumbrarse a ellos.

El elaborar vinos en zonas más cálidas que Champagne tiene la enorme ventaja de poder jugar con las fechas de vendimia, y con ello tener un abanico de opciones amplios a combinar, por tanto a la hora de elaborar cavas no se juega exclusivamente con diferentes variedades y las lógicas diferencias entre cosechas, sino además todas sus combinaciones.

La Calidad es independiente del estilo

Podemos afirmar que nos encontramos ante de un vino de calidad, independientemente de su estilo, cuando éste no solo tiene intensidad aromática, sino además la mayor complejidad de notas posibles. Es un enorme logro obtener vinos aromáticos a partir de vinos base neutros, más bien carentes de aromas, como es el caso de los Champagne. Además es necesario un equilibrio gustativo, que se alcanza precisamente con los azúcares que son añadidos al vino en la botella y de esta forma refermente. Se adicionan unos 20 gramos litro ganándose en el vino final en torno a un grado de alcohol, gracias a su sabor dulce se logra equilibrar la acidez del vino base.

Ya hemos hablado de la gama y estilos de aromas y si decíamos que la intensidad es una forma de reconocer la calidad, la complejidad aromática es a lo máximo que se puede aspirar. De manera tradicional, los Cavas han jugado ya con las combinaciones aromáticas anteriormente descritas, de aromas afrutados, de levaduras frescas y de autólisis. Pero es posible añadir incluso nuevas notas gracias al empleo de diferentes tipos de madera para el tratamiento de los vinos de base.

Sin embargo hay un problema importante a la hora de querer combinar notas de madera, y es que los taninos que la madera aporta a los vinos tienen el enorme inconveniente de acortar la persistencia de las burbujas, y es que los taninos disuelven las proteínas, responsables de la formación de la espuma.

Por ello los vinos de base no pueden ser criados en barricas, o al menos barricas nuevas, que son las que lógicamente aportan mayor cantidad de taninos. La alternativa es el empleo de la técnica de fermentación en barrica, y es que al iniciarse la fermentación se producen una gran cantidad de levaduras y curiosamente levaduras y taninos, al ser de cargas eléctricas opuestas se neutralizan entre sí. Es decir, al finalizar la fermentación no hay ni aromas de levaduras ni sensaciones tánicas. Por otro lado existe la gran ventaja de que se obtienen notas aromáticas muy complejas y delicadas.

Desmitificando

Cuántas veces no habremos oído hablar de la necesidad de la acidez para asegurar el envejecimiento de los vinos, como del tamaño de la burbuja, diciendo que mientras más pequeña sea esta, de mejor calidad es el espumoso. Lo primero es una falsedad absoluta y lo segundo tan solo una verdad parcial.

La acidez no solo no es necesaria para el envejecimiento de los vinos, sino que además se da la circunstancia de que los vinos con mayor potencial, son los menos ácidos dentro de una misma zona. Muy por el contrario hace falta una buena madurez en las uvas para lograr una larga crianza. Baste con fijarnos en cuales son las mejores cosechas, esta son siempre las más calurosas y en el caso de los vinos espumosos, no es una excepción.

Por otro lado el tamaño de la burbuja es tan solo reflejo de a qué temperatura se ha realizado la segunda fermentación. Mientras más baja sea ésta, más pequeñas serán las burbujas. El que la burbuja sea pequeña es por tanto una condición necesaria, aunque no suficiente para que el vino sea de calidad.

Los “Brut” o “les brut”

Si tras la fermentación en botella y la posterior crianza sobre las lías se aprecia que el vino tiene intensidad, complejidad aromática y equilibrio gustativo no será necesario añadir el licor de expedición, que es una mezcla de azúcares y vinos viejos e incluso brandies. Entonces se obtiene un “Brut nature”.

Tradicionalmente el “dossage” o adición del licor de expedición constituía una parte importante del saber del maestro champanizador. Pero los paladares ingleses, acostumbrados a bebidas ácidas exigían espumosos más y más secos. El paladar francés, más refinado, gustaba de champanes demi-sec y transigió hacia estilos más secos pero cuando el grado de sequedad era tal que el vino estaba realmente ácido, no pudieron más que aceptarlo y elaborarlo por separado “pour le brut de les anglais”.

Un cava brut no es por tanto necesariamente mejor que uno que no lo sea, se ha de cumplir siempre la premisa del equilibrio gustativo. Es mejor un cava seco equilibrado que un brut demasiado ácido. Es nuevamente la confianza en el elaborador para

conocer cual es el cava que más se adecúe a nuestro gusto y hablando de gustos, como dice Jardiel Poncela, “ya era hora de que se escribiese algo”.

COMENTARIOS AL GRAFICO DE CRITERIOS DE VENDIMIA

Como puede apreciarse en el gráfico los vinos base para la elaboración de espumosos no pueden tener mucho alcohol y es necesaria una acidez elevada. Estas condiciones se dan tanto en climas fríos, en momentos óptimos de madurez, como en climas cálidos si se anticipa el momento de vendimia.

Por la presencia de gas es necesario tener que servirlos fríos y a bajas temperaturas las sensaciones ácidas resultan más refrescantes, por ello el contenido necesariamente importante en acidez de los mostos. Por otro lado la graduación ha de ser baja pues por la refermentación se gana aproximadamente un grado de alcohol y si por tanto el vino base tiene ya en torno a 12 o 13 grados el espumoso resultará demasiado alcohólico. Además hay que tener en cuenta que una acidez elevada y un grado alcohólico elevado no se pueden obtener de forma natural.

COMENTARIOS AL GRAFICO DE ESTILOS DE ESPUMOSOS

De un simple golpe de vista resulta posible comparar los estilos tanto gustativos como aromáticos de vinos espumosos producidos en zonas tan distantes como California, Champagnes y Cavas.

Es un gráfico orientativo, con todas las limitaciones que tienen las generalizaciones. Se puede apreciar como del estudio comparativo paradójicamente los californianos son al tiempo los más ácidos y los más afrutados. De hecho son además los más secos. Esto se logra más que anticipando el momento de la vendimia llenando a rendimientos muy elevados en la viña y por tanto teniendo suficiente madurez aromática y acidez por dilución de cargas elevadas.

Fundamentalmente resulta de utilidad tener este cuadro cuando se realicen catas comparativas y de esta forma tener presentes cuales han de ser los baremos a comparar. Incluir los Cavas en un solo diagrama resulta inadecuado, por el hecho de que hay una enorme diversidad de estilos dentro de los mismos cavas, desde afrutados a con aromas de autólisis. Lo que si es de gran interés es comparar la evolución gustativa a lo largo de la crianza.

CONCLUSION

Elaborar vinos espumosos es jugar con una gran diversidad de elementos. Diferentes variedades aportarán caracteres personales tanto gustativos como aromáticos e incluso táctiles. Diferentes cosechas darán la posibilidad de complementar faltas o excesos de acidez.

La calidad en los vinos se mide por su equilibrio gustativo en intensidad de aroma, pero es un peldaño aún superior la complejidad aromática. Esta antes sólo podía alcanzarse gracias al paso del tiempo. Las notas afrutadas irían desapareciendo para

dar paso a las de levaduras frescas y estas se irían haciendo más complejas tras el proceso de la autólisis o descomposición de las paredes celulares de las levaduras. Pero hoy se investiga especialmente en la posibilidad de adquirir complejidad aromática gracias al cuidadoso método de fermentación en bodega. Si las bodegas empleadas son de distintos orígenes, francés y americano y además se tratan con grados de tueste diverso, el vino base será necesariamente más complejo.

Gracias a ello será posible en un futuro, ya nada lejano, contar con cavas hoy casi ni tan siquiera imaginados, complejos y equilibrados desde su juventud. Todo ello posible por la tenacidad de nuestros maestros cavistas y a nuestro benigno clima.

EL MUNDO DEL CAFÉ

por Joaquín Gálvez Bauzá

He tenido la enorme suerte de conocer a Ricardo Oteros, experto catador y Director Gerente de la madrileña empresa Supracafé, con quien he podido comparar el paralelismo existente entre los criterios para la determinación de la calidad de vinos y cafés. Esta misma cata de cafés, que a continuación describimos, será repetida a mediados del mes de Febrero con la intención de que ustedes, los lectores que manifiesten interés puedan participar en ella y compartir todo este mundo de sensaciones que nos aporta el café.

Especies, naturales y lavados

Comenzamos la cata con la comparación de dos especies botánicas, Robusta y Arabica. El robusta tras molerse tiene un olor como a cacahuets tostados y que tras añadirle el agua hirviendo nos puede recordar al olor de las cáscaras de cacahuets quemadas. En boca son los de mayor cuerpo, pero dan una sensación terrosa y con un recuerdo como a saco sucio. Ambos cafés naturales ó no lavados, nombre del proceso de recolección, también conocido bajo el nombre por vía seca. Consiste en recoger el fruto por ordeño, es decir sin selección de grano, y dejarlo secar para posteriormente trillararlo. El arábica resultó más neutro de aromas, menos intenso y tras añadir el agua hirviendo recordaba a frutos secos y como a saco limpio. En boca no tiene tanto cuerpo y aunque resulta equilibrado, lamentablemente su recuerdo aromático es muy fugaz.

La especie arábica es originaria de la antigua Abisinia y es en América en donde se dedica la mayor superficie a su cultivo. El robusta es una especie africana de la que podemos destacar su elevado contenido en cafeína, del 3% frente al 1 o 1,5% del Arabica.

Estos dos cafés fueron comparados a su vez con un arábica lavado de Colombia. Los cafés lavados difieren de los secos pues el sistema de recolección es muy diferente. Aquí se recogen grano a grano, para pasar posteriormente a ser sometidos a un primer despulpado mecánico. El segundo despulpado se realiza por fermentación, que será seguido del lavado propiamente dicho, para ser luego los granos secados al sol. Los robusta son casi siempre recogidos por vía seca y por ello no se procedió a catar ningún café lavado de esta especie.

La mayor finura de los cafés lavados reside en, aparte de la selección de granos, la menor cantidad de residuos frente a los naturales, en los que estos residuos afectan negativamente a su aroma y sabor.

El colombiano lavado resultó ser el más intenso de aromas con notas muy delicadas y cremosas del tueste. En boca era el más ligero y con un gusto refrescante, gracias a una grata sensación ácida.

Grados de tueste

Tras esta impresionante muestra procedimos a hacer una comparación interesantísima, probar exactamente el mismo café sometido a diferentes grados de tueste.

En líneas generales podemos decir que a igualdad de café el grado de tueste tendrá una influencia inmediata, tanto en el aroma como en el gusto. Mientras menos tostado esté, será más afrutado, frente a notas más neutras o que puedan recordarnos a frutos secos, pudiendo llegar a olores que nos recuerden a asfalto caliente, cuando este es excesivo. Por otro lado, mientras más bajo sea el tueste el café será más ácido y en la medida en que este aumente la sensación ácida no solo disminuye, sino que se da paso a sensaciones más amargas.

Resulta curioso ver la forma de control de los tuestes, que se determina por colorimetría, comparando el color del grano molido con unos discos testigo coloreados. Cada color corresponde a un grado diferente de tueste, que además son conocidos con el tueste preferido por cada país. De una forma simplista se puede hablar de tueste bajo o alemán, medio o español y tueste elevado o italiano.

Las tazas fueron presentadas en orden creciente de tueste, pudiendo apreciarse diferencias notables de color. Lo más interesante estaba por verse. El aroma del Colombia lavado menos tostado era el más afrutado, el intermedio tenía un recuerdo muy agradable lácteo, cremoso y el último, comparativamente, daba la impresión de estar frente a un café calcinado.

En boca el menos tostado resultó ser el más ácido, con una acidez no bien integrada y por otro lado era muy fugaz, la persistencia o recuerdo aromático, después de escupirlo, era demasiado breve. El de tueste más intenso resultaba demasiado amargo y aunque su recuerdo gustativo, como aromático era muy largo, este no resultaba grato. En el punto medio resultó encontrarse la mayor virtud. Era el café de aromas más complejos, combinándose la fruta con un tueste delicado y sensaciones gratamente refrescantes en boca.

Técnicamente es fundamental partir de una materia prima óptima, de plena madurez y cumplir con la mayor celeridad en cada una de las fases del proceso de elaboración. De la pronta recolección a un rápido despulpado e inmediata fermentación. Proceder al tueste de cafés frescos, es decir del año de recolección. Pero el tueste no se limita a hablar del grado del mismo, sino además a si se trate de un tueste rápido o lento.

Método de cata

En la última y más larga de las series de cata se procedió a comparar diferentes orígenes de arabicas fundamentalmente lavados. Para que las comparaciones entre cafés sea lo más estricta posible, se sirve siempre la misma cantidad de café por taza y éstas, siendo del mismo tamaño, se llenan completamente. Esta es la única forma de apreciar diferencias reales de cuerpo, pues sino una mayor cantidad de café por taza, puede dar la falsa impresión de mayor corporeidad.

El color del café molido en la taza dará una idea del grado de tueste, lo que nos condiciona a pensar y en determinados aromas y sabores. Los diferentes cafés deben de molerse exactamente igual, es decir tener las partículas del mismo tamaño, para nuevamente ser estrictos en nuestras comparaciones.

Una vez molido el café y servido seco en la taza hay que olerlo y sacar las primeras impresiones, que se deberán comparar a los nuevos aromas que aparecen después de añadir el agua hirviendo. Se dejará enfriar a unos 75 grados y con una cuchara, de plata

para no darle aromas metálicos, se removerá para “romper la taza” y de esa forma agitar el café dentro del agua. Al tiempo que se “rompe la taza” se procede a oler nuevamente.

Se dejará sedimentar el café y se eliminará, con la cuchara, todos los posos como la crema que pudiese estar flotando, siempre enjuagando en agua la cuchara para no contaminar de aromas a la taza siguiente.

Una vez que haya sedimentado el poso y estando el café aún caliente, procederemos a sorber estrepitosamente el contenido de la cuchara para sacar impresiones tanto gustativas como nuevas notas aromáticas por vía retronasal. Con esta serie de indicaciones espero que resulte más sencillo hacernos a la idea de lo que hemos encontrado en los siguientes cafés.

En primer lugar catamos un café brasileño de Cerrado, con notas afrutadas y un recuerdo a frutos secos, que se corroboró en boca con un recuerdo a cacahuets y tanto su acidez como su cuerpo eran moderados.

El siguiente era de Papúa Nueva Guinea, con un aroma marcadamente “ácido”, con recuerdo al aroma de la baya del café. El nivel de acidez era también medio, pero de mayor cuerpo. Lamentablemente resultó plano en retronasal y al final de boca solo éramos capaces de sentir una gran sequedad.

A continuación probamos un café sorprendente Kenia AA. Su aroma recuerda tal vez a un té con limón y con un fondo de tueste muy cremoso. En boca resultó ser muy ligero con un carácter marcadamente ácido, aunque sin llegar a ser duro. La acidez nos sorprendió al principio por contraste, pero en la medida en que repetimos la cata, la acidez y aromas le imprimen un carácter muy personal, recordando tal vez más a un té que a un café. Lo que no deja de ser sorprendente.

En cuarto lugar tuvimos ocasión de probar el café más caro del mundo el “Blue Mountain” jamaicano, cuyo aroma recuerda tal vez más a frutos secos que a notas afrutadas y en boca es de cuerpo medio bajo, redondo, con la acidez muy integrada, pero creo que para ser el café más caro del mundo, se echa de menos mayor intensidad aromática en vía retronasal.

El de Puerto Rico resultó austero y agradable en aroma, pero en boca a parte de ser aún más ligero que el anterior, destaca demasiado una acidez no integrada y resulta demasiado neutro en vía retronasal.

En último lugar probamos un Sidamo de Etiopía, que también tiene un estilo que recuerda al té. Como a un té negro aromático con limón. Fue el más ligero de cuantos probamos, de marcada acidez y con ese recuerdo aromático tan personal.

Molienda y forma de preparación

Si éstos pueden parecer demasiados cafés, baste comentar que aún cabría ampliar el número comparando los mismos cafés más o menos molidos y preparados en puchero, con filtro y expres.

Como líneas generales, si se prepara en puchero, porque los tiempos recomendados de contacto del café superan los cuatro minutos, ha de ser molido grueso. Los para ser preparados con filtro han de tener una molienda media y los de cafetera express, como el tiempo de contacto del agua con el café es de tan solo unos segundos ha de ser molido fino.

El grado de tueste del café ha de ser creciente para estos diferentes métodos de elaboración, pues si recordamos, mientras menos tostado está el café resulta más ácido y en cafetera express es necesario sacrificar algo de aromas, con un tueste más pronunciado, para ganar en equilibrio gustativo. En el café, como en cualquier otro producto alimenticio, el equilibrio gustativo es una de las claves para la identificación de la calidad.

Quisiera agradecer la colaboración desinteresada de Supracafé y de Restaurante Asturianos, en donde se celebraron estas sesiones de cata. Sin ellos este artículo no hubiese podido realizarse y lo que es más importante aún, no cabría la posibilidad de realizar la cata de cafés prometida para todos Uds. que tengan interés en participar en una cata de café como la aquí descrita para mediados de Febrero, previa confirmación telefónica a Ricardo Oteros en el teléfono 91/647 55 00 o fax 647 5433 de Madrid.

El conocimiento del café en España, a nivel general, es aún demasiado incipiente. En un futuro esperamos poder hablar no solo de diferentes especies, sino de variedades y asimismo al hablar de orígenes no limitarnos a mencionar el país, sino la zona concreta de producción. Queda aún mucho camino por recorrer y este tal vez sea un simple primer paso en el excitante mundo del café.

VINOS DEL PIAMONTE

por Don Pela

La enorme riqueza vinícola italiana es el resultado de la suma de la riqueza vinícola de cada una de sus zonas. El mismo Piamonte ofrece una gama tan extensa de vinos blancos, espumosos y de postre, que hablaremos solo de tintos, pues hablar de todos ellos sería como leer unas páginas de las guías telefónicas, con muchos protagonistas, pero con poca acción.

El noreste italiano se subdivide en cuatro regiones: Valle de Aosta, Piamonte, Lombardía y Liguria. Entre Liguria y el Valle de Aosta se encuentra el Piamonte, la segunda región más extensa de Italia después de Sicilia.

Algunos de los mejores vinos italianos se producen aquí a partir de variedades locales como son la Nebbiolo, Dolcetto y Barbera. La variedad Nebbiolo es una de las más difiles en el mundo, no solo por su complicado cultivo, sino también por sus vinos que son demasiado variados. Sus estilos van desde vinos relativamente fáciles de beber jóvenes con caracteres afrutados muy agradables, a vinos duros, incluso después de muchos años de envejecimiento. Aunque los orígenes de la variedad parecen ser los montes de Langhe, al sur del Piamonte, en donde hay constancia escrita de su presencia desde 1268, se ha cultivado de manera extensiva por todo el norte de Italia, sobre todo a partir de la segunda mitad del siglo XIX. Lamentablemente, después de la filoxera fue sustituida por variedades que requerían menos atenciones. Hoy en día su feudo se ha visto reducido y se encuentra sobre todo en regiones subalpinas del Piamonte y en cantidades muy inferiores en Lombardía.

Se dice que su nombre deriva de “nebia”, la palabra italiana para niebla. Es una variedad tardía y suele coincidir que el momento de la vendimia, desde finales de octubre a primeros de noviembre, la región se encuentra inmersa en niebla.

Es una variedad poco productiva, lo que la hace poco atractiva para elaboradores que anteponen cantidad a calidad, y por si fuera poco es poco estable. Es decir, se comporta de manera diferente con diferentes condiciones medioambientales. Por ello no ha de extrañarnos que la misma variedad reciba infinidad de nombres locales, que en muchos casos hacen referencia al nombre del municipio o área en que se cultive. Pero la diferencia de nombres está justificada porque hay diferencias en los vinos, reflejo de las variaciones de suelos así como de climas de cultivo. Muestra todo su potencial en las zonas más montañosas del norte; los Alpes nevados al fondo no solo ofrecen un paisaje majestuoso, sino que además proveen las condiciones climáticas únicas dilatando el período de crecimiento.

La piel gruesa de la variedad la hace sobrevivir, sin pudrirse en las mañanas con nieblas de octubre y es en esta misma piel donde residen su gran tanicidad y potencial de envejecimiento.

La cantidad de tanino variará de zona a zona como por diferentes métodos de elaboración. Sus vinos sin embargo no tienen una gran capa, o intensidad colorante, pues generalmente se fermenta en grandes depósitos de madera, comenzando un proceso oxidativo de color.

Su aroma es exquisito recordando a moras, zarzamoras y frutas del bosque. En algunos casos aparecen además notas de violetas, menta, regaliz y trufas sobre un fondo característico de madera vieja y cera, que nos puede hacer recordar el olor de una iglesia antigua.

En el paladar pueden presentar complicaciones para determinados catadores. Incluso en los vinos de estilo más ligero, la cantidad tanto de tanino como de acidez supera el contenido aceptable por la inmensa mayoría, resultando duros, astringentes y con una acidez punzante. Pero el tiempo hace maravillas y bien con el envejecimiento adecuado como con aireación, o ambos, esta estructura tánica proporciona un paladar refinadísimo y tremendamente persistente.

Barbaresco y Barolo

Los mejores vinos de Nebbiolo se encuentran alrededor de la localidad de Alba, al sureste de Turín. En ella se encuentran las zonas de Barbaresco, al norte y Barolo al sur, llamados el Rey y la Reina de los vinos italianos, por la intensidad de color y poderío de los Barolo y la ligereza de los Barbaresco.

Barbaresco, con unas 500 hectáreas de producción, es la zona más pequeña. Debido a que las variaciones en el terreno son muy marcadas, en cuanto a diferencias de inclinaciones y altitudes, no hay por ello diferencias tan marcadas en sus vinos como en los Barolo. El suelo es asimismo más suelto en Barbaresco que en Barolo. La combinación de suelos más sueltos y laderas menos pronunciadas producen vinos más ligeros y de menores graduaciones alcohólicas, de hecho el mínimo legal requerido para los Barbaresco es de 12% frente al 13 de los Barolo. Por ello también se establecen diferencias legales por las DOCG (Denominazione di Origine Controlata e Garantita) de los períodos mínimos de envejecimiento que son de dos a tres años respectivamente.

Barolo tiene una extensión de 1.200 hectáreas y la superficie media de sus parcelas es de tan solo una hectárea. Se subdivide en dos valles, el de Serralunga y el de Barolo. Los vinos de Serralunga tienen más cuerpo, son más tánicos y de un mayor potencial de envejecimiento, mientras que los de Barolo, incluyendo el término de La Morra, son más ligeros y perfumados y maduran antes.

Algunos elaboradores estiman que es necesario mezclar vinos procedentes de ambos valles para combinar los elementos necesarios en un Barolo de la misma categoría. Lo que habría que comprobar es si realmente un elaborador que posee, por ejemplo, una hectárea en Serralunga y media en Barolo se molestaría en elaborar y embotellar ambos vinos por separado. Quedan ya en el olvido aquellas botellas, que aún existen, de mediados del siglo XVIII en las que figura el nombre de la parcela de elaboración, es decir vinos de terruño.

Los 60 traen los vinos de terruño

En cierta medida se recuperó esta tendencia con un movimiento iniciado en los años 60, embotellando vinos con mención de origen, aún dentro de la misma denominación.

Así pues, se pueden encontrar vinos de Barolo de un mismo elaborador y cosecha pero con el nombre concreto del viñedo. Aunque es confuso, requiriendo la utilización de mapas con precisión militar para poder saber donde nos encontramos, algo idéntico a lo que sucede en la Borgoña, y allí nadie parece quejarse. Otro de los motivos para tomar esta decisión es que se han pagado precios más elevados por la variedad Nebbiolo que por otras variedades tintas, lo que ha ocasionado una auténtica carrera de plantaciones de esta variedad en terrenos donde lamentablemente no llega a alcanzar una madurez suficiente y por ello hoy la prima de precio sólo se ofrece si se encuentra en terrenos especialmente aptos.

Métodos de elaboración

Los métodos de elaboración contrastan enormemente entre los tradicionalistas y modernistas, movimiento que comenzó como respuesta a una visita de uno de los más célebres enólogos bordeleses, Emile Peynaud. Tras visitar la zona y probar, los que eran según los expertos locales, los mejores vinos, no dudó en sentenciar que estaban oxidados. Heridos sus orgullos comenzaron a elaborar vinos de corte moderno, que no requiriesen tantos años para poder ser bebidos y en los que no se corriesen tantos riesgos de estropearlos, más que de mejorarlos después de una crianza.

Llegó, cómo no, el acero inoxidable, buscando más aromas de la variedad que de los depósitos de madera y las barricas de roble para la crianza, en vez de los grandes fudres. Los tradicionalistas continúan envejeciendo los vinos en “botte”, fudres o botas de madera, durante dor, tres y hasta 10 años, dependiendo de las condiciones de las cosechas, como del origen de las uvas.

Hay que destacar la presencia de Angelo Gaia, que es partidario del empleo de barricas en vez de fudres. Él puede ser considerado el auténtico embajador de Barbaresco, sus vinos son de tal calibre que ha inspirado al escritor Esward Steinberg a compartir varias vendimias que han quedado reflejadas en su libro “Cómo se hizo el gran vino” y que el mismísimo Robert Mondavi ha descrito como “un gran libro, sobre un gran hombre, que elabora un gran vino”. En cierto modo los modernistas han querido volver a la tradición obteniendo vinos que sean capaces no sólo de envejecer durante largos períodos de tiempo, sino que fundamentalmente conserven caracteres afrutados y por tanto reflejen el carácter de los viñedos concretos de los que proceden. Han logrado elevar la categoría de los vinos al mismo nivel que los mejores vinos de Burdeos; son distintos por tratarse de variedades y climas diferentes, pero cualitativamente son comparables.

Lamentablemente ésta es la situación con tan solo unos pocos elaboradores, la inmensa mayoría continúa produciendo vinos que no son dignos de ser llamados Barolo o Barbaresco, pero no nos equivoquemos, esto es algo que también sucede en nuestra Rioja o Ribera del Duero.

Otras variedades, otros vinos

Aparte de los Barolo y Barbaresco se elaboran otros muchos vinos a partir de la variedad Nebbiolo. En algunos casos estos vinos anteriormente mencionados pueden ser descalificados pasando a denominarse Nebbiolo delle Langhe, porque el elaborador piense que no llegan a alcanzar la calidad de los Barolo.

Como hemos comentado anteriormente la variedad es tardía y por ello se puede cultivar en los viñedos más privilegiados. En el resto de los terrenos encontraremos fundamentalmente la temprana Dolcetto. Llamada así por alcanzar niveles de madurez superiores en menos tiempo, de ella se obtienen vinos más suaves y con menor potencial de envejecimiento, existen 7 DOC para Dolcetto siendo d'Alba, d'Acqui, d'Asti, di Diano d'Alba, di Dogliani, di Ovada y Dolcetto delle Langhe Monregalesi. Aunque por supuesto que existen diferencias entre ellos, sus vinos pueden ser definidos como intensos de color, con acideces moderadas y con un recuerdo aromático a uvas recién estrujadas. Aunque son vinos más suaves, su calidad puede ser muy elevada.

Otra de las variedades del noroeste italiano es la prolífica Barbera, tremendamente popular entre los viticultores no solo por sus elevados rendimientos, sino por su adaptabilidad a terrenos donde otras variedades no son capaces de fructificar. Con frecuencia se encontraba en grandes botellas en los supermercados locales, hasta que tuvo lugar el escándalo del metanol que en 1986 se cobró la vida de 22 personas.

Esto lógicamente produjo un descenso en su consumo y por ello sus elaboradores han cambiado el tipo de envase por botellas estándar de 75cl con la idea de dar una imagen de mayor cuidado en su elaboración. Existe toda una gama de estilos bien diferenciados, desde los “frizzante”, semi-espumosos, vinos jóvenes y afrutados, como con crianza en barrica.

En los términos de Alba y de Asti se elaboran vinos varietales 100%, es decir, sin mezclar con otras variedades. De jóvenes tienen un color intenso con aromas que pueden recordar a ciruelas y en el paladar podremos sentir la ligera presencia del carbónico y un final de boca marcado por la acidez.

El resto de los vinos, en los que hay una adición de otras variedades, como son la Fresia y Grignolino, son ideales para consumir jóvenes. Es curioso que esta última variedad, a mediados del pasado siglo, era cuidada con mayor mimo que la Nebbiolo. La ligereza de su color, su fino perfume y su delicado paladar contrasta enormemente con la robustez de la Nebbiolo y si tomamos el vino solo parece demasiado austero, pero su principal virtud reside en la gran capacidad para acompañar los platos locales. Los estilos de vino de ella obtenidos son asimismo enormemente variados desde espumosos a criados en botte, llegando los mejores de ellos, como los de Aldo Conterno, a parecerse a algún Nebbiolo.

Otras variedades de interés en la zona son los Brachetto y Ruche, que algunos dicen que proceden de la Borgoña y la Bonarda. La lista podría incluir fácilmente una docena más de variedades locales como la curiosísima Malvasía Nera, sin mencionar variedades foráneas, como la Cabernet Franc. Pero la riqueza del Piamonte se debe al respeto y confianza en sus variedades locales. Las técnicas modernas de elaboración han logrado subrallar la tremenda personalidad de sus uvas y se confirma que la grandeza de las denominaciones de origen no es más que la gradual adaptación de las variedades locales a su entorno. Algo que en el Piamonte ha sido comprendido desde hace mucho tiempo, por ello un número importante de sus denominaciones es el del nombre de la variedad cultivada.

CLASIFICACIÓN GENERAL DE LOS VINOS TRANQUILOS POR ESTILO, UVAS, PAÍS Y ZONA DE PRODUCCIÓN

VINOS BLANCOS SECOS Y LIGEROS

CHARDONNAY

Francia: Borgoña: Chablis, Macon
Valle del Loira: Haut Poitou

Italia: Trentino-Alto Adige

Eslovenia

SAUVIGNON BLANC

Chile: Curicó

Francia: Borgoña: St. Bris, Valle del Loira: Haut Poitou, Touraine

Italia: Alto Adige, Friuli

Nueva Zelanda: Isla Sur: Marlborough

S. BLANC Y SEMILLON

Francia: Premières Côtes de Bordeaux, Graves, Entre-deux-Mers, Bergerac, Buzet, Duras

CHENIN BLANC

Francia: Valle del Loira: Anjou, Saumur, Savennières, Vouvray

PINOT (familia de)

Francia: Alsacia

Italia: Alto Adige, Friuli

OTROS (no listados por variedades)

Francia: Muscadet, Aligoté

Italia: Verdicchio, Soave, Frascati seco

Portugal: Vinho Verde

BLANCOS SECOS, AROMÁTICOS Y ESPECIADOS**RIESLING**

Francia:Alsacia

Alemania:Todos los "Trocken". Mosel-Saar-Ruwer, Nahe (Kabinett)

Italia:Alto Adige (Riesling Renano)

Estados Unidos:"Johannisberg Riesling"; California: Valle del Napa. Oregón: Valle de Willamette

GEWURZTRAMINER

Francia:Alsacia

Italia:Alto Adige, Friuli

Nueva Zelanda:Isla Norte: Gisborne

España:Penedés, Somontano

Estados Unidos:Oregón: Valle de Willamette

PINOT (familia de)

Francia:Alsacia (llamados Tokay-Pinot Gris)

MOSCATEL (familia de)

Australia:Valle de Barossa

Francia:Muscat D'Alsace

BLANCOS SECOS CON CUERPO**CHARDONNAY**

Australia:Nueva Gales del Sur: Valle Hunter

Victoria: Milawa, Valle de Yarra

Sur:Barossa, Clare, Coonawarra, Valles Sur

Oeste de Australia: Montes Barker

Bulgaria:Preslav

Chile: Curicó, Maipo

Francia: Borgoña "Premier y Grand Cru": Chablis, Corton-Charlemagne, Meursault, los Montrachets, Montagny, St. Vetrán, Macon Villages, Pouilly-Fuissé, Ardèche

Italia: Umbria, Toscana

Nueva Zelanda: Isla Norte: Gisborne, Bahía de Hawkes

Estados Unidos: California: Valles del Napa y Sonoma
Oregón: Valle de Willamette

SAUVIGNON BLANC

Francia: Valle del Loira: Menetou-Salon, Pouilly-Fumé, Quincy, Sancerre

Nueva Zelanda: Isla Norte: Auckland, Bahía de Hawkes

Estados Unidos: California: Napa, Sonoma
Oregón: Valle de Willamette (a veces llamada "Fumé Blanc")

SEMILLON

Australia: Nueva Gales del Sur: Valle del Hunter, Riverina

SAUVIGNON BLANC y SEMILLON

Francia: Burdeos: Pessac-Léognan

OTROS (no listados por variedades)

Italia: Gavi, Orvieto 'Secco'
BLANCOS SEMI-SECOS

RIESLING

Australia: Zona Sur: Montes de Adelaida, Valle de Barossa, Clare
Victoria: Milawa, Rutherglen
Zona Oeste: Montes Barker

Bulgaria: Preslav

Francia: Alsacia "Vendage Tardive"

Alemania: Los Halbtrocken, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe (los Spätlesse)

Italia: Trentino-Alto Adige

Estados Unidos: California: Valle del Napa

GEWURZTRAMINER

Francia:Alsacia "Vendage Tardive"

Ex-Yugoslavia:Vojvodina

LASKI RIESLING/OLASZ RIZLING

Hungría:Balatón, Pecs.

Italia:los Riesling Itálicos

Eslovenia

MULLER-THURGHAU

Alemania:Liebfraumilch y los "Bereich"

Inglaterra:todos sus condados de producción

Italia:Alto Adige

Nueva Zelanda:Isla Norte y Marlborough en la Isla Sur

CHENIN BLANC

Francia:Valle del Loira: Vouvray y Anjou "demi-sec"

BLANCOS SEMI DULCES Y DULCES

RIESLING

Australia:los Rhine Riesling con la mención "Late Harvest"(dulces)

Alemania:Rheingau, Pfalz, Rheinhessen
"Spätlesse o Auslese" (semi dulces), "Beerenauslese", "Trockenbeerenauslese" y
"Eiswein"(dulces)

Estados Unidos:Johannisberg Riesling "Late Harvest" (dulces)

GEWURZTRAMINER

Austria:Burgenland "Beerenauslese y "Trockenbeerenauslese" (dulces)

Francia:Alsacia "Selection des Grains Nobles" (dulce)

MOSCATELES

Australia:Victoria: Rutherglen, Milawa, llamados "Liqueur muscat" (dulces)

Francia:Frontignan, Lunel, Muscat de Beaumes de Venise (dulces)

SEMILLON

Australia:Nueva Gales del Sur: Hunter, Riverina
Zona Sur: Barossa (dulces)

SAUVIGNON BLANC y SEMILLON

Francia:Burdeos:Premières Côtes (semi dulces),Barsac, Sauternes (dulces),
Monbazillac (dulces)

CHENIN BLANC

Francia:Valle del Loira: Vouvray "Moelleux", Coteaux du Layon (dulces)

OTROS

Hungría:Tokay 3,4 o 5 "Puttonyos" (dulces)

Italia:Orvieto, Frascati ("abboccato")

VINOS TINTOS LIGEROS Y MEDIOS

CABERNET SAUVIGNON

Italia:Trentino-Alto Adige

Nueva Zelanda:Isla Norte: Auckland, Bahía de Hawkes
Isla Sur: Marlboroug

Rumania:Murfaltar

Eslovenia

GAMAY

Francia:Borgoña: Beaujolais, Beaujolais Village, Brouilly Côte de Brouilly, Chénas,
Chiroubles, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, Bourgogne, Màcon.
Touraine

Hungría:Sopron "Kekfrancos"

CABERNET SAUVIGNON (principal)

Francia:Burdeos: Médoc, Haut-Médoc, Graves

Italia:Trentino, Veneto

PINOT NOIR

Francia:Alsacia

Valle del Loira: Menetou-Salon, Sancerre

Italia: Alto Adige "Blauburgunder"
 Collio, Colli del Friuli, Trentino "Pinot Nero"

CABERNET FRANC

Francia: Valle del Loira: Bourgeuil, Chinon, St. Nicolas de Bourgeuil, Saumur,
 Saumur-Champigny

Italia: Friuli, Trentino-Alto Adige, Veneto

GARNACHA (dominante)

Francia: Languedoc-Rousillon, Rhône, Côtes du Rhône, Gard, Tavel, Vaucluse

España: Navarra

OTROS

Francia: Lubéron, Provence, Ventoux

Italia: Bardolino, Lambrusco, Valpolicella, Chianti (los tradicionales)

España: Valdepeñas

VINOS TINTOS MEDIOS Y CON CUERPO

CABERNET SAUVIGNON

Australia: Zona Sur: Montes de Adelaida, Coonawarra
 Victoria: Valle de Yarra

Bulgaria: Suhindol

Chile: Valles de Curicó y Maipo

Francia: Coteaux d'Aix-en Provence
 Languedoc-Rousillon

Italia: Friuli
 Venegazzu
 Emilia Romana
 Umbría

España: Penedés

Estados Unidos: California: Monterrey, Sonoma
 Oregón: Valle de Willamette

MERLOT

Bulgaria:Montes de Sakar

Francia:l'Hérault
Languedoc-Rousillon

Italia:Friuli
Trentino-Alto Adige
Veneto

Ex- Yugoslavia:Vojvodina

CABERNET SAUVIGNON (dominante)

Francia:Burdeos, Burdeos Superior, "Petits Châteaux" de Médoc y Grèves.Côtes de Bergerac, Duras y Buzet

Líbano:Bekaa
Nueva Zelanda:Isla Norte: Auckland

PINOT NOIR

Francia:Borgoña (Côte d'Or) Hautes Côtes y Côtes de Beaune, Côtes de Beaune Villages, Hautes Côtes y Côtes de Nuits, Beaune, Nuits St. Georges, Pernand-Vergelesses, Santenay, Volnay, Côte Chalonnaise, Givry, Mercury, Rully

Estados Unidos:California: Valle de Napa
Oregón: Valle de Wilamette

TEMPRANILLO

España

MERLOT (dominante)

Francia:Burdeos: "Petits Châteaux" de Bourg, Blaye, Fronsac, St. Emilion y Pomerol

GARNACHA (dominante)

Francia:Ardèche
Rhône: Côtes du Rhône Villages, Lirac, Tricastin

España:Navarra, Rioja, Penedés

OTROS (no listados por variedades)

Francia:Corbières
Fitou
Languedoc-Rousillon
Miervois

Portugal:Bairrada, Dão

TINTOS CON CUERPO

CABERNET SAUVIGNON

Australia:Nueva Gales del Sur: Río Hunter, Riverina
Victoria: Mildura, Milawa
Zona Sur: Valle de Barossa, Clare, Vales del Sur
Oeste: Río Margaret, Montes Barker

Bulgaria:Svishtov, Plodiv, Oriahovica

Italia:Sassicaia

Estados Unidos:California: Valle del Napa, Río Russian, Valle de Santa Ynez

MERLOT

Estados Unidos:California: Napa, Sonoma, Valle de Santa Ynez

CABERNET SAUVIGNON (principal)

Francia:Burdeos: "crus classés" de Graves, Listrac, Margaux, Moulis, St. Estèphe, St. Julien, Pauillac

MERLOT (principal)

Francia:Burdeos: "crus classes" de St Emilion, Pomerol

SYRAH/SHIRAZ

Australia:Nueva Gales del Sur: Valle Hunter
Zona Sur: Valle de Barossa, Coonawarra

Francia:Rhône: Cornas, Côte Rôtie, Crozes-Hermitage, Hermitage, St. Joseph

NEBBIOLO

Italia:Piamonte, Barbaresco, Barolo, Carema, Gattinara, Ghemme, Spanna

PINOT NOIR

Francia:Borgoña: "Premier y Grand Cru" de Aloxe-Corton, Beaune, Chambolle-Musigny, Fixin, Gevrey-Chambertin, Morey St. Denis, Nuits St.Georges, Pernand-Vergelesses, Pommard, Santenay, Savigny-les Beaune, Volnay, Vosne Romanée, Vougeot

TEMPRANILLO

España:Rioja: Reserva y Gran Reserva
Ribera del Duero

GARNACHA (principal)

Francia:Rhône: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas

OTROS

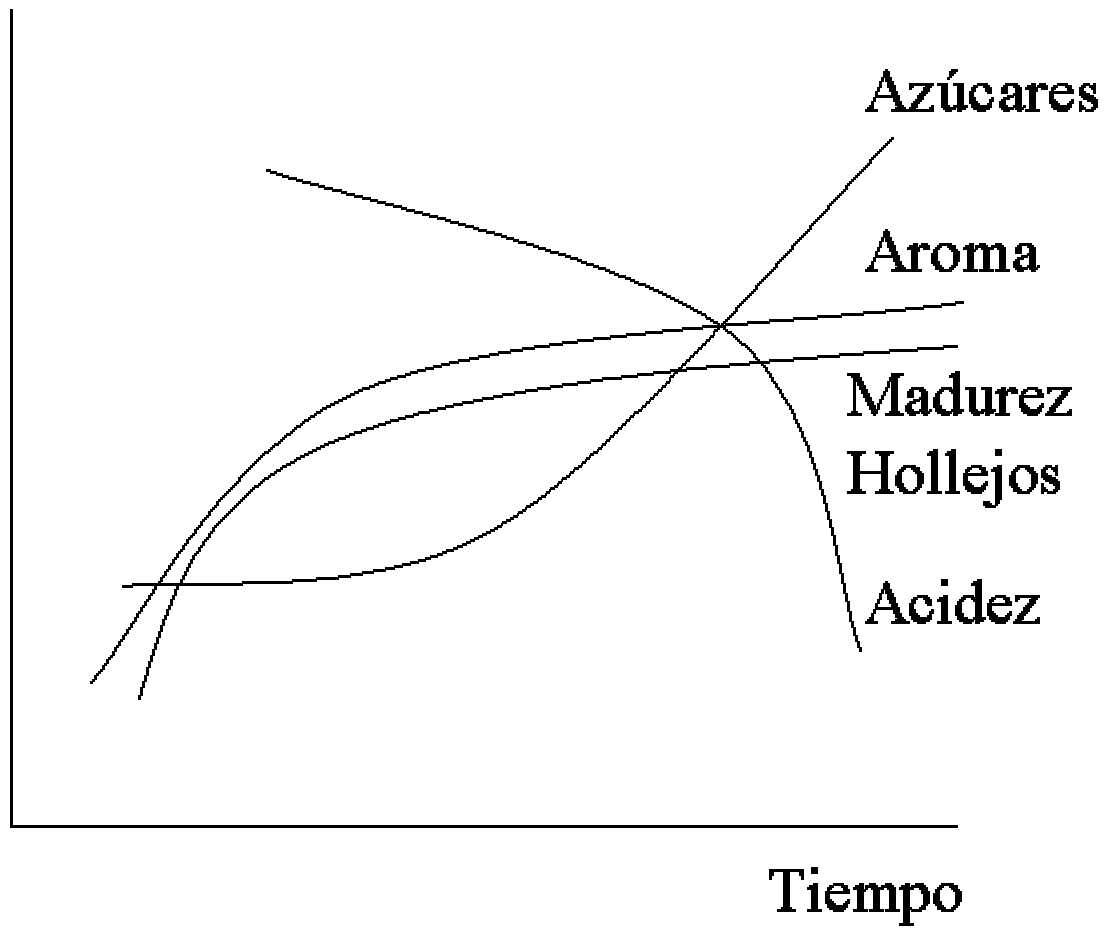
Hungría:Sangre de Toro
Italia:Chianti Classico Riserva
Brunello di Montalcino

ANEXO II

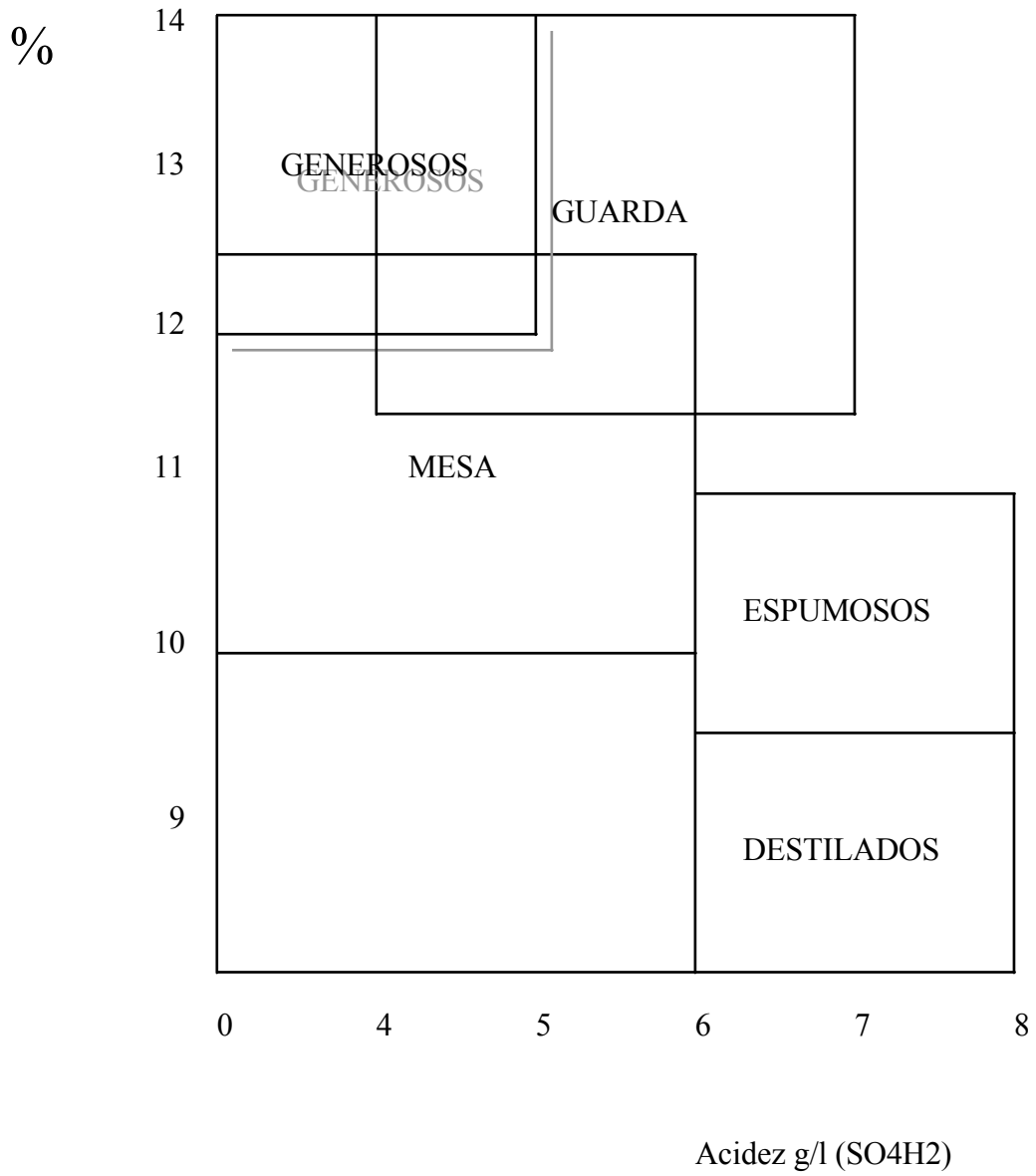
DIAGRAMAS Y FICHAS

MOMENTO DE VENDIMIA	119
CRITERIOS DE VENDIMIA 120	
METODO DE CATA PARA VINOS TRANQUILOS	121
FICHAS DE CATA PARA VINOS TRANQUILOS	122
LISTADO DE COLORES	123
AROMAS DE LA UCDAVIS	124
METODO DE CATA PARA ESPUMOSOS	125
FICHAS DE CATA PARA ESPUMOSOS	126
ESTILOS DE VINOS ESPUMOSOS 127	

MOMENTO DE VENDIMIA



CRITERIOS DE VENDIMIA



JOAQUIN GALVEZ BAUZA			
Vinos catados:			
A:			
B:			
C:			
	Vino A	Vino B	Vino C
I. Fase Visual			
1. Intensidad			
2. Color			
2.1. Tonalidad			
2.2. Variación Sí/No			
2.3 Evolución Sí/No			
3. Aspecto			
II. Fase Olfativa			
1. Copa Parada			
1.1. Intensidad			
1.2. Aroma (prim, sec, terciario)			
1.3. Aroma Dominante/Neutro			
2. Tras Agitar			
2.1. Variación Sí/No			
2.2. Unidimensional/Complejo			
2.3. Evaluación de Calidad			
2.4. Bouquet			
III. Fase Gustativa			
1. Intensidad/Cuerpo			
2. Gusto dominante/Equilibrio			
3. Peso de fruta			
4. Evaluación			
IV. Via Retronasal			
1. Intensidad (Alta, media, baja)			
2. Variación			
3. Persistencia			
V. Postgusto			
1. Intensidad/Duración			
2. Notas Dominantes			
VI. Conclusión			
1. Evaluación			
2. Momento de consumo			
3. Estilo Moderno/Tradicional			

TINTOS**Rojo** (claro, oscuro)

Rojizo

Rojo franco

Rojo violeta

Rojo amapola

Rojo cereza

Rojo grosella

Rojo sangre

Rojo fuego

Rojo ladrillo

Rojo anaranjado**Rojo amarillento****Rojo marrón**

Carmín

Rubí

Rubí quemado

Granate

Granadina

Bermejo

Bermellón

Púrpura

Purpúreo

Purpurino

Violeta

Violáceo

Azul

Azulado

Negro

Negruzco

Teja

Pajizo

Ojo de perdiz

Marrón

Ocre

Café

BLANCOS**Incoloro****Blanco****Amarillo** (pálido, oscuro)**Amarillo verdoso**

Amarillo canario

Amarillo limón**Amarillo paja**

Pajizo

Amarillo dorado

Amarillento

Junquillo

Topacio

Topacio quemado

Oro pálido**Oro verde**

Oro fino

Oro viejo

Oro rojo

Dorado

Roux

Rojizo

Hoja seca

Bistre (humo)

Castaño

Agua de castañas

Madera

Maderizado pardo

Ambar

Anteado

Cobrizo

Pardo

Parduzco**Caoba**

Caramelo

Manchado**ROSADOS****Gris**

Champán

Rosado**Clarete**

Rosa violeta

Rosa franco

Rosa peonía

Rosa cereza

Rosa frambuesa

Rosa carmín

Rosa amarillo**Rosa****anaranjado****Rosáceo**

Rojizo

Albaricoque

Piel de cebolla

Anaranjado

Salmón

los colores más utilizados se destacan en negrilla

Research Note

Modification of a Standardized System of Wine Aroma Terminology

A. C. NOBLE¹, R. A. ARNOLD², J. BUECHSENSTEIN³,
E. J. LEACH⁴, J. O. SCHMIDT⁵, and P. M. STERN⁶

A modified version of the wine aroma wheel has been constructed to clarify and improve the proposed list of standardized wine aroma terminology. The order of terms has been reorganized to facilitate its use. Terms describing the "nutty" aromas in wine have been added. In addition, reference standards are suggested to define most of the terms.

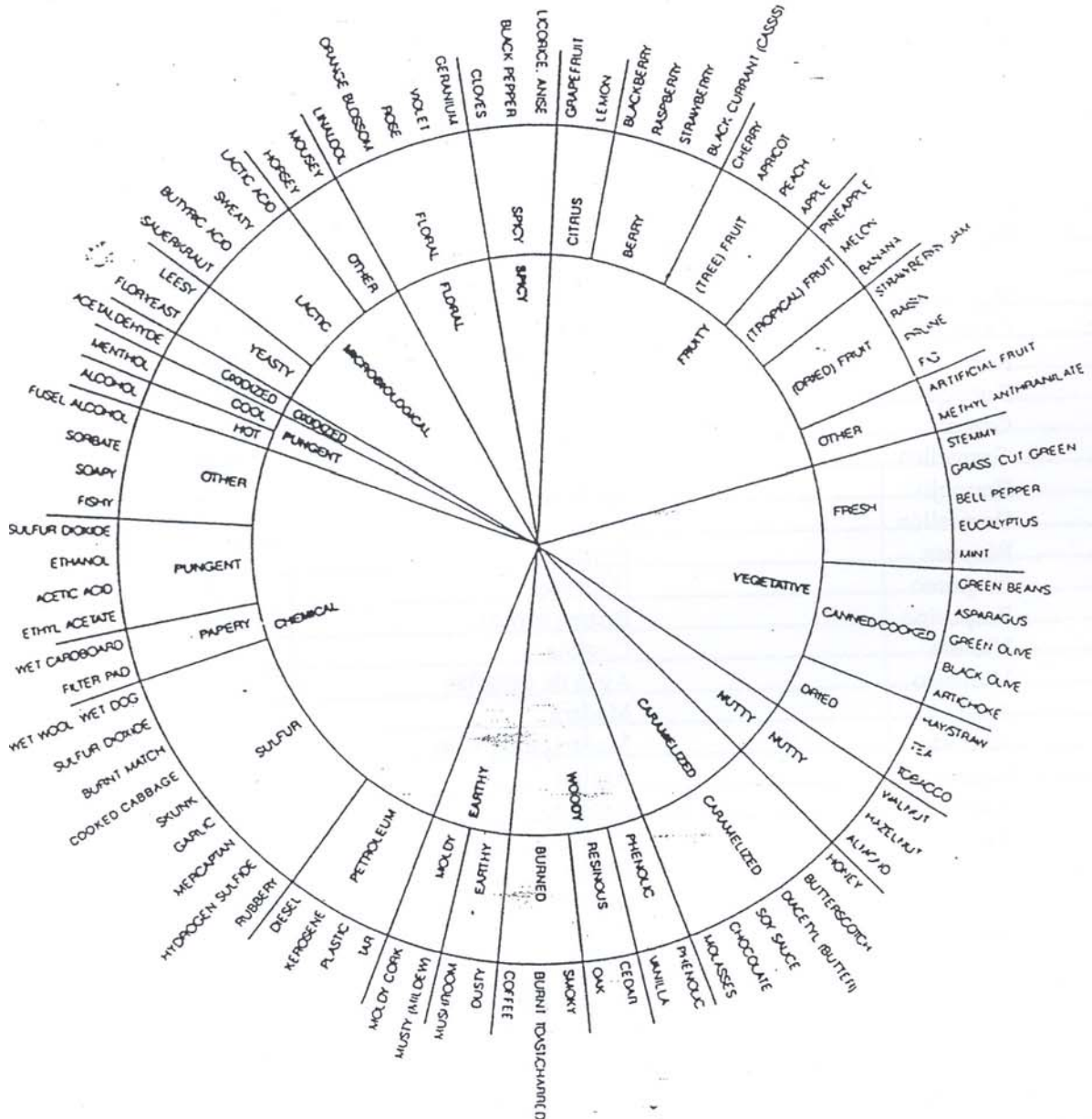


Fig. 1. Modified ASEV Wine Aroma Wheel showing first-, second-, and third-tier terms.

ANN NOBLE UCDAVIS AROMA WHEEL

FRUITY

Lemon
Lime
Grapefruit
Orange
Pineapple
Melon
Banana
Lychee
Peach
Apricot
Apple
Pear
Blackcherry
Mulberry
Blackberry
Raspberry
Strawberry
Blackcurrant
Gooseberry
Grapey
Raisin
Prune
Fig
VEGETAL
Grassy
Nettles
Green Pepper
Eucalyptus
Mint
Geranium Leaves
Currant Leaves
Canned Asparagus
Boiled Cabbage
Tobacco
Straw
Tea

NUTTY

Hazelnuts
Chestnut
Coconut
Marzipan
Almond Kernel
Almond
SWEET
Chocolate
Molasses
Caramel
Barley Sugar
Honey
Biscuit
BURNT
Toasted Bread
Burnt Toast
Coffee
Burning Rubber
Smokey
WOODY
Pine
Pencil Shavings
Cigar Box
Oak
Wet Wood
EARTHY
Dirty Dishcloth
Mould
Undergrowth

FLORAL

Vaguely Floral
Violet
Elderflower
Rose
Orange Blossom
SPICY
Spicy
Liquorice
Black Pepper
Vanilla
ANIMAL
Cat's Pee
Mousey
Meaty
Game
Bacon Fat
Leather
MICROBIOLOGICAL
Buttery
Bread Yeasts
Flor Yeast
CHEMICAL
Acetaldehyde
Pear Drops
Wet Cardboard
Dry Cardboard
Struck Match
Rotten Eggs
MINERAL
Petrol, Kerosene
Wet Stones
Flint

JOAQUIN GALVEZ BAUZA**Vinos catados:**

A:

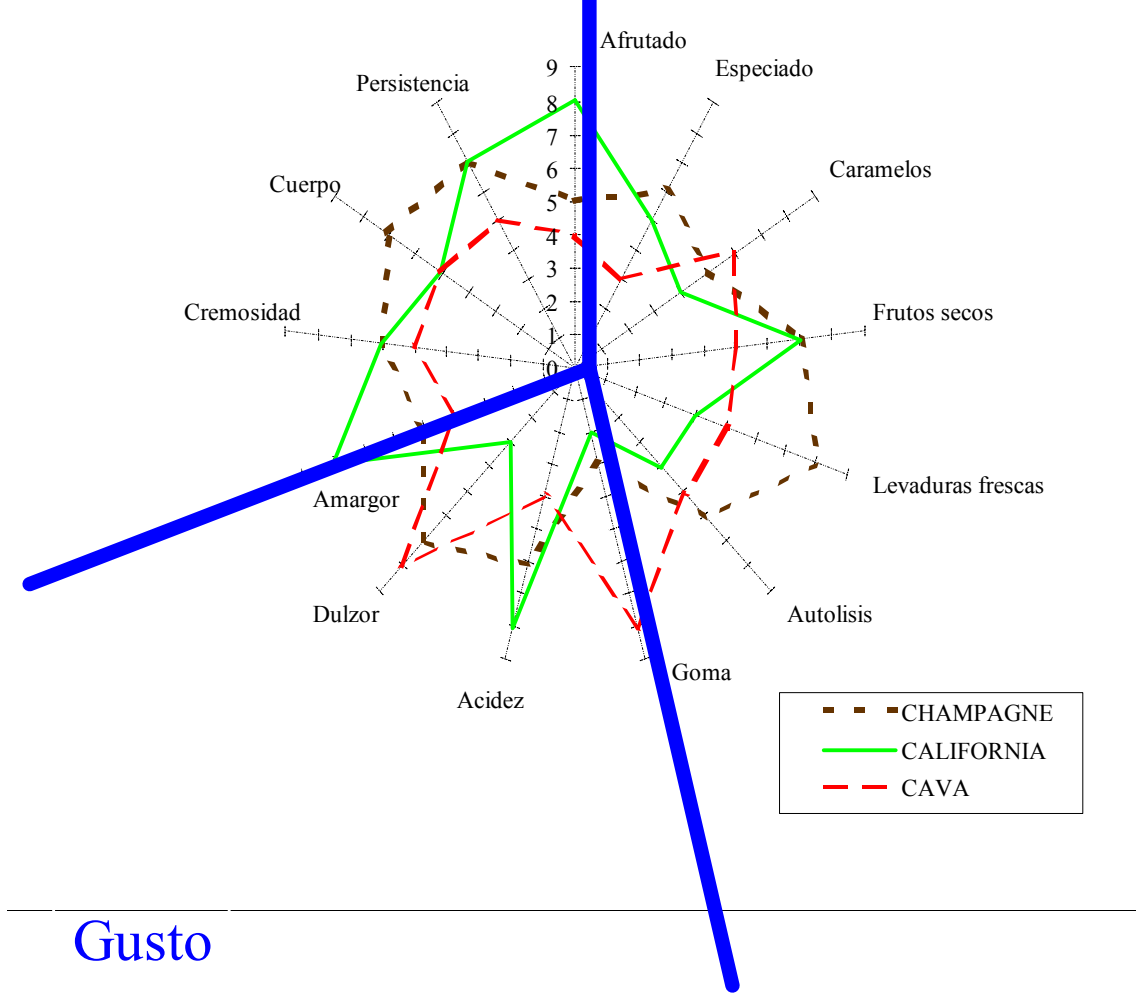
B:

C:

	Vino A	Vino B	Vino C
I. Fase Visual			
1. Intensidad/Capa (Alta, media, baja)			
2. Color			
2.1. Tonalidad			
2.2. Variación Sí/No			
2.3. Evolución Sí/No			
3. Burbuja			
3.1 Tamaño			
3.2 Formación de Rosarios Sí/No			
3.3 Formación de Corona Sí/No			
3.4 Persistencia			
II. Fase Olfativa			
COPA PARADA			
1. Intensidad (Alta, media, baja)			
2. Aroma: Afrutado/ Lev. Frescas /Autolisis			
3. Unidimensional/Complejo			
4. Evaluación de la Calidad			
III. Fase Gustativa			
1. Comportamiento de la burbuja			
2. Intensidad/Cuerpo (Alta, media, baja)			
3. Gusto dominante/Equilibrio			
4. Peso de fruta			
5. Evaluación			
IV. Via Retronasal			
1. Intensidad (Alta, media, baja)			
2. Variación			
3. Persistencia			
4. Evaluación			
V. Postgusto			
1. Intensidad/Duración (largo, medio, corto)			
2. Notas Dominantes			
3. Evaluación			
VI. Conclusión			
1. Momento de consumo			
2. Evaluación			

Estilos de Espumosos

Tacto Aroma



DIVERSAS FICHAS DE CATA

1	OIV (Oficina Internacional de la Viña y el Vino)	134
2	UIOE (Unión Internacional de Enólogos)	135
3	OIV Vinos tranquilos y espumosos	136
4	UIOE Vinos tranquilos y espumosos	137
5	Instituto de Fermentaciones Industriales	138
6	INAO Castell	139
7	Instituto de Enología de Burdeos	140
8	UIOE	141
9	Asociación Asturiana de Sumilleres	142
10	10 Ficha Experimental, para vinos blancos experimentales	143
11	Ficha de Cata de Maderas, Joaquín Gálvez Bauzá	144
12	International Wine Challenge, Londres 1992	145
13	Essai sur le style des vins de Margaux	146
14	Universidad Politécnica de Madrid	147
15	CRDO Vinos de Madrid	148

COMITE DE CATA

D. Origen
 C. Vitivinícola
 Clase de vino
 Tipo de vino Alada
 Bodega
 Marca
 Fecha
 Catador
 Nº de muestra
 Control Calidad SI NO
 Nº Total de puntos

		Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado	TOTALES PARCIALES
Fase Visual	Intensidad	0	1	3	4	6	8	99	
	Cejaidad	0	2	6	8	12	18	99	
Fase Olfativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	99	
	Cejaidad	0	2	6	8	12	18	99	
Fase Gustativa	Intensidad	0	2	6	8	12	18	99	
	Cejaidad	0	3	9	12	18	27	99	
Armonía		0	3	9	12	18	27	99	
SUMA TOTAL.....									

OBSERVACIONES

Firma: *Hispania*

FICHA DE ANALISIS SENSORIAL DE VINOS TRANQUILOS/CARBONICOS (METODO A.N.E.-U.I.E)			MANIFESTACION										
COMISION N° _____ MUESTRA N° _____		DESIGNACION _____											
FECHA	HORA	CATEGORIA DE PRESENTACION											
EXAMEN		VINO DE D.O.	VINO DE CALIDAD (V.C.)	VINO DE MESA (V.M.)									
		CAVA	FER. BOTE-LLA	GRANVAS AGUJA									
				GASIFICA-DO									
VISTA	FLUIDEZ/ESPUMA	EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	SUFICIENTE	INSUFICIENTE	MALO	NO CORRESPONDE	EXCESO	CARENCIA	DEPRECIACION	DEFECTOS DE TIPO:	OBSERVACIONES
	LIMPIDEZ	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	BIOLOGICO	
	PERLAJE	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	FISICO-QUIMICO	
	TAMANO	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	ACCIDENTAL	
AROMA	PERSISTENCIA	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	CONGENITO	CATADOR _____ FIRMA _____
	TONALIDAD	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		
	INTENSIDAD	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		
	FRANQUEZA	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		
GUSTO - GUSTO - AROMA	INTENSIDAD	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		TOTAL
	FINURA	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		
	ARMONIA	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		
	FRANQUEZA	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		
GUSTO - GUSTO - AROMA	INTENSIDAD	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		CATADOR _____ FIRMA _____
	CUERPO	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		
	ARMONIA	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		
	PERSISTENCIA	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		
SENSACION FINAL		4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0	4 3 2 1 0		
TOTALES PARCIALES:		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES	
		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES	
		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES		PUNTAJES	

CATADOR	
CLASE DE VINO	
AÑADA	
FECHA DE CATA	
N.º DE MUESTRA	
DENOM. ORIGEN	
OTROS	

VINOS TRANQUILOS		0	1	2	4	8	FACTOR MULTIPLICADOR	OBSERVACIONES
		EXCELENTE	MUY BIEN	BIEN	INSUFICIENTE	ELIMINADO		
FASE VISUAL	LIMPIEZA EFERVESCENCIA						1	
FASE OLFATIVA	INTENSIDAD						1	
	CALIDAD						2	
FASE GUSTATIVA	INTENSIDAD						2	
	CALIDAD						3	FIRMA:
ARMONIA						3		

Oficina Internacional de la Viña y del Vino -O.I.V.

CATADOR	
CLASE DE VINO	
AÑADA	
FECHA DE CATA	
N.º DE MUESTRA	
DENOM. ORIGEN	
OTROS	

VINOS ESPUMOSOS		0	1	2	4	8	FACTOR MULTIPLICADOR	OBSERVACIONES
		EXCELENTE	MUY BIEN	BIEN	INSUFICIENTE	ELIMINADO		
FASE VISUAL	ASPECTO						1	
	EFERVESCENCIA						2	
FASE OLFATIVA	INTENSIDAD						1	
	CALIDAD						2	
FASE GUSTATIVA	INTENSIDAD						2	
	CALIDAD						3	FIRMA:
ARMONIA						3		

Oficina Internacional de la Viña y del Vino -O.I.V.

FICHA DE ANALISIS SENSORIAL DE VINOS PARA LOS CONCURSOS **Vinos Tranquilos**

Jurado N.º	Muestra N.º	Añada							Nombre del Vino				Tipo de Presentación
Fecha	Hora	Excelente	Muy bueno	Bueno	Pasable	Insuficiente	Mediocre	Malo	Defectos				OBSERVACIONES
EXAMEN									Enormalia	Exceso	Ausencia	Desequilibrio	
VISTA	Limpidez	6	5	4	3	2	1	0					
	Matiz	6	5	4	3	2	1	0					
	Intensidad (Color)	6	5	4	3	2	1	0					
OLFATO	Franqueza	6	5	4	3	2	1	0					
	Intensidad	8	7	6	5	4	2	0					
	Finura	8	7	6	5	4	2	0					
GUSTO FLAVOR	Armonia	8	7	6	5	4	2	0					
	Franqueza	6	5	4	3	2	1	0					
	Intensidad	8	7	6	5	4	2	0					
	Cuerpo	8	7	6	5	4	2	0					
	Armonia	8	7	6	5	4	2	0					
	Persistencia	8	7	6	5	4	2	0					
Postgusto		6	5	4	3	2	1	0					
Juicio Global		8	7	6	5	4	2	0					
Decenas		[][][][][][][][]							TOTAL				
Unidades		[][][][][][][][]							[][][]				
NOMBRE:		[][][][][][][][][]							FIRMA:				
FIRMA:		[][][][][][][][][]							[][][][][][][][][]				

Ficha utilizada por la Unión Internacional de Enólogos.

FICHA DE ANALISIS SENSORIAL DE VINOS EN CONCURSOS **Vinos Espumosos**

CATEGORIA		SUBCATEGORIA		MUESTRA						
EVENTO			FECHA	HORA	JURADO N.º					
VINOS ESPUMOSOS	Excelente	Muy bueno	Bueno	Pasable	Insuficiente	Mediocre	Inaceptable	OBSERVACIONES		
	VISTA	Limpidez	6	5	4	3	2		1	0
	Tamaño	6	5	4	3	2	1	0		
	Persistencia	6	5	4	3	2	1	0		
	Tonalidad	6	5	4	3	2	1	0		
	Intensidad	6	5	4	3	2	1	0		
OLFATO NARIZ	Limpieza	7	6	5	4	3	2	0		
	Intensidad	7	6	5	4	3	2	0		
	Finura	7	6	5	4	3	2	0		
GUSTO	Armonia	7	6	5	4	3	2	0		
	Limpieza	7	6	5	4	3	2	0		
	Intensidad	7	6	5	4	3	2	0		
	Cuerpo	7	6	5	4	3	2	0		
	Armonia	7	6	5	4	3	2	0		
	Persistencia	7	6	5	4	3	2	0		
Juicio global		7	6	5	4	3	2	0	TOTAL	FIRMA
SUBTOTALES										

Método de la Unión Internacional de Enólogos (U.I.OE)

Ficha de cata de A. Castell, 1967 (I.N.A.O.)		Vino (1)	Blanco Rosado Tinto	Apelación: Tipo:
Análisis realizado Fecha: Por:	Densidad: Alcohol: Azúcares residuales: Alcohol en potencial: SO ₂ total: SO ₂ libre: Eventualmente, observaciones de laboratorio:	Acidez total: Acidez fija: Acidez volátil corregida: pH: P/α: Índice de permanganato:		
Modo de vinificación:				
Superficie del líquido <i>brillante - apagado - limpio - irisado - trazas aceitosas</i>				
1.º Examen visual	Color	Vino blanco (1)	<i>claro con reflejos verdes o amarillos - amarillo pálido - dorado amarillo paja - amarillo canario - amarillo ámbar</i>	
		Vino rosado (1)	<i>pálido - blanco con reflejos rosas o violeta - gris rosa claro - rosa oscuro - ojo de perdiz - piel de cebolla</i>	
		Vino tinto (1)	<i>rojo claro con reflejos vermellones o violetas rojo cereza - rubí - granate - oscuro - descolorido</i>	
	Tinte	<i>franco - exidado - quebrado</i>		
Aspecto	<i>crystalino - brillante - limpio - velado - desenfocado - apagado plomizo - turbio con depósito o sin depósito</i>			
Burbujas	<i>rápidas o lentas en su formación - inexistentes - pesadas - ligeras</i>			
Temperatura del vino en el momento de la degustación:				
Eventualmente factores que dificultan la degustación:				
(1) Tachar lo que no proceda.				

FICHA DE CATA (Continuación)				
2.º Examen olfativo	Primera impresión		<i>agradable - ordinaria - desagradable</i>	
	Aroma	Intensidad	<i>potente - suficiente - débil - inexistente</i>	
		Calidad	<i>muy fino - con raza - distinguido - fino - ordinario poco agradable - grosero - desagradable</i>	
		Carácter	<i>primario - secundario - evolucionado - moderizado rancio - afrutado - floral - vegetal - animal</i>	
		Duración	<i>larga - media - corta CO₂ - SO₂ - SH₂ - mercaptanos - aireado - madera - maloláctico</i>	
	Olores anormales		<i>acescente - fenicado - corcho defectos: pasajero - durable - ligero - grave</i>	
Particularidades				
Eventualmente factores que impiden o molestan el desarrollo de la degustación				
3.º Examen gustativo	Primera impresión		<i>muy agradable - placentera - ordinaria - mala</i>	
	Sabores y sensaciones	Suavidad	Azúcar	<i>licoroso - azucarado - suave - seco - brut</i>
			Glicerina y alcohol	<i>suave - untuoso - aterciopelado fluido - tosco - seco</i>
		Acidez	Excesiva	<i>ácida - verde - mordiente - nerviosa - acidulada</i>
			Equilibrada	<i>fresca - viva - vacía - delicada</i>
Insuficiente			<i>plana - blanda</i>	

FICHA TECNICA (Continuación)				
3.º Examen gustativo	Sabores y sensaciones originales	Cuerpo	Potencia alcohólica	<i>generoso - cabezón - caliente lleno - pesado - suficiente - ligero</i>
			Consistencia alcohólica	<i>lleno - carnoso - redondo - lleno delicado - delgado</i>
			Tanino	<i>rico y bueno - equilibrado y bueno insuficiente - astringente - amargo</i>
		Aroma en boca	Intensidad	<i>potente - media - débil - corta - larga</i>
			Calidad	<i>muy fino - elegante - placentero - común - agotado</i>
			Naturaleza	<i>floral - afrutado - herbáceo - complejo - joven animal</i>
	Sabores adquiridos o accidentales	Terruño	<i>acusado - sensible - agradable - desagradable</i>	
		Enfermedades	<i>graso - vuelto - agrio - agridulce - quebrado - azufrado rancio - avinagrado - ácido láctico</i>	
		Accidentes	<i>sabor a charca - a moho - lias - madera - corcho lenicado - metal - SH₂ - hierbas - agrio</i>	
	Impresión final	Equilibrio	<i>armonioso - amplio - correcto - engañoso</i>	
Postgusto		<i>recto - franco - desagradable - estable - inestable</i>		
Persistencia del gusto		<i>muy largo - prolongado - medio - corto</i>		
4.º Conclu- siones	Conformidad con la apelación o con el tipo:			
	Nota obtenida sobre 20: Interpretación de la degustación (características del vino - su fruto - consejos eventuales)			

Juicio	Gusto	Olor	Aspecto	Instituto de Enología de Burdeos	
				Nombre del degustador	Fecha
FICHA DESCRIPTIVA DE LA DEGUSTACION					
Identificación del vino					
Color (intensidad, matiz)					
Limpidez					
Otras observaciones					
Nitidez					
Intensidad					
Descripción					
Calidad					
Defectos eventuales					
Descripción { Ataque Evolución Postgusto Equilibrio y estructura general					
Aroma en boca (intensidad y calidad)					
Persistencia aromática					
Otras observaciones					
Conclusiones					
Descripción:					
Nota (sobre 5 - sobre 10 - sobre 20) (1)					
(1) Tacharlo que no proceda.					



Asociación Asturiana de Sumilleres

Ficha de Cata

MARCA

D.O.

Bodega: Cosecha:
 blanco rosado clarete tinto joven Cza. Rva. G.Rva.
 Variedades:
 Grado alcohólico: Tiempo en madera: Tiempo en botella:
 Estado de conservación de la botella:
 Calidad y estado de conservación del corcho:
 Otras observaciones:

Examen visual

Limpieza:
 Brillantez:
 Transparencia:
 Lacrimeo:
 Burbuja:
 Color:
 Intensidad:
 Matiz:
 Otras observaciones:

Examen olfativo

Flores:
 Hierbas:
 Frutas frescas:
 Frutos secos:
 Confituras:
 Especiados:
 Otros olores:
 Defectos:
 Otras observaciones:

FICHA DE CATA - BLANCOS
Ficha experimental; para vinos experimentales.

PROYECTO:----- Muestra n°:-----
 VARIEDAD:----- CATADOR:-----
 Cosecha:----- fecha:----- Firma

EXAMEN VISUAL

ASPECTO: *Brillante* *Limpio* *Empañado* *Velado* *Turbio*

COLOR: *Casi* *Am.* *Am.* *Am.* *Am.* *Am.* *Am.*

incolore *verdoso* *pálido* *pajizo* *dorado* *ambarino* *cobrizo*

EXAMEN OLFATIVO

1ª IMPRESION: *M. agradable* *Agradable* *Común* *Desagradable*

INTENSIDAD: *M. elevada* *Elevada* *Moderada* *Débil* *Inexistente*

CALIDAD: *M. fina* *Fina* *Media* *Grosera* *Desagradable*

CARACTER: *Floral* *Afrutado* *Herbáceo*
 Especlado *Etéreo(sec.)* *Empíreumático*

DEFECTOS: *Reducido* *Oxidado* *Picado* *A moho* *A corcho* *A papel* *A llas* *Otro*

AROMAS PREDOMINANTES:

Florido(miel)___/Acacia___/Espino blanco___/Geranio___/Peonia___/Rosa___/Tilo___/Violet.
Moscatel___/Ciruela___/Fresa___/Frambuesa___/Albaricoque___/Manzana___/Limón___/Piñón___
Almendra amarga___/Nuez___/Avellana___
Hierba___/Heno cortado___/Helecho___/Pimiento verde___/Tórrico___
Seta(hongo)___/Trufa___/Canela___/Clavo___/Pimienta___/Regaliz___/Vermouth___
Levadura___/Lácteos___/Queso___/Mantequilla___/Yogur___
Ahumado___/Tostado___/Caramelo___/Café___/Cacao___/Cuero___
Pino___/Resina___/Vanilla___/Bolíca___
 }tros:

Viña Chascona 1998

Cata de barricas

	0	2	4	6	8
NARIZ					
Nivel de secado	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Grado de tueste	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Vainilla	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Coco	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Cedro	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Serrería	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Mineral	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				

	0	2	4	6	8
BOCA					
Tanicidad	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Astringencia	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Sequedad	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Dulzor	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Persistencia	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				

	2	4	6	8	9
EVALUACION					
	B				
	CS				
	DN				

	0	2	4	6	8
RETRONASAL					
Persistencia	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Complejidad	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				
Finura	B				
	CS				
	DN				
	Coupage				

	F	A	M
ORIGEN			
	B		
	CS		
	DN		

F Francés
A Americano
M Mezcla

16 de Febrero de 1.999
Restaurante Asturianos
 Ficha de Cata de Joaquin Gálvez Bauzá ©

Table 14 Name **Joaquin Galvez** Company **UCC** Page 1

Please circle as appropriate

Quality:

- 1 Poor* Faults (only for poor and mediocre wines)
- 2 Mediocre*
- 3 Adequate Ox. = Oxidised
- 4 Commendable Sulph. = SO₂/H₂S
- 5 Bronze Medal Uncl. = Unclean
- 6 Silver Medal Dull. = Lack of definition
- 7 Gold Medal Bal. = Unbalanced
- 8 Potential Trophy Vol. = Volatile



Style: **DEI**
 Fullness refers to RED wines
 (1 = thin Beaujolais, 5 = Australian Shiraz)
 Sweetness to WHITES and ROSES
 (1 = Sancerre, 5 = Liqueur Muscat)
 Please also indicate how ready the wine is

8 / May 1992

Mixed Mostly Riesling 4-7

Wine no.	Comment	1*	2*	3	4	5	6	7	8
3	Alsace Sylvaner 1990 Golden colour rubber smell - unusual note. Very good balance acidity - sugar. Little more than that. Not great intensity. Set fresh palate	1*	2*	3	4	5	6	7	8
Fullness/Sweetness <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 *Faults: Ox. Sulph. Uncl. Dull. Bal. Vol. Past it ___ Ready ___ Future ___ (yrs)___									
110	SILVNER SPATLESE TROVEN 1990 Low intensity, little fruit character, clean but lacking fruit weight	1*	2*	3	4	5	6	7	8
Fullness/Sweetness <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 *Faults: Ox. Sulph. Uncl. Dull. Bal. Vol. Past it ___ Ready ___ Future ___ (yrs)___									
137	ST. URZULA SALLERIE ZHEINPHALTE RINDE BLANC 1990 Good complex broad set but intense smell lower in palate, correct but just fairly intense	1*	2*	3	4	5	6	7	8
Fullness/Sweetness <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 *Faults: Ox. Sulph. Uncl. Dull. Bal. Vol. Past it ___ Ready ___ Future ___ (yrs)___									
28	EDEN RIDGE SOUTH AUSTRALIA 1991 Clear fresh and plenty acid - high intensity floral smell in palate Dry lacking complexity	1*	2*	3	4	5	6	7	8
Fullness/Sweetness <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 *Faults: Ox. Sulph. Uncl. Dull. Bal. Vol. Past it ___ Ready ___ Future ___ (yrs)___									
47	Warme in mouth / clean but lacking intensity Fruity but quite low intensity creamy toffee note food dry wine post.	1*	2*	3	4	5	6	7	8
Fullness/Sweetness <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 *Faults: Ox. Sulph. Uncl. Dull. Bal. Vol. Past it ___ Ready ___ Future ___ (yrs)___									
7	Weiser La Bri 1991 Very dry, little food drink warm Riesling South Africa	1*	2*	3	4	5	6	7	8
Fullness/Sweetness <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 *Faults: Ox. Sulph. Uncl. Dull. Bal. Vol. Past it ___ Ready ___ Future ___ (yrs)___									
61	Floral smell, clean Well balanced big after taste	1*	2*	3	4	5	6	7	8
Fullness/Sweetness <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 *Faults: Ox. Sulph. Uncl. Dull. Bal. Vol. Past it ___ Ready ___ Future ___ (yrs)___									
126	Peteluma 1992 The most complex smell Not so tight broad in mouth long clean finish	1*	2*	3	4	5	6	7	8
Fullness/Sweetness <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 *Faults: Ox. Sulph. Uncl. Dull. Bal. Vol. Past it ___ Ready ___ Future ___ (yrs)___									
102	Heuschke 1990 Lowly smell very complex fruit/floral almond - palate, some acid visible big in mouth well balanced and broad	1*	2*	3	4	5	6	7	8
Fullness/Sweetness <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 *Faults: Ox. Sulph. Uncl. Dull. Bal. Vol. Past it ___ Ready ___ Future ___ (yrs)___									
152	Idunberg 1989 Good perfume broad smell big broad in mouth & heavy wine little sugar gives it great complexity	1*	2*	3	4	5	6	7	8
Fullness/Sweetness <input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 *Faults: Ox. Sulph. Uncl. Dull. Bal. Vol. Past it ___ Ready ___ Future ___ (yrs)___									

Every evening during the competition all the wines will be available for tasting 'uncovered,' kept fresh by using the 'Wine Saver' kindly provided by Drylaw House (Tel: 031-558 3666, Fax: 031-557 6796)

Essai sur le style des vins de Margaux

A. La vue [3]

Aspect					
1	Limpide				
2	Brillant				
3	Dense				
Nuance					
4	Pâle				
5	Tuilé				
6	Rubis				
7	Bleuté				
8	Grenat				
9	Foncé				

B. L'olfaction [9]

Analogies végétales					
1	Bois neuf				
2	Foin				
3	Herbacé				
4	Lierre				
5	Sous-bois				
6	Champignon				
7	Truffe				
8	Tilleul				
9	Verveine				
10	Santal				
11	Résine				
12	Balsamique				
13	Thé				

Analogies florales					
14	Rose				
15	Violette				
16	Iris				
17	Géranium				
18	Aubépine				
19	Réséda				

Analogies fruitées					
20	Fruits rouges				
21	Cerise				
22	Framboise				
23	Groseille				
24	Fruits noirs				
25	Cassis				
26	Mûre				
27	Fruits confits				
28	Raisiné				
29	Figue				
30	Pêche				
31	Coing				
32	Prune				
33	Datte				
34	Pruneau				
35	Banane				
36	Amande fraîche				
37	Amande grillée				

Arômes et épices					
38	Ecorce d'orange				
39	Cannelle				
40	Cacao				
41	Vanille				
42	Café				
43	Caramel				
44	Tabac				

• Analogies animales					
B 45	Musqué				
B 46	Venaison				
B 47	Fauve				
B 48	Viscéral				
B 49	Cuir				
B 50	Lactique				

• Analogies minérales et autres					
B 51	Ambre				
B 52	Goudron				
B 53	Capsule				
B 54	Encre				
B 55	Rancio				

C. Impression d'ensemble [2]

C 1	Fermé				
C 2	Retenu				
C 3	Ouvert				
C 4	Développé				
C 5	Epanoui				
C 6	Violent				
C 7	Dépouillé				
C 8	Frais				
C 9	Jeune				
C 10	Mordant				
C 11	Vigoureux				
C 12	Rôti				
C 13	Concentré				
C 14	Vieux				
C 15	Fatigué				

D. La gustation [10]

• Intensité					
D 1	Petit				
D 2	Léger				
D 3	Réservé				
D 4	Discret				
D 5	Vif				
D 6	Nerveux				
D 7	Etoffé				
D 8	Ardent				
D 9	Rude				
D 10	Généreux				
D 11	Vineux				
D 12	Puissant				
D 13	Ample				
D 14	Riche				
D 15	Massif				

• Structure					
D 16	Tannique				
D 17	Corsé				
D 18	Charpenté				
D 19	Plein				
D 20	Complexe				
D 21	Équilibré				
D 22	Harmonieux				
D 23	Fondu				
D 24	Charnu				
D 25	Mou				
D 26	Creux				
D 27	Serré				
D 28	Fermé				
D 29	Dur				
D 30	Astringent				

• Agrément					
D 31	Mûr				
D 32	Coulant				
D 33	Gras				
D 34	Rond				
D 35	Onctueux				
D 36	Lourd				
D 37	Suave				
D 38	Droit				
D 39	Net				
D 40	Acide				
D 41	Épais				
D 42	Commun				

• Connotations masculines					
D 43	Charmant				
D 44	Sincère				
D 45	Viril				
D 46	Distingué				
D 47	Du caractère				
D 48	Séduisant				
D 49	Racé				
D 50	Typé				
D 51	Franc				
D 52	Solide				
D 53	Rustique				
D 54	Flatteur				

• Connotations féminines					
D 55	Caressant				
D 56	Souple				
D 57	Fin				
D 58	Tendre				
D 59	Soyeux				
D 60	Velouté				
D 61	Satiné				
D 62	En dentelle				
D 63	Élégant				
D 64	De la classe				
D 65	Gracieux				
D 66	Exquis				

E. Persistance [1]

E 1	Court				
E 2	Bref				
E 3	Long				
E 4	Persistant				
E 5	Du retour				

Commentaire :

Table n° : Vin n° :

Dégustateur :

BIBLIOGRAFIA

El Gusto del Vino de Emile Peynaud, Ediciones Mundi-Prensa, 1987

Entender de Vino Carlos Falcó, Ediciones Martínez Roca, 1999

La Cata de Vinos, Rafael Ruiz Isla et al. Ediciones Mundi-Prensa, 1985

Wines, Their Sensory Evaluation Maynard A. Amerine – E.B. Roessler, 1911

Guía para apreciar y entender el vino, título original: Pocket Guide to Winetasting, How to approach and appreciate wine Michael Broadbent, Guía Folio, 1982

Vines, Grapes and Wines Jancis Robinson, Mitchell Beazley, 1986

Traité d'Oenologie, Professeur Pascal Ribéreau-Gayon. Ed. Dunod, Paris, 1998

Volatile compounds in foods and beverages. Marcel Dekker, 1991

Cheynier V. 1997 The structures of tannins in grapes and wines and their interactions with proteins (Wine: Watkins ed.)

Ssha. 1998 Evaluation sensorielle: Manuel méthodologique. Tec & Doc Lavoisier, Paris.

Bartoshuk L.M. 1993. The biological basis of food perception and acceptance. Food Quality and Preference.

Hutchings J.B. 1994 Food colour and appearance. Blackie Academic, London.

Bende M. 1997. Perceptual learning in olfaction: Professional wine taster versus controls.

43 temas sobre el Vino, Carlos Andrés, R&B Editores, 1998

Academie du Vin, Wine Course, S.Spurrier & M.Dovaz, Century 1983

Wine for Dummies, Ed McCarthy & Mary Ewing M.W. IDG Books

NOTA: destaco en negrilla aquellos libros que son monográficos de la cata de vinos.

EPÍLOGO

Quisiera destacar la enorme velocidad a la que he visto evolucionar el mundo de la cata desde 1982, fecha en la que mi primer maestro Don Rafael Ruíz Isla, con su entusiasmo, me hizo descubrir este apasionante mundo del vino. Por esas fechas el número de vinos que presentaban algún defecto era elevado por ello frecuentemente la cata finalizaba una vez identificado éste. Hoy como norma general se puede afirmar que la calidad de los vinos ha aumentado, pero además han surgido o se han depurado técnicas de elaboración como asimismo redescubierta zonas y variedades. En este momento coexisten en España el número más elevado de estilos de vinos que se hayan podido conocer y no solo de vinos españoles, sino que además se ha incrementado el interés por los vinos internacionales.

Mi trayectoria comenzó con la cata de vinos para luego adentrarme en la enología y finalmente en la viticultura, pero pretendo que a lo largo de las sesiones de cata no veamos estos campos de forma separada, sino que a través de la cata descubramos que ésta es la interpretación del trabajo en la bodega y en el campo.

En un buen vino han de quedar reflejados los caracteres de cada cosecha y en la medida de lo posible podremos interpretar y apreciar la evolución de cada zona, bodega o enólogo. Pero no olvidemos que la cata es en su grado máximo una labor de crítica artística por tanto el papel del artista deberá de quedar identificado con el del enólogo, llegado el caso, y no con el del catador.

Ocupaciones Actuales

+ Profesor de Cata

- Curso Master de Viticultura y Enología (Unesco)

- Vinos Internacionales: Cámara de Comercio de Madrid y Escuela Bellamar, Marbella

- International Wine Center, Nueva York

- Asociación de Exportadores de Vinos de Chile, Santiago

- Richard Smart, Mudgee, Melbourne, Barossa y Margaret River, Australia

+ Elaborador

- Don Pela

- Don Pela Atiza

- Altos de Finca Luzón, Jumilla

+ Asesor en Viticultura y Enología

- Bodegas Bernabé Navarro, Alicante

- Arcades, Mallorca

+ Asesor Comercial

- Liberty Wines, Reino Unido

Joaquín GÁLVEZ BAUZÁ

Capitán Haya, 3

28020 Madrid

91 555 16 32

Fax 91 597 46 26

630 44 50 92

donpela1996@yahoo.es

INDICE

METODOLOGÍA DE CATA PARA VINOS TRANQUILOS	003
LISTADO DE COLORES	004
COMPUESTOS AROMÁTICOS	008
METODOLOGÍA DE CATA PARA VINOS ESPUMOSOS	019
ANEXO I LECTURAS COMPLEMENTARIAS	021
LAS MADERAS DEL VINO	022
LOS VINOS DE PODREDUMBRE NOBLE	029
FUTURO DE LOS BODEGUEROS CALIFORNIANOS	033
LOS VINOS CALIFORNIANOS	037
“THE WINE GURUS”	042
LOS VINOS CHILENOS	046
LOS VINOS AUSTRALIANOS	051
MOSCATOS ITALIANOS	056
OPORTO	061
LOS VINOS DE TOKAY	068
LOS VINOS DE SUDÁFRICA	072
LOS VINOS DE TERRUÑO	077
LOS INTERNACIONALES EN ESPAÑA	084
HOTEL DU VIN	095
EL CAVA Y OTROS VINOS ESPUMOSOS	099
EL MUNDO DEL CAFÉ	104
VINOS DEL PIAMONTE	108
CLASIFICACIÓN GENERAL DE LOS VINOS	113
ANEXO II DIAGRAMAS Y FICHAS	122
MOMENTO DE VENDIMIA	123
CRITERIOS DE VENDIMIA	124
MÉTODO DE CATA PARA VINOS TRANQUILOS	125
FICHAS DE CATA PARA VINOS TRANQUILOS	126
LISTADO DE COLORES	127
AROMAS DE LA UC DAVIS	128
MÉTODO DE CATA PARA ESPUMOSOS	130
FICHAS DE CATA PARA ESPUMOSOS	131
ESTILOS DE VINOS ESPUMOSOS	132
DIVERSAS FICHAS DE CATA	133
BIBLIOGRAFÍA	149
