

DIVINO

ABC

VINOS Y «DELICATESSEN

DIVINO ABC

VIERNES 4_9_2009 | 15



Valdueza

Añada: 2007

Origen: Vino de la Tierra de Extremadura

Variedades de uva: cabernet sauvignon (46%) syrah (33%) y merlot.

Precio: 7 euros

Bodega: Perales. Mérida (Badajoz). Tfno: 91 319 15 08.

87
puntos

Joven, amplio, fresco, lleno de vida una vez que acaba de nacer. Primera añada del segundo vino de Marqués de Valdueza, y muestra ya sus poderes. Es amplio, te empapa la boca pero a la vez te deja libre. Fruta, mucha fruta. Respiras calidad a un precio muy competitivo.



Vendimia, que algo queda

El estado de la vendimia en esta zona es el más avanzado de la región. Los tanninos de la uva ya están madurando y las pepitas ya están comenzando a tostarse. El tiempo que queda para cosechar es corto y el tiempo que queda para que la uva se ponga a secar es aún más corto.

En finca Perales, de la Bodega Marqués de Valdeuza, la vendimia de uva tinta en esta zona está ya en su punto.

DIVINO ABC

VIERNES 4...9...2009 7



Fadrigue Álvarez de Toledo, responsable de la bodega Marqués de Valdeuza, como uno más recogiendo uva en su finca de Perales, cerca de Mérida

Finca Perales

Mérida, a 29 de julio

El enólogo de la Bodega Marqués de Valdeuza cuenta, a modo de diario, cómo vivió el antes, durante y después de comenzar la vendimia el día 30 de julio

POR DOMINIQUE ROUJOU

Día 22 de julio, 11⁴ de alcohol probable en el Merlot! Dos controles de maduración más tarde, es decir entre el 27 y 29, analizando cada de nuestras "unidades de terroir" (son cuatro en el caso del Merlot, con rendimientos de 3000 kg/ha a 5000 kg/ha), se confirma la noticia: 12,8 ... 13,8 ... 15,1 ... 15,3 de alcohol probable. Parece difícil de creer, casi imposible, pero estos resultados son reales. La cata de la uva ayer (el 28) van más allá del simple dato técnico. La piel se ha reblandecido, los taninos no tienen nada de agresividad, las pepitas han empezado ya a "tostarse" y

la pulpa tiene un sabor agradable, evidentemente dulce, afrutado y por fin, sin llegar al fruto confitado) con todavía un matiz refrescante de acidez. Y aquí está el secreto de esta increíble maduración. Hemos alcanzado un punto bastante avanzado de madurez pero sin perder demasiado acidez. Equilibrio. Lo que (casi) todos buscamos. Un equilibrio entre azúcar, calidad de los taninos y acidez. Frente a los 15,3 de alcohol probable, 2009 opone un 3,3 de pH y un 7,8 de acidez total. Añada muy precoz en finca Perales, donde está ubicado el viñedo de Marqués de Valdeuza. Decisión tomada, nuestra cuadrilla de 25 vendimiadores entran mañana, el jueves 30 de julio (¡), en la parcela la más cal-

cárea de Merlot. A continuación, entre el jueves y el viernes, pasaran al Merlot sobre suelo arcilloso-pedregoso. Luego, el Merlot de suelo arcilloso-calcáreo. Y el lunes terminaremos con las 2.000 copas más viejas de un año sobre suelo muy calcáreo arriba de la parcela y más arcilloso-calcáreo en su parte baja.

Vendimia insólita al final de julio de una uva de gran calidad para elaborar un vino tinto que esperamos igualmente de gran calidad. Eso es lo poco habitual. No estamos hablando de una uva blanca donde se busca poca madurez como para elaborar cava. Tampoco estamos hablando de una uva tinta con una madurez no demasiado avanzada para hacer un vino de maceración carbónica. Nada de todo esto. Cuando el Merlot de Burdeos, de las zonas tempranas de Pomerol, Saint Emilion o Pessac-Léognan, apenas está empezando a enverar esta semana, nosotros lo vamos a vendimiar. No creo que haya muchas otras zonas de todo el hemisferio norte don-

de mañana se va a vendimiar uva tinta con estos equilibrios. Podemos adelantar que, muy probablemente, las escasas lluvias desde este invierno más una suma elevada de temperaturas desde el inicio de la primavera explican en gran parte este adelanto. El análisis posterior de más datos climáticos nos permitirán entender mejor este fenómeno. Sin embargo, no hay que creer que esta precocidad (nueve días respecto al año anterior, 20 días frente a 2007, añada tardía de referencia en nuestra finca) significa que se haya acertado el ciclo vegetativo de la uva de nueve días.

Enseñanzas en Burdeos

Mis profesores en Burdeos me enseñaban (tienen la gran suerte de disponer de una base de datos para las mismas variedades sobre las mismas parcelas desde hace 40 años) que, por ejemplo, el 1997 fue la añada más precoz desde 1983 o 2003 todavía más precoz que 1997, no es porque la uva haya madurado más de prisa, o apenas de tres o cuatro días, pero que no

explican los siete, catorce o veinte días de adelanto que podía tener la uva. No ha madurado más rápido, sino que ha hecho todo antes. La uva lleva en su propio código genético un intervalo de tiempo que le hace falta para llegar a brotar, a florecer, a enverar y por fin a madurar. Este intervalo de tiempo suele variar en función de la latitud (y de la altitud). En Burdeos, el Merlot necesita aproximadamente 65 días entre el 50% de floración y el 50% de envero (hablamos de estados fenológicos calculados de forma científica a partir de la observación de 100 copas por parcela, no de una sola estimación visual). En Mérida, no es tan distinto. Este año pasaron 63 días, contra 64 días en 2006, 69 días en 2007 y 66 días en 2008. En cambio, cuando en Burdeos, 45 días más tarde del medio-envero, llegamos a la madurez de esta variedad, en Mérida, contamos con solo 22 (2006 y 2008) a 23 días (2007). Vemos que el ciclo floración-madurez en 2009 contabiliza solo siete días menos que en 2007 (85 días contra 92) cuando se va a vendimiar 20 días antes.

Encontramos la explicación a la precocidad de la añada en el adelanto de la floración

Encontramos la explicación a la precocidad de la añada en el adelanto de la floración (9 de mayo en 2009 contra 16 de mayo en 2007) que se amplió hasta el envero (8 de julio en 2009 contra 26 de julio en 2007). La consecuencia es una vendimia al 30 de julio contra el 18 de agosto en 2007 (o 8 de agosto en 2008).