



Viñedos en Baden, Alemania. :: A. R.

# Monovarietales vs. vinos de mesa

El ensamblaje de uvas ha sido práctica tradicional en Rioja, Burdeos, Oporto o Chianti



**ANTONIO REMESAL VILLAR**  
Ingeniero agrónomo  
y enólogo

La moda de los varietales surgió a mediados de los años 60 como estrategia de marketing americana frente a los vinos franceses

**LOGROÑO.** Aunque todos hemos oído la expresión «mezclar churras con merinas» sólo los más camperos entendemos su origen. La raza churra, muy rústica, produce carne y leche excelente pero lana basta, mientras que la merina, muy «señorita», viste su preciosa lana que es apreciada en todo el mundo. Cada una, insuperable en lo suyo; la churra, recia para carne y leche y la merina, más delicada, para lana fina. Si a un ganadero le diera por cruzar ambas razas, la mezcla resultante daría descendientes que no destacarían en ninguno de los aspectos que, por se-

parado, churras o merinas, se valoran especialmente.

El caso del vino no es el mismo. Existen variedades que permiten elaborar vinos sin mezcla de variedades de uvas distintas, los llamados monovarietales, vinos, que por sí mismos son de una gran complejidad. A otros, les va la compañía, necesitan, o mejor aún, les resulta muy bien, la conjunción con uvas distintas. Estaríamos hablando, en este último caso, de los 'coupages', con los que se pretende mejorar las cualidades de los vinos participantes en la mezcla respecto a aquellos cuyo origen es único.

Es bastante habitual en las cartas de los restaurantes del extranjero agrupar los vinos por tipos de uva. Así, los vinos de Rioja, con mezcla más frecuente de las variedades tempranillo y/o garnacha y otras en proporción menor, se quedan un tanto en el 'limbo de los justos' y acaban generalmente en el apartado por países, separados de otros vinos de linaje muy ilustre, con los que podrían dar la cara muy dignamente.

Esto no es así por casualidad, la moda de los varietales surgió a mediados de los años 60 como una es-

trategia de marketing de los vinos americanos frente a los franceses. Así, los muy «listos» ponían sus vinos reunidos por variedades junto a los más afamados franceses, italianos o alemanes. La posibilidad de competición quedaba abierta: variedad frente a terroir.

Con nuestro tempranillo partimos con desventaja al no ser un varietal tan conocido como otros tintos franceses: cabernet sauvignon, pinot noir, merlot o syrah. No digamos con las variedades minoritarias, como las maturanías o la misma tempranillo blanco. Fuera de España ni los más expertos las conocen. En cuanto a las blancas foráneas autorizadas en Rioja (chardonnay y sauvignon blanc), la regulación del Rioja obliga a mezclar con las tradicionales no pudiendo ser predominantes en la mezcla. En la etiqueta debe aparecer siempre la variedad autóctona mayoritaria primero.

## Vinos monovarietales

Son vinos monovarietales, por consiguiente, los que se elaboran con una sola variedad de uva. La utilización de una sola variedad imprime al vino unas características y atributos

muy definidos, propios de la misma, que son fácilmente reconocibles. Son tintos varietales muy afamados los de pinot noir en Borgoña; de syrah en el Ródano; de nebbiolo en Barolo y Barbaresco; carménère en Chile; malbec en Argentina, etc. En blanc, los chardonnay de Borgoña, los chenin blanc del Loira, los riesling alemanes... Sin salir de España, monovarietales se elaboran, por citar algunos, con nuestra tempranillo, en Ribera de Duero o en Toro, llamada allí tinta de país y tinta de toro, respectivamente. Con la variedad garnacha, aparte de los vinos riojanos, que los hay fantásticos, se hacen maravillas en Priorato, Gredos... y, por supuesto, en nuestras regiones vecinas Navarra y Aragón.

## Multivarietales

Un vino de «coupage», mezcla o ensamblaje es aquel en cuya elabora-

**Hay uvas que por sí mismas son de gran complejidad y otras a las que les va bien la compañía**

ción se emplean variedades diferentes. En función de las variedades o los porcentajes utilizados, el resultado será distinto. En Rioja el ensamblaje ha sido práctica tradicional. Se combinan en proporciones variables diferentes uvas para lograr el equilibrio y estilos de vino propios. Ejemplos, fuera de España, donde se practica generalmente la mezcla los tenemos en la afamada región vitivinícola francesa de Burdeos, donde grandes vinos, como Margaux, Latour o Mouton-Rothschild, son coupages de distintas variedades. Lo mismo se hace en Oporto, Chianti... o en otras áreas en expansión donde se imitan recetas originales de éxito.

La adición de otros vinos, optimiza el resultado, aportando cada uno virtudes o cualidades que, en conjunción, resultan mejor que cada una por separado. Con la mezcla de vinos se pretende, igualmente, enmascarar aquellos olores, aromas o sabores menos agradables, manteniendo un equilibrio entre las notas para que cada una destaque en su justa medida. Aparte de mejorar las cualidades organolépticas, con las mezclas se actúa en otros aspectos que no se aprecian directamente por nuestros sentidos, como lo es la capacidad de envejecer o el tiempo en el que el vino muestre toda su plenitud por el mayor tiempo posible. El secreto está en sacar a la luz aquellas características positivas que nos interesan, ensalzándolas hasta un nivel que no anulen otras más sutiles pero no por eso menos interesantes.

Dan, en definitiva, los «coupages» más margen de actuación al enólogo, para, partiendo de una variedad base, llegar al vino que tiene en su cabeza. Esta capacidad de elaboración por separado de cada una de las variedades permite experimentar mezclando en diferentes proporciones, viendo el resultado de forma inmediata y hacer todo un juego de combinaciones para, al final, componer el vino deseado. Igualmente las mezclas permiten una mayor homogeneización de vino entre diferentes campañas, al poder jugar con los ingredientes y las proporciones.

Comparando la enología con la cocina, el chef aporta con su pizca de especias o ingredientes ese toque que distingue y hace especial al plato. Al igual que la unión de razas o culturas o el intercambio de ideas es generalmente positivo, también el ensamblaje es una herramienta enológica muy interesante. Pero también sabemos que combinaciones inapropiadas pueden malograr el potencial individual de partida o resultar una mezcla en algún sentido ingrata.

Conoce las propuestas de las mejores bodegas riojanas en el **Club de Catas** de [lomejordelvinoderioja.com](http://lomejordelvinoderioja.com)

CLUB DE **CATAS**  
lomejordelvinoderioja.com

grupo argraf RIVERCAP ANDBANK Private Bankers (calcco) TONELERÍA QUERCUS EMESA Mercedes-Benz HOTEL GRAN VÍA