vinetur

La odisea de las variedades híbridas: desde la prohibición del siglo XX hasta la excelencia del Jaqué catalán

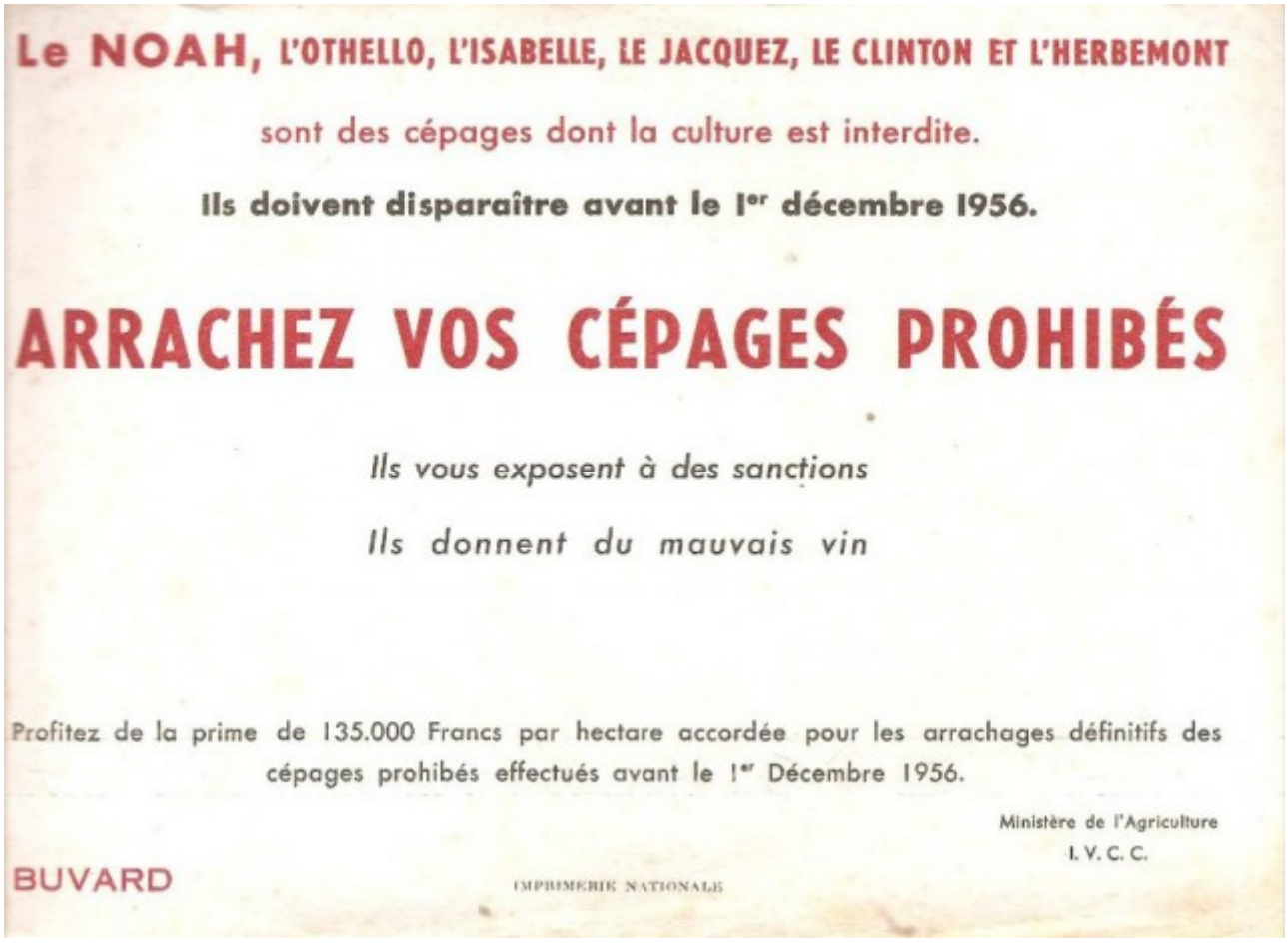
lunes 7 de octubre de 2024

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI

A lo largo del siglo XIX, Europa enfrentó una de las mayores crisis vitivinícolas con la llegada de enfermedades devastadoras como el oídio y la filoxera, introducidas desde América del Norte. Estas plagas provocaron graves daños en los viñedos europeos, lo que llevó a considerar la incorporación de variedades americanas resistentes como una solución. Estas cepas, conocidas por su capacidad para resistir enfermedades y prosperar en condiciones adversas, fueron empleadas inicialmente como portainjertos o en la producción directa, conocidas en este último caso como "híbridos productores directos".

El uso de híbridos en la viticultura se remonta a finales del siglo XVIII, cuando los viticultores estadounidenses comenzaron a utilizarlos. La introducción y posterior expansión de estas variedades en Europa tenía como objetivo principal combatir la filoxera y otras amenazas para la vid, además de garantizar la resistencia a las heladas y la sequía. Al mismo tiempo, dado que estas variedades ofrecían altos rendimientos, su uso facilitó producciones muy abundantes, lo cual se convirtió en un problema durante el siglo XX. Tras la devastación causada por la filoxera en los viñedos europeos, Argelia emergió como la tierra prometida para los viticultores franceses, y para mediados del siglo XX, Argelia ya ocupaba el segundo lugar en producción de vino a nivel mundial, exportando la casi totalidad de su vino a Francia.

Con el fin de mitigar la sobreproducción de vino, en 1934 Francia promulgó un decreto que prohibía el uso de variedades híbridas para la vinificación, alegando que producían vinos de baja calidad y que contenían niveles peligrosos de metanol. Aunque la prohibición fue parcialmente levantada en 2003, permitiendo el cultivo de estas variedades para consumo personal, continuaron siendo excluidas de la comercialización a nivel de la Unión Europea. En regiones de Francia, Italia, España y Austria, estas variedades siguieron cultivándose de manera no oficial, especialmente en viñedos familiares destinados a la producción de vino para consumo propio.



Según indica el informe "Forbidden Fruits, the faboulous destiny of Noah, Otello, Isabelle, Jacquez, Clinton and Herbemont", publicado en 2017 por la asociación de guardianes de semillas, Arche Noah, al día de hoy, la situación de las variedades prohibidas varía significativamente entre los diferentes países.

En Francia, la prohibición de seis variedades híbridas (Clinton, Noah, Isabelle, Jacquez, Herbemont y Othello) se implementó en 1934 a nivel nacional. Esta medida fue una respuesta tanto a la sobreproducción de vino como a la defensa de la calidad vinícola

francesa frente a las nuevas reglas de las Denominaciones de Origen Controladas (DOC). Se argumentó que estas variedades, a pesar de su resistencia a enfermedades, producían vinos de mala calidad con sabores desagradables y niveles potencialmente peligrosos de metanol. A pesar de las prohibiciones, los viticultores siguen produciendo vino para uso familiar.

En Italia, el caso es controvertido. Variedades como el Clinton, conocido localmente como Fragolino, comparten el mismo destino que las uvas de Francia, ya que han sido prohibidas para la comercialización, aunque su cultivo y consumo familiar están tolerados en algunas regiones. En la zona del Véneto, el Fragolino sigue siendo un vino popular, a menudo elaborado para celebraciones locales, a pesar de la censura de las autoridades. Por otro lado, según los registros del segundo Congreso Enológico organizado por la Asociación Agraria Friulana el 20 de abril de 1893, las variedades Jacquez, Herbemont, Cunningham, Clinton e Isabella estaban presentes en la región, aunque con una difusión limitada. Desde luego, en julio de 1997, con la Orden (Gazzetta Ufficiale) número 163 de 15/07/1997, se admitieron en el Registro Vitivinícola de la región autónoma de Friuli-Venecia Julia las variedades Noah e Isabella. Sin embargo, a pesar de estar registradas, hasta la fecha ninguna Denominación de Origen ni Identificación de Origen italiana ha aprobado ni recomendado estas variedades en el marco de sus pliegos de condiciones.

En España, la prohibición de variedades híbridas fue introducida en 1955 por la Orden Ministerial de 16 de julio de 1955, mucho más tarde que en otros países europeos, y se ha mantenido durante años. La Ley de la Viña y el Vino (Ley 24/2003, de 10 de julio), por ejemplo, prohíbe la utilización de híbridos para la vinificación y comercialización de vinos. En su Artículo 7 (Variedades), se indica que "las variedades destinadas a uva de vinificación deberán pertenecer a la especie Vitis vinifera". Según los datos del Catastro Vitícola y Vinícola de la Provincia de Pontevedra en 1983, en la región el cultivo de variedades híbridas alcanzaba casi el 75% del cultivo total de Vitis. La más reciente encuesta de viñedos de 2015, llevada a cabo por el Ministerio de Agricultura, confirmaba la presencia de 3.000 hectáreas de viñedos de variedades híbridas en la región gallega, es decir, un 10% de la superficie total. Se trata principalmente de variedades procedentes de Vitis labrusca distintas de las incluidas en la prohibición de

1934, desde las cuales procedía un vino que solía venderse en tabernas locales con el nombre de "vino de fresa". Según el Tratado de Viticultura de Luis Hidalgo Fernández-Cano y José Hidalgo Togores, y estudios de la Misión Biológica de Galicia del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, entre ellas destacan la Jacquez, la Barcelonés, la Folla del Álamo, la Catalán Negro, la Catalán Blanco, la Catalán Rojo y la Moscatel Rubio.

En Austria, la prohibición de las variedades de uvas híbridas para la producción de vino comenzó a tomar forma en las décadas de 1920 y 1930, en parte debido a preocupaciones fitosanitarias por la filoxera y también por la necesidad de controlar la sobreproducción de vino de baja calidad. Aunque algunas regiones, como Estiria y Burgenland, contaban con grandes áreas de cultivo de estas variedades, las leyes federales y estatales prohibieron su plantación y comercialización en 1936. A nivel federal, la Ley del Vino de 1936 prohibió tanto la plantación de nuevas vides híbridas como la comercialización de productos derivados de ellas. Se establecieron excepciones solo para fines experimentales. El "Uhudler", un vino híbrido basado en el Clinton y otras variedades prohibidas, de gran popularidad en la región de Burgenland, fue una excepción dentro de estas restricciones. Aunque su producción y comercialización fueron amenazadas por la legislación de la Unión Europea en 1999, se permitió su cultivo hasta 2030 gracias a su fuerte arraigo cultural y turístico en la región. Además, investigaciones recientes han demostrado que los vinos híbridos, como el Uhudler, podrían tener beneficios para la salud debido a su alto contenido de antioxidantes y bajos niveles de metales tóxicos.

En Portugal, la prohibición de las variedades híbridas se instauró en la década de 1930, principalmente por razones económicas, en un contexto de crisis de sobreproducción de vino. La Ley-Decreto de 1935 obligaba a injertar, reemplazar o arrancar estas vides, y se prohibió su comercialización y transporte. Los vinos de híbridos se consideraban de baja calidad y perjudiciales para el mercado, ya que competían con vinos tradicionales como el Vinho Verde. Sin embargo, se hicieron excepciones en regiones como Madeira y las Azores, donde se permitió el cultivo de híbridos para consumo local. Con el tiempo, las normativas europeas empujaron a la eliminación gradual de estos viñedos.

En Alemania, la prohibición de las variedades híbridas fue impulsada por preocupaciones fitosanitarias, especialmente el miedo a la propagación de la filoxera. Aunque estas variedades no jugaron un papel importante en el mercado alemán, las leyes estrictas desde 1930 las erradicaron casi por completo. Durante el régimen nazi, se intensificaron las políticas de prohibición para preservar la calidad del vino alemán y controlar la propagación de enfermedades. A pesar de esto, algunas instituciones de investigación mantuvieron híbridos resistentes, como el Regent y el Solaris, que se siguen utilizando hoy en día.

Rumanía también fue impactada por la legislación de la Unión Europea. Tras su adhesión en 2007, se vio obligada a renunciar a muchas de sus variedades híbridas que no pertenecen a la Vitis vinifera, lo que resultó en una pérdida significativa de potencial comercial. Gran parte de los viñedos de Rumanía fueron excluidos del mercado, afectando negativamente la viticultura del país.

Por otro lado, en Estados Unidos, México, Canadá y en países de América del Sur, las variedades híbridas no enfrentan las mismas restricciones que en Europa. Estados como Nueva York son conocidos por la producción de uvas Concord, Jacquez e Isabelle, entre otras, y la comercialización de estos vinos es completamente legal. En el "Cinturón del Concord" (Concord Belt), a lo largo de la ribera del lago Erie, en las comarcas de Chautauqua, Nueva York-Erie y Pensilvania, se encuentra la mayor zona de cultivo de uvas Concord del mundo, con más de 12.000 hectáreas de viñedos, proporcionando empleo y riqueza económica a la región.

Descripción de cada variedad prohibida

Clinton: híbrido natural entre Vitis riparia y Vitis labrusca, introducido por primera vez en Estados Unidos en el siglo XIX. Es una vid de maduración temprana, resistente a las enfermedades y adaptable a diferentes condiciones climáticas. Produce vinos de color intenso con aromas de fresa y frambuesa, y sabor "foxe" (término que describe un sabor animal y terroso). A pesar de eso, sigue siendo apreciado en algunas regiones para consumo familiar. En Suiza e Italia, esta variedad se sigue cultivando de manera no oficial para vinos llamados "Americano" y "Fragolino", mientras que en Austria se utiliza para producir Uhudler, un vino local de Burgenland. Todavía hay cultivos

también en Estados Unidos y Brasil. Sinonimia: Kilianer Rot, Bacchus Worthington y Zephirin.

Noah: híbrido natural de la variedad Taylor (Vitis labrusca por Vitis riparia) con Vitis riparia. Es originario de Illinois, EE.UU., y es el único de los híbridos prohibidos que produce vino blanco. Es una vid de maduración media, resistente a diversas enfermedades fúngicas y a la podredumbre negra. Los vinos resultantes suelen ser descritos como muy 'foxe', y a veces se ha utilizado para producir vinos espumosos. Destilado, produce un aguardiente muy perfumado que recuerda un poco al de frambuesa. Aunque en gran medida olvidada, algunos productores en Francia han comenzado a revalorarla. Distintas fuentes (i.e., Kym Anderson y Signe Nelgen) indican que, según el análisis de ADN, la uva Hondarrabi Zuri usada en el País Vasco para la elaboración del vino joven Txakolí es la misma que el híbrido americano Noah. A pesar de eso, estudios más recientes han demostrado que se trata de otra cepa local con el mismo nombre y que la Hondarrabi Zuri que se usa hoy en día es Vitis vinifera (Courbu blanc en Francia). Existen zonas de cultivo también en Moldavia, Portugal y Estados Unidos. Sinonimia: Belo Otelo, Charvat, Flaga Alba, Fraga.

Isabelle: resultado de un cruce natural entre Vitis labrusca y Vitis vinifera (Petit Meslier). Según el libro The Cultivation of American Grape Vines and Making of Wine, publicado en 1836 por Alden Jermain Spooner, la variedad habría llegado a Charleston, Carolina del Sur, desde España a principios del siglo XIX. Es una variedad de maduración tardía y muy alto rendimiento que se adapta excelentemente a las condiciones de calor y humedad de zonas tropicales y subtropicales. Variedad de uva extremadamente resistente a enfermedades como la filoxera y el oídio. Produce vinos de bajo contenido alcohólico con un fuerte sabor "foxe", típico de la especie Vitis labrusca. Según las estadísticas de Kym Anderson y Signe Nelgen, es popular en lugares como Brasil, Argentina, Colombia, Peru, India, Moldavia, Rusia y Uruguay. En Estados Unidos, fue la variedad dominante junto con la Catawba en la primera mitad del siglo XIX. Sinonimia: Uva Fragola, Čimavica, Constantia y Bangalore Blue.

Jacquez: híbrido franco-americano que combina Vitis vinifera con Vitis aestivalis. Fue muy popular en Estados Unidos y Francia durante el siglo XIX. Produce vinos ricos en taninos, de gran estructura y complejidad. El vino de Jacquez es conocido por sus notas

de cassis, cereza negra y especias, lo que lo hace ideal para la producción de vinos de guarda. En Francia sigue siendo utilizado en el departamento de Ardèche para consumo local, y en España ha ganado interés entre viticultores catalanes. La vid de maduración media a tardía es sensible a la podredumbre negra y al oídio, pero es resistente al mildiú polvoroso y a la enfermedad de la perforación. Por esta razón, solía cultivarse en grandes cantidades en México y en Texas. Hoy en día, solo quedan cultivos en el norte de México, Brasil y Paraguay. Sinonimia: Jacquet, Tintiglia, Black Spanish, Blue French, Longworth's Ohio y Black Spanish.

Herbemont: híbrido cuyos padres son aún desconocidos (probablemente un cruce entre Vitis aestivalis y Vitis vinifera). Es conocido por su alta resistencia a enfermedades, especialmente a la filoxera. Produce vinos de color claro, con un equilibrio entre alcohol y acidez, pero que no destacan por su complejidad aromática. Se encuentra principalmente en Estados Unidos y en Brasil, donde se utiliza tanto para la producción de vinos blancos como tintos. Sinonimia: Bottsi, Brown French, Devereux, Dunn, Hunt Madeira, Thurmond y Warenton.

Othello: cruzamiento entre Clinton y Vitis vinifera (Schiava Grossa), desarrollado en Canadá en el siglo XIX. Produce vinos de color profundo, aunque con baja graduación alcohólica y alta acidez. Su sabor se describe como plano, con notas ligeras de fresa y sabor "foxe". Esta variedad ha caído en desuso, pero aún se pueden encontrar algunos cultivos en regiones rurales de Francia y Austria. Sinonimia: Arnold's N°1, Canadian Hybrid, Canadian Hamburg, Challenge.

Características ampelográficas

El sabor "foxe" característico de algunas uvas americanas como las variedades de Vitis labrusca se debe a la presencia de ciertos compuestos aromáticos específicos. El componente principal que contribuye a este sabor y aroma particular es el metil-antranilato, un compuesto químico que se encuentra en grandes concentraciones en las uvas Vitis labrusca pero que está ausente o en concentraciones mínimas en las variedades europeas de Vitis vinifera.

Junto con este sabor "foxe", que se asociaba a una baja calidad de los vinos, las prohibiciones iniciales fueron impulsadas también por preocupaciones sobre el contenido de metanol. El alcohol metílico o metanol (CH3.OH) es uno de los componentes volátiles y olorosos del vino. Proviene de la hidrólisis de las pectinas de la uva durante la fermentación. La cantidad de metanol es proporcional a la duración de la maceración de las partes sólidas de la vendimia, especialmente de las pieles, en el mosto. En concentraciones muy altas puede llegar a ser dañino. La norma a no superar es de 400 mg/L de vino.

En un vino blanco clásico, se encuentran entre 40 y 50 mg/L, en un vino tinto común entre 100 y 150 mg/L, y en un vino de prensa entre 300 y 400 mg/L. Análisis realizados a finales de los años 90 en el Institut Coopératif du Vin (ICV) de Vallon Pont d'Arc muestran que en el vino de Jacquez los niveles de metanol están por debajo del límite. Por lo tanto, el vino producido a partir de Jacquez contiene un nivel de metanol comparable al de los vinos de Vitis vinifera, y no es más peligroso para la salud. Además, estas variedades ofrecen beneficios ecológicos importantes, como su resistencia a enfermedades y su menor necesidad de pesticidas.

Por último, los híbridos, sobre todo las Vitis riparia y Vitis rupestris, aportan mucho color y por eso se solían usar para dar una capa más intensa a los tintos. Esto se debe a la presencia de la malvina, una antocianina que solo se encuentra en uvas hibridas y no se encuentra en la especie de Vitis vinífera. Se trata de pigmento común en muchas hierbas y que se puede encontrar en muchos alimentos comunes.

Esfuerzos para derogar la prohibición

Puesto que no hay defectos peligrosos para la salud, los productores han comenzado a presionar para que se revisen las leyes, alegando los beneficios ecológicos de estas variedades resistentes.

El 26 de abril de 2016, los eurodiputados José Bové y Eric Andrieu, junto con la asociación europea "Fruits oubliés réseau" y otras asociaciones nacionales, organizaron una degustación de vinos ilegales en el Parlamento Europeo. El objetivo era sensibilizar a sus colegas europeos sobre la problemática de las cepas prohibidas y oponerse al reglamento europeo 1308/2013, que prohíbe explícitamente en el artículo 81.2.b las

variedades Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton y Herbemont.

En Francia, los viticultores han estado impulsando la producción de vinos con uvas prohibidas, encontrando formas creativas de sensibilizar la opinión pública a que se levanten las prohibiciones. Hervé Garnier, presidente y fundador de la asociación "Mémoire de la Vigne", ha liderado durante años un esfuerzo para rehabilitar las cepas de vides prohibidas en Francia, como el Jacquez, que cultiva en un viñedo centenario. Es posible unirse a la asociación con una cuota de 25 euros, lo que permite recibir una botella de un monovarietal de Jacquez llamado "Cuvée des Vignes d'Antan".





Otro ejemplo es el viticultor Borgoñés Armand Heitz que en la cosecha 2022 ha llevado a cabo la producción de 50 botellas de un monovarietal de Noah que se vende de manera provocativa por 1.000 euros la botella. La idea es que sea un precio simbólico que represente una cuantía del daño causado a la tierra y la salud humana tras 60 años de pesticidas vitícolas.


NOAH
2022
CÉPAGE RÉSISTANT PROHIBÉ EN 1934
ENNEMI DE MONSANTO, BAYER, BASF
RÉCOLTÉ CLANDESTINEMENT LE
DIMANCHE 18 SEPTEMBRE 2022
50 BOUTEILLES PRODUITES
INTERDIT À LA COMMERCIALISATION




NOAH
ARMAND HEITZ
2022

El impulso más reciente del sector vitícola contra la prohibición de estas variedades data de 2019, cuando la peticionaria Katherine Dolan, representante de la asociación "Arche Noah", presentó una nueva petición ante el Parlamento Europeo para cambiar el marco legal que regula estas uvas. Dolan argumenta que la prohibición vigente carece de justificación científica y perpetúa una discriminación injusta contra los viticultores que desean cultivar estas variedades más sostenibles.

La propuesta de Dolan era clara: permitir que los productores elijan libremente las variedades de uva que cultivan, en lugar de depender de una lista de uvas aprobadas que se considera restrictiva y obsoleta. Ella defiende que este cambio no solo fomentaría una mayor libertad para los agricultores, sino que también protegería las tradiciones locales y el patrimonio cultural que estas variedades representan.

En respuesta, la Comisión Europea expresó su apoyo al argumento de Dolan y propuso eliminar la prohibición de estas variedades en una reforma propuesta de la Política Agrícola Común (PAC) en 2018. Sin embargo, esta propuesta fue rechazada en las negociaciones posteriores con el Consejo de Ministros de Agricultura y el Parlamento Europeo.

La Comisión Europea ha mantenido que la clasificación de las variedades de uva debe seguir gestionándose a nivel nacional para garantizar la calidad del vino producido en la Unión Europea. Este sistema se considera necesario para preservar la reputación de los vinos europeos y proteger la integridad de las etiquetas de Denominación de Origen Controlada (AOC) y de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Aunque las listas nacionales de variedades de uva pueden evolucionar, la Comisión insiste en que esta estructura es esencial para salvaguardar las características sensoriales del vino, como su sabor, aroma y estructura.

Aunque las listas nacionales de variedades pueden evolucionar con el tiempo, la Comisión insiste en que este sistema sigue siendo necesario para preservar la reputación de los vinos europeos y mantener la integridad de las DOC (Denominaciones de Origen Controladas) e Identificación Geográfica Protegida (IGP).

Las uvas prohibidas hoy y mañana

El esfuerzo de los viticultores ha sido parcialmente reconocido en algunos países. En España, por ejemplo, la más reciente actualización de la Ley de la Viña y el Vino, publicada el 24/12/2022, ha introducido el uso de cruces, indicando que "las variedades destinadas a uva de vinificación deberán pertenecer a la especie vitis vinifera o proceder de un cruce entre la especie vitis vinifera y otras especies del género Vitis".

Finalmente, la uva Jacquez ha sido recuperada en zonas de Cataluña (donde se la llama Jaqué), y hoy en día se producen excelentes vinos en la región.

La cuna del Jacquez en Cataluña se encuentra, sin lugar a dudas, en la provincia de Girona. En Calonge, entre muchas otras pequeñas bodegas, destacan dos bodegas, Mas Ponsjoan y Mas Molla.

Mas Ponsjoan

Gracias a la extraordinaria labor del ingeniero agrícola Martí Comas Vidal, la sexta generación de la familia cultivando la tierra, produce excelentes vinos de Jaqué: un monovarietal llamado **Pecat Sublim** y un coupage con Tempranillo y Monastrell llamado **Pequem**.


PECAT SUBLIM
PEQUEM...?



La vinificación de los vinos Pequem y Pecat Sublim es muy parecida, pues la única diferencia es la maceración de un dia en la prensa que hace el coupage mientras que el monovarietal de Jaque, al aportar la uva mucho color, no prevé maceración sino prensado directo. Todas las uvas son cosechadas, maceradas y fermentadas por separado y luego los vinos se mezclan en el caso del coupage. Tras el prensado, ambos vinos siguen un periodo entre cuatro o cinco meses entre fermentación y reposo en botas de 600 litros de castaño, crianza de un año en barricas de roble y envejecimiento entre tres y cinco años en botellas.



El origen de la bodega se remonta a 1723, cuando la familia Ponsjoan construyó la casa y comenzó la actividad agrícola. Alrededor de 1850, la primera generación de la familia Comas empezó a vivir y trabajar cultivando la tierra en la casa, ya que la familia Ponsjoan se había mudado a Barcelona. Así continuó durante más de 150 años, pasando por la cuarta y quinta generación. Fue en 1986 cuando la quinta generación de la familia Comas se convirtió en propietaria. En total, el cultivo de vid abarca casi 10 hectáreas; sin embargo, utilizan muchas variedades distintas, y el promedio por variedad no llega a 0,5 hectáreas. La producción alcanza entre 15 y 20 mil botellas al año y no se limita solo a las variedades de Jaque, Monastrell y Tempranillo sino a vinos elaborados con muchísimas otras variedades locales. Entre ellas, las tres Garnachas Roja, Tinta y Blanca, Picapoll y Xarel-lo, asi como variedades autóctonas recién descubiertas, como Blanc d'en Caïm, Picapolla moscatella, Negre calmet, Abeller, Roig, Negre Caïm, Malvasia de Calonge y Mollí.

Mas Molla

Las tres hermanas de la familia Molla, Montse, Núria y Neus y su madre Maria, han mantenido el sistema tradicional de hacer vino, dejando como protagonista la naturaleza. El vino de Jaque de Mas Molla fermenta en barrica de entre 60 y 100 años de forma totalmente espontánea, con las levaduras autóctonas que llegan al campo, haciendo que el vino de cada añada y cada barrica sea irrepetible.

Cultivan solo variedades autóctonas de cepas viejas y de poca producción como Garnacha, Monastrell, Cariñena, Malvasía, Xarel-lo, Picapolla Moscatel, Abeller, Roig de la Costa y otras variedades únicas en el mundo y conservan la agricultura familiar tradicional, basada en la cosecha propia y la venta directa en la masía o en el mercado.



La historia de la familia Mas Molla es algo muy fascinante. Remonta al medioevo cuando había la costumbre de los paisanos (payeses en catalán) de producir vino para pagar tributos a los señores feudales. Luego, lo que quedaba se guardaba para consumo propio de la familia y de los vecinos o para venta en los mercados medievales. Con la Sentencia Arbitral de Guadalupe en 1486 de Fernando V se les reconoce a los payeses la propiedad de sus fincas (masías en catalán) y se les permite elaborar y vender sus propios productos agrícolas. Durante los siguientes siglos tras el crecimiento económico general y de base agraria, la actividad de la familia Mas Molla se desarrolló hasta llegar, a finales del siglo XIX, a exportar vino a Cuba que se vendía en la tienda "Vinos Molla" de La Habana. Herederos de este campesinado tradicional catalán, la familia Mas Molla se ha mantenido arraigado a la tradición y hoy en día produce alrededor de 50.000 botellas al año. La mayoría del vino se consuma en la zona (en ferias, en la finca o en restaurantes) y esto les permite recuperar y reutilizar las botellas consiguiendo un resultado extraordinario desde el punto de vista de la sostenibilidad.


40

Por último, en 2022 Montse Molla, junto con su amigo de carrera Mario Rovira Roldán, viticultor y enólogo barcelonés activo en numerosos proyectos de recuperación de viñas viejas, desde El Bierzo (con la Bodega Akilia) hasta Alella en Cataluña, trabajaron en un coupage de Jaque de Calonge (50%) y Macabeo de Alella (50%) llamado **Montse&Mario**. El resultado es extraordinario y es fruto de la amistad y del deseo de trabajar juntos, donde la vinificación tradicional y algo rústica de Montse se fusiona y combina con la vinificación más técnica y moderna de Mario. Es importante tener en cuenta que puede haber confusión con el nombre Montse&Mario, ya que, además de ese primer experimento con Jaque, en 2022 los dos viticultores también elaboraron un coupage de Monastrell y Xarel-lo con el mismo nombre.

Desde luego, la zona de Calonge ha sido un lugar de interés para muchos investigadores en ciencias agrarias y biología debido a su enorme patrimonio de biodiversidad. En 2021, un estudio llevado a cabo por la Cátedra de Gastronomía, Cultura y Turismo Calonge i Sant Antoni de la Universidad de Girona, el Ayuntamiento de Calonge y Sant Antoni, y la Universidad de La Rioja, reveló la presencia excepcional de 11 variedades de vid desconocidas en solo 140 hectáreas prospectadas. Tres años después, la investigadora y profesora Maria Francesca Fort, de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragoa, completó un segundo estudio en la zona, identificando 8 nuevas variedades desconocidas. Según el estudio, la gran mayoría de las variedades recientemente descubiertas es híbrida, tanto cruces de Vitis vinifera con otras Vitis americanas como cepas de Vitis sylvestris. La conservación de este extraordinario patrimonio genético ha sido posible gracias a la labor de la Fundació Remença XXI, una organización que busca conservar y proteger la agricultura ancestral en la región.

Calonge no es solo un lugar de investigación, sino también de ocio y fiesta. En noviembre, coincidiendo con la Fiesta Mayor de Invierno de San Martín, se celebran cada año la "Fiesta del Vino Nuevo" y el "Fin de Semana del Vino de Payes". Durante esta festividad, se llevan a cabo actividades lúdicas y festivas, así como eventos divulgativos que muestran cómo se elabora el vino local.

Festa del Vi Nou de Calonge

EL 2 I 3 DE NOVEMBRE DE 2024



Calonge Sant Antoni
EMPORDÀ · COSTA BRAVA
en família!

Ajuntament de Calonge i Sant Antoni

Igualmente, en Italia, la Ley n. 238 del 12 de diciembre de 2016, sobre la Regulación orgánica del cultivo de la vid y de la producción y comercio del vino, admite solo para el uso en IGP que "la variedad en cuestión pertenezca a la especie vitis vinifera o proceda de un cruce entre la especie vitis vinifera y otras especies del género Vitis" y no incluye el apartado del reglamento 1308/2013 que prohibía las seis cepas. A pesar de estas mejoras, la obligación de usar cruces de Vitis vinifera sigue afectando el uso de híbridos cruzados entre uvas americanas, como el Noah y el Clinton. Además, las organizaciones que regulan las IGP no parecen tener mucho interés en aprobar estas variedades.

Por eso en Italia hay asociaciones que siguen impulsando para el reconocimiento legal de los vinos producidos a partir de híbridos de vides americanas, como el Clinton. Entre ellas destacan la "Confraternita del Clinto", dirigida por Carmen Gasparini, y la asociación "Clinto de Marca", dirigida por Franco Zambon. Ambas coordinan actividades a nivel nacional e internacional, colaborando con asociaciones similares en Francia y Austria, con el objetivo de legalizar estos vinos prohibidos. Franco Zambon por ejemplo colaboro en la organización de la famosa cata ilegal en Parlamento Europeo.

El debate sobre la prohibición de estas variedades de uva refleja una tensión mayor en la industria vinícola entre la tradición y la innovación. Si bien la prohibición podría ser eventualmente levantada, la clasificación obligatoria de las uvas parece destinada a permanecer al menos en el futuro previsible. Para los viticultores que buscan cultivar variedades menos dependientes de plaguicidas, este es un primer paso hacia una mayor flexibilidad, aunque los desafíos legislativos y comerciales continúan.

El cambio climático y la creciente demanda de métodos de cultivo más sostenibles han renovado el interés por estas variedades prohibidas. Su capacidad para resistir enfermedades y adaptarse a condiciones adversas, como la sequía y el frío extremo, las posiciona como candidatas clave para el futuro de la viticultura. Aunque su comercialización sigue siendo limitada por la legislación de la Unión Europea, los movimientos que abogan por su revalorización están ganando fuerza, impulsados por un creciente interés en la viticultura natural y el retorno a técnicas más tradicionales.

Fotos de Armand Heitz @jibpetere

http://www.masponsjoan.net/

http://www.masmolla.com/

https://armandheitz.com/en/products/noah

https://memoiredelavigne.com/

https://www.facebook.com/clintoconfraternita

https://www.instagram.com/fruitsoublies/?hl=en

https://www.facebook.com/profile.php?id=61556651495164

https://www.instagram.com/furemen21/?hl=en

http://www.arche-noah.at