vinetur

El vino Koshu de Japón conquista mercados occidentales

La variedad de uva Koshu, cultivada en Yamanashi, destaca por su frescura y elegancia, ganando premios internacionales y popularidad global.

jueves 27 de febrero de 2025



El vino Koshu, originario de Japón, está ganando popularidad en mercados occidentales como el Reino Unido y Estados Unidos. Esta variedad de uva, conocida por su carácter sutil y semi-aromático, ofrece vinos bajos en alcohol, frescos y delicados. Su versatilidad ha permitido la producción de una amplia gama de vinos, incluidos

espumosos y naranjas. Los mejores ejemplos han obtenido premios en competiciones internacionales, como el Decanter World Wine Awards 2024, donde el Tomi Koshu 2022 de Suntory fue reconocido como el mejor vino del certamen.

La uva Koshu se cultiva principalmente en la prefectura de Yamanashi, al pie del monte Fuji. Esta región, conocida como el "Hogar de las Frutas" de Japón, cuenta con suelos volcánicos que favorecen el cultivo de la vid. Aunque la uva Koshu ha sido cultivada durante siglos, su uso para la producción de vino comenzó en 1874. Según la organización Koshu of Japan, la uva llegó a Japón desde China a través de la Ruta de la Seda.

Existen dos leyendas sobre el descubrimiento de la uva Koshu. Una cuenta que el monje Gyōki, durante el periodo Nara, tuvo un sueño en el que el Buda de la medicina sostenía un racimo de uvas. Gyōki, al encontrar una vid en su camino, la utilizó con fines medicinales. La otra historia relata que en 1186, un aldeano llamado Kageyu encontró una especie de uva silvestre y la cultivó, presentándola posteriormente al primer shōgun del gobierno Kamakura.

La producción de vino en Japón comenzó en 1870, cuando un monje y un empresario decidieron elaborar vino en un templo, inspirados por el consumo de vino de los occidentales en Yokohama. En 1877, se fundó una empresa vinícola en Katsunuma, enviando a dos jóvenes a estudiar enología en Francia, marcando el inicio de la vinicultura moderna en Japón.

En 2004, la Universidad de California, Davis, confirmó que la uva Koshu pertenece a la especie vitis vinifera. La mayoría de las uvas Koshu se producen en Yamanashi, donde las condiciones climáticas y del suelo son ideales para su cultivo. Sin embargo, el control del rendimiento es un problema debido a la alta pluviometría y la vigorosidad de la vid. Tradicionalmente, las vides se entrenan en un sistema de pérgola en forma de X, aunque algunos productores están experimentando con sistemas de posicionamiento vertical de brotes.

Para proteger las uvas de la lluvia, los cultivadores colocan "sombreros" de papel encerado sobre los racimos, una práctica que demuestra la atención al detalle en el cultivo de esta uva. También se utilizan cubiertas de plástico para mantener las uvas

secas y saludables.

El perfil de sabor del Koshu ha evolucionado con el tiempo. Originalmente, se elaboraba como un vino dulce y afrutado, pero desde la década de 1980, los productores han comenzado a buscar expresiones más secas y estilos "sur lie". El Koshu es una uva delicada y semi-aromática que produce vinos refrescantes con notas sutiles de yuzu, lima japonesa, flor de pera y arroz al vapor. Su correcta acidez aporta pureza y elegancia. Cuando se envejece sobre lías o en barricas usadas, el Koshu adquiere cuerpo, textura y una mayor profundidad de umami. El contacto prolongado con la piel revela características de frutas rojas y un tono anaranjado.

Los enólogos suelen evitar el uso excesivo de roble nuevo para permitir que la elegancia natural de la uva se exprese plenamente. Con su perfil elegante, el Koshu es un acompañante natural para mariscos y platos japoneses ricos en umami, como el sushi y la tempura.