

# Dulce podredumbre

Rafael Alonso (Export Manager de Bodegas Vega Sicilia)

La podredumbre noble es una enfermedad que ataca a las uvas en la viña, pero no es del tipo de las que son objeto de tratamiento fitosanitario. Es producida por la acción de la *botrytis cinerea* y está en el origen de grandes vinos, algunos de ellos míticos. Presenta unas características tales, que más que una enfermedad, vocablo con notas negativas, puede considerarse una bendición, una dicha. La cuestión de la *pourriture noble* puede ser contemplada como un fenómeno netamente cultural en el mundo del vino, tanto por su excelencia como por su nobleza y por su antigüedad de cuatrocientos años. Algunos de los vinos dulces a los que ha dado lugar han sido calificados como vinos de reyes.

## Una mirada a la historia

Hungría, por su situación geográfica en el centro de Europa, ha sido durante siglos objeto frecuente de invasión y asentamiento por pueblos de numerosas latitudes. Entre tales incursiones merece la pena destacar la de los turcos que se prolongó, sobre todo, a lo largo del siglo XVI. Durante muchos años el Imperio Otomano trató de conquistar el país magiar, pero hubo una región que resistió con fuerza y valor los ataques de los invasores: Tokaj (en húngaro su nombre completo es *Tokajhegyalja*, que significa "al pie de las montañas de Tokaj"). En esta hermosa región los viñedos se extienden por las laderas de los montes de origen volcánico del Zéemplén, que recorren desde Abaujzántó hasta Sátoraljaújhely, y en los terrenos de loess que circundan el monte de Tokaj. Tiempos difíciles soportó la región durante el intento de invasión; décadas duras, de angustia y penuria, hasta el



extremo de que por necesitar más gente para el campo de batalla se llegó a no poder realizar la vendimia que, tradicionalmente, comenzaba el 29 de septiembre. Y este contratiempo trajo la bendición: surgió la *botrytis cinerea* que ataca a las uvas maduras, apareció la podredumbre noble.

Estos vinos han sido objeto de alabanzas por músicos y escritores, llegando a ser calificados, como decía al principio, como vinos de reyes. *Vinum regum, rex vinorum*. (*vino de reyes, rey de los vinos*) así hablaba del vino aszú de Tokaj Luis XIV, rey de Francia, sin duda el país más influyente en la cultura del vino. Estandarte durante años de los vinos dulces producidos con uvas botritizadas, el vino de Tokaj estuvo presente en las casas reales gobernantes en la Europa del siglo XVIII. El zar Pedro el Grande envió sus legiones de cosacos para que vigilaran el transporte del vino de Tokaj hasta la corte de San Petersburgo.



## *Botrytis cinerea:* *origen de grandes vinos*

La botrytis cinerea es un microorganismo que se hace presente en el aire y el ambiente en condiciones de cierta humedad, como pueden ser la lluvia, el rocío de la madrugada, la niebla matinal, o la cercanía de los ríos; tal es el caso de los ríos Bodrog y Tisza en la región húngara de Tokaj, o el Garona en la francesa de Sauternes, o el Rin en las alemanas de Rheingau y Mosel. Cuando las uvas alcanzan la madurez plena y su piel se ha vuelto más fina y permeable, la botrytis cinerea comienza a actuar en aquélla, mediante transformaciones enzimáticas, hasta romperla y penetrar en la uva. Se necesita entonces la alternancia de períodos húmedos, impregnados de brumas que trepan desde el río por las laderas, con días cálidos y soleados, preferiblemente con acción del viento para ayudar al secado natural de la uva. Entretanto, la botrytis cinerea continúa su acción en el interior de la uva, modificando ácidos y creando un maravilloso y complejo potencial aromático, de miel, tilo, albaricoque y frutos cítricos.

La botritización es un fenómeno diferente al de la pasificación y al de la congelación de la uva que dará lugar a los vinos de hielo. Los tres fenómenos dan lugar a un incremento de la concentración de azúcares en la uva, y en los tres se pueden obtener grandes vinos dulces naturales, pero presentan características diferenciadas entre ellos. Mientras que para elaborar los vinos de hielo la uva se deja en la planta hasta que en días gélidos de otoño avanzado se produzca la congelación del agua en el interior, incrementando el dulzor pero conservando los aromas y sabores primarios del varietal, en la pasificación se produce la concentración de azúcares por la evaporación del agua de la uva a través de la piel por la acción del sol y el calor. Sin embargo, en la podredumbre noble, el secado de la uva se produce por la acción del hongo botrytis cinerea, produciéndose, al mismo tiempo que la concentración del dulzor, unas transformaciones enzimáticas que van a dar al vino una especial complejidad aromática. Hablamos por tanto de tres procesos diferentes que recogen en origen la personalidad de los vinos elaborados en cada uno.

Si hablamos de la podredumbre noble, grandes vinos son producidos

con uvas atacadas por la podredumbre noble en otras pocas regiones vinícolas del mundo, como los Sélections de Grain Nobles alsacianos, o los Auslese alemanes, como el Scharhofberger de Egon Müller en el valle del Saar, o los Beerenauslese y Trockenbeerenauslese del Rin en Alemania, o del Neusiedlersee en Austria, ... ¿Quién no ha oído hablar del mítico Château Yquem? ¿Quién no ha soñado con catarlo alguna vez? Entonces ¿qué caracteriza a la que se da en la región de Tokaj? Entre otras cosas, la concentración y la elevada acidez en el momento de la recolección. En Tokaj se consideran y denominan uvas aszú a todas las que han sido afectadas por la podredumbre noble, con independencia de que sean de cualquiera de las variedades existentes en la región, y cuyo contenido de azúcar medido por refractómetro a 20°C sea como mínimo de 45° brix. Con frecuencia, las uvas aszú alcanzan una concentración de azúcares superior al 65% y, al mismo tiempo, una elevación de la acidez total, medida en tartárico, que compensa y equilibra el aumento de aquéllos. Es decir, se trata de una uva muy seca, difícil de pensar directamente, por lo que hay que remojarla con mosto de uva no botritizada, lo que se hace mediante la adición de los puttonyos (cuévanos) para obtener el afamado vino aszú.

Consideremos la grandeza de este fenómeno que con cuatro siglos de existencia ha adquirido el derecho a subir al escalón superior del podio de la cultura del vino. Si la botrytis cinerea se hace presente cuando la uva no está suficientemente madura, será difícil que pueda penetrar la piel, y, más aún, que llegue a producir una concentración de azú-

cares que la permitan calificarla como uva aszú. Ahora bien, si acontece que la humedad en vendimia se produce intensa y prolongadamente, generalmente en forma de lluvia, entonces no alcanzaremos el secado natural de la uva, sino que obtendremos la podredumbre gris, un castigo, en lugar de la podredumbre noble, una bendición. ¡Qué grandeza la de la podredumbre noble que requiere tal equilibrio microclimático!. El vino dulce producido con uvas botritizadas presenta un equilibrio notable entre azúcar alcohol y acidez, equilibrio de mayor dificultad y relevancia en el vino aszú de Tokaj al no estar permitida la adición de azúcar, denominada chaptalización, ni de alcohol durante la elaboración, y gracias a la frescura que aportan con su acidez las uvas aszú.

Dichosa enfermedad, por tanto, la que dio origen a tan grandes vinos. Podemos imaginar la sorpresa, casi el disgusto, de los moradores de Tokajhegyalaja cuando en el siglo XVI, al regresar exhaustos de la batalla contra los invasores, comprobaran que las uvas dejadas sin vendimiar, estaban afectadas, oscuras, arrugadas, y hasta cubiertas de un pequeño hongo... pero enseguida se dieron cuenta de la bendición que había llegado a su tierra. Por causa de la botrytis cinerea, la fecha de la vendimia se cambió al 28 de octubre y la podredumbre noble llegó a propagar el nombre de Tokaj por el mundo entero, como ocurre hoy también con el de las otras grandes regiones, Sauternes, Alsace, Rheingau, etc, productoras de vinos similares: vinos de meditación que no necesitan otro acompañamiento que el de la Historia.

