



EL BUEN CABERNET SAUVIGNON

GUERRALA PIRACINA

VENDIERON EL OLOR A PIMIENTO Y LOS TANINOS DUROS COMO RASGOS DEL CABERNET SAUVIGNON Y POCO A POCO SE VA ASIMILANDO QUE ES UN DEFECTO. LA CAUSANTE ES LA PIRACINA, UNA PARTÍCULA QUE ABUNDA EN UN GRUPO DE VARIEDADES DE UVA, CAPITANEADA POR CABERNET SAUVIGNON, CUANDO NO ESTÁN BIEN MADURAS.

TEXTO: ANDRÉS PROENSA



de vinateros.

dades francesas remite, sustituida por otra de uvas autóctonas, presuntas o reales, que también aporta algunos monstruos. Es como cuando, tras un temporal, se retira la marea. Quedan en la playa restos de diversa índole, la mayor parte basura pero también algunos pecios muy aprovechables, algunos en la categoría de valiosos tesoros. Una de las protagonistas principales de esa invasión fue la variedad universal, la Cabernet Sauvignon,

que llegó para mejorar las teóricamente inconsistentes variedades locales y ha sido repudiada por un número creciente

arece que la ola de las varie-

En los lejanos años ochenta, en el auge de la entrada de las variedades francesas, impulsadas por sus indudables éxitos en Francia pero sobre todo por el viñedo de moda, que era el californiano, los vinos de Cabernet Sauvignon eran claramente reconocibles. Como en la actualidad lo son los cabernet malos. Un inconfundible olor a pimiento verde y unos agresivos taninos vegetales que hacen saltar los empastes de las muelas se vendían como rasgos propios de la variedad y se decía que el paso del tiempo, la bendita crianza en la botella, daría complejidad a los olores y limaría las durezas táctiles.

Quien en aquellos años se acercaba a Burdeos con ánimo de ilustración vinícola no tardaba en saber, si tenía oídos para oír, que esos rasgos, que también eran frecuentes en la zona francesa, eran atribuidos por los técnicos bordeleses bien a una maduración imperfecta del fruto bien a una mala adaptación de la variedad al suelo donde estaba plantada. "Franceses, pensaba el viajero, siempre tan chauvinistas, defienden que sólo en su tierra hay buen Cabernet Sauvignon".

El paso del tiempo vendría a desmentir esas previsiones amables. Los olores de pimiento evolucionan, sí, pero hacia poco gratos tonos de cuero, "que a veces se confunden con bret", según nos aporta el doctor José Hidalgo, y de trufa blanca (el olor a butano de toda la vida). Y los taninos verdes siguen ahí para mucho tiempo, descarnados porque el paso de los

años dejó al vino en los huesos, como esos edificios que quedan en la estructura, sin paredes ni contenido. La constatación de que algunos cabernet evolucionaron hacia parámetros indudables de calidad tuvo el doble efecto de corroborar la tesis de los técnicos de Burdeos y de redimir la maltrecha imagen que se ganó a pulso la variedad de uva.

LA CULPA ES DE LA PIRACINA

No parece que el factor suelo sea determinante. En la actualidad se pueden en-

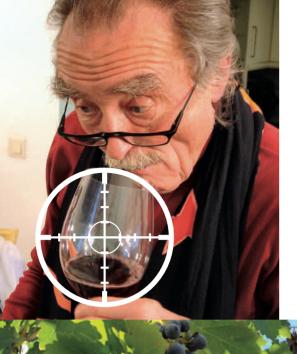
algunos de los más brillantes ejemplos. En Rioja hay debate desde hace muchos años y se puede pensar que tenían razón quienes pusieron coto a la invasión aunque amputaran posibilidades positivas. En la principal zona española se pueden encontrar ejemplos positivos y negativos, unos y otros obligados a camuflar la variedad proscrita tras el eufemismo "otras variedades".

Con el tiempo se descubrió que la culpable de todo el mal es la piracina, un compuesto vegetal más abundante en



contrar vinos con Cabernet Sauvignon verdes y maduros en las mismas zonas, aunque hay comarcas, como Navarra, Somontano, Costers del Segre, toda la Meseta Sur, Penedés o Valencia, en las que es más acusada la incidencia, tal vez relacionada con elevadas producciones en el viñedo. En otras, como Ribera del Duero, aunque algunos la han repudiado, caso de Bodegas y Viñedos Tábula, ofrece buenas prestaciones desde hace años: Vega Sicilia, Pago de Carraovejas, Bodegas Rodero o Tomás Postigo son sólo





tienen su origen en la franja atlántica, en Francia y en España. Proceden de una hibridación natural entre variedades mediterráneas y vides silvestres. Son más proclives al carácter piracínico variedades como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Carmenere, Mencía, Hondarrabi Beltza y Maturana Tinta, entre otras. No obstante la piracina puede aparecer en cualquier variedad cultivada en condiciones frías y húmedas".

El mal está identificado y hay que buscarle remedio. "Las metoxipiracinas son



determinadas variedades de uva, no sólo en la Cabernet Sauvignon. La ficha del delincuente la dibuja José Hidalgo: "Su nombre científico es metoxipiracinas. Son compuestos formados a partir de aminoácidos; tienen un carácter genético. La principal partícula que produce los olores de pimiento y los taninos duros y verdes se llama 2-metoxi-3-isobutilpiracina (IBMP). Su umbral de percepción olfativa está entre 0,1 y 0,4 miligramos por litro. Se produce sobre todo en un grupo de variedades llamadas bitírucas o bidures, que

muy sensibles a la luz, prosigue Hidalgo. Hay mayor contenido en racimos sombreados. El mejor combate es aplicar luz. Las labores que proporcionan iluminación al fruto (desniete, eliminar hojas), además de unos racimos con granos sueltos, aumentan los polifenoles, lo que es bueno, y bajan las piracinas. También se puede reforzar la iluminación disponiendo en el suelo unos tapices de aluminio trenzado con hilo rojo que aumentan la irradiación entre un 20 y un 30 por ciento".

LUZ Y OTRAS COSAS

La mayor parte de los enólogos que querrean contra la piracina están de acuerdo con esa tesis, aunque con algunos matices. Miguel Torres fue pionero en la introducción de Cabernet Sauvignon y también en buscar soluciones al defecto. Una cata vertical de su estelar Mas La Plana ilustra la evolución de ese trabajo, aunque tal vez la solución estuviera cerca: hay vinos viejos de Jean León con apenas 12 grados de alcohol y sin rastro de piracina, Josep Sabarich, enólogo jefe de la gran casa de Vilafranca del Penedés, pone el acento en el rendimiento de la viña y en la madurez: "Estamos en un máximo de cinco mil kilos por hectárea, muy bajo para el Penedés, y vendimiamos a mediados de octubre. Además, se realiza una selección extrema del fruto".

En la misma línea, Fernando Chivite, que acumula una larga experiencia en Navarra, uno de los feudos de la Cabernet Sauvignon y de la piracina en sus vinos tintos, quiere luz: "La solución es la luz, la bendita luz del sol, y elegir el momento exacto de la vendimia. Es necesario que madure bien y para ello los recursos son dos, sol y rendimientos bajos. Y sin pasarse porque podemos pasar del pimiento verde a vinos pastosos y pesados. El problema es que la gente elige entre verdor y sobremaduración y no busca ese punto de perfecta madurez".

Otra figura relevante, Xavier Ausás, asesora a la riojana Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas: "En Rioja hemos apostado por Tempranillo y en la bodega de Ribera va en retroceso". En Hacienda Pradolagar, la finca del marqués de Vargas, han desaparecido las "otras variedades", reinjertadas con cepas locales. "Nos gusta Mazuelo, remata el enólogo; tenemos nueve hectáreas y ya participa con un veinte por ciento en el vino Hacienda Pradolagar".

Desde la experiencia de su trabajo con Cabernet Sauvignon en Vega Sicilia, Ausás va a la raíz: "Primero, hay que tener un buen Cabernet Sauvignon porque en la Ribera del Duero vive al límite y hay que medir al milímetro. Después, exposición. Hay que deshojar y exponer los racimos a la luz pero no directamente al sol.



En Vega se hacía un deshojado cara al este. Cara al oeste puedes tener sobremaduración y pasificación".

Jesús Artajona, enólogo de Enate, va en la misma línea. La bodega de la familia Nozaleda es una de las destacadas en los últimos años en la pelea contra la piracina. con resultados evidentes en los vinos básicos, sobre todo en el Enate crianza, que se van provectando a los estratos superiores, de añadas más viejas. "Lo más importante es tener terreno adecuado. Suelo pedregoso que aumenta la irradiación, y evitar las altas concentraciones de plantación. El Cabernet necesita aireación e irradiacion, pero hay que evitar que el grano se queme. También hay que evitar algunos portainjertos proclives a generar mucho vigor y generar frondosidad. Y control del viñedo: si es año vigoroso, despuntar; a veces no hace falta".

APAGAR CON AGUA

Sus colegas y sin embargo amigos de Viñas del Vero se han unido algo más tarde a una lucha que cambiará la faz de los tintos del Somontano, una de las zonas donde la piracina campa por sus respetos. José Ferrer, el responsable de enología de la filial de González Byass, defiende la variedad: "Aquí nos debemos a la historia y al terruño y esta es zona de Cabernet, Merlot y Chardonnay desde el siglo XIX. Tenemos que dirigirlo para hacerlo más dulce. Quieras o no, aquí cualquier vino de mezcla lleva Cabernet. El producto digamos representativo del Somontano es un tinto como nuestro Viñas del Vero roble, de Cabernet y Merlot". Sobre el rechazo incipiente de la variedad afirma que hay factores que no se están teniendo en cuenta y uno de ellos es la vida: la Cabernet proporciona longevidad".

Ferrer piensa que "la clave está en el riego. La Universidad de Davis nos ha confundido desde hace veinticinco años. Predicaba estrés hídrico y lo que hace falta es lo contrario, riego para que la planta mantenga sus procesos y no se pare la maduración de los antocianos. Al Cabernet Sauvignon hay que darle agua para que mantenga una buena actividad. Hay que conseguir una buena relación entre la masa foliar y el fruto".

Además aboga por algo que no es difícil en las viñas de Cabernet Sauvignon. "En general, van mejor los racimos pequeños. En la Syrah, por ejemplo, que tiende a hacer racimos grandes, el peso de la fruta estrangula la parte superior del racimo, el pedúnculo, se impide el flujo de la savia y enseguida comienza a deshidratar el fruto y pierde la turgencia. Blandea y no está madura, está deshidratada. En otras variedades no pasa. En la elaboración da problemas porque es como una compota".

También considera el factor suelo: "Tenemos que elegir mejor los terrenos: el tipo de suelo, la orientación, el microclima. En Viñas del Vero hemos arrancado viñas que hemos visto que no valían para la Cabernet aunque pueden ser buenas para otras".

DE CLONES Y HOJAS

En contra de lo que puede parecer a primera vista, el área mediterránea, con su abundante sol y calor, tampoco suele ser hábitat en el que la Cabernet Sauvignon se sienta cómoda. En Priorato se mantiene en algunos vinos estelares (Clos Mogador) pero ha desaparecido en otros (Finca Dofí) y denuncia inadaptación en otros muchos. Y lo mismo ocurre más al sur, en muchos vinos de las denominaciones de origen valencianas.

Una excepción notable y antigua la aportan los vinos de Pepe Mendoza, en la bodega familiar Bodegas Enrique Mendoza, sobre todo en un elegante Santa Rosa que siempre discurrió en el filo de la navaja, pero sin caer en los verdores ni en la sobremaduración. "Santa Rosa tuvo hasta un 75 por ciento de Cabernet Sauvignon (en las últimas cosechas es un 35 por ciento) y nunca dio piracina. El secreto se reparte. Por un lado está la genética; el clon que eligió mi padre, California 15, que no produce tanta piracina. Además, el trabajo en el campo y una maduración adecuada".

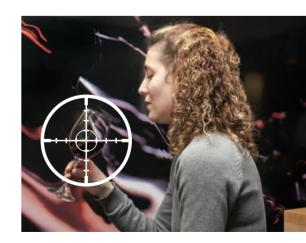
"La piracina, continúa el enólogo alicantino, se produce en una planta que se estresa y carga mal al final, es decir, crea poco azúcar en la maduración. Si carga mal, se degrada el nitrógeno, lo que afecta a los aromas, y la acidez málica, que marca el pH y la frescura en la boca. Eso vale para la Cabernet, para la Monastrell y para todas las variedades. La piracina viene de un mal ratio hoja-fruta; esa es la clave. En la Cabernet Sauvignon necesitamos un metro y medio cuadrado de hojas para cada kilo de uva; lo demás, es hacer cuentas. Por último, agua para que no se estrese la planta durante el verano, que no se dificulte la fotosíntesis y el fruto carque mal".

Para el creador de Santa Rosa el secreto está "sobre todo en el campo. Hay que trabajar para conocer mejor al amigo, al viñedo, que da las claves. Se trata de conocer para no hacer nada. Lo que pasa es que hoy el conocimiento está cada vez menos valorado y muchos tienen que intervenir después o resignarse".

TRABAJO EN LA BODEGA

José Ferrer, de Viñas del Vero, piensa que también hay trabajo que hacer en la bodega: "Hay que sumar la gestión de la madera, que puede aportar taninos duros y tomar demasiado protagonismo, tal vez no en la nariz pero sí en la boca". Y reivindica el cambio en el estilo de sus cabernet: "En la nueva etapa estamos descubriendo la fruta del Cabernet; los más antiguos son fenólicos, el bouquet vira hacia tonos de cuero, toques animales, como en Burdeos. Ahora son más frutales, incluso, que los de Burdeos".

Jesús Artajona, de Enate, habla de sensaciones y va en la misma línea: "Intuyo que nuestro reserva, que es varietal cien por cien Cabernet Sauvignon, iba











rres: "Nuestra clave en la bodega es selección en la vendimia y trabajo con el oxígeno: Mas La Plana se elabora en tinas de roble de 200 hectolitros abiertas. No se hacen remontados sino delestage. Se procura extraer lo justo en color, sin excesos de maceraciones en las que, además de color, se disuelven elementos indeseables."

José Hidalgo Togores también aporta ideas para el trabajo en la bodega: "Es muy importante un despalillado cuidadoso y una selección de grano. Una vendi-



más rápido en color, parecía más viejo. Hay que cogerlo bien maduro, aún a riesgo de que se dispare algo de grado. Lo que hemos cambiado es la aireación del Cabernet: en la viña hay que airear pero en el vino no. Nunca aplicamos microoxigenación y en la barrica hacemos un trasiego y con poca oxigenación porque la oxigenación genera desequilibrios. En la viña aireación y en la bodega más bien poca aireación".

Casi justo lo contrario del criterio que defiende Josep Sabarich, de Miguel Tomia caliente también mitiga la presencia de piracinas. Maceración prefermentativa en caliente pero no termovifinicación, que cuece lo bueno y lo malo. Recomendaría el sistema flash-expansión, con el que se calienta y se enfría rápidamente. Una fermentación a alta temperatura hace que bajen las piracinas pero machaca otras cosas y es inútil frente a los verdores que en general acompañan a la presencia de piracinas. La microoxigenación mitiga sus efectos en la boca pero no las elimina".

SIN REMEDIO EFICAZ

En general los enólogos dicen desconocer que haya algún mecanismo o tratamiento para eliminar las piracinas. Fernando Chivite abre un sutil interrogante: "Una vez que se ha vendimiado, no hay solución. Se puede maquillar con técnicas de temperatura, pero se pierde mucho y la piracina acaba por emerger. No sé si hay un antídoto que se pueda aplicar en la bodega pero si lo hubiera seguro que serían marranerías, tratamientos poco recomendables".

José Hidalgo sí los conoce, como corresponde a su calidad de sabio, y, además del trabajo con la temperatura, apunta otras técnicas que seguramente entran en la categoría de las "marranerías" a las que alude Chivite: "Hay algunos tratamientos para el vino. El más inmediato, dice Hidalgo, es un paso por carbón activo desodorante, que es distinto al que se usa para decolorar algunos vinos blancos. Es el fracaso del enólogo, lo que aplica cuando no tiene otro recurso, y es empleado generalmente para eliminar bret. Es eficaz pero adelgaza el vino, retira también aromas buenos y empeora la boca".

La segunda alternativa es "camuflar las piracinas con aromas añadidos o con barricas muy aromáticas (nuevas, de intenso tostado). El tratamiento se puede completar con adición de goma arábiga para mejorar el paso de boca. Finalmente, en la actualidad venden taninos aromáticos que camuflan los olores pero también modifican la boca".

Cuando se catan vinos en los que interviene Cabernet Sauvignon se pueden percibir las glorias y también esas miserias. Los buenos son los menos y el carácter de la variedad ha ido evolucionando, en palabras de José Ferrer, "del pimiento al césped y de ahí a los frutales y florales, mucho más elegantes". En el otro extremo está el piracínico olor a pimento verde, dominante incluso en pequeñas proporciones de la variedad. Y entre ambos, la sospecha de tratamientos y "marranerías", con vinos apagados en la nariz, sin alma y, sin embargo, con toda su rudeza tánica vegetal intacta. Difícil elegir entre el remedio y la enfermedad.



