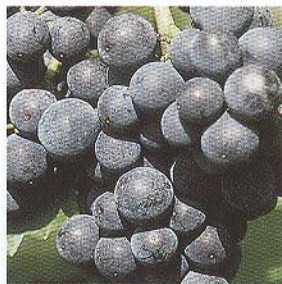




Pinot Noir

El secreto de la Pinot

¿Qué es un típico Pinot Noir español? ¿Hasta qué punto esta variedad de uva, considerada afín al terruño, es capaz de expresar su procedencia en el vino? De cómo casi nos dejamos la piel intentando hacer comprensible el fenómeno del terruño y descifrar el código del carácter de esta cepa.



Cuestión de estilo

La Pinot Noir es una uva recién importada a España, en términos históricos. De regiones frías originariamente, necesita ser domada y atemperada en los pagos mediterráneos.

Texto: Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen

Como a todas las divas foráneas le llegó el turno a la Pinot Noir. Al amor de su creciente notoriedad en los mercados anglosajones, los viticultores españoles al fin se fijaron en esta diosa esquiva y caprichosa. Afortunadamente ese momento llegó con un atraso notable respecto a otras foráneas como el Cabernet, el Merlot, Chardonnay, Sauvignon blanc, cuya mejor adaptabilidad a otros terrenos que no sean los conquistados hace cientos de años, han hecho la tarea mucho más fácil.

La proliferación de algunos clones de la diva borgoñona en la península aparece en la década de los noventa -con la consabida excepción de algunos adelantados que la trajeron en los setenta, su osadía les costó reinjertar sobre esas cepas, o mezclar sus vinos en otros coupages más afortunados y agradecidos-.

Después de esa primera oleada, donde, al parecer, nadie leía el manual de instrucciones a seguir: plantar en zonas frías, tratar con mimo, no exponer demasiado al sol, vendimiar en su justo momento, cuidar el portainjerto, el color y ya en la bodega, no abusar de nuestro pecado más sobresaliente y constatable, sostener y alargar la crianza en roble.

Una de las primeras zonas donde se em-

pezó a vinificar con éxito fue en Cataluña: el grupo Codorníu, Miguel Torres, Can Ràfols dels Caus y algunos otros cavistas se dedicaron con afán a buscar el terruño ideal, el tratamiento mejor o la vinificación más precisa.

Y en verdad que aquella zona han proliferado vinos con mucha personalidad. Sobre todo vinos base para elaborar cava. Hoy se pueden encontrar espumosos claramente varietales, plenos de la fruta roja característica y con buena estructura en boca.

Salir del terruño

Posiblemente en esta tierra de los mil terruños, de las inverosímiles alturas o de los cientos de microclimas distintos, hay un lugar para la Pinot. Poco a poco, con timidez o más bien prudencia, los viticultores de otras comarcas se han fijado en el "tirón" comercial de esta cepa. En el Levante enólogos ya consagrados, con experiencia en su cultivo en Nueva Zelanda (caso de Pepe Mendoza) o tan versados como Pablo Ossorio, han logrado extraer sus aromas y su expresión más meridiana sin perder un ápice su frescura. Al parecer donde mayor número de bodegas han confiado en sus encantos ha sido en Andalucía, una contradicción histórica si nos remitimos a sus gustos más destacados: las tierras frías y los inviernos de gran crudeza. Claro que los

¿Qué significa terruño?

El tan discutido término de "terroir" se basa en un antiguo concepto francés que describe el carácter y la valoración de una determinada zona y, sobre todo, de sus productos culinarios. En la década de 1920 se empezó a aplicar también a la viticultura, en el marco de la clasificación de las fincas vinícolas y viñedos franceses. En el ámbito de habla alemana, este término apareció mucho después como galicismo. El terruño abarca, por una parte, todas las influencias de la naturaleza en las cepas de una determinada parcela de tierra cultivada, como el clima (temperatura y precipitaciones), horas anuales de sol, relieve del suelo (altura sobre el nivel del mar, inclinación y orientación del viñedo), geología (composición física y química del suelo) e hidrología (humedad del suelo). Por otra parte, esta definición clásica se suele ampliar para incluir los componentes humanos. Con sistemas de cultivo determinados, diversas técnicas para trabajar el suelo y el cuidado de la vid, en general, así como el trabajo en la bodega, cada vinicultor participa en la definición de su vino.

En España, un país con muchas horas de sol, hay que extremar las precauciones con la crianza de la Pinot Noir



mejores pinot andaluces han buscado las alturas, esas sierras frescas y nevadas de las Alpujarras de Granada o de Almería, la serranía de Málaga, especialmente en la novedosa, emprendedora y aplicada comarca de Ronda, donde uno de los pioneros Federico Schatz, tiene en este varietal uno de sus vinos estrella. Buena parte de sus bodegas han seguido su ejemplo, como el Cortijo Los Aguilares, en el que Bibi García confía en ofrecer vinos sorprendentes con esta variedad en un corto plazo. También sorprende mucho su perfecta aclimatación a la vega fresca e inclinación norteña de Cortes y Graena, cerca de Guadix, porque sin estar esos terrenos a mucha altitud, los vinos sacan ese toque continental tan genuino. Por último en el Somontano, donde las condiciones climáticas se ajustan un poco más a los caprichos de esta delicada diva, Pedro Aibar, de Viñas del Vero logrado quizás elaborar el vino más continental de la península.

El que no haya probado un Pinot Noir deberá saber cuál es su carta de presen-

tación. No entraremos en detalles sobre el espectro del terruño pues podríamos confundir sin necesidad. Ahora bien, una de las virtudes que diferencia al Pinot de otras variedades es su capacidad para expresar el terruño. Para ello necesita que no se atente contra su delicadeza con excesos de roble y tampoco aplicarle la idea tan extendida de la sobre extracción. En España, un país con bastantes horas de sol, hay que extremar las precauciones con la crianza.

Para facilitar la tarea al lector tomaremos como ejemplo un Pinot borgoñón tipo. Su color, aún cuando es joven, no suele presentar las concentraciones que son habituales en muchos vinos de Cabernet o Tempranillo, por ejemplo. Su capa o intensidad colorante suele ser media. Ahora el color sí es muy atractivo, recordando al rojo cereza con tonos violeta. A medida que evoluciona, como es obvio, toma tonalidades anaranjadas, pero sólo en el color como ya veremos más adelante. Su perfume recuerda a la frambuesa, al casís, pero de manera muy nítida y fresca, con toques de violeta y especias (pimienta negra). La crianza

aporta, en el mejor de los casos, discretas notas ahumadas que no enturbien su bella expresión frutal y mineral. Cuando los vinos de borgoña son viejos —y aquí no hablamos de 7 años, sino de décadas— aparecen recuerdos de trufa blanca, cuero, boletus, tiza, pedernal... pero sin perder su carga frutal y mineral. Un privilegio sólo concedido a muy pocos varietales. En boca, pese a su aparente aspecto visual débil, se muestra, en sus primeros años, poderoso: taninos y acidez indomables, con el peso frutal justo. El afinamiento en botella redondea estas aristas pero mantiene impoluta su carga frutal, no adelgaza como cabría esperar. Además, tiene el añadido aromático que, unido a un equilibrio gustativo envidiable, hace que el conjunto sea poco menos que inmortal

Un poco de historia

La Pinot Noir está considerada como una de las variedades de cepa más antiguas utilizadas por el hombre. Los sabios romanos ya la mencionaron en el siglo I antes de Cristo, y su existencia en la Borgoña está documentada desde el siglo IV. Actualmente está extendida por todo el mundo. Su nombre deriva de la palabra francesa "pin", que significa pino o piña, y se refiere a la forma clásica del racimo.

¿A qué sabe el terruño?

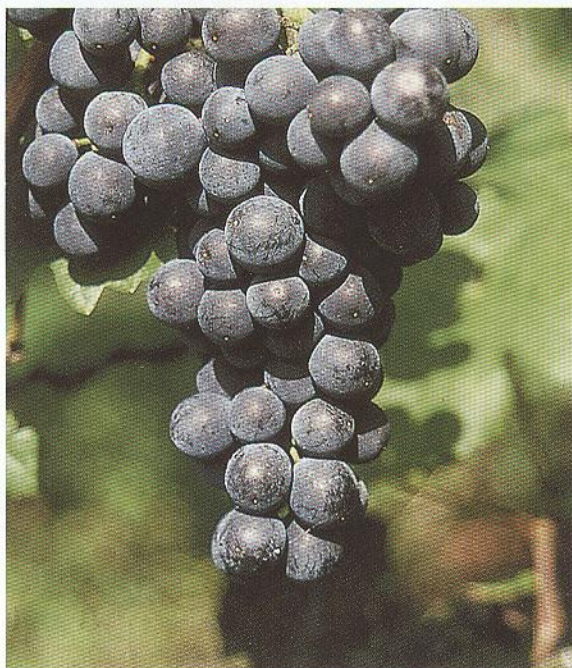
El terruño como aroma o sabor específico y claramente definido, en realidad, no existe. El catador más bien describe de este modo una nota básica que se repite cada año en el vino de una determinada parcela. Se supone que esta nota está producida por la interacción entre la cepa, la composición del suelo y la situación u orientación del viñedo. Las notas "minerales" pueden recordar al olor de la tierra, la piedra húmeda o calentada por el sol (greda, pizarra, arena, etc.), al pedernal o a las hierbas aromáticas.



Pinot Noir

MADE IN SPAIN

Es hora de quitarle el sambenito de "vino mediocre", cuando se elabora en España. Piensen en el clima español, en los suelos, y no caigan en el error común de comparar los Pinot españoles con los franceses pues quedarán desconcertados. España no cuenta con el clima fresco de Borgoña, la cumbre de esta variedad. El gran problema de nuestra Pinot era su falta de madurez total. Desarrollaba aromas vegetales, déficit de concentración, y evoluciones muy rápidas. Estos defectos suelen aparecer si no se extrema el cuidado en el viñedo. Los viticultores y enólogos se han empleado a fondo para buscar soluciones a corto plazo. Ahora vemos fruta roja nítida (cereza o grosella), notas especiadas (pimienta negra) o florales (violeta o jazmín). En algunos casos se describen notas del terruño, una habilidad difícil para otras variedades pero que la Pinot demuestra con facilidad si se hace bien. En boca ha crecido su volumen frutal, manteniendo la calidad táctil del tanino -una de sus grandes virtudes- y la frescura. También se ha dado un gran paso con respecto a la evolución del vino en botella. Los vinos resultan más longevos, y desarrollan un buqué muy interesante (cuero, espliego, trufa). En los espumosos de gama alta comienza a ser imprescindible añadir un pequeño porcentaje de Pinot Noir. Y, en los espumosos rosados se ha pasado de unos resultados correctos, a productos finales muy respetables. Cata realizada por Bartolomé Sánchez y Javier Pulido.



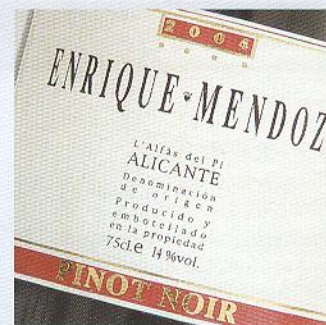
D.O. ALICANTE

15,5

Enrique Mendoza

Enrique Mendoza 2004

Es sorprendente cómo ha conseguido una expresión de fruta lozana (grosella, casís), de jazmín o tiza tan bien aderezados por el roble. Trago de largo recorrido, envolvente y completo. 2008 a 2011.



Enrique Mendoza: envolvente.

D.O. CAVA

14

Parxet

Titiana Brut Rosé

Textura fina, cremosa, algo comediada en frescura y sin embargo frutal. Su perfume aún a fruta roja (grosella y regaliz) con aromas de crianza (trufa, pan tostado). 2008 a 2009.

14,5

Codorníu

Codorníu Brut Rosé

Paladar fresco, armonioso con justa crianza. Su perfume de frutos rojos (fresa), de humo o mantequilla tostada forman un complejo buqué inicial. 2008 a 2009.

14,5

Gramona

Gramona Brut Rosé

Tan lozano como nítido en su expresión de fruta roja (grosellas, fresón) con un punto confitado que no desentona. Su trago pierde algo de fuerza pero sigue siendo gustoso. 2008 a 2009.

14,5

Juvé & Camps

Juvé & Camps Brut Rosé

Demuestra un balance golosidad-acidez muy apetecible, con el carbónico cremoso que da paso a un final de fresones, violetas y delicada crianza (miga de pan). 2008 a 2009.

15

Albet i Noya

Albet i Noya Brut Rosé

Buen trabajo del color rosa. Su trago muestra concentración frutal, cremosidad y delicioso amargor final ligado con los recuerdos de frutos rojos (cerezas) y violetas secas con ecos de crianza. 2008 a 2009.

15

Gaston Coty

L'Origan Brut Nature

Exhibe, tanto en color (piel de cebolla) y aromas (pera williams, mantequilla, cedro) como en boca (fresco, cremoso), una notable diferencia de concepto. Es más complejo, para acompañar platos suculentos. 2008 a 2009.

15

Alta Alella

**Mirgin Privat
Brut Nature 2003**

Queda el eco de una fruta madura en favor de las notas de crianza (pan tostado, malta), de especias (nuez moscada) y flores marchitas. Todo arropado por su cremoso y equilibrado paso, aunque comedido. 2008 a 2009.

15

Sadeve

Perles Roses Brut 2006

Su trago, de frescura integrada, empapa el paladar de frutos rojos (grosellas, frambuesa) y especias (anis) bajo el influjo de una crianza sosegada (miga de pan, trufa blanca). 2008 a 2010.

15

Sumarroca

Sumarroca Brut Rosé

Un trago muy sabroso, envolvente, por su cremoso carbónico y por la frutuosidad; un ligero toque amargo y final feliz de violetas y casís con fondo de pan tostado. 2008 a 2009.

15,5

Can Ràfols dels Caus

**Gran Caus
Extra Brut 2003**

Con un buqué realmente potente de pan tostado, frutos secos, trufa, estragón, que envuelven a los frutos rojos en sazón. Cada trago, frutal y estructurado, es un baño aromático que sustenta su impecable acidez. 2008 a 2010.

D.O. CONCA DE BARBERÀ

15,5

Concavins

Clos Mont-blanc Premium 2004

Ha conseguido una interesante paleta aromática de violetas, grosellas, cacao, cuero, envueltas en una crianza de perfume tonelero fresco. Trago envolvente, algo rudo todavía pero gustoso. 2009 a 2011.

16

Abadía de Poblet

Les Masies de Poblet

Su color intenso en el centro delata poca evolución. Su perfume se presenta poderoso, lleno de frutos del bosque, rojos y negros, minerales, y hongos en un bello ensamblaje. Su trago tiene fuerza todavía, es fresco y refinado en su tacto. Buen trabajo. 2009 a 2012.

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

14,5

Cortijo los Aguilares

Cortijo los Aguilares 2006

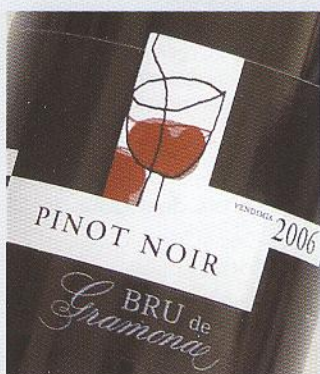
Nítido perfume de frutos negros maduros, especias y minerales, bastante persistentes. Su trago suave y goloso desemboca en un final de confitura de grosellas. 2008 a 2009

15,5

Federico Schatz

Federico Schatz 2004

Relamente seductor, lleno de colorido frutal (cerezas, grosellas) con un recorrido virtual entre el terruño, las especias, los hongos. Todo ello en armonía con la madera. Así, su trago es delicado, armonioso y lleno de buenas maneras. 2008 a 2011.



Bru de Gramona 2006: fresco y con carácter.

D.O. Penedès

14

Loxarel

Loxarel Mas Gargols 2005

Conserva rasgos de juventud pero también de moras en mermelada entrañables. Trago jugoso y delicado con un final fresco. 2008 a 2009.

15

Gramona

Bru de Gramona 2006

Hasta ahora el mejor Bru de Gramona. Su bello engarce de frutillos negros (arándanos), minerales, humo, terruño, son un claro ejemplo de casta y buen hacer. Amable en su trago inicial y rudo en su estructura, fresco y con carácter. 2009 a 2011.

15

Miguel Torres

Mas Borrás 2006

Atrás quedó la floraridad del Pinot para dar paso a los finos recuerdos de tabaco, caja de puros, setas e higos que dibujan un paladar sabroso, depurado en tacto, con equilibrio y suave deslizar que se extiende en su justa medida. Está en un buen momento de consumo. 2008 a 2011.

15,5

Can Ràfols dels Caus

Ad Fines 2003

Seduca por su franqueza y precisión en un cóctel de frutas (cerezas-grosellas), de especias dulces (canela) y notas balsámicas. Su trago, suave aunque con nervio y finura, rescata, en el final de boca, los recuerdos del terruño. 2008 a 2012.

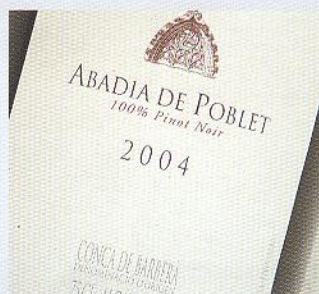
PLA I LLEVANT MALLORCA

15,5

Vins Miquel Gelabert

Vinya des Moré 2004

Despierta, en su perfume inicial, su lado más mineral, mediterráneo (ciruela pasa) con ecos de trufa. Se define mejor en boca, jugoso, de taninos fundentes y mejor proyección final. 2008 a 2010.



Abadía de Poblet 2004: fresco y refinado.

D.O. SOMONTANO

16

Viñas del Vero

Viñas del Vero Series Limitadas 2005

Exhibe muchas de las virtudes varietales. Resalta su nariz nítida de frutillos rojos silvestres (grosellas y casís), las especias y notas de humo. Equilibrado en su trago, fresco y con elegante final. 2008 a 2011.

D.O. UTIEL-REQUENA

15,5

Hispano + Suizas

Tantum Ergo Brut Nature

Realmente fresco, cremoso en su textura de boca, con frutuosidad por doquier y fondo de crianza delicioso. En la copa es un dominio de las grosellas, los cítricos y la miga de pan. Para sorprender. 2008 a 2010.

16,5

Hispano + Suizas

Bassus 2007

Por ahora, la expresión frutal más hermosa que hemos encontrado. En un pequeño majuelo de 5 has. sobre suelo calizo-arcilloso se cultiva esta uva que describe elegantes aromas de castis, de violetas o especias. Acidez bien hilvanada, con taninos maduros que regalan un paladar pleno, lo más parecido a un borgoña moderno. El problema, que sólo se elaboran unas 1.000 botellas. 2008 a 2012.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

15,5

Alta Pavina

Alta Pavina "Citrus" 2002

Es el más "viejo" de toda la cata y sin embargo sorprende su expresión jovial. También se une la parte mineral (tiza) del suelo (caliza), los cítricos, el espliego. Muy complejo y con un trago largo, delicado pero con nervio todavía. 2008 a 2010.

V.T. CONTRAVIESA-ALPUJARRA

15,5

Barranco Oscuro

Borgoñón Granate 2003

Posiblemente uno de los grandes Pinot que se elaboran en España. El secreto radica en la altura de sus viñedos 1.368 metros sobre el nivel del mar. Fruta roja cristalina, notas frescas de especias, de hojarasca, que se dulcifican en un paso de boca carnoso, intenso y lleno de recuerdos minerales. 2008 a 2011.

V.T. NORTE DE GRANADA

15,5

Ramón Saavedra Saavedra

Cauzón 2005

Principio reducido que rápidamente muestra su sazonado de frutos negros, de humo o cedro. Taninos angulosos por suavizar, con cuerpo y comedida expresión final. 2008 a 2009.

16

Naranjuez

Naranjuez 2004

Una caja de sorpresas que comienza con los frutos rojos frescos (grosella, frambuesa), las violetas, y se va tornando hacia la trufa, el cacao, el espliego o el espectro del terruño. Balance grasa-acidez justa, con un trago delicado y profundo. 2008 a 2012.

VINO DE MESA

15

Pérez Caramés

Casar de Santa Inés 2.5

Elaborado en el Bierzo. Esboza, con gran definición y expresión, la violeta y la frambuesa, que conviven sin problemas. Su trago, menos poderoso aunque fino, no pierde seducción. 2008 a 2010.



Vinya des Moré 2004: mineral.