vinetur

Las variedades ancestrales que revolucionarán el vino español, según Masters of Wine españoles

Andreas Kubach MW y Fernando Mora MW avalan un proyecto que ha permitido identificar unas 50 variedades prefiloxéricas en 30 años

martes 8 de mayo de 2018



Miquel Torres, director general de Familia Torres y quinta generación; Andreas Kubach MW; Fernando Mora MW; y Sergi Castro, sommelier de Familia Torres

Los Masters of Wine españoles Andreas Kubach y Fernando Mora ven en las variedades ancestrales que ha conseguido recuperar la Familia Torres una excelente oportunidad para dotar al vino español de personalidad e identidad propias y para afrontar el cambio climático.

Así de convencidos se han mostrado estos dos expertos en vino, poseedores del máximo reconocimiento a nivel mundial, al catar las cinco variedades pre-filoxéricas con mayor potencial enológico, de entre las cincuenta cepas recuperadas a día de hoy, en un acto celebrado este lunes, 6 de mayo, en el Salón de Gourmets de Madrid.

"En momentos de estandarización, encontrar estas joyas enológicas es maravilloso", afirmó Fernando Mora, "y también lo es pensar que estamos ante una pequeña muestra de toda la riqueza vitícola que tenemos en nuestro país a la espera de ser redescubierta". Para Andreas Kubach, "estas variedades darán de qué hablar ya que sus vinos tienen mucha personalidad, son reconocibles y vinculados a un territorio". Y añadió "Será un gran éxito si, además de adaptarse al cambio climático, estos vinos son capaces de trasladar toda esta singularidad a la copa".

Este apasionante proyecto, largo y costoso, contribuye sin duda a recuperar el patrimonio vitícola español. Lo inició la Familia Torres a principios de los años ochenta en Catalunya y en los últimos años lo está extendiendo a otras zonas vinícolas y compartiendo con otros viticultores. "Empezó como algo filantrópico, no nos habíamos planteado hacer vinos hasta que fuimos conscientes del verdadero potencial enológico de algunas de estas variedades y del valor diferencial que podrían aportar al territorio", señaló Miguel Torres Maczassek, miembro de la quinta generación. "Pero no por ser ancestral, es interesante; solo nos hemos focalizado en aquellas que realmente sobresalen a nivel enológico y que son capaces de hacer frente a los problemas que conlleva el cambio climático".

Kubach y Mora expresaron su admiración por el proyecto y por los vinos experimentales elaborados a partir de las variedades bautizadas con el nombre de Forcada, Pirene, Gonfaus, Moneu y Querol en referencia al lugar donde fueron localizadas. De todas ellas, les sorprendió especialmente su frescura y potencia aromática. "La acidez es la columna vertebral de estos vinos", comentó Kubach, de los

que también destacó "su elegancia, equilibrio y el que sean tan bebibles".

Fernando Mora los calificó de "honestos", ya que conseguir, según él, "estos niveles de acideces de manera natural es algo realmente sorprendente y hay que defender la diversidad y honestidad en el mundo del vino". "Con este proyecto, volvemos al pasado mirando al futuro, conservamos el conocimiento de nuestros antepasados pero utilizamos al mismo tiempo técnicas modernas", comentó Mora.

El sommelier de Familia Torres, Sergi Castro, explicó que son variedades de ciclo largo, que mantienen una acidez elevada y un nivel de alcohol moderado, "a pesar de ser vendimiadas, muchas de ellas, a mediados de octubre, lo que es casi una proeza". Estas son las particularidades que las hacen especialmente interesantes de cara al cambio climático, el mayor reto al que se enfrenta hoy la viticultura y el sector del vino en general.

"Como viticultores y bodegueros tenemos la obligación de adaptarnos al cambio climático pero también tenemos la oportunidad de ser activos y hacer las cosas bien, recuperando la riqueza y singularidad para posicionar el vino español entre los mejores del mundo", sentenció Miguel Torres.

La cata, con un centenar de asistentes, finalizó con Grans Muralles 2010, el primer exponente del proyecto de recuperación de variedades ancestrales de la Familia Torres al integrar en su cupaje de variedades autóctonas catalanas dos cepas ancestrales. Este vino de la DO Conca de Barberà ha conseguido, además, 99 puntos sobre 100 en la edición 2018 de la Guía de Vinos Gourmets, la máxima puntuación.

Andreas Kubach, de origen alemán y gestor de viñedos y bodegas al frente de su compañía con sede en Madrid Península Vinicultores, y Fernando Mora, productor de vino y creador de Bodegas Frontonio en VT Valdejalón (Aragón) y Cuevas de Arom en Campo de Borja, fueron nombrados Master of Wine en 2017. El Master of Wine es el título que representa el máximo conocimiento y excelencia en el mundo del vino, incluyendo la visión estratégica del modelo de negocio y la habilidad de transmitir este conocimiento con claridad. Hay 369 Master of Wine en todo el mundo, trabajando en 29 países. En España, solo son 4 los que poseen este reconocimiento: Pedro Ballesteros, Andreas Kubach, Fernando Mora y Norrel Robertson.