vinetur

Las sombras de la pinot noir

El cambio climático amenaza el delicado equilibrio que hace único al pinot noir de Borgoña

viernes 28 de agosto de 2026

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



El pinot noir que cualquier aficionado con cierta experiencia tiene en la memoria es el de Borgoña. Quizá sea la variedad que más se identifica con su origen. Una uva tan respetada como el chardonnay o la cabernet sauvignon casi es intocable. Sin embargo, cuando se cultiva fuera de esta región, se convierte en otra cosa, incluso parece otra variedad. Incluso en la misma Borgoña la exquisita pinot solo alcanza su plenitud en las

laderas de la zona Côtes de Nuits, sobre todo las que miran al sureste entre las cotas 250 a 300 metros de altitud en donde se hallan los grand cru. Por encima, la maduración de la uva disminuye y por debajo exceso de humedad y rendimiento. Fuera de estos parámetros, el vino pierde parte de esa complejidad sutil, ese color rubí abierto y de los aromas que evocan la grosella negra silvestre y la cereza, acompañados de frescura, suavidad, alguna nota floral y una acidez ligera. Son características propias de climas templados o fríos y, por tanto, de una variedad de maduración temprana. El cambio climático hace de las suyas para provocar maduraciones más rápidas oscureciendo esos valores. No entro en más precisiones por falta de espacio.

Aún recuerdo en una visita a la Borgoña en 2006 cuando llegué a catar algunos tintos del año 2003 que fue uno de los más calurosos de este siglo. El resultado fue decepcionante, pues a ciegas podías confundirlo con un montsant o con un vino de Navarra. La mayor temperatura aquel año hizo perder esos rasgos citados más arriba.

Los pinot noir más parecidos a los borgoñones que he probado son los de Nueva Zelanda, la costa oceánica de Chile y el norte de San Francisco en California. Sin embargo, a diferencia de Borgoña, aunque las temperaturas de estas zonas sean moderadas, sus uvas reciben más sol y sus consecuencias. Es lo que los franceses llaman goût du soleil, una primera señal de maduración que no depende tanto de la temperatura. Sin llegar a aportar un carácter propiamente mediterráneo, parece disminuir ese brillo que se percibe en los grandes pinot noir de Borgoña.

Si tuviera que ponerle un adjetivo a esta variedad, sería delicada, incluso frágil. Esta vinífera solo alcanza su máxima expresión en una franja muy pequeña de Borgoña, sometida a unas limitaciones sorprendentes. La orientación sureste de determinadas laderas, algo más soleadas, y unos suelos singulares son elementos diferenciales.

La segunda división del pinot noir francés

En junio pasado compré cinco marcas de pinot noir que se venden en España. Quería comprobar qué nivel de calidad ofrecen los vinos franceses con esta vinífera de gama media a baja con precios inferiores a 40 euros. Tres eran de Borgoña y uno del Jura. La conclusión es que la segunda división francesa de esta variedad cae estrepitosamente

en calidad y precisión varietal cuando se compara con otras uvas.

El **Arbois Pupillin 2023 del Domaine du Renardie**r, del Jura, presentaba un bonito color granate claro, muy brillante, y un aroma de fruta roja, muy septentrional. Sin embargo, le faltaban gracia y expresión. Precio: 31 euros.

El **Bedau 2022**, de la denominación de origen Bourgogne, tenía un ligero carácter sensorialmente cocido, como si se hubiera forzado la maduración en un lugar inadecuado. Mostraba poco fondo frutal y costaba nada menos que 45 euros.

El siguiente fue un **Pernand-Vergelesses 2023 de Chapuis & Chapuis**, con cierta gracia, como corresponde a una subzona de cierta calidad. Como los anteriores, presentaba un color granate claro, un carácter varietal reconocible y cierta complejidad. Además, a buen precio: 29 euros.

El peor de todos fue el **Hautes-Côtes de Beaune 2023**, también de Chapuis & Chapuis. Aroma y sabor diluidos, un ligero recuerdo de cereza, 12 grados de alcohol y taninos muy discretos. Precio: 23 euros.

La conclusión es clara: para encontrar un pinot noir tinto con verdadera expresión frutal y complejidad hay que acudir a las distintas denominaciones de la **Côte de Nuits** y rascarse el bolsillo a partir de los 80 euros por botella.

Todas las ofertas que aparecen en internet de pinot noir de otras zonas del planeta muy bien catalogados a precios muy inferiores a esos 80 euros suelen ser mejores que los franceses que acabo de citar. Sin embargo, no tienen el embrujo de los borgoñones. Son vinos muy buenos, pero son otra cosa, casi como si procedieran de otra variedad.

Los mejores pinot noir españoles

Entre los Pinot Noir reseñados en la Guía Peñín, los que alcanzan mejores puntuaciones son los espumosos. En estos vinos con burbujas, la clave está en la necesidad de vendimiar antes que para los vinos tranquilos. De esta manera se conserva uno de los principales valores de la variedad: una elevada acidez y el mejor desarrollo de las lías finas con su extraordinaria capacidad de envejecimiento, durante la cual esta variedad desarrolla algunos de sus mejores atributos.

En este artículo hablaré solo de los tintos. En la Guía Peñín se han catado 105 Pinot Noir tintos en 2025 y 2026. De ellos, solo 38 son monovarietales y únicamente seis tintos alcanzan los 90 puntos o más; el resto de los vinos mejor puntuados son espumosos. En todos los reseñados apenas aparecen los destellos que encumbran a los grandes de Côtes de Nuits.

El mejor puntuado alcanza los 95 puntos, el Cortijo Los Aguilares, mientras que el siguiente se queda en 92, el Basus. Las propias bodegas parecen utilizar un filtro con esta variedad a la hora de cultivarla, lo que demuestra que la Pinot Noir nacional destinado a vinos tintos no está, por ahora, para lanzar cohetes y aun así, son mejores que las marcas francesas citadas más arriba.

95 — CORTIJO LOS AGUILARES PINOT NOIR 2024

D.O. Málaga y Sierras de Málaga — 37 €

Es, a distancia, el mejor Pinot Noir español de los que he probado. Tiene el mérito añadido de conseguir vinificar con solvencia una variedad del norte en el sur. Por la elaboración y selección de viña el vino era excelente. Podría pasar por un buen Pinot Noir californiano, aunque nunca por un gran borgoñón. Es expresivo y balsámico, fruto de una vendimia anticipada, pero sin notas herbáceas. Muy sabroso.

92 — BASUS PINOT NOIR 2023

D.O. Utiel-Requena — 25 €

Un buen trabajo de Pablo Osorio, enólogo de Bodegas Hispano-suizas, empeñado desde hace bastantes años en trabajar con Pinot Noir. El resultado es un vino de uva más madura de lo que requiere esta variedad, pero sabroso y con un ligero carácter mediterráneo.

91 — VEGA AIXALÁ LA FONT DELS AUBACS 2019 BARRICA

D.O. Conca de Barberá — 25 €

Color cereza intenso, con ligeros recuerdos de fruta roja muy madura y algunas notas reductivas tempranas. Aun así, es un vino frutal, con una acidez justa y bastante sabroso.

91 — BIU PINOT NOIR 2024

D.O. Costers del Segre — 17 €

Demasiado oscuro para tratarse de un Pinot Noir. Presenta ligeras notas de hierbas silvestres y fruta negra madura.

91 — NERO DE SORT 2023

D.O. Costers del Segre — 20 €

En términos generales, sigue una línea bastante parecida al anterior: un Pinot Noir de color y perfil más oscuros de lo que cabría esperar de la variedad.

90 — TORRALBENC PINOT NOIR 2021

IGP Illes Balears — 31 €

La elevada maduración de la uva y el uso del roble prácticamente enmascaran la identificación de la variedad. A su favor, dentro de su marcado carácter mediterráneo, conserva cierta frescura y resulta sabroso.