

Noticias vinícolas

Descubrimiento de una nueva antigua vid (por Hendrik Thoma)

«Lo bonito es que cada día puede beberse un vino distinto y descubrir algo nuevo cada vez». Estas palabras del periodista especializado en vinos Hugh Johnson son de los años ochenta, una época en la que el sector vinícola se redescubrió tras una larga pausa. Hoy parece que la situación vuelve a ser la misma, ya que en gran medida predomina una atemorizadora uniformidad del sabor. Por eso sentí una gran alegría al probar mi primer sorbo de sumoll, un antiguo tipo de uva catalana rojiza que todavía no había tenido oportunidad de degustar.

Fundada en 1984, la explotación vinícola *Heretat Mont-Rubí* está enclavada en las murallas en ruinas de una bodega del año 1880 en las cercanías de Barcelona, en la zona de cultivo más elevada del *Alt Penedès*, a una altura de entre 500 y 700 metros. En el ambiente vinícola español, gusta hablar de conceptos como «vinos de autor», «vinos con *terroir*» o también «vinos de alta expresión». Éste último hace referencia al deseo de lograr vinos expresivos y con mucho carácter. Según el bodeguero Josep Queralt, ése fue el incentivo para producir un vino a partir de un tipo de uva caído en el olvido, el sumoll, que francamente se merece esta calificación.

El sumoll se vio desplazado a causa del auge del tempranillo, el cabernet sauvignon, el merlot y el syrah. En estos momentos, las únicas superficies vitícolas dignas de mención son las ocupadas por las variedades garnacha y cariñena. En el siglo XIX, en Cataluña el sumoll sólo se cultivaba porque era una variedad muy provechosa, rica en taninos y apropiada para una alta graduación alcohólica. Se usaba para mejorar el color y la estructura de otros vinos.

A Josep Queralt a menudo le preguntan cómo ha logrado producir un vino tan concentrado y adecuado para la fermentación en barrica a partir de un tipo de uva tan poco valorado. «Sin duda, no todos los escasos terrenos de sumoll que todavía existen son igual de idóneos», responde de buena gana. Así que su preocupación principal ha consistido en localizar las cepas adecuadas, así como el terreno y el microclima correctos. Encontró lo que buscaba gracias a que, en esta región, muchas pequeñas explotaciones agrícolas todavía cultivan las antiguas superficies vitícolas de forma extensiva para el consumo doméstico.

Mientras tanto, la bodega dispone de casi diez hectáreas, en las que por supuesto no se ha cultivado un único tipo de uva, sino mayormente una mezcla de antiguas cosechas de cariñena y garnacha. «Queremos que el vino crezca en armonía con su entorno, por lo que tomamos como ejemplo las normas de la biodinámica», subraya Queralt. «Es entonces cuando la planta produce las uvas que deseamos. La piel del sumoll es extremadamente delicada, lo que exige que nos ocupemos de forma individual de cada cepa y tomemos en cuenta con exactitud su situación en cada momento».

Con la cosecha de 2001 se embotellaron las primeras botellas de Gaintus, y con la cosecha de 2004 se produjeron 3000 botellas. El Gaintus «sólo» está reconocido como «vino de mesa». El motivo es claro: el sumoll ha dejado de estar registrado como tipo de uva en las denominaciones de origen catalanas.

El resultado ha sido un vino auténtico y elegante caracterizado por su finura. Huele a hierbas aromáticas secas y tiene un sabor diferenciado, marcado y aromático. Los exquisitos taninos granulados convierten cada comida en un banquete.

A propósito, en el ámbito de la escalada, el nombre “Gaintus” significa un ascenso muy escarpado, de ahí la inscripción vertical de la etiqueta. «Sí», sonríe satisfecho Josep Queralt, «angosto y muy escarpado, al igual que nuestro camino hacia el Gaintus».

(Hendrik Thoma, es maestro *sommelier* en Hamburgo.)

(www.welt.de/wams_print/article1778066/Entdeckt_eine_neue_alte_Rebe.html)