vinetur

Bodegas del mundo buscan nuevos sabores para el vino

La industria del vino rompe barreras para adaptarse a las nuevas generaciones con creatividad

miércoles 11 de diciembre de 2024



La industria del vino se encuentra actualmente ante una transformación impulsada por las nuevas generaciones y las nuevas exigencias del mercado. Aunque siempre ha sabido atraer a los jóvenes hacia sus tradiciones, las últimas décadas han demostrado que no basta con mantener lo establecido. Los nuevos consumidores exigen un cambio radical en el consumo de vino. En busca de algo más emocionante, los productores (y

también los consumidores) están explorando conceptos que rompen los moldes convencionales, desde la mezcla de vinos hasta innovaciones en el uso de ingredientes y procesos diferentes.

La idea de las añadas únicas, un pilar de la vinicultura tradicional, está siendo cuestionada. En Virginia, Maya Hood, en Early Mountain, experimenta con sistemas similares al de soleras de Jerez para mezclar vinos de distintas cosechas. Al usar las lías de un año para fermentar el siguiente, Hood ha logrado vinos con una profundidad aromática y complejidad que no se encuentra en productos de añada única. En California, Matt Dees trabaja con un sistema de soleras para un vino estilo Oporto que promete una representación más matizada de la región.

En Alto Adige, la bodega Alois Lageder también desafía las normas. Su línea Comets utiliza técnicas innovadoras como el cultivo de variedades atípicas para la zona, como Roussanne o Assyrtiko, y mezcla de vinos y añadas de manera inusual, con el fin de buscar nuevos sabores. Clemens Lageder, impulsor de esta iniciativa, señala que estos vinos han captado la curiosidad de consumidores, demostrando que la innovación puede convivir con la calidad.

El *terroir*, otro elemento clave de la tradición vinícola, también está siendo replanteado. Travis Braithwaite, fundador de Pangaea, crea vinos que mezclan uvas de cinco países distintos, como Malbec de Mendoza y Merlot de Burdeos, entre otros. El objetivo, el mismo, romper con la tradición en busca de nuevos sabores para conseguir vinos únicos de paladar agradable al nuevo consumidor. Esta visión rompe con la idea de que el carácter de un vino debe estar estrictamente vinculado a una región específica y de la localidad de las variedades.

En Australia, Nicolas Peterkin, de L.A.S. Vino, lleva la influencia marítima al extremo al sumergir uvas en agua del océano antes de la fermentación. Este proceso no solo resaltó la salinidad natural de la variedad Vermentino, sino que resultó en un vino agradable y con características únicas que atrajo rápidamente la atención de los consumidores.

También el uso de nuevos ingredientes está ganando terreno. En Nueva Zelanda, Erica Crawford, de Loveblock Wine, emplea taninos de té verde en lugar de sulfitos, buscando no solo preservar el vino de forma natural, sino también experimentar con nuevas texturas y sabores. En Ochata Barrels, en Australia, Amber Ochata añade hierbas y flores de su jardín a la fermentación, creando vinos que capturan suaves aromas frescos y florales.

Estas innovaciones no solo reflejan el deseo de acercarse al consumidor, sino también la idea de que las barreras mentales impuestas a menudo en el sector por los propios productores se pueden rompes en busca de explorar lo desconocido sin que ello suponga renunciar a la autenticidad del vino. Aunque las técnicas y enfoques varían, todas comparten un objetivo común: conectar con los consumidores a través de experiencias sensoriales nuevas. El mercado evoluciona, y el vino está demostrando que puede adaptarse sin perder su esencia, abriendo camino a una era donde la tradición y la creatividad pueden ir de la mano.