



Egon Müller Scharzhof



Egon Müller Scharzhof



Republic Française
Loi du 16 Brumaire de l'an 5, concernant l'aliénation des Domaines Nationaux
N° 100
N° 101
Republic Française
Loi du 16 Brumaire de l'an 5, concernant l'aliénation des Domaines Nationaux

Edita

FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO

Plaza del Perú, 1 - Esc. Izda. 1ºA

Tel.: 91 343 07 08 / 09

Fax: 91 345 35 25

fundacion@culturadelvino.org

www.culturadelvino.org

Presidente

Magín Raventós

Vicepresidente

Guillermo de Aranzábal

Gerente

Emilio Castro Medina

Coordinación y edición

Sandra García

Francisco Vives

Textos

Lorenzo Martínez-Dueñas

Diego Núñez

Luis Gutiérrez

Documentación y bibliografía

- *Viaje cultural por el viñedo alemán.*
Diego Núñez (Edit. Vision Net, 2007)
- *Atlas del Vino.*
Oz Clarke (Edit. Blume, 2005)
- *El vino, nuevo atlas mundial.*
Hugh Johnson / Jancis Robinson
(Edit. Blume, 2003)
- *The Wines of Germany.*
Stephen Brook
(Ed. Mitchell Beazley, 2003)
- *Riesling.*
Stewart Pigott
(Ed. Viking - Guides to Grape Varieties, 1991)

Imágenes

- Shutterstock / Pedro Menéndez /
Egon Müller Scharzhof /
Fundación para la Cultura del Vino

Diseño y maquetación

Magic Circus



Patronato de la Fundación

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- Bodegas Julián Chivite
- Bodegas Vega Sicilia
- Bodegas Codorníu
- Bodegas La Rioja Alta, S.A.
- Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal

EL SABOR DE LOS GRANDES



6

Presentación

EL SABOR DE LOS GRANDES

El término vino sugiere, de inmediato, la bebida universal. Cada persona asocia el vocablo vino a aquel con el que está más familiarizado: al vino de su localidad, de la zona de producción más próxima o de la Denominación con la que se siente más identificado.

En los países productores tradicionales, como es el caso de España, el VINO está presente como bebida, como concepto y como símbolo en su amplio ámbito cultural: desde la presencia permanente del viñedo en todo el territorio peninsular y en las islas, hasta el "día a día", en el que la botella, la marca, el tipo o el origen del vino, nos resulta familiar y nos acompaña por los comercios, los bares, los restaurantes y las cafeterías de nuestro entorno, y también a través de los medios de comunicación: periódicos, revistas, radios, televisión, cine etc.

El VINO sugiere placer, agasajo, confraternidad, disfrute y compañía. El VINO es pues algo más que un producto habitual. Es un símbolo cultural y un reflejo de la historia de los pueblos. Todos los países, de todas las geografías, sean o no productores, desean el VINO, quieren conocerlo, familiarizarse con él, intimar, disfrutar. Porque el vino genera inquietud, engancha culturalmente por su misterio, por sus diferentes personalidades, y por sus distintos caracteres.

Al VINO pretende seguirse la pista, manejarlo y llegar a conocerlo, por los mismos mecanismos que al ser humano: se le somete a pruebas analíticas, para ver como está de acidez, de azúcares, de materias fenólicas, de sales minerales. Se le chequea, se le ausculta, se le aplican resonancias magnéticas, pruebas de contraste, de carbono catorce, cromatografías en fase gaseosa... todo ello para captar su constitución, su naturaleza y sus componentes.

Pero, al igual que ocurre con la insustituible relación personal, el hombre quiere algo más del vino que una relación ordenada (informatizada) de resultados analíticos; quiere sentir el vino, hacerlo suyo, participar de él y con él en su propia esencia. Por eso el vino tiene un valor primario que el hombre anhela. No bastan los libros, las guías, los mapas de vinos y zonas, las relaciones de clasificaciones, los textos que hablan de vinos desconocidos, ni tan siquiera las botellas. Lo que se quiere es abrazar al vino, sentirlo, incorporar su carácter al nuestro. Por eso el vino, aun siendo un hecho cultural, un término de civilización y un concepto de valor, por encima de todo, es un ser aprehensible, tocable, tangible y sensible.

Es una satisfacción para una entidad como la Fundación el poder hacer llegar a las personas y grupos que sienten inquietud por el vino, productos como los que aquí se presentan, para que dejen de ser un símbolo de exclusividad, algo inalcanzable y se acerquen al hombre para fundirse con él en una unidad íntima, cultural y vital. No hay vinos extranjeros, ni lejanos, ni inalcanzables, ni mucho menos; sólo hay objetos de deseo, y aunque ello sea parte de nuestra propia cultura, no es algo esencial. Lo que determina la importancia de los grandes vinos no está sólo en ellos, también está en el hombre, en la sabiduría para apreciarlos, la capacidad para disfrutarlos, la amplitud para comprenderlos y sobre todo la generosidad para compartirlos.

Hoy con nosotros: **Egon Müller Scharzhof**



Blancos y dulces, tipicidad atípica

del elaborador, sino también en lo que se respecta al comprador-bebedor, por la dificultad de comprensión de la casi indescifrable terminología de los contenidos gráficos de las etiquetas.

En definitiva, todo un rompecabezas geográfico, vitícola, vinícola, administrativo y mercantil minuciosamente escriturado en cada uno de los vinos, pero cuya interpretación no resulta fácilmente inteligible para el consumidor habitual.

LAS CLAVES DEL VIÑEDO TEUTÓN

El beneficio recibido en el viñedo por la proximidad de los ríos consiste, entre otras cosas, en el efecto que ejercen las aguas fluviales en la moderación de las temperaturas extremas, con lo que se atenúa el alcance de las heladas y proporciona suficiente grado de humedad durante el caluroso estío. A este efecto humidificador y atemperante, ha de sumarse la ventaja que supone para el viñedo la aportación de calor; así como, a efectos de luminosidad, la recepción de más cantidad de luz solar conseguida por el reflejo de los rayos en los ríos.

Teniendo en cuenta la influencia de los factores biológicos, y entre ellos muy particularmente el de la luz solar, la mayor parte de los viñedos se encuentran en la mitad sur del país. Las dificultades de cultivo determinan las plantaciones de viñedo, los mejores resultados vitícolas se obtienen precisamente donde no prospera ningún cultivo salvo la vid. Existen zonas en el viñedo tan al norte como es posible y justo en el límite natural de madurez de las uvas. En las laderas de gran inclinación donde no pasta el ganado ni puede cultivarse cereal, allí crece la vid.

Las laderas escarpadas son muy apropiadas para el cultivo de la vid, aunque ello supone una enorme dificultad ya que en parte del viñedo los trabajos y las labores de cultivo se realizan en condiciones no exentas de peligro e incluso, en las zonas más empinadas, el trabajador vitícola tiene que sujetarse con un arnés al tractor. Pero a pesar de la dificultad y de los excelentes frutos que ofrecen las vides en esta situación, deben tenerse en cuenta también las ventajas que ofrece precisamente un viñedo en esta posición, que logra estar protegido contra el viento, sobre todo si tiene detrás una cadena montañosa o si al final del mismo hay un conjunto boscoso. También debe tenerse en cuenta la recepción de la luz solar; en los terrenos de gran inclinación los rayos solares penetran de forma perpendicular, de manera diferente a como lo harían en una llanura, lo cual se traduce en mayores horas de luz.



Blancos y dulces, tipicidad atípica



Aunque, por lo general, los autores mantienen que las clasificaciones oficiales de los vinos en Alemania no parten, como en otros países, del concepto predominante del viñedo, sino de las características de madurez y gramos de azúcar de cada vendimia, la realidad vitivinícola en Alemania pone de manifiesto la existencia de factores diferenciales en cada zona de producción, con independencia del tipo de elaboración y bodega.

Efectivamente no son discutibles las grandes diferencias de características y calidades de las diferentes tipologías según el resultado final de cada año climatológico, y por tanto las determinaciones de madurez de los frutos y los contenidos de azúcar en los mostos medidos en Alemania en la unidad denominada Oechsle, que toma su nombre del conocido farmacéutico alemán Christian Ferdinand Oechsle. Sin embargo, aún teniendo en cuenta las indiscutibles diferencias de añadas y su incidencia en los distintos tipos de vinos, según contenido de azúcar; no pueden tampoco pasarse por alto las grandes diferencias de zonas, fincas, viñedos y pagos por el efecto estructural determinante en terrenos, posiciones, cultivos, varietales y clones; sin tampoco perder de vista los diferentes hermanamientos según regiones entre hombre y naturaleza.

Pese a las características diferenciales de cada una de las trece zonas vitivinícolas que producen vinos de calidad en Alemania, por razones metodológicas ofreceremos una síntesis de cada una mostrando sus particularidades más relevantes.

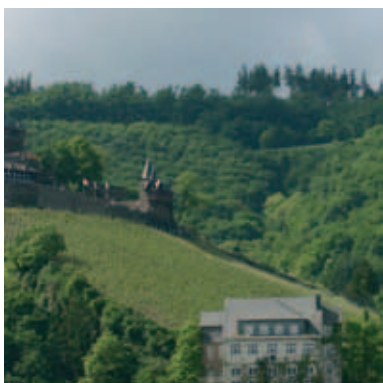
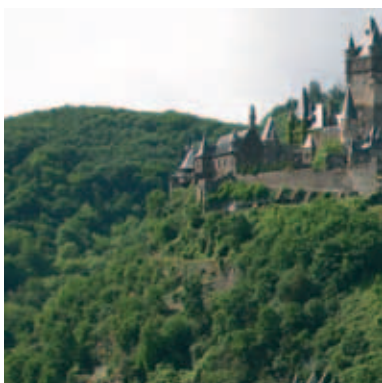
Baden

Con una superficie de 15.944 hectáreas, Baden es una franja de viñedos larga y estrecha que se extiende desde la ciudad del mismo nombre hasta Basilea (Suiza). Tras la caída del Muro de Berlín, los vinos que se producen en la subzona de Tauberfranken, que está más próxima a Franconia o Wurttemberg, también son etiquetados como Baden.

El clima de esta zona, en comparación con la vecina Alsacia, es un poco más frío y húmedo, si bien es la región vinícola más cálida de Alemania. La mayor parte de los terrenos está situada en llanuras o en laderas con escasa inclinación y algunos de sus viñedos cuentan con la protección de las montañas de Odenwald y Selva Negra. Sus suelos se componen en parte de grava y también de piedra caliza, arcilla, marga, limo, granito, loes y marga arenosa, y en algunos lugares de tierra volcánica.

La uva riesling es la más cultivada de esta zona, aunque no la que más destaca ya que estamos en el reino de la familia pinot, caracterizada por su profundidad y

Blancos y dulces, tipicidad atípica



peso, igual que ocurre con su homóloga de Alsacia. Es de las pocas zonas de Alemania donde pueden madurar estas uvas. El clima es demasiado seco para que la *botrytis* se desarrolle y los vinos no siempre poseen la elevada acidez necesaria para mantener la concentración de azúcar. El estilo típico de los vinos de Baden es seco, completo, vinoso más que floral y con acidez baja.

14

Rheinpfalz

El Palatinado o Rheinpfalz, una de las grandes zonas del valle del Rin, se extiende durante 80 kilómetros desde Worms hasta la Alsacia. Es la región más soleada y seca de Alemania, casi tan cálida como Baden, por lo que en esta zona la viticultura no depende tan fundamentalmente de la proximidad al río.

Las cerca de 23.400 hectáreas de viñedo están bajo el amparo de las montañas del Haardt que son la prolongación de los Vosgos alsacianos y que protegen la zona y hacen que el clima sea más cálido. Los suelos son muy variados e incluyen limo, piedra arenisca erosionada, caliza, granito y pizarra.

El Palatinado se divide en dos zonas muy diferentes. Mittelhaardt / Deutsche Weintrasse, al norte de Neustadt, donde se producen los vinos de mayor calidad. Allí, los viñedos se extienden sobre la llanura arenosa del río, pero hay zonas en las que adquieren más pendiente, recibiendo la protección de las montañas y con poca influencia del Rin, que se encuentra alejado de aquí. La riesling ocupa la mayor parte del viñedo pero también podemos encontrar müller-thurgau, pero en menor proporción. El suelo es arcilloso, por lo que retiene el agua y otorga a los vinos gran estructura

En cambio, Südliche Weintrasse, al sur de Neustadt, se caracteriza por una mayor presencia de uvas más productivas como la müller-thurgau y la kerner; y la tierra es más fértil, por lo que la vendimia es más abundante debido a la existencia de suelos pesados y ricos en cal. Hay otras variedades que adquieren un carácter peculiar en esta región como es la sylvaner y la gewürztraminer.

Blancos y dulces, tipicidad atípica



Dentro de esta zona, el área o *Bereich* de Rheinfront, al sur de Maguncia, es la más conocida y también la que produce algunos de los mejores vinos de la zona. Se trata una hilera de pueblos junto a la orilla oeste del Rin sobre la que se extienden las laderas de viñedos orientadas al río hacia al este y el sudeste. Esta subzona se caracteriza por sus suelos de pizarra roja, lo que contribuye a obtener vinos tan complejos y minerales como los mejores Rheingau.

La müller-thurgau es la variedad principal pues ocupa el 21% de los viñedos. Le sigue la silvaner, potencialmente mejor y con más posibilidades para elaborar un mejor vino, pero que sólo ocupa un 12%. La riesling ocupa el 10%, siendo la que ocupa los mejores lugares. Los viñedos de Rheinhessen se asientan sobre una amplia variedad de suelos fértiles, con predominio de loes, pero también de piedra caliza, marga arenosa, cuarcita, pizarra, roja y arcilla aluvial.

La producción de esta zona es muy variada, ya que por una parte se elaboran vinos de calidad bastante alta, pero al mismo tiempo existe una importante cantidad de vino a granel que por lo general está elaborado con uvas como la müller-thurgau y kener. En la actualidad ese tira y afloja entre calidad y cantidad ha empezado a remitir, predominando la calidad. Como detonante de la balanza ocurrió que los precios del *liebfraumilch* ("leche de virgen", vino dulce blanco de consumo diario) y otros similares cayeran en picado. Como resultado de ello los productores se animaron a producir vinos secos serios.

Rheingau

El Rheingau, región situada en las laderas de los montes que atraviesan el Rin, se caracteriza por tener un microclima que resulta más favorable para la vid que en las zonas colindantes. Las montañas del Taunus protegen los viñedos de los vientos procedentes del norte y la presencia del Rin provoca el reflejo de los rayos solares en la vid que intensifica las características del clima cálido de la zona.

La variedad estrella de la zona es la riesling, que está presente casi en el 80 % del viñedo, y que con su carácter resistente es ideal para este clima, en donde llegan a vendimiar incluso en la segunda mitad de octubre y principios de noviembre, que es cuando alcanza la plena madurez. También están presentes la müller-thurgau y la negra (pinot noir) spätburgunder, pero son minoritarias.

Ningún viñedo suele estar por encima de los 300 metros, porque es aproximadamente la altura máxima a la que se puede llegar sin que el frío y los vientos sean perjudiciales para que la uva madure de manera adecuada. Aunque la mayoría está orientada hacia el sur para captar el máximo de luz solar, hay una amplia gama de vinos debido a la complejidad de los suelos.

Algunos viticultores creen que la zona central de la ladera es la mejor para que se de la tan ansiada podredumbre noble, ya que se encuentra en los límites que reciben el efecto moderador del Rin, el cual favorece la formación de nieblas que fomentan la aparición y desarrollo del hongo, por lo que los vinos dulces son más característicos de las zonas más bajas de la región. En cambio, para la formación de los famosos Eiswein, lo principal es que sean uvas sanas pero que hayan sufrido heladas, esto es el orgullo de Eville, pequeña localidad de la zona.

Las laderas situadas a menor altura producen vinos más fuertes y ricos, las superiores ofrecen una mayor delicadeza y elegancia. Esto es debido a que los suelos son muy diversos, estando presente la cuarcita y la pizarra erosionada en los lugares más elevados. Las laderas centrales poseen franjas de margas y las laderas inferiores presentan limo, margas y grava arenosa. También hay pizarra en algunos lugares. El Rheingau puede presumir de tener más de 186 tipos de suelos diferentes, y todo ellos adecuados para la riesling.

En esta zona existen alrededor de mil familias viticultoras que se reparten un total de 3.216 ha de viñedos. Destacan algunas fincas como el Schloss Johannisberg, un castillo que perteneció al canciller austriaco Metternich y que tiene viñas que fueron cultivadas durante siglos por los monjes benedictinos, a los que hay que añadir pagos como el Schloss Vollrads, Schloss Schönborn, que datan de la Edad Media e incluso antes.



Mittelrhein

Los viñedos de esta región se extienden a lo largo del medio Rin, de donde procede su nombre, Mittelrhein: *middle rhine valley*. Se trata de una bella región cubierta de terrazas de viñedos, de pueblos medievales, de castillos y de verdes colinas.

Con unas 600 hectáreas de viñedo que se extienden a lo largo del Rin desde Bingen hasta Coblenza, se trata de una de las zonas más conocidas fuera de

Blancos y dulces, tipicidad atípica

Alemania, dado que buena parte de su producción vinícola es vendida a los turistas, mientras que el resto es consumida por la gente de la zona.

La principal variedad de la zona es la riesling, con un 75% , seguida de la müllerthurgau (8%) y una parte muy minoritaria de kerner. Los vinos se caracterizan por ser frescos, aromáticos, con un sabor propio marcado por la acidez y los aromas afrutados.

Ahr

Era la región vinícola más septentrional de Alemania antes de la reunificación. Con alrededor de 520 hectáreas de viñedo plantado, en Ahr se produce principalmente vino tinto, a diferencia de la mayor parte de zonas de producción alemanas. Inicialmente se elaboraban vinos ligeros, claros y dulzones, pero con el cambio de estilo producido desde principios de los años 90, se han convertido en secos, de un color más profundo y con muchos más taninos.

Las vides crecen a ambas orillas del recorrido del río Ahr, afluente del Rin. Algunos de los viñedos están orientados al sur, otros al este y el resto al oeste. El suelo está formado por la misma pizarra devoniana que retiene el calor en el Mosela. Las laderas son bastantes escarpadas, lo que, junto al suelo pizarroso y el calor reflejado por el río, da la suma de vino de buena calidad. Los viñedos del Ahr están dispuestos en terrazas, sólo el 4% son lisos, y más del 90% de ellos tiene una pendiente del 20% mínimo.

El tipo de uva mayoritaria en esta zona, con más de la mitad de las vides, es la spätburgunder (pinot noir) que además ocupa los mejores viñedos. La blauer potugieser ocupa una quinta parte y la riesling está presente en menos de la décima parte



del viñedo. Antes de la reunificación, la portugieser era más abundante que la spätburgunder, pues daba tintos más neutros, pero, tras la tendencia hacía los vinos secos, se está produciendo una erradicación de este tipo de uva en la región.

Nahe

Los viñedos de la región de Nahe se extienden a lo largo de las orillas del río del mismo nombre, el cual nace en las colinas de Hunsrück y desemboca en el Rin en Bingen.

La zona cuenta con 4.600 hectáreas de viñedos que no sólo se concentran en las laderas del río, sino que están dispersos en varios de sus afluentes. Se trata de una zona de cultivo mixta, donde la vid no es la protagonista. Los viñedos disponen de protección boscosa, con diferentes tipos de suelo: pórfido, basalto, cuarcita, piedra arenisca y pizarra.

La región de Nahe se caracteriza por tener un clima templado y soleado. Los viñedos suelen estar protegidos por el bosque de Soonwald y las colinas del Hunsrück. Las variedades mayoritarias son la riesling, con un 26% del total, siendo la más plantada, y la müller-thurgau que ocupa el 20%. El resto son uvas minoritarias, como la silvaner y la tener, o las negras spätburgunder y portugieser.

Franconia

La notoriedad de esta zona vitícola alemana se debe en gran parte a su variedad de uva, estamos en el reino de la silvaner: Aunque en general esta uva no tiene fama de producir un vino con demasiada personalidad aquí se desarrolla muy bien y produce vinos con una textura mucho más pesada que la mayoría de los demás vinos secos alemanes. Es muy difícil encontrar vinos de Franconia fuera de Alemania, donde son muy apreciados y se pagan grandes sumas de dinero por ellos.

El clima es otra de las características que hace que los vinos de esta zona sean especiales. Es la única zona de todo el viñedo alemán que cuenta con una climatología continental: inviernos muy fríos y veranos muy calurosos. La época de crecimiento es breve y la primavera y el otoño resultan impredecibles.

La zona de Franconia se concentra alrededor del río Main. Los viñedos están situados de una forma muy dispersa. Los tipos de suelo son muy variados, hay bastante marga y piedra arenisca, en menor medida también aparecen el limo, el yeso y la arcilla.

Blancos y dulces, tipicidad atípica

Lo más importante de esta zona es la grandiosidad que adquiere la silvaner en estas tierras: es de maduración demasiado tardía para la breve estación de crecimiento que el clima permite en la región. Terrosa es el adjetivo que más veces ha definido a la silvaner; pero también es mineral, baja en acidez y rica en extracto. Hay otros tipos de uva en Franconia, la müller-thurgau está presente un 41%, la mayor de las 5.992 ha de la región, aunque no llega al desarrollo que alcanza la silvaner, que ocupa el 21%.

Existe una preocupación en Franconia por encontrar un clon de riesling que se adapte a esta zona, logrando mayores volúmenes de producción y también conseguir maduraciones más tempranas. Por este motivo también están presentes una serie de nuevos cruces de variedades, como bacchus y kerner.

Wurttemberg

Con 11.000 hectáreas, Wurttemberg se extiende sobre las pendientes de las orillas del Neckar. Casi la mitad de los viñedos están plantados con variedades negras, siendo la trollinger la más común. En ocasiones, éstas se mezclan con uvas blancas para poder obtener el *schillerwein* (vino que se elabora con *coupage* de uvas blancas y negras mezcladas antes de la vinificación), debe su nombre al poeta Schiller nacido en la región, y una especialidad de Wurttemberg.

La principal variedad blanca de la zona es la riesling, con un 23% de presencia en el viñedo de la zona, si bien también ocupan un lugar importante la schwarzriesling y pinot meunier, con un 16%, y la kerner. Sin embargo, la zona de Wurttemberg es la más adecuada en Alemania para la elaboración de vinos tintos. Su clima es más extremo que el de Baden, pues tiene unos inviernos más fríos pero unos veranos más soleados, y las uvas negras maduran sin dificultades.

Los suelos son de marga y de piedra caliza. En esta zona existe protección y buena exposición al sol, aspectos que resultan determinantes para decidir dónde se pueden cultivar vides y dónde no. Se trata de una región en expansión.

Aquí los valles de los ríos son la clave de la viticultura, algunos de los viñedos siguen el curso del río Neckar a medida que éste serpentea hacia el norte para confluir con el Rin. Además, existen valles secundarios con vides en los lugares adecuados, de modo que éstas avanzan hacia el este.



Saale Unstrut

Es una de las dos zonas que aportó Alemania del este al Estado federal. Como toda la zona, los viñedos presentaban un aspecto no muy bueno debido a la guerra y a la pobreza de la zona. En este término los habitantes nunca se habían preocupado mucho en producir vino ya que no se consumía. Tras la reunificación, esta región, que se compone de dos zonas –situadas entre el valle del Saale y las orillas del río Unstrut– recibió una condonación de diez años de prohibición europea de plantar nuevas cepas, con lo que permanecieron sin prosperar en este campo durante una década más.

En la actualidad Saale-Unstrut cuenta con 616 ha de viñedos donde se elaboran vinos secos. Después de la caída del Muro hubo una gran labor por parte del Estado que envió al este a grandes expertos que instruyeran a los propietarios tanto en viticultura como en vinicultura.

Las cosechas son bastante reducidas, alrededor de 40hl/ha, en parte por la separación de las vides y por la pobreza de la tipología de clones, todos importados de Hungría o de la antigua Checoslovaquia.



El clima resulta severo en estas regiones, aunque eso beneficia al tipo de cultivo que se realiza; los veranos son calurosos y soleados y en cambio los inviernos son largos y fríos. Algunos inviernos las heladas azotan los viñedos, lo que hace que las cosechas se vean mermadas y peligre hasta un 80% de la producción. Solamente las zonas soleadas y resguardadas tienen posibilidad de que sus cepas maduren.

La gran diferencia entre las dos zonas de la región es el suelo. En Saale-Unstrut las vides se encuentran plantadas sobre piedra caliza y a veces sobre piedra arenisca, lo que hace que los vinos sean afrutados, con cuerpo y generosos, aunque con una acidez bastante elevada.

Blancos y dulces, tipicidad atípica



22

La principal variedad plantada es la müller-thurgau, de maduración temprana y segura, pero también se encuentra la riesling, aunque no se le saca el partido suficiente debido a la temperatura en otoño, que son demasiado duros y fríos para obtener la maduración tardía en las uvas. También es común encontrar algunos viñedos de silvaner, aunque es normal encontrar pequeñas plantaciones de uvas negras. La principal tendencia de esta región es la producción de vinos secos.

Sachsen

Es la segunda región que aportó la Alemania del este al Estado federal y, al igual que Saale-Unstrut recibió como castigo por parte de Europa la prohibición de plantar nuevos viñedos durante diez años, restricción ésta pensada para controlar la producción de una nueva zona vitivinícola.

La región de Sachsen (Sajonia), que cuenta con una superficie de 446 hectáreas, se diferencia de la otra zona del este en que el frío todavía es mayor; las heladas primaverales constituyen una amenaza, que puede reducir la cosechas hasta un 90%. Los viñedos crecen sobre un subsuelo granítico, lo que hace que los vinos sean más elegantes e intensos. Este sabor le hace camuflar su nivel de alcohol, que oscila desde el 11% hasta el 14%. La capa superficial de sus suelos está formada por limo, loes, piedra arenisca o pórfida, con arena en los lugares bajos a orillas de los ríos. En esta zona, se halla abundante piedra arenisca.

Blancos y dulces, tipicidad atípica

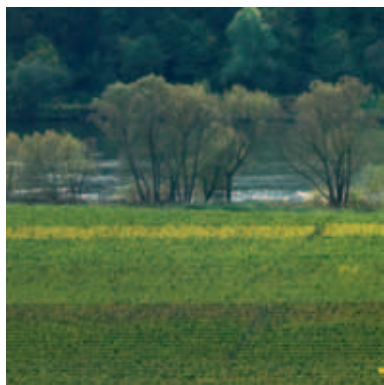
Hablar de los vinos del Mosela es hablar de riesling. Desde los años finales del siglo XIX la región de Mosela alcanzó gran notoriedad en todo el mundo por sus riesling y muy especialmente, por sus cosechas tardías. En la subregión de Bernkastel, este vidueño reina como soberano absoluto. El hecho tiene su origen en el buen criterio del último Príncipe elector de Tréveris, Clemente Wenceslao Huberto, al ordenar por un decreto del 8 de mayo de 1787 que en todo su principado se cultivase la citada variedad. La cepa riesling se expresa aquí con una acusada personalidad: vigorosa, elegante y armónica.

Hoy en día, la preocupación más extendida entre los vinicultores es la imagen de calidad. Para muchos, la creciente ampliación de la superficie cultivable con vides de alto rendimiento, pero generadoras de vinos sin carácter. En las últimas décadas, este incremento ha sido de unas 4.000 has: la müller-thurgau –cruce de riesling y silvaner–, menos exigente y de más pronta maduración que aquella, y la vieja elbling, de gran productividad, pero que no pasa de dar vinos sencillos y agradables. Muchos de estos vinos se usan para la elaboración de Sekt, espumoso alemán. Precisamente, en Tréveris se elaboran cada año 80 millones de litros de Sekt, la cuarta parte de la producción alemana.

Uno de los aspectos más fascinantes de esta región vinícola estriba en el contraste entre la serenidad que inspira el río y el dramatismo que exhala el viñedo. El observador puede recibir efluvios de calma y sosiego cuando posa la mirada en el discurrir suave y apacible del Mosela, pero esta sensación de tranquilidad se puede tornar súbitamente en inquietud, si echa una ojeada a la arisca posición de los viñedos y a las circunstancias climáticas que padecen.



Blancos y dulces, tipicidad atípica



unos viñedos más afanosos de sol que éstos. Llegar a recibir las suficientes horas de sol para que las uvas maduren se convierte muchas veces para los viticultores en algo angustioso y obsesivo.

Ellos saben muy bien que tienen que contentarse con que de cada tres años, uno sea realmente favorable. Ya que se está en el límite de las posibilidades de maduración de la uva, y se exige hacer un vino de calidad, que tiene que competir con los que se hacen más al sur. Este es en efecto el principal reto de la viticultura de esta zona. Pero, como suele acaecer en muchos casos, tras las dificultades extremas, vienen los grandes logros. Si las cosas ruedan bien, la densidad de sabor de un licoroso del Mosela es inigualable. Conseguir un Trockenbeerenauslese o un Eiswein en medio de estas adversidades supone también para el viticultor la máxima gratificación personal.

A estos inconvenientes climáticos hay que agregar los derivados de la situación misma de las vides. Estas se encaraman trabajosamente por las pendientes a ambos lados del valle ofreciendo complicaciones múltiples para su cultivo y recolección. Lo escarpado del terreno impide utilizar estructuras de alambre, lo que obliga a sujetar cada vid a un rodrigón. Las gentes de la región presumen de que sus viñedos son los más empinados del mundo, con porcentajes que llegan en ocasiones al 72%, como ocurre cerca de Cochem. Desde luego, semejantes pendientes convierten inexorablemente a los cosechadores en auténticos escaladores.

Resulta una estampa irrepetible e inolvidable contemplar desde las calles de Bernkastel, o incluso desde la misma ventana de la habitación del hotel, las épicas siluetas de los vendimiadores, allá en lo alto de las colinas, los capachos a la espalda, recogiendo con una mano las uvas y con la otra asiéndose a los rodrigones para no caerse. Todo ello, la dureza del clima, la disposición de las vides que de puro empinadas amenazan constantemente con precipitarse sobre los pueblos y las intensas nieblas que en otoño suelen envolver el paisaje, confieren al viñedo del Mosela una belleza dramática.

El corazón del *Bereich* o subregión del Mosela central, donde están localizadas las *Einzellagen* (viñedos individuales) más nobles, es Bernkastel. La ciudad se halla cobijada entre el Doktorberg y el Schloßberg –montes de insignes viñedos– y la cara externa de un inmenso meandro del Mosela. En la parte interior de la curva se asienta Cues, la ciudad hermana, lugar de nacimiento de Nicolás de Cues (o de Cusa). Sus principales señas de identidad son los numerosos rótulos de hierro forjado –magnífico ejemplo de la gran tradición artesanal alemana– que cuelgan, como en la Edad Media, de las casas de entramado de madera de los viticultores.

CLASIFICACIÓN OFICIAL DE LOS VINOS EN ALEMANIA

El protagonismo del clima y la lucha del hombre y la uva por la madurez, han conseguido que el catálogo de vinos alemanes, resulte tipológicamente autóctono y con unos componentes bioquímicos de difícil traslación a otras zonas de producción y tipologías. La preservación de los tipos autóctonos y la necesidad de proteger a los vinos de mayor calidad y al mismo tiempo poder elaborar y vender vinos corrientes, ha llevado a la normativa germanica a considerar al binomio "madurez-azúcar", como la base de las clasificaciones normativas.

A partir de 1971 se establecieron dos categorías con referencia a los aspectos cualitativos del vino. En la primera categoría entrarían los vinos de mesa y en la segunda los llamados vinos de calidad. El vino de mesa recibe en la normativa alemana el nombre de *Tafelwein* y el de calidad *Qualitätswein*. A su vez el *Tafelwein*, que es el vino de menor calidad, se clasifica en dos tipos: *Deutscher Tafelwein* y *Deutscher Landwein*.

El primero de ellos tiene que tener un contenido natural de alcohol del 5%; por lo que en estos vinos está permitida la chaptalización. La segunda clasificación de los *Tafelwein*, los llamados *Landwein*, procedentes de regiones delimitadas y que podrían equivaler a los *Vin de Pays* y Vinos de la Tierra, aunque tienen una cualificación superior a los anteriores también pueden estar chaptalizados. Pero los llamados *Tafelwein* no son los únicos que pueden chaptalizarse, porque dentro de los vinos de calidad, los *Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete* (QbA) también pueden chaptalizarse y son vinos de calidad pertenecientes a cada una de las 13 regiones con denominación de origen, por lo que entran en el catálogo general de clasificación europea de V.C.P.R.D.

Tan sólo los actualmente llamados *Prädikatswein* (antes *Qualitätswein mit Prädikat*) tienen expresamente prohibida la chaptalización. A esta última categoría de clasificación pertenecen los vinos de mayor calidad, que tienen que contener un peso mínimo de mosto de 73° Oe (*Oechsle*), un 9,5% de alcohol natural aproximadamente. La escala habitual de medición de densidad de azúcar en Francia, España y otros países es el llamado grado Baumé, equivalente aproximadamente a 1,8° Brix.

En Alemania, la unidad de medida autorizada para calcular la cantidad de azúcar contenida en el mosto es la llamada *Oechsle*, que toma su nombre del conocido farmacéutico alemán Christian Ferdinand Oechsle. La medición de grados

GOLDKAPSEL, LOS VINOS DE ORO

Si los vericuetos de los vinos alemanes les pueden parecer complicados, las clasificaciones, los nombres, las etiquetas o las intrincadas leyes que los rigen, espérense, porque aún hay más. Precisamente por las limitaciones que introduce la legislación, surgen muchos de los conceptos que les vamos a comentar. Así los productores buscan los límites dentro de la legalidad para distinguir sus vinos especiales aunque no haya una categoría oficial para ellos.

Precisamente todo lo más importante en el vino alemán actual, la clasificación de pagos y las normas establecidas por la VDP (*Verband Deutscher Prädikats-und Qualitätsweingüter*), asociación de bodegas de calidad que reúne a muchas de las mejores bodegas del país, es estrictamente privada y no oficial. Pero obviando esto, el concepto que más comúnmente nos encontramos y que es necesario comprender, es el *goldkapsel*, literalmente cápsula dorada.

En general representa lo que para el productor es un vino mejor o más especial, pero para uno puede ser un vino con más *botrytis* (o precisamente sin nada de *botrytis*), para otros un *Prädikat* superior desclasificado a uno más bajo —es común que un *Auslese goldkapsel* sea realmente un *Beerenauslese*— o para un tercero la producción de una parcela de viñas más viejas, incluso prefiloxéricas o de pie franco. Lo que sí que es constante es que estos vinos consistentemente tienen un precio más elevado, y que las producciones suelen ser muy limitadas, en algunos casos no más de unas decenas de litros.

Todo esto se complica todavía más cuando un productor tiene un vino más especial que el especial, y lo distingue con una cápsula dorada pero más larga de lo normal. Surge así el concepto *lange goldkapsel* —cápsula dorada larga— difícil de entender si no se ven a la vez el *goldkapsel* y el *lange goldkapsel*.

El problema añadido es que todo esto no está regulado, controlado ni estandarizado, y absolutamente nadie ni nada impide que una bodega coloque una cápsula de color oro a todas sus botellas, que otros utilicen asteriscos o estrellas al lado del nombre para establecer una jerarquía dentro de vinos aparentemente iguales —mismo pago, añada y *prädikat*, cuantas más estrellas supuestamente mejor— o que para otros el concepto de *goldkapsel* no este ni en la cápsula, y se represente por un filo dorado en el borde de la etiqueta... Todo esto obviamente no ayuda a que el público comprenda con facilidad estos vinos.



Blancos y dulces, tipicidad atípica

COMO DESCIFRAR LO INDESCIFRABLE: LECTURA DE UNA ETIQUETA DE UN VINO ALEMAN

Los contenidos gráficos de las etiquetas de los vinos alemanes corresponden a las clasificaciones oficiales, y por tanto a las exigencias normativas. Por todo ello los términos que figuran en las etiquetas exceden de los símbolos habituales del etiquetado del resto de los vinos europeos debido precisamente a la complejidad conceptual de la clasificación y a la precisión con la que se exige al elaborador-embotellador plasmar gráficamente todas las características del producto.

Al objeto de contribuir a solucionar los problemas prácticos que se producen no sólo en la interpretación de los términos del etiquetado de los vinos alemanes, sino fundamentalmente en la necesidad de conocer el producto que se adquiere o que se bebe, se facilita a continuación, utilizando una etiqueta de la firma Egon Müller, la explicación pormenorizada de los términos que figuran en la misma.

32



Mosel-Saar-Ruwer

Zona oficial de producción.

Riesling

Variedad única utilizada en la elaboración del vino.

Product of Germany

Producto de Alemania.

2005

Año correspondiente a la cosecha.

Grand prix Paris 1900

Gran premio de Paris 1900.

Grand Prize St. Louis 1904

Gran premio San Luis 1904.

Scharzhofberger

Nombre propio del viñedo

Trockenbeerenauslese tipo concreto del vino

Erzeugerabfüllung Egon Müller zu Scharzhof

Elaborado por Egon Müller en su propiedad Scharzhof.

Abgefüllt im Keller zu Scharzhof

Embotellado en la cava de Scharzhof.

D 54459 Wiltingen

Código numérico y nombre propio del municipio en el que se encuentra la finca-bodega Scharzhof.

Qualitätswein mit Prädikat

Vino de calidad con "predicado" o distinción (categoría máxima de los vinos alemanes).

Egon Müller Scharzhof: un dominio legendario



Egon Müller Scharzhof: un dominio legendario

Las particularidades de los viñedos y vinos alemanes, los complejos y difíciles factores naturales de producción, lo escarpado de los terrenos, la difícil lucha por la madurez, los equilibrios entre los azúcares y la acidez, la consecución natural de la maduración, el aprovechamiento de la sobremaduración, la bendición de la *botrytis*, la capacidad de evolución en botella de los vinos, la riqueza de azúcares, la potencia y finura de la cepa riesling y, en definitiva, los puntales básicos y completos de las características vitivinícolas de Alemania se conjuntan con la historia, el legado napoleónico, la herencia monástica en pura simbiosis entre los difíciles recursos naturales y la capacidad sensible del hombre a través de los siglos, de las generaciones, de los acontecimientos históricos y conforman el dominio legendario de Weingut Egon Müller Scharzhof.

EL SCHARZHOFBERG: UNA COLINA MARIDADA CON EL RIESLING

El río Saar es un afluente del Mosela, al que se une en Tréveris, perteneciendo sus viñedos al *Bereich* o distrito alemán denominado Mosel-Saar-Ruwer. El valle del Saar, como los otros valles contiguos, está jalonado por un bello rosario de pueblos vinícolas, entre los que destaca Wiltingen, antigua villa romana. Se hallan aquí buenos terruños, pero sin duda el más sobresaliente es la colina llamada Scharzhofberg, un viñedo tan célebre que forma parte de esa élite de los cinco *Lagen* o pagos vitícolas en toda Alemania, que no tienen la obligación de poner en sus etiquetas el nombre del pueblo al que están adscritos, lo mismo que ocurre con los *Grands Crus* de Borgoña.

Los grandes viticultores de la cuenca del Mosela son tal vez los que de manera más brillante saben ofrecer en sus vinos una singular alianza de mineralidad y azúcar, conservando a la par un frescor incomparable. Los riesling provenientes de esta colina poseen en su apogeo una extraordinaria finura y un perfecto equilibrio entre su dulzor afrutado, con aromas de melocotón y su marcada acidez. No se puede olvidar que la situación de estos dos afluentes, el Saar y el Ruwer, es la más septentrional de todo el distrito, limitando el cultivo de la vid a las mejores exposiciones.

El Scharzhofberg está orientado al sur; su suelo es pedregoso y pizarroso, y su pendiente alcanza el 50%, pero este perfil tan pino no impide que retenga bien las aguas pluviales, una retención muy beneficiosa en los años de sequía. Se trata, en suma, de un terreno especialmente favorable para que la uva riesling exprese todas sus cualidades. Va siendo ya hora de rendir el merecido homenaje a este vidueño, el más fino de las variedades blancas, aquel que no tiene necesidad de madera nueva para hacerse valer, aquel que más sutilmente que cualquier otro traduce los menores matices de un *terroir*, aquel que, con el mismo éxito, puede generar las formas más



Egon Müller Scharzhof: un dominio legendario

La viticultura en la cuenca del Mosela es verdaderamente heroica, dada la fuerte inclinación de los pagos en que se asientan las viñas. Asimismo, en el Scharzhofberg no está exenta de proeza. Los suelos se escardan de manera tradicional. Se usa un torno de mano para remontar la tierra cuando a veces es arrollada por las intensas lluvias. Los tratamientos de las vides se mueven lo más cerca posible de la agricultura biológica. Se utiliza, por ejemplo, la “confusión sexual”, método de lucha contra los parásitos consistente en instalar en el viñedo cápsulas que exhalan el perfume hormonal de las mariposas hembras, induciendo a los machos al error. Esta práctica permite limitar el empleo de insecticidas. El deshojamiento de las vides es igualmente importante con vista a que las uvas reciban mayor cantidad de sol: en estas latitudes septentrionales, cada caloría ganada es una garantía de mejora de la calidad. Se espera siempre hasta lograr una madurez óptima, pero sobre todo la aparición del hongo *botrytis cinerea*, que es la que da lugar a los llamados vinos de calidad con distinción (*Prädikat*): Auslesen, Beerenauslesen (BA) y Trockenbeerenauslesen (TBA).

36



Durante las vendimias, Egon Müller está siempre presente. Supervisa cuidadosamente la recolección, que se hace selectivamente, pero de manera diferente a la de Sauternes. Cada vendimiador transporta dos conachos, uno para las uvas botrytizadas y otro para las uvas maduras, pero sin podredumbre noble. Se suele pasar por la viña una o dos veces más para cosechar el resto. Las vendimias comienzan en general sobre el 20 de octubre y continúan hasta finales de noviembre, salvo para el caso del Eiswein, que requiere por ley temperaturas inferiores a los 7 grados bajo cero, lo que obliga a recolectar las uvas normalmente en diciembre. Egon Müller se esfuerza, sin embargo, en ir más allá del propio marco legal, intentando vendimiar con temperaturas de -13° .

Egon Müller Scharzhof: un dominio legendario

El estilo de los vinos de Egon Müller se podría resumir en una palabra: pureza. La pureza del riesling sobre unos suelos privilegiados y perfectamente adecuados a este vidueño, unos suelos compuestos de austeras pizarras que marcan los vinos con una intensa mineralidad, con un rigor que de joven el vino puede parecer hermético y lleno de mutismo, pero que en su apogeo nos sitúan en la órbita de la perfección. Émile Peynaud repetía a menudo que “el secreto de un gran vino estriba en su equilibrio”. Pues bien, aquí encontramos un equilibrio verdaderamente particular: vinos que presentan unas riquezas alcohólicas de apenas 10% para los Kabinett, 8% para los licorosos, con una acidez muy elevada y con unos azúcares residuales bien presentes; en definitiva, una trilogía de factores que configura un equilibrio indestructible, que hace mejorar a los vinos con el paso del tiempo, dotándolos de una complejidad y de una profundidad inigualables. Habitualmente, los vinos comienzan a revelar estas cualidades tras una veintena de años: los azúcares parecen fundirse para ofrecer grandes expresiones aromáticas y la mineralidad empieza a mostrar lo que ella tiene de más noble.

La dificultad en lograr estos vinos, los BA, los TBA y los Eisweine, y su escasa producción, contribuye inevitablemente a sus elevados precios. Las subastas celebradas cada año en Tréveris dan testimonio de ello. Sólo gente muy adinerada tiene acceso a semejantes elixires. A los aficionados de bolsillo normal les queda siempre el consuelo de que los Kabinett, los Spätlesen e incluso los Auslesen del dominio son más abordables. Egon Müller puede en este sentido vanagloriarse de producir los vinos más caros del mundo, vinos cuya posesión enorgullece a los coleccionistas.

38



Egon Müller Scharzhof: un dominio legendario

esposa se convirtieron en propietarios únicos de Scharzhof. A la muerte de Elizabeth en 1888, Egon Müller I quedó como único propietario encargándose personalmente de la finca, llegando a obtener premios intencionales por los vinos presentados. En 1893 recibió la Mellada al Mérito en la Muestra Internacional de Chicago; en 1900 obtuvo un Gran Premio en París, en 1904 en Saint Luis y en 1911 en Bruselas.

Después de la muerte de Egon Müller I la propiedad se dividió entre sus hijos Egon y Felix. Egon Müller II, nacido el 22 de diciembre de 1887 y fallecido el 15 de agosto de 1941, se encargó de la propiedad de la finca hasta su fallecimiento en un accidente en el viñedo, pasando su viuda a dirigir la firma.

Egon Müller III, nacido el 14 de julio de 1919 y fallecido el 15 de enero de 2001, inició la dirección de la firma a final del año 1945 cuando volvió de la guerra, año en que la cosecha apenas alcanzó 800 litros debido al mal estado de las viñas en los años precedentes y por la falta de medios para impulsar el negocio. Aunque una gran parte de cepas viejas lograron sobrevivir al impacto sufrido por la finca debido a la caída de un avión caza.

De las antiguas vides la familia Müller aún conserva una hectárea en Scharzhofberg que data de 1880 y 1890 de cepas en pié franco. La bodega también tiene menos de una hectárea de vides antiguas no injertadas en los viñedos de Wiltinger Kupp y Wiltinger Braune Kupp. En muchas de las formidables añadas de la bodega son estas venerables viejas vides las que dan lugar a los vinos.



EGON MÜLLER II



EGON MÜLLER III

Egon Müller Scharzhof: un dominio legendario

LOS VINOS DE EGON MÜLLER

Scharzhof es el vino más básico de la firma Egon Müller. Se trata de un *Qualitätswein*, según la normativa alemana, y se produce con uvas de los viñedos de Saarburg, Kanzem y Wawern, y de Wiltinger Braunfels y Wiltinger Kupp. Dependiendo de la calidad, del volumen de la añada y del grado de maduración de las uvas, también puede ser que se utilicen uvas de Wiltinger braune Kupp e incluso de Scharzhofberg. El Scharzhof es un vino semiseco, que acostumbra a equilibrar su dulzura con la mineralidad de los suelos de pizarra y la acidez del Saar. Está pensado para ser bebido joven pero puede guardarse cinco u ocho años.



Casi todos los años la firma produce vinos **Kabinett**. Utilizando uva lo suficientemente madura como para no necesitar chaptalización, aunque no sobremadura. Los Kabinett son vinos únicos porque gracias al clima fresco del Saar las uvas pueden estar totalmente maduras pero seguir manteniendo unos niveles de azúcar muy bajos. Pueden alcanzar la maduración fisiológica en torno a los 70° Oechsle (9% de alcohol potencial) en el caso de añadas menores y de maduración tardía, como la de 1987. Pero pueden necesitar hasta 95° Oechsle (12% de alcohol potencial) en añadas con veranos tan calurosos como el de 2003. Es importante que el consumidor sepa que el término Kabinett se utiliza sólo para garantizar que es un vino sin chaptalizar o “*naturrein*” como se llamaban antiguamente. Estos vinos tienen sólo entre un 7 y 9% de alcohol y a menudo el gusto mineral de la pizarra y la acidez del Saar dominan a los sabores afrutados. Son semisecos, pero pueden parecer bastante más secos por su reducida potencia alcohólica. Los vinos Kabinett son muy refrescantes de jóvenes, pero pueden envejecer favorablemente durante 10 o más años, especialmente en el caso de los vinos Kabinett de Scharzhofberg que desarrollan una increíble complejidad en botella.

Egon Müller Scharzhof: un dominio legendario

El **Eiswein** se elabora a partir de uvas heladas, recolectadas por lo general al final de la vendimia. Si bien no es necesaria la presencia de *botrytis*, pueden utilizarse uvas afectadas por el hongo. Cuando se produce la primera gran helada de la temporada, las uvas se recogen a primera hora de la mañana y se prensan rápidamente mientras todavía están congeladas. La prensa separa sólidos y líquidos y, en el caso del Eiswein, parte del mosto se queda en la prensa en forma de hielo. Por ello el mosto está muy concentrado y el nivel de concentración aumenta a medida que disminuye la temperatura. De ahí que los mejores Eisweine no coincidan necesariamente con las mejores añadas. Por ejemplo, en 1999 en Egon Müller no se produjo Eiswein, mientras que el Eiswein de 1998 podría ser el mejor de todos los tiempos. Puede tener una concentración parecida a la del Beerenauslese o incluso a la del Trockenbeerenauslese, pero la acidez es más dominante. Los grandes Eisweine son únicos e irreproducibles, no existiendo vinos comparables en ninguna de las tipologías de vinos dulces.

44





**Las cosechas
en Egon Müller Scharzhof**

2006
2005
2003
1999
1997
1996
1994
1990
1976
1971

Las cosechas en Egon Müller Scharzhof

COSECHA 2006

Las condiciones climatológicas extremas marcaron la temporada de crecimiento. El mes de julio fue muy seco, y se alcanzaron máximas históricas. Agosto fue fresco y lluvioso. Las bayas, que hasta ese momento habían sido muy pequeñas, crecieron de forma considerable con la abundancia de agua.

Septiembre fue cálido y seco, y la uva maduró maravillosamente. El tamaño creciente de las bayas provocó presión en los racimos y aparecieron los primeros focos de *botrytis*. Todo apuntaba a que estábamos ante lo que sería un nuevo gran *vintage*. Para finales de mes la maduración de la uva casi había alcanzado el nivel de 2005. Sin embargo, el 30 de septiembre una granizada arrasó algunos de los viñedos del Saar, especialmente en Saarburg, Ockfen, Ayl y Oberemmel. En Wiltingen el viñedo Braune Kupp se salvó, pero Scharzhofberg, que normalmente esquiva el granizo, sufrió graves daños. Durante los siguientes dos días se recogieron 100 mm de lluvia y con el calor y la humedad, la *botrytis* se extendió rápidamente. Muchos viticultores se apresuraron a vendimiar presas del pánico.

Empezamos la vendimia el 9 de octubre después de un par de días sin lluvias y terminamos el 23 tras 15 días seguidos recolectando con un tiempo espléndido. Al principio los niveles de mosto y el rendimiento fueron buenos, pero bajo un cielo sin nubes el agua se evaporó muy rápidamente y aunque se dispararon los niveles de azúcar, el rendimiento cayó en picado. Las últimas parcelas que vendimiamos se quedaron en unos escasos 500 l por hectárea.

Como en 2005, la añada de 2006 está marcada por la podredumbre noble y por lo extremadamente escaso de la producción. Pero los vinos no tienen la misma concentración porque tuvimos que cosechar a gran velocidad. Sólo pudimos seleccionar pequeños barriles de Auslese Goldkapsel y una pequeña cantidad de Trockenbeerenauslese. Produjimos unos Auslese y Spätlese de primera.

46



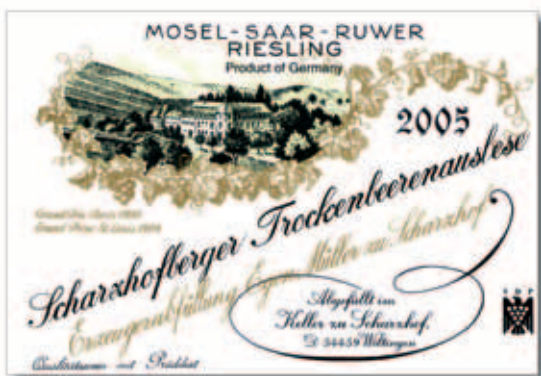
COSECHA 2005

El de 2005 pareció un verano bastante corriente. Aunque en líneas generales fue muy seco, no se alcanzaron máximas extremas y siempre que los viñedos empezaban a mostrar signos de sequía, llovía lo justo. La floración empezó tarde pero fue rápida y uniforme. Las uvas se desarrollaron bien y después de un agosto fresco con chubascos intermitentes nos sorprendió un poco que el envero empezase dos semanas antes de lo habitual.

En septiembre por fin llegó el verano. El 10 de septiembre se recogieron 30 mm de lluvia, y el período cálido y húmedo que siguió propició el desarrollo de la *botrytis*. El hongo se extendió rápidamente por todo el viñedo. Empezamos la vendimia el 4 de octubre porque ya se podía recoger un buen Auslese, pero también porque el nivel de podredumbre noble empezaba a suponer un considerable peligro y las lluvias del 2 de octubre sólo lo confirmaron: los racimos de los tallos infectados se cayeron de las cepas. Si el clima húmedo hubiera durado lo mismo que en la vendimia de 2000, habríamos perdido buena parte de nuestra cosecha en un corto período de tiempo. Pero tuvimos suerte. Del 3 al 20 de octubre no cayó una sola gota y todos y cada uno de los días fueron soleados. Los niveles de azúcar

subieron como la espuma y muy pronto pudimos recolectar Beerenauslese con un criterio de selección bastante relajado. Redoblamos nuestros esfuerzos y nos planteamos el reto de superar los resultados de 2003. Intensificamos nuestro criterio de selección y cosechamos una pequeña cantidad de un néctar poco común con una graduación Oechsle que nunca pensé que pudiese darse en el Saar. Entre el 21 y el 23 de octubre tuvimos que suspender el trabajo varias veces por los chubascos pero después clareó y dimos por terminada la vendimia el 26 de mes.

Aunque se dan muchos paralelismos con la de 1976, la añada de 2005 estará probablemente a un nivel diferente: la *botrytis* tuvo la pureza y belleza características del término "podredumbre noble". Los niveles de azúcar fueron mucho más altos que cualquier otro año y el rendimiento medio de nuestros pagos no superó los 15 hl/ha. (Es la más baja de cuantas hemos tenido con la excepción de años que sufrimos heladas catastróficas). La concentración extra que un rendimiento bajo y un alto contenido de azúcares aportan al vino queda equilibrada por unos excelentes niveles de acidez que el frescor de agosto conservó. Parece que el 2005 es un *vintage* como no ha habido otro igual.



Las cosechas en Egon Müller Scharzhof

COSECHA 2003

Con la excepción de un breve período muy lluvioso en torno a finales de año, el invierno 2002/2003 fue bastante seco y más calido de lo habitual. El período herbáceo empezó muy pronto y la helada del 10 de abril ya dañó algo los viñedos a los pies de la colina de Scharzhofberg. Pero a partir de ese momento el tiempo fue más cálido y más seco de lo normal hasta finales de septiembre.

En esas condiciones tan favorables, las vides se desarrollaron con fuerza y nos costó seguir el paso que marcaba su crecimiento: durante mayo y junio hicimos el trabajo de tres meses. La floración fue extremadamente temprana y para finales de junio el período herbáceo llevaba un adelanto de tres semanas con respecto a un año normal.

En julio el crecimiento se frenó debido a la escasez de agua, pero los viñedos seguían en plena forma. Descubrí las primeras señales de envero en julio, una fecha sólo comparable con añadas como 1947, 1959 ó 1976. En agosto las temperaturas alcanzaron máximas de 40° C durante varios días. La combinación de falta de agua y de calor excesivo causó quemaduras en las uvas, especialmente en los viñedos más inclinados con tierra poco profunda. En nuestros viñedos los daños variaron de un 10 a un 30%. En ocasiones se quemaron racimos enteros pero en la mayoría de los casos sólo se quemó la parte de la baya directamente expuesta al sol. Afortunadamente, estas temperaturas tan extremas descendieron a niveles más normales después del 10 de agosto y la uva maduró rápidamente. En septiembre los niveles de azúcar eran más altos que en la añada anterior. El 22 de septiembre apareció la lluvia llegando a recoger 30 mm, a partir de entonces los niveles de azúcar subieron sólo moderadamente.

Aún así, la lluvia vino acompañada por la aparición de *botrytis* y empezamos la vendimia el 29 de septiembre produciendo Trockenbeerenauslese. Y ésta no fue sólo la vendimia más temprana que ha tenido lugar en Scharzhof sino que

también se alcanzaron los niveles más altos de azúcar en mosto en la historia de la finca. Durante la primera semana de octubre tuvimos algo de lluvia pero a partir del 13 de octubre hizo un tiempo espléndido: cielos despejados y un fuerte viento del este que secó las uvas. El 16 de octubre estábamos de nuevo recolectando Trockenbeerenauslese. Al predominar el tiempo fresco y seco, la *botrytis* no se extendió por todo el viñedo y aunque sólo afectó a algunas bayas, la podredumbre noble estuvo muy bien definida y fue de una calidad sobresaliente.

Tuve mis dudas respecto a una vendimia tan temprana, pero después del 20 de octubre la uva empezó a dar claras señales de sobremaduración y la acidez estaba por debajo de lo habitual. Afortunadamente no descendió aún más durante la vendimia. La proporción de ácido tartárico era muy alta y cuando la previsión meteorológica anunció heladas para el fin de semana del 26 de octubre, aceleramos la recogida por miedo a que los niveles de acidez descendiesen aún más por la precipitación del tartrato en las bayas. Recogimos las últimas uvas el 27 de octubre, un nuevo récord por lo temprano de la fecha.

El rendimiento fue muy bajo. Ningún viñedo sobrepasó los 40 hl/ha y en algunos casos sólo tuvimos 20 hl/ha, lo que dio una media de 30 hl/ha. Los altos niveles de maduración volverán a poner en evidencia la ineficacia del sistema de clasificación de vinos por niveles de azúcar: Según la normativa alemana sobre vinos, toda nuestra cosecha entraría en la categoría Auslese o en categorías superiores. Como es nuestro criterio, las uvas maduras de Wiltinger braune Kupp y de Scharzhofberg se utilizarán para producir Kabinett mientras que las uvas sobremaduras darán Spätlese. Teniendo en cuenta el aspecto de la uva vendimiada, creemos que la proporción será más o menos de 2/3 y 1/3. Se producirá poco Auslese porque se dio muy poca podredumbre noble y aún menos "Scharzhof Riesling" porque para ello probablemente contaremos sólo con las uvas de Saarburg y de Wavern.

De acuerdo con los registros de mi padre, esta añada presenta muchas similitudes con la de 1959, ambas fueron extremadamente maduras, con bajos niveles de acidez y sin demasiada *botrytis*. En ambos años fue posible producir un Trockenbeerenauslese excepcional partiendo de bayas

semi pasificadas. Los primeros barriles que han finalizado su fermentación presentan aromas de una calidad etérea que, de nuevo, nos recuerdan los de 1959. En líneas generales, parece que estamos ante un gran *vintage*, pero se comprobará en los vinos.



COSECHA 1999

Después de un breve período de intenso frío en noviembre, el invierno de 1998/1999 fue bastante suave y la primavera se adelantó. Desde la aparición de los primeros brotes el período herbáceo fue por delante de lo previsto. La floración, el primer indicador fiable de la calidad de un *vintage*, empezó a principios de junio y terminó el 20 del mismo mes, diez días antes de lo normal.

El verano continuó con muy buen tiempo sin un calor excesivo y con la cantidad justa de lluvia que las vides podían necesitar. El envero llegó a mediados de agosto y los niveles de azúcar en mosto subieron muy rápidamente. Desde mediados de septiembre hasta principios de octubre un período frío y lluvioso amenazó con condenar a la mediocridad a lo que en potencia podía ser otro increíble *vintage*.

Las lluvias cesaron durante la primera semana de octubre y comenzamos la vendimia el día 11, un poco antes de lo

normal. Durante la primera semana recolectamos en todos nuestros viñedos a las afueras de Wiltingen y en las parcelas más bajas de Wiltingen. En líneas generales, el nivel de maduración fue excepcional, desde un Spätlese muy bueno hasta el Auslese. Aún así, la *botrytis*, que para entonces ya se había desarrollado, no tuvo tiempo de secarse lo suficiente como para que produjéramos Beerenauslese.

El 17 de octubre se produjeron las primeras heladas y siguió un tiempo frío y soleado. Con un viento del este muy fresco, la uva se secó rápidamente y los niveles medios de azúcar en mosto alcanzaron valores sin precedentes. Durante esa semana, recolectamos en Wiltinger braune Kupp y en Schazhofberg y no cosechamos casi nada por debajo de los 100° Oechsle. También pudimos recolectar una pequeña cantidad de Trockenbeerenauslese en Schazhofberg.

Las cosechas en Egon Müller Scharzhof

Llovió un poco durante el fin de semana lo que no provocó demasiados daños en la uva, pero si empapó las bayas semi pasificadas para nuestro Trockenbeerenauslese. No notamos que en líneas generales descendiesen los niveles de azúcar en mosto, pero cuando quisimos recolectar más Trockenbeerenauslese descubrimos que aunque redoblando nuestros esfuerzos y nuestro criterio selectivo, no llegamos a alcanzar los niveles de azúcar del TBA de semanas anteriores. En torno al 1 de noviembre hizo muy buen tiempo pero con la amenaza de fuertes lluvias. Aceleramos la recogida pero no conseguimos recolectar toda la uva antes de que empezase a llover el 2 de noviembre. Esperamos un poco a que el tiempo mejorara, pero como no parecía que fuera a ocurrir, cosechamos el contenido de los últimos fudres el 5 de noviembre.

Intrigados por los altos niveles de azúcar en mosto, decidimos comparar nuestros resultados con los de 1976, la única añada que destaca claramente por encima de todas las demás cosechadas en Weingut Egon Müller-Scharzhof. Comprobamos que los niveles medios de azúcar en mosto de 1999 están a la altura de los de la añada de 1976. Hemos obtenido aproximadamente el mismo número de barriles pero partiendo de un área de viñedos más grande y tuvimos una floración ligeramente más temprana y una vendimia ligeramente más tardía, por lo que estuvo más tiempo en la planta.

50



COSECHA 1997

Con la excepción de un breve período de frío que duró de Navidad a mediados de enero, el invierno 96/97 fue relativamente suave y muy seco. La primavera llegó pronto así como los primeros brotes. Para mediados de abril, las mejores parcelas ya tenían pequeños sarmientos, casi dos semanas antes de lo normal.

El 20 de abril tuvimos escarcha, algo que no es inusual pero que causó importantes daños en los mejores viñedos debido a su crecimiento precoz. Aún así, el tiempo fue bueno y seco,

y a principios de junio, empezó la floración.

De mediados de junio a mediados de julio llovió con intensidad casi a diario. Se recogieron aproximadamente 200 mm de lluvia durante este período, tres veces más de lo que sería habitual. Las mejores parcelas ya habían florecido para cuando empezaron las lluvias pero en las parcelas más bajas, el mal tiempo produjo corrimiento, de forma que lo que no se congeló se lo llevó la lluvia.

En julio el tiempo mejoró al fin. Se mantuvo estable y seco hasta la vendimia, de hecho fue tan seco que, pese a las lluvias de junio, las zonas que no habían quedado afectadas por el corrimiento o las heladas sufrieron con la sequía.

Empezamos la vendimia el 20 de octubre y desde el primer día pudimos recolectar uva con un grado de maduración excepcional y unos altos niveles de acidez. Desde el 24 de octubre al 1 de noviembre, tuvimos muy pocas heladas mañaneras, lo que rebajó la acidez hasta unos niveles casi perfectos y conllevó una mayor concentración en la uva. La vendimia finalizó el 7 de noviembre. El rendimiento osciló entre 20 y 30 hl/ha.

En líneas generales, la maduración y el equilibrio de la acidez de la uva fueron sensacionales. Para nosotros el único inconveniente fue que no hubo *botrytis*. Trabajamos duro para conseguir Beerenauslese y Trockenbeerenauslese, pero sólo conseguimos pequeñas partidas de Auslese "goldkapsel" y una pequeña cantidad de TBA que se recogió entre el 3 y el 5 de noviembre. Cada recolector cosechó al día una media botella.

Aún así, desde el QbA hasta el Auslese, consideramos que hemos producido unos vinos que pese a su desacostumbrada maduración son auténticos clásicos por el excelente equilibrio de su acidez y, al menos en el caso de los Spätlese y Auslese, son únicos por la completa ausencia de podredumbre noble.



COSECHA 1996

El invierno 95/96 fue muy seco y relativamente suave. Los primeros brotes aparecieron pronto y la primavera fue buena, lo que adelantó ligeramente la floración de las vides. El verano fue muy seco y bastante fresco. La cosecha no empezó hasta el 21 de octubre. Para entonces, la uva todavía no estaba totalmente madura y el tiempo seguía estable, por lo que la recolección continuó a un ritmo muy lento. Para finales de octubre la uva estaba lo suficiente-

mente madura como para producir Spätlese y aunque no se había desarrollado casi *botrytis* o podredumbre noble, tras una selección exhaustiva, pudimos incluso cosechar algo de Auslese.

El buen tiempo nos acompañó hasta la tercera semana de noviembre, la vendimia acabó el 11 de este mes.

Las cosechas en Egon Müller Scharzhof

Las cosechas tardías dan como resultado vinos altamente concentrados y los de 1996 destacan por lo bellamente afrutados que son, algo que los hace muy atractivos incluso desde jóvenes pero también tienen el suficiente grado de

concentración y acidez para asegurarse una vida larga y un futuro glorioso. La impresión general es que estamos ante un ejemplo típico de los clásicos vinos del Saar:



52

COSECHA 1994

Recordaremos el verano de 1994 por el tiempo excepcionalmente bueno que hizo y por su fabuloso calor; unas condiciones ideales para nuestros vinos. La floración fue la más temprana desde 1945 y para cuando la uva empezó a madurar, todo indicaba que nos preparábamos para un *vintage* de récord.

Pero en septiembre la suerte cambió y llovió casi todos los días. El agua se llevó las grandes expectativas del verano y con cada nuevo día de mal tiempo, los viticultores se deprimían más. Aún así, la vendimia en el Saar da comienzo a mediados de octubre, de manera temprana, y justo a tiempo los cielos se abrieron y volvió el buen tiempo.

Las lluvias de septiembre provocaron la *botrytis* y el buen tiempo de octubre la convirtió en podredumbre noble. Empezamos la vendimia el 10 de octubre y desde el principio buscamos vinos dulces mediante una cuidadosa selec-

ción. El buen tiempo nos acompañó durante dos semanas y nos permitió recoger casi toda la uva botrytizada. Esos vinos son de una calidad excepcional, combinan la alta concentración que sólo se obtiene en los mejores *vintages* con unos tonificantes niveles de acidez que rara vez acompañan a la podredumbre noble.

Cuando por fin llegaron las lluvias, la uva que quedaba en las vides estaba en unas condiciones bastante buenas y pudimos cosechar Kabinett y QbA después de recolectar para los vinos de cosecha tardía.

Aunque la climatología está detrás de este hecho no es la única razón, recordaremos 1994 como un año de altos niveles de acidez en toda Alemania. Y aunque esa acidez que hace la boca agua nos encanta para nuestros vinos de cosecha tardía, cuidadosamente seleccionados, al inicio de la cosecha nos pareció que la uva verde era demasiado

ácida para el Kabinett y el QbA, ya que su concentración y dulzura no eran suficientes para equilibrar. Así que, en cierto sentido el clima jugó a nuestro favor, porque nos obligó

a recolectar primero la uva botrytizada y más tarde, cuando la lluvia hubo reducido sus niveles de acidez, volvimos a por el resto.



COSECHA 1990

La temporada de crecimiento en 1990 fue excelente. Una helada de primavera que causó pequeños daños en abril, pero los primeros brotes aparecieron pronto y el verano fue muy cálido y seco. La cosecha dio comienzo a primeros de octubre, muy pronto para lo que es habitual en el Saar, y terminó a principios de noviembre. Debido a las altas temperaturas del verano y al tiempo seco, la podredumbre noble casi no se desarrolló durante la vendimia. El rendi-

miento fue escaso a causa de las heladas y los niveles de acidez se mantuvieron altos hasta el final de la vendimia. Esta combinación de factores dio como resultado vinos muy equilibrados y de gran crianza que han tardado mucho en madurar pero que a día de hoy son realmente elegantes. Diecisiete años después, el de 1990 está considerado uno de los grandes *vintages*.



Las cosechas en Egon Müller Scharzhof

COSECHA 1976

Los años previos a 1976 fueron relativamente secos por lo que la temporada de crecimiento comenzó con un déficit de agua. En mayo las temperaturas ya alcanzaron niveles veraniegos y el calor y la ausencia de lluvias continuaron hasta bien entrado septiembre. Para entonces la uva había alcanzado su grado completo de maduración y unos pocos chaparrones fuertes bastaron para desarrollar la podredumbre noble. La vendimia en Scharzhof comenzó el 4 de octubre y se dio por terminada el 26 del mismo mes.

Siempre se ha considerado que la añada de 1976 fue excepcionalmente madura con unos niveles de acidez muy bajos. Aún así, el clima fresco del Saar permitió que la uva conservara unos buenos niveles de acidez y este *vintage* está entre los mejores de todos los tiempos, junto con el de 1921 y 1949.



54

COSECHA 1971

El invierno de 70/71 fue muy seco y muy frío y para cuando llegó la primavera se comprobó que la escarcha había dañado algunas de las vides. La primavera fue normal, pero la noche del 28 de abril volvió a helar y más viñedos resultaron dañados, especialmente en la base de las laderas. El verano fue cálido y seco. Tras un largo período sin lluvias la cosecha comenzó el 11 de octubre. Al atardecer del día 12 y durante el 13 y 14 de octubre hubo tormentas de granizo. Los daños directos fueron insignificantes pero la uva, que hasta ese momento presentaba un aspecto muy saludable, empezó a desarrollar la podredumbre noble. El 15 de octubre se registraron heladas de -3 °C, a partir de ese momento el tiempo fue bueno y acompañó hasta el final de la vendimia, el 6 de noviembre.

La uva estaba bastante madura pero mantuvo unos niveles altos de acidez a lo largo de toda la vendimia y desde el principio se alabó el delicado equilibrio de los vinos. Hoy en día el 1971 está considerado un auténtico *vintage* clásico del Saar:

