vinetur

Ni por ser pequeña eres mejor, ni por ser grande eres peor

El tamaño de la bodega no determina la calidad del vino

jueves 21 de noviembre de 2024

ESCRITO POR LUIS PABLO



El mundo del vino está lleno de percepciones que, con el paso del tiempo, se convierten en creencias difíciles de desmontar. Una de las más arraigadas es que la calidad del vino depende directamente de la escala de producción de la bodega. Esta idea sugiere que las pequeñas bodegas, por trabajar con volúmenes reducidos, tienen una atención casi artesanal que asegura la excelencia de sus vinos. Por otro lado, las

grandes bodegas son vistas como fábricas en las que prima la cantidad sobre la calidad. Sin embargo, esta generalización está lejos de la realidad y merece ser matizada.

Las grandes bodegas, por el volumen que manejan, optimizan procesos y reducen costes. Esto les permite ofrecer precios competitivos, aunque esto no necesariamente significa un detrimento en la calidad. Muchas de estas bodegas cuentan con instalaciones de última generación que aseguran un control riguroso en cada etapa de la elaboración. Desde la selección de uvas hasta el embotellado, los protocolos sanitarios suelen ser estrictos y están supervisados por normativas que, al ser fiscalizadas por organismos externos, garantizan altos estándares de higiene y seguridad. Además, la capacidad de inversión en tecnología y recursos humanos especializados es una ventaja que permite innovar y mantener consistencia en los productos que llegan al consumidor.

Por otro lado, las pequeñas bodegas destacan por un enfoque que, en muchos casos, tiene una conexión directa con el terroir. La producción limitada permite experimentar y adaptarse a las características específicas de cada cosecha. Esto genera vinos que pueden ser únicos y reflejar la identidad de un territorio, algo que el consumidor suele valorar. Sin embargo, el romanticismo de la producción artesanal no siempre se traduce en calidad. Algunas de estas bodegas carecen de recursos suficientes para implementar controles sanitarios exhaustivos, lo que puede derivar en problemas en los procesos de fermentación, almacenamiento o embotellado. Además, la falta de volumen no garantiza automáticamente una selección rigurosa de las uvas, ni que el producto final cumpla con las expectativas.

Otro aspecto a considerar es el acceso a mercados. Las grandes bodegas tienen estructuras comerciales sólidas que les permiten posicionar sus vinos en diversas regiones y alcanzar un público amplio. Esto les otorga visibilidad y una reputación que, en ocasiones, puede generar prejuicios sobre la calidad de sus productos. Las pequeñas bodegas, en contraste, suelen depender de una clientela más específica y local, lo que a menudo limita su capacidad de difusión y pone en riesgo su viabilidad económica si no logran destacar en un mercado competitivo.

La calidad del vino no debería asociarse exclusivamente al tamaño de la bodega, sino a la combinación de factores como la calidad de la uva, las condiciones del viñedo, la técnica del enólogo y los recursos disponibles para llevar a cabo el proceso de elaboración. Cada tipo de bodega tiene sus ventajas e inconvenientes inherentes, pero ambas pueden producir grandes vinos o productos mediocres según cómo gestionen esos factores. Es importante, por tanto, valorar cada vino por sus características intrínsecas y no por quién lo elabora o su origen, dejando de lado mitos y prejuicios.

Este equilibrio entre lo grande y lo pequeño también abre una reflexión sobre el papel del consumidor. Para mi, como comprador y consumidor, es fundamental contar con la información necesaria para evaluar los vinos más allá de su etiqueta. Conocer la procedencia, el proceso de elaboración, los ingredientes (aunque sea usando un QR) y la filosofía de cada bodega. Toda la información que obtengo a la hora de comprar puede ayudar a derribar estereotipos y a disfrutar de una experiencia más rica y diversa.

El mito que asocia la calidad a la escala de producción es una simplificación que no hace justicia a la complejidad del mundo del vino. Grandes y pequeñas bodegas tienen virtudes y limitaciones que se traducen en una amplia gama de productos, donde el tamaño no determina el resultado. Lo esencial es mirar más allá de los números y valorar el vino en su justa medida.