

La decantación y los grandes vinos

Ana Arazuri y Viki Benavides

e-mail: vikivini@lexnova.es

Asistimos en la última década a una revolución en el mundo del vino: el aterrizaje de nuevos países productores, los nuevos consumidores de vinos como artículo de lujo y los creadores de opinión que guían a los poco avezados consumidores en su elección, determinando con sus artículos el triunfo del caldo tocado por la pluma divina.

Ya no se prefiere el viejo vino tradicional de una centenaria bodega, longevo y misterioso, que necesita un ritual, y, por qué no, una compañía, al ser bebido. No huele a madera nueva y fruta y encima no tiene un precio astronómico. No tiene nada que hacer, sus viejos clientes van muriendo y no son sustituidos por nuevos.

Y es verdad que muchos vinos antiguos tenían defectos, reducciones e, incluso, turbidez, pero para ellos se crea el bonito ritual de la apertura de la botella horas antes de su decantación y de su degustación, si es posible a la vela. Ningún nuevo vino nos procura el placer que aquellos viejos vinos, elabora-

dos en cemento, con maderas dudosas y sin ningún enólogo estrella.

Nos gustan los vinos que evolucionan, viven y nos alegran la sobremesa. Nuestros maestros del vino nos enseñaron a valorar el misterio, la complejidad y la armonía, «el famoso bouquet», un conjunto armónico de notas indescifrables. Porque el vino precisa de una cultura y un aprendizaje para ser apreciado, señores de la pluma: formen a nuestros aficionados, no les deformen con esnobismos.

Vinos de toda la vida, convenientemente abiertos y servidos, dan más placer al entendido que estos bonitos concentrados de frutas.



Vinitech 2002

Vinitech 2002, Salón Mundial de los Equipamientos y las Técnicas para la vid, el vino y los espirituosos abrió sus puertas en Burdeos, del martes 3 al viernes 6 de diciembre de 2002. Con 850 stands internacionales, se convirtió en una cita ineludible para los profesionales del sector.

Además de la amplia exposición de maquinaria y servicios destinados a la viticultura y enología, Vinitech contó

con un gran número de conferencias y coloquios para ampliar los conocimientos científicos. Interesantes visitas organizadas, permitieron conocer a fondo grandes *chateaux* franceses de las regiones de Médoc, St-Emilion, Graves o Sauternes. Conocer sus vinos y descubrir las tecnologías utilizadas en bodegas como «Mouton Rothschild», «Pavie», «Domaine de Chevalier»... entre otras. ■



ALZANIA 2000 SELECCIÓN PRIVADA

Una nueva bodega que nace con un único fin: elaborar vinos tintos de alta gama que expresen la identidad del terruño. Demuestra especial interés en el viñedo y una esmerada selección de la uva. Cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, garnacha y syrah con bajas producciones y un estado sanitario impecable.

Posee modernas instalaciones con diferentes tipos de barricas: americanas, francesas y rusas, todas con diferentes grados de tostado.

FICHA DE CATA

Rojo picota de capa alta. Cerrado en un principio, desarrolla un fino bouquet con un poco de oxigenación en la copa. Fruta negra madura perfectamente ensamblada con notas balsámicas y especiadas. Explosión frutal en boca, con volumen y un tanino de calidad.

FICHA DEL VINO

BODEGA: Bodegas y Viñedos Alzania (los Arcos).

D.O.: Navarra

VARIEDADES: 70% cabernet sauvignon y 30% tempranillo.

PRECIO RECOMENDADO: 32 €.

Selección manual de la uva en bodega. Realizada la fermentación alcohólica en tinas de roble francés de 5.000 litros, a una temperatura entre 30 y 31 °C. Posterior fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble tronçais con removido de lias. Crianza durante 12 meses en barricas 100% tronçais.

«El vino anima a la confianza, convierte nuestras esperanzas en realidades, prepara al tímido para la lucha, aligera el paso de nuestras preocupaciones, y nos conduce a la perfección.»

Horacio.