



EN BREVE

Oro para Ysios 2008 en Bruselas

PREMIOS

:: L.R. Ysios Reserva 2008 se alza con la medalla de oro en el Concurso Mundial de Bruselas, el máximo galardón del concurso. Este año la 22ª edición del certamen tuvo lugar del 1 al 3 de mayo en Jesolo (Italia) donde el jurado cató 8.020 muestras de vino.



Certificado de excelencia para Gómez Cruzado

TRIPADVISOR

:: L.R. La bodega Gómez Cruzado del Barrio de la Estación de Haro en Rioja ha recibido el Certificado de Excelencia de TripAdvisor que premia a los establecimientos turísticos por su hospitalidad. Para la selección, TripAdvisor utiliza un algoritmo propio que valora la calidad, la cantidad y la frescura de las opiniones compartidas por los viajeros durante un periodo de doce meses.

Beronia lanza una edición limitada

NUEVO VINO

:: L.R. Beronia Reserva Edición Limitada 2008 Traveler's Collection es el último lanzamiento de la bodega riojana. Para su elaboración, Matías Calleja, enólogo de Bodegas Beronia, ha seleccionado las mejores uvas de tempranillo y gaciano procedentes de los viñedos más viejos de la bodega.



Cinco medallas para Bodegas Sonsierra

CITAS INTERNACIONALES

:: LA RIOJA. Bodegas Sonsierra suma 5 nuevas medallas. Burdeos premia con medalla de oro el vino Perfume de Sonsierra 2010 y con plata al Sonsierra Selección Tinto 2014. Sonsierra blanco 2014 logra otro oro en Bruselas y Sonsierra Blanco Fermentado en Barrica 2014, planta en la International Wine Challenge. Por último, Sonsierra Rosado 2014 regresa de Cannes con una plata.

6 medallas internacionales para Franco Españolas

RIOJA BORDÓN

:: LA RIOJA. Bodegas Franco-Españolas ha conseguido con su Rioja Bordón Reserva 2009 una medalla de oro en el Concurso Mundial de Bruselas, mientras que Rioja Bordón Gran Reserva 2006 logra una doble Gran Medalla de Oro en Berlín, Oro también en Bruselas y plata en International Wine Challenge.



Toma de muestras de un racimo en las proximidades de al vendimia. :: A. R.

# El vino se hace en la cepa

Antonio Remesal reflexiona sobre los cambios en la enología y el abandono de la bata del laboratorio por la bota en el maletero



**LOGROÑO.** Hasta no hace mucho, los responsables de la elaboración en las bodegas eran conocidos como los 'químicos'. Lo cual, en el escenario de la industria agroalimentaria, tiene un componente claramente peyorativo. Es de esperar que en la bodega se lleve a cabo la transformación de un producto, en este caso el fruto de la viña, traído directamente del campo; en otro, el vino, sin la intervención de ningún elemento que no sea exclusivamente natural.

La mala fama de los químicos no

ha sido porque sí. En el pasado, los conocimientos en química, se malutilizaban para hacer adulteraciones, a veces con graves consecuencias para la salud, con el afán de lucro de mercaderes sin escrúpulos. Pero esos tiempos quedaron muy lejos. No porque los controles alimentarios sean cada vez mayores y porque los consejos reguladores y otros organismos competentes velen por la transparencia, sino simple y llanamente por razones económicas. Para hacer vino no hay materia prima más barata que la uva. La química ha pasado a ser, de este modo, una disciplina más de la ciencia enológica, parte fundamental del recorrido formativo del enólogo.

**Química imprescindible**

Necesita, el enólogo, conocer y comprender las reacciones y procesos que ocurren en el vino durante su elaboración, estableciendo los métodos de análisis, control y seguimiento. Igualmente, precisa, conocer las técnicas y también la utilidad y el comportamiento de los pocos aditivos de uso común en la elaboración y conservación del vino. Este saber permitirá decidir entre

las múltiples opciones que posibiliten sacar lo mejor de la uva, tecnología y medios al alcance.

Sobre la praxis y profundidad de los conocimientos los hay que discrepan: sería como decir que para hacer buen vino no hace falta saber la fórmula química de la catequina, (¡ojo! no es lo que se estudia en la catequesis). Lo que sí conviene saber es que es un compuesto fenólico presente sobre todo en la semilla y hollejo, que puede provocar sabor amargo al vino, y cuyos niveles varían en función de variables sobre las que se puede actuar en el campo y en bodega.

El enfoque multidisciplinar actual de los estudios de enólogo se refleja en su vestimenta. Antes, los 'químicos' solían usar bata. Ahora los enólogos visten como quieren, pero casi siempre tienen unas botas a mano (a pie sería más exacto). El

**«Lo mismo que el chef de cocina va al mercado a elegir al producto, el enólogo va hoy al campo»**

enólogo ha traspasado los límites del laboratorio y de la bodega para entrar en la viña.

No ha sido este un cambio que se haya producido de la noche a la mañana. Esta, casi podríamos llamar, revolución natural, ha sido en parte debida a la importancia que cada día más se da a la viticultura. Es necesario conocer las necesidades y requerimientos que la viña como cultivo tiene durante todo el ciclo de vida, desde su plantación hasta su maduración, así como sus amenazas, plagas y enfermedades y, también, las oportunidades que brindan un manejo adecuado y una recolección en el momento justo. Todo para que la uva llegue en las mejores condiciones a bodega, se le saque el máximo partido y se puedan alcanzar los resultados deseados.

**En condiciones óptimas**

Y es que, en los últimos años todos coincidimos en que el vino se hace en la viña. Queriendo decir con esto, la transcendencia que en la calidad del vino tiene partir de una buena materia prima. Ahora bien, cuando la uva no es todo lo buena que sería deseable, es cuando el enólogo adquiere más protagonismo y necesita aplicar toda su ciencia para corregir aquellos parámetros que pueden dar lugar a defectos en el producto final. Pero esto nunca es fácil y, lo peor, los resultados son siempre inciertos.

Entra en juego, así, la prevención. Se habla de mantenimiento preventivo de la maquinaria y equipos, de la prevención de accidentes laborales, de la prevención de reclamaciones de los clientes, de la prevención de catástrofes,... Sabemos que una decisión equivocada en determinados momentos, claves durante el cultivo, puede dar lugar a que la uva resulte no apta o de inferior categoría. Es por ello que, para disminuir los riesgos, es necesario poner todos los medios y no descuidar la prevención.

**Tecnología**

Pero a la vez que la viña entra como variable a controlar en el proceso de vinificación, son cada vez más los elementos a tener en cuenta en la elaboración. La tecnología a nuestro alcance resulta imprescindible para la consecución de un producto de calidad, que mantenga las cualidades por el mayor tiempo posible y, que lleve, además, el marchamo propio de la bodega. Los clientes, aunque saben que en el vino no todas las añadas son iguales, requieren productos con calidad y propiedades organolépticas similares a los que conocen y por los cuales deciden la compra campaña tras campaña. Tarea no fácil, incluso cuando el cien por cien de la uva procede de viñedos propios, no digamos nada si los proveedores no son hijos.

Vemos por consiguiente, lo mismo que el chef de cocina va al mercado a elegir el producto óptimo, el enólogo actual va al campo. Y lo hace, participando con el técnico vitícola (si no son la misma persona), desde en la elección del terreno y del material vegetal para la plantación, hasta en los métodos, tratamientos y pautas de cultivo, escogiendo la uva que va para las distintas elaboraciones y determinando el momento óptimo de vendimia. Consciente de la trascendencia que cada una de las decisiones va a tener en las cualidades de la uva.

Aun así, con todo aparentemente bajo control, sabemos que el producto final está determinado en buena parte por el azar. El tiempo (climatología) y la respuesta de la planta son siempre una incógnita. Cada vendimia es distinta, y lo es también, la elaboración. La ciencia está en sacar el máximo partido a lo que tenemos y resolver los problemas según vayan apareciendo. Luego es sólo esperar a que el tiempo haga su trabajo. En el resultado difícilmente previsible radica uno de los mayores encantos del oficio de enólogo. También del vino.