vinetur

Qué está pasando en el mundo del vino americano?

El Máster Sommelier estadounidense André Mack realiza una cata magistral en Madrid Fusión a través de la cual dar respuesta a la pregunta que da título a la ponencia: ¿Qué está pasando en el mundo del vino americano?

jueves 1 de febrero de 2024

ESCRITO POR DAVID MANSO



Con un formato desenfadado, André Mack, Sumiller y fundador de Maison Noir (Oregón, EE.UU.),arranca la ponencia dando su visión actual de la situación del mercado estadounidense. Un mercado en el que el vino compite muy directamente con otras bebidas como la cerveza y los destilados, existiendo diferentes categorías de consumidores, notándose un estancamiento en el consumo de cerveza, que por el contrario no ocurre con el consumo de vino el cual despierta cada vez un mayor interés entre los consumidores, principalmente por los vinos naturales. André destaca que los vinos americanos presentan cada vez más calidad, que se han actualizado en cuanto al packaging, siendo de buena aceptación el cartón, los BIB (Bag in Box), por su comodidad y una mayor calidad de los vinos envasados en este formato. Por otro lado, los espumosos gozan también de muy buena aceptación motivando el crecimiento de su consumo.

"*El consumidor americano sabe cada vez más sobre vino, se interesa por conocer el producto y exige calidad*"**-** *André Mack*

Otro de los factores que caracterizan al mercado americano es la gran cantidad de regiones productoras, unas ya consagradas como California u Oregón, y otras emergentes como Virginia o Texas, en las cuales se están elaborando grandes vinos. Unos vinos que buscan ser divertidos y atractivos para el público más joven, unas elaboraciones en las que la moda actual es la de mezclar variedades y la búsqueda de variedades poco conocidas o que no sean propias de la zona de producción. También hay una adaptación en los tipos de vinos consumidos motivada por el cambio climático.

Tras esta radiografía del mercado americano la ponencia continúa con una cata de cuatro vinos de calidad a precio asequible. Tengamos en cuenta el concepto de "vino asequible" para el público americano el cual acostumbra a pagar 100 $ por una botella, un precio muy superior al que aquí en España acostumbramos. Como puede observarse es California con sus diferentes zonas la que domina la cata. En los blancos predominan la frescura, la salinidad, sobre todo en el segundo, las notas tropicales y la baja acidez. El tercer vino, pasamos a los tintos, presenta muchas similitudes a los Beaujolais franceses, no sólo por la variedad Gammy (Gamay), sino también a su cata; frescura, frutos rojos, frambuesa, plátano, textura suave y ligero de cuerpo. Un estilo de vino que tiene muy buena aceptación en EEUU principalmente por el público más

joven. Del último vino de la variedad Syrah, André señala que es una rareza; "En EEUU es muy difícil vender un vino monovarietal de la variedad Syrah, esta se mezcla con otras variedades para poder venderlo". Será por gustos o costumbres del consumidor americano ya que personalmente me pareció un muy buen vino. Syrah de clima frío, mucha frescura, notas espiadas, violetas, frambuesa, sedoso.

Vinos catados:

- Lady of the Sunshine Chevey 2021 Sauvignon Blanc – Chardonnay. Bodega Lady of the Sunshine. Edna Valley, California
- Arnot-Roberts Watson Ranch Vineyard Chardonnay 2022. Bodega Arnot-Roberts. Napa Valley, California
- Alta Monte 2020 Gammy noir. Bodega Pax. Sonoma, California
- PiedraSassi Rim Rock Syrah 2020. Bodega PiedraSassi. Central Coast, California.

Varias preguntas surgieron de la ponencia a las que André fue dando respuesta. De ellas me quedaría con dos que estimo son las más interesantes:

Actualmente cuáles son las regiones emergentes en elaboración de vino en EEUU?

André señala principalmente a Virginia. "Virginia está volviendo con fuerza. He probando un 51, un vino de cada de estado de EEUU, y en su mayoría erran horribles, pero Virginia está trabajando muy bien, principalmente variedades híbridas". Otras de las zonas en las que se está proyectando un buen trabajo es Texas por sus condiciones climáticas, apunta André.

Cómo es el perfil de consumidor de vino en EEUU? Existen varios perfiles?

La Costa Este es más "europea" en cuanto a consumo, la Oeste más "californiana" y hay zonas en las que se consume todo tipo de vinos. El precio es también un elemento diferenciador al consumidor, los costes de las grandes extensiones encarecen el vino, mientras que los pequeños productores pueden ofrecer vinos más económicos sin perder en calidad. Últimamente ha surgido una tendencia entre consumidores de vinos

sin alcohol, una explosión. "En New York encontramos locales en los que sirve vino sin alcohol a 40 $ la botella, una locura".