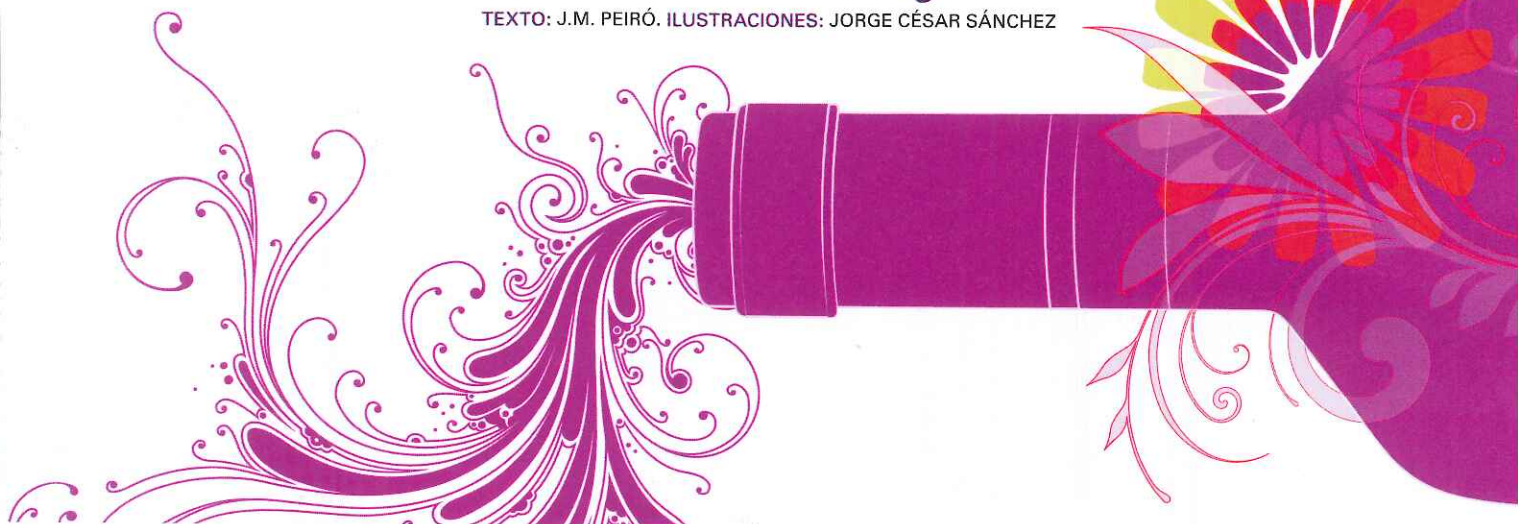


PINOT NOIR

el fruto del riesgo

TEXTO: J.M. PEIRÓ. ILUSTRACIONES: JORGE CÉSAR SÁNCHEZ



Hace un par de años, un pinot noir andaluz se alzaba con la gran medalla de oro en el concurso mundial de vinos que se celebra anualmente en Suiza alrededor de la noble variedad borgoñona. Elaborado por la joven enóloga Bibi García, el mérito de Los Aguilares Pinot Noir 2008 era doble, ya que fue la única máxima distinción otorgada en la categoría de tintos frente a más de un millar de etiquetas procedentes de todo el mundo, incluida Francia, donde la vinífera proporciona sus frutos más depurados.

El vino, cuya cosecha 2010 también obtuvo oro en la pasada edición del certamen —lo que habla de un trabajo sostenido y bien enfocado—, se elabora en el Cortijo de los Aguilares (D.O. Sierras de Málaga) a partir de tres has de viña plantadas hace 12 años a 900 m. de altitud, entre la hermosa localidad de Ronda y la Sierra de Grazalema. “Esta uva necesita mucho mimo y trabajo tanto en el campo como en la bodega”, explica a Sobremesa la autora del vino, “pero cuando salen bien las cosas, resulta

muy agradecida”. No deja de sorprender que haya sido en la cálida Andalucía el escenario de los primeros éxitos internacionales de esta complicada y sensible variedad, que prefiere los climas fríos de la mitad septentrional del hexágono galo.

El hilo de oro

En efecto, el origen de esta vinífera se sitúa en la Borgoña, donde hay constancia cierta de su presencia desde hace casi un milenio, y algunos autores la identifican con la *helvetia minor* que ya fermentaban en el siglo I d.C. los romanos, quienes la habrían transportado a las riberas del Saona, cerca de la ciudad de Dijon. Allí, en la Côte d'Or, la pinot noir es como un hilo de oro en el que se enfilan no pocas de las grandes joyas de la enología de todos los tiempos: Romanée Conti, La Tache, Musigny, Clos Vougeot, Chambertin, Aloxe-Corton... Nombres sobre los que se ha cimentado la leyenda del vino a lo largo de los siglos.



Aunque es en la Borgoña donde se ha forjado su indeleble prestigio, esta uva también es mayoritaria en la Champaña (39 % de la superficie cultivada frente a un 33 de pinot meunier y un 28 de chardonnay), donde los apretados racimos de pinot noir (“pinot” significa piña) cultivados sobre los suelos calcáreos de la Montaña de Reims aportan cuerpo y estructura a los mejores espumosos de la patria de Dom Pérignon.

“Tiene la piel delgada, es temperamental, madura temprana... sus sabores simplemente son los más brillantes, emocionantes y sutiles y antiguos del planeta”. La descripción de Miles, el torturado protagonista de *Entre copas*, película estrenada en 2004, nos sitúa en la pista de algunas de características de la vinífera en la que valores clásicos del vino, como finura, elegancia o complejidad, se desmarcan con claridad de los parámetros –concentración, tanicidad, musculatura– de lo que podríamos llamar el canon Parker, a quien por cierto, y como él mismo ha confesado en alguna ocasión, nunca le han interesado mucho los tintos borgoñones.

Dos años antes del estreno de la célebre película que disparó las ventas de pinot noir en los EE.UU., en las páginas de esta misma revista se describía el Chateau de La Tour 1998, una de las mejor puntuadas en una cata de diez botellas de la AOC Clos de Vougeot: “Una elegante explosión floral caracteriza el primer momento de la nariz de este vino que se abre en cola de pavo real, ofreciendo recuerdos minerales, ricos toques especiados, notas de fruta madura (cassis, frambuesa), apuntes balsámicos (menta, clorofila) y pinceladas de hierbas aromáticas (lavanda, espliego), todo ello matizado por una delicada reducción que remite a aromas de tabaco y caza”... Una muestra de la complejidad que puede alcanzar en la copa esta uva o, al menos, de su casi infinito poder de sugestión. Un aura de misterio y plenitud que explica por qué los enólogos del medio mundo tratan de dominar el talante esquivo y la frágil delicadeza de la pinot noir, del mismo modo que los artistas persiguen la divina proporción.



Enólogos de medio mundo tratan de dominar el talante esquivo y la frágil delicadeza de la pinot noir, igual que los artistas persiguen la divina proporción.

La pinot, de viaje

Junto a la cabernet sauvignon, la merlot y la blanca chardonnay, la pinot noir es una de las viníferas francesas más viajeras, pero a diferencia de sus hermanas le cuesta prosperar en otras latitudes. Hoy se elaboran tintos de pinot noir a lo largo y ancho de la Europa vinícola, en Australia y Nueva Zelanda o en Argentina y Chile, donde abundan los viñedos de altura, frescos y ventilados.

Su mala adaptación a los climas cálidos es lo que explica que muchos elaboradores de prestigio del valle californiano de Napa, como Caymus, Sterling o Louis Martini, abandonaran su cultivo hace bastantes años y algunos decidieran intentarlo en el valle de Willamette (Oregón), donde proporciona resultados más alentadores. En su libro *Pasión por el pinot*, el escritor de vinos Jordan Mackay cuenta la difícil aclimatación de esta vinífera —a la que atribuye una personalidad opaca y caprichosa— a los soleados paisajes de California en los que transcurre la aventura de los protagonistas de la citada *Entre copas*.

Una de las primeras apariciones de la pinot noir en la moderna escena enológica española tuvo lugar en la soberbia sala capitular del monasterio de Poblet, donde fue presentado en 1995 el primer Abadía (cosecha 1993), un tinto de pinot noir obtenido con las uvas plantadas dentro del cercado monacal, al modo de los más prestigiosos clos de Borgoña. El acto, al que pudo asistir quien firma estas líneas, tuvo su punto de solemnidad: a un lado de la mesa, Maur Esteva, el abad; al otro, Manuel Raventós, presidente de Codorníu, firma a la que la institución religiosa había encargado el cuidado de la viña y la elaboración; y en el centro, ejerciendo de maestro de ceremonias, nada menos que Jordi Pujol, honorable presidente de la Generalitat en aquel momento.

Como en el caso de la mayor parte de las uvas de origen francés, Cataluña también fue pionera en la implantación de la pinot noir en la Piel de Toro, donde no resulta fácil calcular la superficie de cultivo de la variedad debido, entre otras razones, a su casi sistemática exclusión de las listas de viníferas autorizadas por las distintas denominaciones de origen. Pero no estamos lejos de la verdad si decimos que una abrumadora mayoría de las hectáreas plantadas está en territorio catalán.

Parada militar en la viña

Las viñas de pinot noir de Borgoña han protagonizado multitud de anécdotas a lo largo de la historia. Cuenta la leyenda que Napoleón nunca llevaba otro vino en sus campañas que el procedente del viñado Chambertin —“el tinto de las grandes decisiones”—, según relata el maestro Hugh Johnson en su monumental obra *El Vino* (Ed. Folio, 1984). Por su parte, Stendhal cuenta en sus *Memorias de un turista* haber escuchado un relato sobre el futuro general Bisson —entonces coronel y con reputación de ser el más grande bebedor del ejército francés—, quien en 1794 habría hecho detener a su regimiento en la calzada que bordea el Clos de Vougeot y le habría ordenado rendir honores militares a la ilustre viña. Un hecho del que se sienten especialmente orgullosos los lugareños y que fue repetido en febrero de 1966 por un coronel de nombre La Barre con los reclutas del acuartelamiento de Dijon.

Hace algo más de un año, Jaume Gramona atribuía al cambio climático el nacimiento de un nuevo vino en su bodega de Sant Sadurní d'Anoia. El dulce Gra a Gra Pinot Noir habría sido fruto del fracaso de su proyecto de elaborar un tinto de mesa de corte borgoñón con un viñado plantado hace 14 años, que las alteraciones en el clima habrían vuelto inviable. No ha sido el caso de otros productores de prestigio, como Torres (Más Borrás), Can Rafol dels Caus (Ad Fines), Can Bonastre, Castell d'Encús (Ascup), Parató Vinícola (Ática) o Can Suriol (Castell de Grabuac), quienes mantienen en pie su apuesta por los tintos tranquilos en un momento en que la gran mayoría de las uvas catalanas de pinot se dedican a la elaboración de cavas rosados. Fuera de Cataluña, los vinos de pinot noir comienzan a ser habas muy contadas.

Para aventurarse en los intrincados pliegues de esta uva lejos de su hábitat natural en las riberas del Saona y el Marne hay que tener cierto cuajo enológico y un sólido temple emprendedor. Es el caso del alemán Federico Schatz, con los iniciales spätburgunder de su Finca Sanguijuela de Ronda, a escasa distancia del Cortijo de los Aguilares de Bibi García; el del mallorquín Miquel Gerlabert, con su Vinya des Moré Negre, tinto salido de una pequeña parcela



de bajísimo rendimiento —una botella por cepa—; el de Manuel Valenzuela, elaborador en solitario durante años de su Borgoñón Granate en el Cortijo Barranco Oscuro de la Contraviesa-Alpujarra granadina, otro pinot noir de muy limitada producción al que hemos perdido la pista desde la cosecha de 2005, o el del fundador del nuevo Somontano aragonés, Pedro Aibar, quien en Viñas del Vero puso en marcha la vinificación por separado de los racimos de pinot noir de su parcela Las Almunias en compañía de su amigo y colega Bruno Lorenzón, propietario en Mercurey (Borgoña) del *domaine* homónimo.

El don de la dificultad

Hay quien atribuye la escasa presencia de esta uva en España a un consumidor más amigo de la contundencia que de la sutileza en el vino. Pero la razón principal habría que buscarla en los quebraderos de cabeza que ocasiona a viticultores y elaboradores. Así se desprende del relato de José Mendoza (Bodegas Enrique Mendoza, D.O. Alicante), cuyo E.M. Pinot Noir 2008 ha obtenido recientemente excelentes críticas en los círculos báquicos. “Se trata de una cepa de porte rastrero y sarmiento frágil. Se estresa con gran facilidad y su periodo de maduración óptima es muy corto, de modo que si se vendimia dos días más tarde de lo debido, los hombros del racimo se deshidratan. Luego, en la bodega, hay que ser muy

fino en las maceraciones y los remontados. Si te empeñas en extraer mucho color, corres el riesgo de obtener verdor y otras sensaciones no deseadas”.

José Mendoza, quien maneja seis hectáreas de pinot noir plantadas en 1987 a 550 m. de altitud, confiesa que aún está lejos de obtener su tinto soñado y, como la ola perfecta de los surfistas de las playas de California, aún espera su cosecha ideal tras un verano de cielos encapotados. Aun así, se siente compensado con creces: “La pinot noir ha sido para mí una escuela de enología. Tratando de domarla, de contener su estrés, he aprendido a manejar mejor las otras variedades”.

Sin salir de la Comunidad Valenciana, el ponferradino Pablo Ossorio, responsable enológico de Bodegas Murviedro e Hispano Suizas, también cosecha estos días inmejorables críticas para su Bassus 2009, un pinot noir obtenido en el crudo altiplano de Utiel-Requena. Lo mismo que a Mendoza, lo que más preocupa a Ossorio es situarse en esa delgada línea de equilibrio entre el color y la dulzura de los taninos. “Además”, apostilla, “el ligero déficit natural de acidez en los pinot mediterráneos es otra de sus complicaciones”.

Tal vez su emplazamiento en el centro de la meseta superior, lejos de las templadas brisas marinas, sea una de las claves del éxito del Citius de Alta Pavina, tinto procedente de una cuidada plantación de pinot noir en el municipio vallisoletano de La Parrilla en la que el joven técnico David Cuéllar trata, con la ayuda de un asesor borgoñón, de reproducir los sistemas de cultivo de la Côte d’Or. Nacido a medio camino entre la poderosa Ribera del Duero y la no menos pujante D.O. Toro, su vino alcanza en las cosechas favorables cotas de finura y delicadeza bastante raras en un territorio donde la calidad de los tintos aún se mide con frecuencia por el tamaño de su musculatura.

Como puede verse, el pinot hispano es cosa de Cataluña y de un puñado de francotiradores dispersos. No exageran mucho quienes aseguran que nuestra producción total de pinot noir podría almacenarse entre las paredes de una bodega de tamaño medio. Es lo que quizá no tienen en cuenta las voces que se quejan de la escasa atención que dedican las guías y revistas del país al legendario cepaje borgoñón. **S**

Mírame y no me toques

La fragilidad de la pinot en el viñedo tiene mucho que ver con la delicada morfología de la planta: porte rastrero y sarmiento quebradizo —ya se ha dicho—, racimo pequeño y apiñado de color negro azulado, granos de escaso tamaño y piel muy fina, características que la convierten en un blanco perfecto para la acción devastadora de los hongos y los insectos de la viña. Todos los cuidados del viticultor son pocos a la hora de preservar su integridad. A cambio, algunos estudios atribuyen a la variedad un contenido en resveratrol —sustancia a la que no pocos científicos otorgan propiedades anticancerígenas y otros beneficios cardiovasculares— hasta tres o cuatro veces superior al de cualquier otra uva tinta.