



Escrito Por:

Jancis Robinson

4 de Octubre 2014

Enólogos Que Dan Un Giro de 180 Grados



En mi pequeño charco de vida vinícola estoy siendo testigo de un giro de 180° muy importante de parte de una cantidad creciente de productores de vino en plena reflexión. Es interesante, no tiene nada que ver con el marketing, sino pura desafección por los vinos que elaboraron en el pasado.

Tomen Alberto Antonini (foto, en esa escena antigua), un enólogo consultor muy respetado de 55 años de edad con calificaciones de Bordeaux y Davis en California. Elaboró vinos en California, Argentina, Chile, España, Sud-África, Canadá, Rumania, Armenia, Uruguay, Australia y su Italia nativa. Él reconoce: “Cuando pienso en lo que decía hace 20 años atrás, parece otro planeta”. Si bien es entrenado para usar todas las técnicas modernas de la enología, revisó completamente su visión, por ejemplo, del nivel idóneo de madurez de la uva. “Cuando se obtiene sobre-madurez, se tapa el carácter local, igual que la sobre-extracción (maceraando el mosto de uva tanto tiempo que la fruta se ve sumergida por taninos duros). De la misma manera, la utilización de productos sintéticos no ayuda a exponer la naturaleza. Los productos que suelen usarse como levaduras industriales, enzimas, y otros aditivos, poco a poco los he dejado a todos.” Estaba hablando específicamente en ese ejemplo de su trabajo en Argentina con Altos Las Hormigas, donde es socio-dueño, y estaba presentando sus vinos y pensamientos en compañía de sus amigos creyentes Sebastian Zuccardi y Gabriel Bloise de Chakana, todos guiados por el experto en suelos Pedro Parra. Todos están empezando a entender y a dominar las grandes diferencias que

pueden existir entre los vinos hechos de distintas áreas del alto Valle de Uco en los Andes.

“Me crié escuchando que el Nuevo Mundo no tiene terroir” se ríe Antonini, “pero es increíble como uno va realizando que el terroir está por todos lados. En solo 5 hectáreas (12 acres) en Altamira se puede encontrar suelos que pueden dar vinos de un valor entre US\$ 5 y US\$ 200 la botella. Realmente queremos enfocarnos en la pureza de los sabores locales y expresar el terroir en nuestros vinos.” Zuccardi, Bloise y Parra son como unos perros excitados moviendo la cabeza a su lado. Trabajan duro en un proyecto dirigido por Laura Catena de la empresa Argentina epónima, moldeando un sistema detallado y creíble de denominaciones para Mendoza, la provincia productora de vinos de la Argentina.

La misma opinión revisionista se puede escuchar en todo el mundo de la enología. Eben Sadie es percibido como el líder de la nueva generación de enólogos de Sud-África, desde que se abrió y empezó su proyecto propio Sadie Family Wines en 1999. Nos encontramos más temprano este año mientras estaba trabajando en Londres y no pudo esperar para retractarse en cuanto a los vinos que hizo hace 10 años atrás. “Mi 2004 es mucho mejor ahora que cuando lo lanzamos. Sinceramente no sé cómo la gente lo vendió cuando era joven; era muy duro al inicio y después pasó por una fase muy cerrada en la mitad de su edad. Los vinos de Sud-África son mucho más frescos ahora, lo cual es bueno porque eran demasiado maduros. Obviamente yo hubiera protestado si me hubieses dicho eso en 2004. En Sud-África ahora tenemos la misma noción compartida: todo el mundo va por el frescor y la acidez. Es un cambio fuerte con los años 2000, cuando todo el mundo se esforzaba muchísimo para conseguir puntajes altos en la escala de los 100 puntos. Pero era joven en aquel momento.”

Y no son solo los nuevos entrantes que están cambiando de onda. La semana pasada caté las últimas novedades de Moss Wood, bodega creada en Margaret River, Western Australia en los años 1970, que manejan Keith y Clare Mugford desde 1984. Ellos también iniciaron un cambio enorme en la manera de hacer sus vinos blancos. Solían elaborar el típico blend de la región, Sémillon/Sauvignon Blanc en roble que Keith Mugford describe, refiriéndose al famoso blanco seco de Bordeaux, como el “estilo Domaine de Chevalier”, pero ya los vinos no pasan más por madera. Igual con sus Chardonnays, tenían la costumbre de batonar las borras finas enérgicamente, pensando que estaban copiando la mejor técnica de Borgoña. Pero cuando pidieron a un panel de respetables degustadores de evaluar todas las añadas de sus Chardonnays para establecer cuáles eran los “clásicos” de Moss Wood, “todos coincidieron en decir que los mejores millésimes resaltaron y que no tenía nada que ver con la enología. Más vueltas le das a la enología, mas se minimiza la personalidad del viñedo”, declara Keith Mugford.

De ninguna manera ese fenómeno se restringe al Nuevo Mundo. Alguien tan visionario como Gérard Gauby en Roussillon estaba cambiando su concepción de madurez y equilibrio en los vinos ya en los años 1990. Recién me encontré con un par de vinos fascinantes de la región Española de Valencia, hechos por Celler de Roure, a unos 50 km al interior del país, en la misma latitud que Ibiza. El dueño Pablo Calatayud y su enólogo Javier Revert hicieron un muy buen trabajo comercial exportando a USA vinos tintos y blancos de un estilo radical pero terminaron frustrados en cuanto a la crianza en barricas, que, si bien otorga una estructura útil a los vinos, le quita su frescor, elegancia y características locales. En los últimos 5 años volvieron a experimentar las tinajas, esas grandes vasijas de barro una vez usadas para la elaboración de vinos en esa parte del mundo. Los resultados son deliciosos: vinos con mucha personalidad pero accesibles y expresivos más que dominados por la madera.

Para Antonini como para Sadie, los pecados del pasado son indisolublemente vinculados con el uso abusivo de barricas bordelesas nuevas. Según Antonini, “demasiado nuevas barricas de 225L tapa el carácter verdadero del vino”. Hasta está abandonando el acero inoxidable, neutro y fácil de limpiar, que fue la alternativa al roble preferida de los enólogos y lo está reemplazando poco a poco por el concreto “porque es mas vivo. Las levaduras naturales prefieren el concreto al acero inoxidable, que es un material muerto. Las barricas de 225L posiblemente funcionan muy bien con la receta de los tintos de Bordeaux pero el gran problema en todo el mundo es que todos han estado usando la misma receta.”

Sadie comparte su reflexión conmigo, “me pregunto cómo hubieran sido mis vinos con solo la mitad de la madera que use en el pasado.” He escrito antes - leer Oak as shoulder pad - sobre como los enólogos en todo el mundo están usando menos barricas nuevas, y de volúmenes más grandes. Espero que las tonelerías, que fueron exitosas en la última parte del siglo 20, ya se están diversificando en el barro y el concreto.

Altos Las Hormigas Malbecs 2012 Uco Valley

Todos los vinos de esta añada y de este productor son apasionantes y ya están disponibles en USA en \$20-30. Deberían estar en venta en Reino Unido alrededor de los £20 más tarde este año.

Traducido por Altos Las Hormigas. Aquí los link: <http://www.jancisrobinson.com/articles/winemakers-do-a-uturn>