l dictado de la naturaleza, la singularidad y la originalidad o el erróneo concepto de personalidad (es rasgo privativo de las personas, las cosas y el resto de los entes vivos pueden tener carácter) son expresiones axiomáticas para lo que se suele considerar la vanguardia enológica. Los caminos para alcanzar la meta son variados y entre ellos destacan las diferentes filosofías ecologistas o las vanguardias de la enología, pero el que emerge con un papel estelar es el concepto de terruño o por usar la expresión francesa originaria, le terroir.

El objetivo es conseguir interpretar el carácter del terruño, intervenir lo menos posible (sin olvidar que el factor humano es esencial) para que los factores que singularizan un espacio geográfico reducido se expresen en un vino de alta calidad. Cuando se consigue y la calidad se mantiene durante un periodo prolongado de tiempo y cuando los prescriptores y los consumidores avanzados lo ensalzan y lo cotizan, se consigue el gran objetivo y ese vino asciende a los altares más exclusivos, los que están ocupados por los vinos legendarios.

El término terruño, como traducción de *terroir*, tiene acepciones vitivinícolas que aún no han llegado al Diccionario de la Academia. El referente oficial de la lengua española es bastante impreciso en las tres acepciones reconocidas: terrón (masa de tierra compacta); comarca o tierra, especialmente el país natal, y terreno (porción de tierra).

En el campo que nos ocupa, el territorio vitivinícola, es mucho mejor la definición de la máxima au-

El concepto de terruño se enfrenta directamente al de los vinos industriales. toridad española en la materia, José Hidalgo Togores: "Desde el punto de vista vitícola terroir se puede definir como la expresión de un conjunto de factores naturales derivados del suelo, topografía y microclima

que se manifiestan en una parcela de terreno más o menos extensa, todos ellos referidos al cultivo del viñedo y bajo la acción de la mano del hombre".

El doctor Hidalgo insiste en el papel fundamental del hombre en la configuración del terruño: a lo largo de los años de cultivo de viñedo, desde la preparación del terreno hasta las sucesivas plantaciones y arranques, así como la aplicación de diversos sistemas y tecnologías de cultivo, interviene de tal manera que hace que un viñedo se vaya diferenciando de los suelos de su entorno y por tanto también de los vinos elaborados a partir del mismo".

## CONTRA LA GLOBALIZACIÓN

El concepto de terruño se enfrenta directamente al de los vinos industriales, de rasgos estandarizados. La dicotomía se percibe claramente cuando se comparan los vinos más cotizados y de reducida tirada, que suelen proceder de una viña concreta, con los que

## EL VALIOSO TERRUÑO

FRENTE A LA DICOTOMÍA TRAMPOSA IMPLÍCITA
EN EL CONCEPTO DE VINO NATURAL, QUE
IMPLICA QUE LOS OTROS SON ARTIFICIALES, SE
ALZA OTRA MUCHO MÁS SÓLIDA. EL TERRUÑO
PONE EL ADECUADO CONTRAPUNTO A LA
GLOBALIZACIÓN. LOS VINOS CON CARÁCTER
Y SINGULARES SON LA ALTERNATIVA A LOS
ESTANDARIZADOS DE GRAN TIRADA.



son producidos a partir de mezcla de vinos o de uvas de diversa procedencia, o los de las zonas famosas de Europa frente a los que impulsaron al Nuevo Mundo vinícola, sustentados en las variedades de uva y las técnicas del cultivo para los que el suelo no significa mucho más que el soporte de las plantas, prescindible incluso para su alimentación, que puede ser proporcionada por otros medios junto al riego. El terruño está definido por los factores que impone la naturaleza, como el clima (o de forma más precisa, el mesoclima o clima local), la topografía (altitud, relieve, orientación del viñedo) y la naturaleza y composición del suelo (textura, permeabilidad, nutrientes, minerales), complementados por el factor humano, que se manifiesta en aspectos como la elección de variedades (y, en ellas, de clones concretos), de portainjertos, de sistemas de cultivo y conducción y de rendimientos (densidad de plantación, poda y otras intervenciones). Y la imprescindible: una combinación de todas ellas con una acertada elaboración y crianza para dar a luz un vino único.