En botella

ESTADÍSTICAS 2012
Crece un 5% la cifra de negocio de las bodegas

▶ La cifra de negocio de las bodegas españolas creció un 5,1% durante el ejercicio de 2012, según los datos que acaba de publicar el Instituto Nacional de Estadística en la Encuesta Industrial de Empresas 2012. Según el INE el volumen de negocio de las bodegas se elevó hasta los 6.190 millones de euros, lo que supone una cifra record que se sitúa, incluso, por encima de los niveles previos al inicio de la crisis.

RECONOCIMIENTO
La Academia de Gastronomía premia a bodega Mustiguillo

▶ La Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana acaba de hacer públicos los premiados del año 2013. Entre los galardonados figura Viñedos y Bodega Mustiguillo, que recibirá el premio a la mejor bodega. El resto de galardonados son Paco Torreblanca (premio a la excelencia), Tomás Arribas (premio a la trayectoria profesional), Enrique Medina (premio al cocinero emergente por su trabajo en Apicius), Rafael Reyes de La Masía de Chencho (premio al mejor sumiller), Norberto Vera del restaurante La Sirena (premio al mejor director de sala), restaurante Casa Jaime (premio a la cocina tradicional) y Salazones Vicente Leal (premio al producto). Los galardones se entregarán en un acto programado para el próximo 31 de enero en el teatro La Rambleta de Valencia.

ACTIVIDADES
Enocata celebra una cata de vinos de Burdeos

▶ Un reducido grupo de profesionales del sector del vino tuvieron la oportunidad de participar ayer, miércoles, en una cata protagonizada por algunos de los mejores vinos de Burdeos en las instalaciones de «Enocata» en Valencia. Los asistentes pudieron descubrir algunos referentes de esta mítica región vinícola como «Canon La Gaffelière»; apuestas personales de afamados enólogos locales, como «Château Fontenil» o «Château Samion», de Michel Rolland y Jean Claude Berruet respectivamente, o vinos realizados por uno de los pioneros de la biodinámica en la región, «Château La Grave». La actividad fue organizada por Miguel Ángel Martín y contó con el joven enólogo valenciano de formación bordelesa Ricardo Velasco como conductor de la misma.

ACTUALIDAD
Enofusión avanza su programa de actividades

▶ Enofusión, la feria del vino nacida en torno al congreso gastronómico Madrid Fusión, celebra los próximos 27, 28 y 29 de enero su cuarta edición en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. Este año las actividades se han planteado en tres escenarios distintos: Centro del Vino, EnoBar y ExpoBodegas. En el primero se realizarán catas, talleres, conferencias y otras actividades; mientras que el segundo se plantea como una exposición de vinos permanente con cata libre. Por último, ExpoBodegas se presenta como el punto de encuentro de los profesionales del sector.

CONCURSOS
Se abre la convocatoria para participar en los Bacchus

▶ La Unión Española de Catadores (UEC) acaba de abrir el plazo de inscripción para participar en la duodécima edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus, un certamen que cuenta con el respaldo de la Organización Internacional de la Viña y el Vino y Vinofed, y que está considerado como uno de los de mayor prestigio en el ámbito internacional. Las bodegas interesadas en participar en este concurso deberán tramitar su solicitud antes del 5 de marzo, aunque para la entrega de muestras el plazo se amplía hasta el día 7 del mismo mes. El concurso Bacchus 2014 se celebra en Madrid entre los días 14 al 18 de marzo y contará con un amplio jurado profesional compuesto por enólogos, periodistas, sumilleres y prescriptores de prestigio internacional. Como en ediciones anteriores se establecen tres galardones distintos: el Gran Bacchus de Oro, el Bacchus de Oro y el Bacchus de Plata.

Viticultura de riesgo para crear vinos botritizados de alta calidad

▶ Finca San Blas ultima un nuevo proyecto que pasa por someter al viñedo a un proceso de podredumbre noble mediante el que se obtienen bayas de gran concentración de azúcares

V. MORCILLO REQUENA

■ Se conoce como «Botrytis Cinerea» al hongo que provoca la podredumbre en las uvas (también conocida como podredumbre gris) al final de la maduración de éstas, cuando la piel que envuelve la baya se vuelve más sensible a la humedad y la lluvia. Este hongo resulta generalmente devastador para el viñedo y es uno de los grandes enemigos de los viticultores, aunque cuando se dan las condiciones climatológicas apropiadas (con alternancia de humedad nocturna —propiciada por ejemplo por la niebla o el rocío— y alta insolación diurna) provoca una concentración de azúcares dentro del grano, pasando éste a convertirse en la base para la elaboración de vinos naturalmente dulces de alta calidad. En este caso la Botrytis Cinerea desarrolla otro tipo de proceso, la podredumbre noble, que actúa en el interior del grano eliminando agua y concentrando azúcares y otros componentes.

Algunos de los viñedos de Finca San Blas (dentro del término municipal de Requena) se cultivan en un entorno propicio para el desarrollo de la podredumbre noble. Son parcelas emplazadas en las ramblas de la finca, en zonas que favorecen la formación de nieblas durante los meses de otoño. Nicolás Sánchez, enólogo de esta modélica compañía vitivinícola, lleva varios años desarrollando un particular proyecto que, con toda probabilidad, culminará este mismo año con el lanzamiento de un vino blanco dulce. Durante las últimas campañas, Sánchez ha dejado sin vendimiar las parcelas más expuestas a la humedad nocturna. Año tras año, la Botrytis Cinerea ha hecho acto de presencia, actuando sobre los granos de uva intactos que, una vez contaminados por el hongo, han desarrollado la podredumbre noble. Los racimos no se vendimian hasta la entrada el invierno, y la recolección se hace de manera extremadamente minuciosa, realizando varias «pasadas» al viñedo día tras día para vendimiar exclusivamente aquellas bayas (pequeños racimos completos en el mejor de los casos) que muestran el ataque del hongo de forma «noble», ya que la podredumbre no se desarrolla de manera uniforme en la cepa. Esta práctica permite producir racimos con una disminución de agua de entre el 40 y el 50 por ciento, aunque supone una merma notable en la cosecha, de alrededor del 60%. Además se aumenta el nivel de glicerina natural (aportando mayor sensación de untuosidad al vino) y se produce una liberación encimática que deriva en reacciones metabólicas que modifican las características físico-químicas y organolépticas de los vinos.

Solo se vendimian aquellos granos que presentan podredumbre noble. CUESTIÓN DE GUSTO

Racimo afectado por la Botrytis. CdeG

Exterior de la bodega. V. M. F.

Nicolás Sánchez afirma que «este año la podredumbre noble ha tardado en llegar debido a las escasas lluvias registradas durante los meses de septiembre y octubre, y algunas uvas sólo han llegado a pasificar». Con todo, las uvas obtenidas en anteriores vendimias (que una vez vinificadas han pasado a realizar un proceso de crianza en barrica —en algunos casos de hasta cuatro años—) «nos permiten valorar la posibilidad de que sea en este 2014 cuando lancemos nuestro primer vino blanco dulce botritizado».

Aunque pueda parecer una excentricidad dado su complejo proceso de transformación, los vinos botritizados son habituales en otras regiones del mundo. Francia, Alemania y sobre todo Hungría tienen una larga tradición en este sentido. Aunque quizá la etiqueta más renombrada en esta categoría de vinos sea el Château d'Yquem (producido en la zona de Sauternes en Burdeos) son los Tokaj húngaros los que mejor representan de forma genérica las cualidades de los vinos botritizados. Son vinos dulces y untuosos, con grato recuerdo de miel y mermelada, muy aromáticos, con una fresca acidez y una sensación densa en boca. En España se han realizado algunos ensayos con estos tipos de vinos en Galicia y Navarra, por lo que el reto de San Blas cobra mayor interés al producirse en una zona en principio poco propicia en lo que respecta a la climatología.