



Nº 1 - NOVIEMBRE 2001



fundación para la
cultura del vino



UNO DE LOS FINES DE LA FUNDACIÓN para la Cultura del Vino es llevar a cabo actuaciones que puedan servir, a nivel técnico, para incrementar la calidad de los vinos. En este sentido, se han puesto en marcha dos **proyectos de investigación**, dirigidos por el prestigioso enólogo Pascal Chatonnet, máxima autoridad mundial en el TCA y consejero en enología del laboratorio Excell (Francia).

El objetivo, a corto plazo, de ambos estudios es el sacar a la luz becas de investigación que fomenten y ayuden a incrementar el nivel de investigación en el sector vinícola.

La "influencia del corcho sobre la calidad del vino" y la "evolución del tempranillo en diferentes regiones vinícolas españolas y con diferentes crianzas" son los dos temas en los que van dirigidos estos estudios.

Bajo el epígrafe "para un gran vino un gran corcho" Pascual Chatonnet apuesta por la puesta en marcha de un test de resistencia a la presión hidrostática de los tapones, con la clasificación en tres categorías, según la impor-

tancia de las deformaciones observadas. Esto permitiría seleccionar los tapones en función de la aparición de estas deformaciones que no son visibles en un examen visual. Propone estudiar los factores que influyen en el problema para comprender mejor el origen de estos fenómenos y así, realizar técnicas de control no destructivas que faciliten la selección de los tapones de corcho tanto a nivel del fabricante como del usuario.

Respecto al segundo proyecto se pretende estudiar la influencia de los diferentes factores tecnológicos sobre la composición cuantitativa y cualitativa de ciertos compuestos polifenólicos así como de ciertos componentes volátiles y odoríficos, susceptibles de intervenir específicamente en los caracteres afrutados de los vinos de tempranillo. Factores como la duración del encubado, las condiciones de extracción durante la maceración, la influencia de la madera de roble utilizada, la importancia de las lías durante la crianza, la frecuencia de los trasiegos y la duración del envejecimiento en barricas también serán sometidos a estudio.



ACUERDO DE COLABORACION entre la F.C.V. y la Gaceta del Vino y de los Licores, revista pionera y única en la recopilación de información de vinos de nuestro país en los medios de comunicación escrita en el sector vinícola internacional, así como datos destacados en las páginas mundiales de internet.

Además de la selección de cata de los vinos y licores españoles destacados en estas publicaciones, la Gaceta incluye un repaso exhaustivo de todo lo relacionado con el mundo del vino en los mercados competidores.

Es por este motivo, por lo que la Fundación ha llevado a cabo esta colaboración fundamentada en la importancia de estos contenidos, entendiendo que son una herramienta fundamental y útil para todas las empresas elaboradoras y distribuidoras del sector que tienen intereses en el mercado exterior.

EL REAL JARDÍN BOTÁNICO DE MADRID fue el escenario de la presentación, el pasado mes de julio, del libro *"Análisis Sensorial y Cata de los Vinos de España"*. Escrito por un total de siete expertos, socios y colaboradores de la Unión Española de Cataadores (U.E.C.), está dirigido tanto a profesionales como a aficionados al mundo del vino.

La U.E.C. ha contado con el apoyo promocional de la Fundación, que ha querido sumarse a esta iniciativa por su interés en fomentar un mejor conocimiento del vino en pro de un consumo inteligente. El libro, editado y distribuido por Editorial Agrícola Española ya está disponible en las librerías de nuestro país con un precio de venta de 4.800 pesetas, convirtiéndose ya en una obra de referencia en

el panorama editorial del vino en España.

Participaron en este acto representantes de la Unión Española de Cataadores, con D. Luis Hidalgo, Presidente de Honor, D. José Luis González Cledera, Presidente en funciones, y D. José Casal del Rey, coordinador del libro, así como el Presidente del Patronato de la Fundación para la Cultura del Vino, D. Pablo Alvarez Mezquiriz.



EL CONCIERTO HOMENAJE A JACINTO GUERRERO

que se celebró en el Teatro Coliseum de Madrid forma parte de la línea de trabajo que la Fundación para la Cultura del Vino ha abierto para dar a conocer la participación del vino en diversas facetas artísticas. "El Vino y las Artes", que así se denomina al proyecto, constará de diversos actos, como éste que se ha celebrado recientemente, bajo el epígrafe "El Vino en la Música".

El vino ha estado presente en todas las manifestaciones culturales de todas las civilizaciones y se evidencia su inseparable unión a la cultura del hombre al haber conseguido configurar una terminología ligüística, ya muy arraigada su utilización en la técnica descriptiva del análisis sensorial, lo que comúnmente se conoce con el término "cata". Gracias a éste, el hombre comprende y a la vez expresa el vino al interpretar las sensaciones que de él percibe, de la misma manera que lo hace al sentir el sonido de la música, al observar una pintura o al leer una poesía.



Este es el sentir que la Fundación para la Cultura del Vino pretende transmitir, al mismo tiempo que estimular, apoyar, promover y desarrollar este tipo de iniciativas orientadas a incrementar la difusión cultural del vino.

La presentación del concierto corrió a cargo de José Luis Téllez, experto musicólogo que realizó una intervención con el título "Del Vino a Mozart" en la que definió el vino como el definitivo escalón de la civilidad, como una nueva etapa diferenciada en la que interviene la conciencia de los procesos químicos. *"La cultura que llega hasta aquí ha logrado uno de los máximos hallazgos del género humano, y no ya por el propio valor intrínseco del producto, sino por sus trascendentes consecuencias científicas"*, asegurando que *"no es gratuito decir que hay más distancia del queso al vino que del Vino a Mozart"*.

LA CLAVE ESTÁ EN EL VIÑEDO

El viñedo es un factor más que indispensable para obtener un vino. Es obvio; aquí está el principio y el origen. Pero hasta hace unos pocos años no había recibido la atención que se merecía. Y el cambio ha sido radical: ha pasado a convertirse en el gran protagonista vinícola del siglo XXI.

La enología ha reinado durante muchos años en el mundo del vino. La bodega era el lugar sacrosanto en el que se "diseñaba" el vino y éste alcanzaba grandes alturas gracias a unos procesos de crianza y envejecimiento que acababan dotándole de un misterioso halo de vainillas, tostados y notas especiadas. Eso era la complejidad hasta hace dos días, debido sobre todo al modelo trazado en España por los vinos jerezanos primero (el culto a la solera y a la bota) y los riojanos después (la reverencia a la barrica bordelesa pero de roble americano). Del origen (la fruta, el *terroir*, el sentir de un pago concreto), ni rastro. Menos aún teniendo en cuenta que lo habitual era mezclar uvas de distintas zonas para compensar grado alcohólico con acidez, equilibrar el color, etc.

Todo esto se traduce en que hasta hace pocos años el concepto de vino de calidad se ha relacionado con las largas crianzas en roble. Era el culto hacia el vino viejo. Sin embargo, esto ha cambiado radicalmente en los últimos años. Y en ello han influido dos factores clave. El primero, la búsqueda de las prácticas más tradicionales; esto es, no las empleadas por los "padres" en unos años 70 en los que Rioja se lanza a las grandes producciones para la exportación, sino las de los "abuelos" (remóntense a la década de los 40, por ejemplo), con unos patrones que se acercan más a lo que hoy se llaman vinos modernos y que se corresponderían con lo que sus partidarios entienden como una "tradicción bien entendida". El segundo, el triunfo de los

vinos del Nuevo Mundo (California, Argentina, Chile, Australia...), que han invadido los mercados europeos con sus sabores quizás menos complejos y más unidimensionales pero perfectamente definidos, gracias a la recuperación de los caracteres primarios del vino; esto es, la uva, la uva y la uva. Una filosofía, en definitiva, que pone el acento primordial en la variedad.

Los niveles de competitividad a los que se ha llegado en los últimos años son altísimos y la voz del mercado, que en el fondo es la que manda, ha tenido mucho que ver con el triunfo de un estilo de vinos que obligan a volver al viñedo. Pero esta atención por el origen tiene dos caras: una prácticamente artesana y otra casi industrial.



LA TRADICIÓN BIEN ENTENDIDA

Se impone la lógica y el sentido común para obtener los resultados deseados y la mayor parte de las prácticas por las que se aboga pertenecen al legado de un “saber hacer” que siempre ha estado más o menos presente en el mundo del vino.

En primer lugar, aparece una renovada atención por los pagos:

el carácter de un viñedo concreto en función de su suelo, orientación, microclima, adaptación de las variedades cultivadas a ese terreno... No es algo nuevo: los viticultores siempre han tenido identificados sus mejores viñedos; lo que ocurre es que ahora se intentará trasladar su personalidad al vino para saber cómo se expresa por sí mismo y sin mezclar con uvas o vinos procedentes de otros lugares.

Se recupera también el respeto por el suelo, lo que implica reducir al mínimo o eliminar por completo los tratamientos con productos químicos, herbicidas, etc. La mayoría de los elaboradores aspiran a alcanzar una viticultura lo más ecológica posible que no es, en el fondo, sino recuperar las formas de cultivo de sus ancestros.

Otros aspectos clave de esta filosofía son la preferencia por las



“...hay una preocupación especial, no sólo por cosechar en el momento justo, sino porque la uva llegue en perfectas condiciones a bodega, y que lo que llegue sea bueno... lo que no responde a la calidad deseada se queda atrás.”



viñas viejas para elaborar los vinos de mayor calidad, ya que ofrecen unas uvas con mayor potencial expresivo, así como el control de los rendimientos para obtener la mayor concentración posible. En este sentido es vital, tanto la realización de una poda adecuada, como la llamada “poda en verde” que se practica en torno al mes de mayo, una vez que ha pasado el riesgo de heladas primaverales, y que consiste en retirar aquellos brotes que pudieran dar lugar a producciones excesivas. Y, previamente a la vendimia, el aclareo de racimos, última revisión para mantener a raya los rendimientos.

Durante la vendimia (siempre manual de acuerdo con esta forma de actuar), hay una preocupación especial, no sólo por cosechar en el momento justo (es la

búsqueda de la madurez polifenólica de la que hablábamos antes, sino porque la uva llegue en perfectas condiciones a bodega (las cajas han sustituido a los remolques en los que la uva se machaca por el peso excesivo), y que lo que llegue sea bueno. Esto último implica una primera selección de calidad a pie de viña: lo que no responde a la calidad deseada se queda atrás.

LAS PRÁCTICAS DE MODERNIDAD

En las últimas décadas el Nuevo Mundo ha creado toda una ciencia en torno al viñedo aunque, a diferencia de la filosofía anterior, la búsqueda de la calidad ha ido acompañada de importantes dosis de pragmatismo y la obtención de una cierta rentabilidad. Como principales propulsores de estas técni-

cas vitícolas hay que señalar a la Universidad de Davis (California), una de las más destacadas en investigación en la materia, y al experto neozelandés Richard Smart, que revolucionó la viticultura con la obra *Sunlight into Wine* y cuyas teorías se han impuesto con éxito por los viñedos de medio mundo (incluidos algunos del Viejo Mundo).

El modo de trabajo que se ha creado en torno a esta forma de ver el viñedo da especial importancia a términos como la densidad de plantación (en general se apuesta por tener muchas cepas por hectárea para que haya una competencia entre ellas por la búsqueda de nutrientes), el riego (controlado en función de las necesidades de la planta para crear estrés hídrico) y la conducción de viña más adecuada en cada caso.

EL LENGUAJE DEL VIÑEDO

Centrar la atención en el viñedo implica el cuidado o la preocupación por una serie de factores que antes no se cuestionaban pero que realmente influyen de manera decisiva en el resultado final. Son los elementos a través de los cuales se comunica el viñedo.

SUELOS.

Arcillosos, arenosos, calcáreos, grava, canto rodado, pizarra... Cada composición determina una serie de características y una mejor armonía con ciertas variedades de uva en detrimento de otras. Y no se puede quedar uno en la superficie; para conocer la dimensión real de un suelo es imprescindible un estudio de sus distintas capas.

MICROCLIMA.

No es lo mismo que la parcela esté situada al norte o al sur (por los vientos y la incidencia del sol), en llano o en ladera... En general se considera que las mejores viñas proceden de las colinas porque están bien ventiladas, a una altitud que permite tener suficiente acidez, pero también con incidencia directa del sol.

VARIEDADES.

Determinan el estilo del vino. La elección normalmente está entre las foráneas (*cabernet, merlot, chardonnay, sauvignon blanc...*) y las locales (*tempranillo, garnacha, graciano...*) o decantarse por una sabia combinación o mezcla; lo que los expertos llaman el ensamblaje.

EDAD DE LAS CEPAS.

Las cepas jóvenes dan vinos poco caracterizados e incluso diluidos; por eso se suelen mezclar con otras de mayor edad y, por tanto, con mayor carácter. Lo mejor para los vinos de gran altura: cepas muy viejas que aportan gran personalidad y concentración: de 40 años en adelante.

VENDIMIA.

Los parámetros que se tienen en cuenta para tomar la decisión de vendimia están cambiando. Si tradicionalmente se ha tenido en cuenta la relación entre azúcar y acidez, ahora se busca la maduración de la piel (u hollejo) de la uva. Esto explica por qué los vinos actuales tienen un grado alcohólico más alto: y es que la madurez polifenólica suele ser posterior a la alcohólica.

En este sentido, existen distintos modelos de espalderas encaminadas a conseguir una buena exposición solar de los racimos al sol (se suele apostar por una incidencia de la luz lo más directa posible) y se trabaja en especial con la cantidad de masa foliar necesaria (el conjunto de hojas que realiza la función más importante para la planta: la fotosíntesis) para conseguir la maduración óptima de la uva. Se trata, en definitiva, de conseguir el equilibrio entre una producción relativamente abundante

pero manteniendo unos buenos niveles de calidad.

Suele ser muy habitual también la vendimia mecánica, realizada normalmente por la noche para aprovechar ese frescor nocturno y que las uvas lleguen a bodega en buen estado.

Esta forma de trabajo característica del Nuevo Mundo cuenta con algunos adeptos (cada vez más) en el Viejo Mundo y se ha revelado altamente eficaz para elaborar vinos de buena relación calidad/precio que,

de hecho, han puesto en dificultades en los mercados internacionales a una producción europea apegada a sus prácticas tradicionales. Aunque parece inevitable que, cuando se quieren conseguir vinos de una calidad extraordinaria no queda más remedio que recurrir a los rendimientos mínimos y a una selección especialmente cuidada.

Pero, en cualquier caso, hay acuerdo en que gran parte de las cuestiones importantes están en el viñedo. ♦♦



NATURALEZA MUERTA CON UN VASO DE VINO TINTO

1921 (50x61,5)
Basilea, Kunstmuseum
Amédée Ozenfant (1886-1966)

"La pura visión plástica, escribe Mondrian, debe edificar una nueva sociedad del mismo modo que, en el arte, ha edificado una Nueva Plástica.

Esta será una sociedad fundada sobre la dualidad equivalente de lo material y lo espiritual, una sociedad hecha de relaciones equilibradas."

"Para Le Corbusier y Ozenfant el arte es ante todo un sistema. Del mismo modo que no puede haber ciencia y filosofía sin conceptos sistemáticos y sin hipótesis, no puede haber arte sin sistema."

