

COMPLETAMENTE REVISADO

Atlas mundial del
VINO
OCTAVA EDICIÓN

Hugh Johnson y Jancis Robinson

BLUME



COMPLETAMENTE REVISADO

Atlas mundial del
VINO
OCTAVA EDICIÓN

Hugh Johnson y Jancis Robinson

BLUME



Título *The World Atlas of Wine*

Edición Gill Pitts, Julia Harding MW, Katherine Lavender, Kathryn Allen
Dirección de arte Yasia Williams-Leedham
Diseño de cubierta Daniel Benneworth-Gray
Diseño Lizzie Ballantyne Designers Abi Read, Lizzie Ballantyne
Ilustraciones (octava edición) Jessie Ford
Cartografía Lynn Neal, Paul Hopgood, Clyde Surveys Ltd (ediciones anteriores), Cosmographics (octava edición)
Textos, índice, diccionario geográfico Mike Adams, Gillian Northcott Liles, Jamie Ambrose
Documentación iconográfica Giulia Hetherington, Nick Wheldon
Traducción Remedios Diéguez Diéguez
Revisión científica y técnica de la edición en lengua española María del Pino Pérez Goyanes Especialista en vino
Coordinación de la edición en lengua española Cristina Rodríguez Fischer

Primera edición en lengua española 2021
Reimpresión 2022

© 1971, 1977, 1985, 1994, 2001, 2007, 2013, 2021
Naturart, S.A. Editado por BLUME
Carrer de les Alberes, 52, 2.ª, Vallvidrera
08017 Barcelona

Tel. 93 205 40 00 e-mail: info@blume.net
© 1971, 1977, 1985, 1994, 2001, 2007, 2013, 2019
Octopus Publishing Group, Londres

© 1971, 1977, 1985, 1994 del texto, Hugh Johnson
© 2001, 2007, 2013, 2019 del texto, Hugh Johnson,
Jancis Robinson

Esta edición se publicó por primera vez en el Reino Unido en 2019, por Mitchell Beazley, sello de Octopus Publishing Group Ltd, Carmelite House (50 Victoria Embankment, Londres).
www.octopusbooks.co.uk

ISBN: 978-84-18075-93-3

Impreso en Singapur

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, sea por medios mecánicos o electrónicos, sin la debida autorización por escrito del editor.

WWW.BLUME.NET

Este libro se ha impreso sobre papel manufacturado con materia prima procedente de bosques de gestión responsable. En la producción de nuestros libros procuramos, con el máximo empeño, cumplir con los requisitos medioambientales que promueven la conservación y el uso responsable de los bosques, en especial de los bosques primarios. Asimismo, en nuestra preocupación por el planeta, intentamos emplear al máximo materiales reciclado y solicitamos a nuestros proveedores que usen materiales de manufactura cuya fabricación esté libre de cloro elemental (ECF) o de metales pesados, entre otros.

Portadilla Château Cheval Blanc, Burdeos

Contenido

Prólogo	6
Introducción	8
Breve historia del vino	10
¿Qué es el vino?	12
La vid	13
Variedades de uvas	14
Temperatura y sol	18
De agua a vino	20
El cambio climático	22
El <i>terroir</i>	24
Bajo las vides	25
Plagas y enfermedades	27
Crear un viñedo	28
Calendario del viñedo	30
Cómo se elabora el vino	32
¿Por qué roble?	36
Tapones	37
El vino y el tiempo	38
Denominaciones	40
Etiquetas	41
Cata y generalidades sobre el vino	42
Servir el vino	44
Balance	46
El mundo del vino	48
Francia	50
Borgoña	54
La Côte d'Or	56
El sur de la Côte de Beaune	59
El centro de la Côte de Beaune	60
El norte de la Côte de Beaune	62
El sur de la Côte de Nuits	64
El norte de la Côte de Nuits	66
La Côte Chalonnaise	68
El Mâconnais	69
Pouilly-Fuissé	70
Beaujolais	72
Los crus de Beaujolais	74
Chablis	76
El corazón de Chablis	78
Champaña	80
El corazón de la Champaña	82
Burdeos	84
Burdeos: calidad y precio	86
El norte del Médoc	88
Saint-Estèphe	90
Pauillac	92
Saint-Julien	94
El Médoc central	96
Margaux y el Médoc meridional	98
Graves y Entre-Deux-Mers	100
Pessac-Léognan	102
Sauternes y Barsac	104
La margen derecha	106
Pomerol	108
Saint-Émilion	110

Los vinos del sudoeste	113
El valle del Loira	116
Anjou	118
Saumur	119
Chinon y Bourgueil	120
Vouvray y Montlouis	121
Sancerre y Pouilly	122
Alsacia	124
El corazón de Alsacia	126
Norte del valle del Ródano	128
La Côte-Rôtie y Condrieu	130
Hermitage	132
El sur del valle del Ródano	134
El corazón del sur del valle del Ródano	136
Châteauneuf-du-Pape	138
El Languedoc occidental	140
El Languedoc oriental	142
El Rosellón	144
La Provenza	146
Bandol	148
Córcega	149
El Jura, Saboya y Bugey	150
Italia	153
El noroeste de Italia	156
El Piamonte	158
Barbaresco	160
Barolo	162
El nordeste de Italia	164
Trentino y el Alto Adigio	166
Verona	168
Friuli	170
Italia central	172
Maremma	174
Chianti Classico	176
Montalcino	179
Montepulciano	180
Umbria	181
El sur de Italia	182
Sicilia	184
Cerdeña	186

España	187	Resto de Europa	248	Sudamérica	328
El noroeste de España	192	Inglaterra y Gales	249	Brasil	331
Rías Baixas	193	Suiza	250	Uruguay	332
Ribera del Duero	194	Valais, Vaud y Ginebra	252	Chile	333
Toro y Rueda	196	Austria	254	Argentina	338
Navarra	197	Wachau	256		
La Rioja	198	Kremstal y Kamptal	258		
Catalunya	200	Burgenland	260		
El Priorat	202	Hungria	262		
Andalucía. La región del jerez	203	Tokaj	264		
		La República Checa y Eslovaquia	266		
		El oeste de los Balcanes	267	Australia y Nueva Zelanda	342
Portugal	206	Eslovenia	268	Australia Occidental	347
Vinho verde	209	Croacia	270	Margaret River	349
El valle del Douro	210	Rumanía	272	Australia del Sur	350
Las bodegas de Oporto	214	Bulgaria	274	El valle de Barossa	350
Lisboa y la península de Setúbal	215	El mar Negro y el Cáucaso	276	El valle de Eden	352
Bairrada y Dão	216	Georgia	278	El valle de Clare	353
El Alentejo	218	Grecia	280	McLaren Vale y más allá	354
Madeira	220	El Peloponeso	283	Adelaide Hills	356
		Chipre	284	Coonawarra	357
		Turquía	285	Victoria	358
Alemania	222	Libano	286	La península de Mornington	361
Ahr	226	Israel	287	El valle de Yarra	362
Mosela	227			Nueva Gales del Sur	364
Sarre	228	Norteamérica	288	Tasmania	366
El Mosela medio: Piesport	230	Canadá	291	Nueva Zelanda	367
El Mosela medio: Bernkastel	232	Columbia Británica	292	Hawke's Bay	369
Nahe	234	Ontario	293	Wairarapa	370
Rheingau	236	El noroeste del Pacífico	294	Canterbury	371
Hesse Renano	238	El valle de Willamette	296	Marlborough	372
Palatinado	241	Washington	298	Otago Central	375
Baden y Württemberg	244	California	302		
Franconia	246	Mendocino y Lake	304	Sudáfrica	376
		El norte de Sonoma	305	Ciudad del Cabo	380
		El sur de Sonoma y Carneros	308	Swartland	381
		El valle de Napa	310	La zona de Stellenbosch	382
		Santa Helena	313	La costa de Cape South	384
		Rutherford y Oakville	314		
		Stags Leap	315		
		El sur de la bahía de California	316	Asia	385
		Sierra Foothills, Lodi y el Delta	318	Japón	386
		La Costa Central	319	China	388
		Virginia	323		
		Nueva York	324	Índice	391
		Los estados del sudoeste	326	Índice geográfico	400
		México	327	Agradecimientos	416

Variedades de uvas

Utilizamos el término «variedad» para referirnos a lo que un botánico llamaría «cultivar»; esto es, una variedad seleccionada y cultivada por su carácter especial. Actualmente se cultivan alrededor de 50 variedades, de entre varios miles, en todo el mundo. Sus nombres, que en el pasado eran prácticamente sinónimos de las regiones que les dieron fama, son conocidos hoy a escala internacional. En las primeras ediciones de este atlas, el hincapié recaía en cómo el *terroir* determinaba los estilos de los vinos. Ahora, las variedades están muy igualadas y tratamos de comprender por qué se daban tan bien, por así decirlo, en sus lugares de origen y qué otras cualidades pueden ofrecer lejos de casa.

El conocimiento básico de las variedades internacionales de mayor éxito descritas en estas páginas proporcionará un buen punto de partida para cualquier lector interesado en el tema. Las características más obvias se pueden garantizar más o menos en cualquier botella etiquetada «varietalmente».

Para profundizar en el conocimiento del vino es preciso conocer ciertas curiosidades geográficas. Los mapas de este libro pueden ayudar a explicar, por ejemplo, por qué la Syrah cultivada en las montañas de Hermitage tiene un sabor distinto al de otra Syrah cultivada 48 km río arriba, en las laderas de Côte Rôtie. Y por qué la Syrah conocida como Shiraz en el sur de Australia es distinta.

La familia de la vid

Las variedades de uva que aparecen en estas páginas son algunas de las más conocidas de la especie europea *vinifera*, del género *Vitis*, que también incluye especies americanas y asiáticas, así como ornamentales de jardín (la parra de Virginia es *Parthenocissus*).

En zonas de Estados Unidos, el vino se elabora con especies de vid nativas americanas. Su virtud es la resistencia a muchas de las enfermedades fúngicas comunes mencionadas en la página 27. Especies como *labrusca*, sin embargo, poseen un olor a zorro especialmente fuerte (si prueba la gelatina de uva Concord podrá hacerse una idea) que los forasteros encuentran poco atractivo como poco. No obstante, las vides americanas (y también las asiáticas) pueden resultar extremadamente útiles para crear nuevas variedades para condiciones particulares. Se han creado cientos de híbridos cruzándolos con variedades *Vitis vinifera* europeas, sobre todo para que resistan las enfermedades fúngicas (son las variedades conocidas como PIWI), para que maduren en regiones con temporadas de crecimiento cortas o resistan los inviernos árticos. Se han utilizado especies de Mongolia para criar vides resistentes al frío. Por definición, los emplazamientos idóneos para viñedos no precisan híbridos, mientras que los muy fríos, por ejemplo, sí podrían necesitarlos. Los cruces de variedades *vinifera* también desempeñan un papel. La Müller-Thurgau, por ejemplo, se desarrolló específicamente para madurar en lugares en los que la Riesling no podía (aunque son pocos los que afirman que se trata de una sustitutiva perfecta).

Las vides no llevan etiquetas. La ciencia de la identificación de vides mediante la observación de variaciones precisas en la forma de la uva y de la hoja, en el color, etcétera, se conoce como ampelografía. Dicha ciencia ha revelado diversas relaciones inesperadas entre variedades, aunque ninguna tan radical como los recientes descubrimientos facilitados por el análisis del ADN. Esta ciencia exacta ha demostrado que la Cabernet Franc y la Sauvignon Blanc, por ejemplo, son los padres de la Cabernet Sauvignon, y que la Chardonnay, la Aligoté y la Gamay (la uva del Beaujolais), la Melon de Bourgogne (del Muscadet), la Auxerrois y muchas otras descienden de la Pinot Noir y de la misteriosa pero histórica Gouais Blanc. Al parecer, la Pinot es bisabuela de la Syrah, y la Merlot guarda una estrecha relación con la Malbec (Côt).

Si busca información más detallada sobre las variedades de uva, consulte *Wine Grapes – a complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*, de Jancis Robinson, Julia Harding y José Vouillamoz.

Las variedades vinícolas más importantes

A continuación encontrará una breve reseña de las uvas para vino más importantes del mundo por orden de superficie total de viñedos. También se muestran las hojas de las variedades más conocidas, pero identificarlas en un viñedo no resulta tan sencillo como podría pensar.

CABERNET SAUVIGNON

La uva para vino más plantada del mundo

Grosella negra, cedro, tanino intenso



Sinónimo de vino tinto de calidad, capaz de envejecer y alcanzar un esplendor sutil. Por esta razón, la Cabernet Sauvignon es también la variedad para vino tinto más internacional, pero debido a su maduración relativamente tardía solo resulta viable en los climas más cálidos. No madura necesariamente al máximo de sus posibilidades todos los años, ni siquiera en su tierra natural, el Médoc y Graves; sin embargo, cuando lo hace, el color, el aroma y los taninos de las pieles gruesas de estas uvas diminutas y oscuras pueden ser notables. Con una elaboración cuidadosa y envejecimiento en barrica, puede producir algunos de los tintos más longevos e interesantes. En Burdeos se mezcla con Merlot y Cabernet Franc, que florecen antes (en parte, como un seguro en caso de maduración tardía o de mal tiempo durante la floración). Puede resultar deliciosa sin mezclar si se cultiva en un lugar cálido como Chile, zonas de Australia o el norte de California, su segundo hogar.

MERLOT

La segunda tinta más plantada del mundo

Rotunda y suave y con notas de ciruela



Compañera de mezclas de la Cabernet Sauvignon, es más clara y carnosa. Se utiliza sobre todo en Burdeos, donde es la uva más plantada, de maduración más temprana y más fiable que la Cabernet Sauvignon en añadas más frías, y es más alcohólica en las más cálidas. Sus uvas, más grandes, y los hollejos, más finos, dan lugar a vinos menos tánicos y más opulentos. La Merlot también tiene una existencia independiente como varietal, sobre todo en Estados Unidos, donde se la considera más fácil de beber que la Cabernet, así como en el nordeste de Italia, donde madura con menos dificultad. La Merlot inmadura casi siempre ofrece un sabor verde. Alcanza su apogeo en Pomerol, donde da lugar a esencias voluptuosas y aterciopeladas. Es habitual en Chile, donde se confundió durante mucho tiempo con la Carmenère.

TEMPRANILLO

La uva más popular y más cultivada en España

Hojas de tabaco, especias, cuero

Recibe numerosos nombres. Como Tinto Fino o Tinto del País, es la base de los tintos oscuros de la Ribera del Duero. En La Rioja puede producir vinos muy característicos, dignos de envejecer, y en ocasiones se mezcla con Garnacha. En Cataluña se la conoce como Ull de Llebre; en Valdepeñas, como Cencibel. En Navarra, suele mezclarse con uvas de Burdeos. Como Tinta Roriz se emplea en el oporto y es cada vez más respetada como uva para vino de mesa en Portugal, donde se conoce como Aragonés (Alentejo). Su brotación temprana la hace vulnerable a las heladas primaverales; su piel fina la expone a la podredumbre, pero es valorada para vino de calidad.



GARNACHA TINTA (GRENACHE)

La uva principal de Châteauneuf disfruta de un resurgir en todo el mundo

Poco color, dulce, alcohólica; necesita madurar por completo para expresarse tal como es; útil para rosados

Se encuentra por todo el Mediterráneo y es la uva más abundante en el sur del Ródano, donde se mezcla con Mourvèdre, Syrah y Cinsault. También se cultiva en el Rosellón, donde resulta muy útil (junto con la Grenache Blanc y la Grenache Gris) para la elaboración de los Vins Doux Naturels de la región por su nivel de alcohol. La Garnacha fue la uva tinta más plantada en España. Las viejas viñas en vaso de regiones como Campo de Borja y la sierra de Gredos pueden producir vinos de gran valor. En Cerdeña, bajo el nombre de Cannonau, y como Grenache en California o Australia, cada vez goza de mayor respeto.

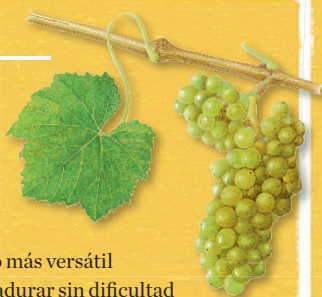


CHARDONNAY

La uva más popular del mundo para vino blanco

Amplia, versátil e inofensiva, a menos que se abuse del roble

La uva blanca de la Borgoña, mucho más versátil que la Pinot Noir, puede crecer y madurar sin dificultad en casi todas partes, excepto en los extremos del mundo vinícola (su brotación temprana puede ponerla en peligro en caso de heladas primaverales). Se ha convertido en la uva para vino blanco más popular del mundo y en la segunda más plantada, tal vez porque carece de un sabor propio especialmente fuerte (al contrario que la Riesling, por ejemplo). Por esa razón, responde tan bien a la fermentación en barrica o al envejecimiento en roble. Siempre adopta el carácter que el vinicultor desee darle: vivaz y chispeante, refrescante y sin roble, rica y mantecosa, o incluso dulce. Es capaz de crear vinos acerados y frescos similares al chablis, y se valora especialmente como ingrediente de champañas y otros espumosos.



SAUVIGNON BLANC

La uva distintiva de Nueva Zelanda

Hierba, frutas verdes, penetrante, rara vez con roble

Intensamente aromática y refrescante, fácil de identificar y, a diferencia de la mayoría de las uvas de esta página, es mejor si se bebe relativamente joven. La tierra natal de la Sauvignon Blanc en Francia es el Loira. Puede variar de forma considerable según la añada; en una mala, puede llegar a resultar muy ácida. Si se cultiva en un clima demasiado cálido puede perder su aroma característico y llegar a resultar demasiado pesada en gran parte de California y Australia. Una vez controlada la tendencia de la planta al excesivo vigor mediante el control del follaje, ha dado muy buenos resultados en Nueva Zelanda, sobre todo en Marlborough. Los vinicultores de Chile y Sudáfrica han aprendido la lección de los neozelandeses. En Burdeos se mezcla con Sémillon para elaborar tanto blancos secos como dulces.



SYRAH/SHIRAZ

La uva más popular de Australia

Pimienta negra, chocolate negro, taninos notables

El norte del valle del Ródano es su hogar ideal, donde se convierte en los famosos hermitage y Côte rôtie, oscuros y longevos (en Côte Rôtie tradicionalmente se perfuman con un poco de Viognier). La Syrah se planta hoy en todo el sur de Francia, donde es habitual incluirla en mezclas. En Australia, donde se la llama Shiraz y tiene un sabor bastante diferente, es la uva tinta más plantada (con el resultado de vinos densos y potentes en lugares tan cálidos como Barossa, a pesar de lo cual puede seguir teniendo un toque de pimienta negra en los puntos más fríos de Victoria). En la actualidad, viticultores de todo el mundo experimentan con esta uva que tanto se hace querer y cuyos vinos, por madura que esté, siempre aportan un toque de sabor al final. Cada vez es más importante y más respetada en Chile, Sudáfrica, Nueva Zelanda y el estado de Washington, y también existen extensas plantaciones en Argentina.



PINOT NOIR

La gran uva tinta de Borgoña

Cereza, frambuesa, violetas, caza, de clara a semirrubí

Esta es la variedad de uva más esquiva. Si se planta en un lugar cálido madurará con demasiada rapidez y no conseguirá desarrollar ninguno de los compuestos de sabor que sus hollejos pueden albergar. Su lugar ideal es la Côte d'Or, en la Borgoña, donde puede transmitir complejas diferencias de *terroir* como ninguna otra variedad, siempre que se cultive y se elabore bien. Los evocadores encantos de los grandes borgoñas tintos han hecho que viticultores de todo el mundo intenten imitarlos, pero hasta el momento solo Alemania, Nueva Zelanda, Oregón y los rincones más fríos de California y Australia han tenido suerte. Rara vez se mezcla para elaborar vinos tranquilos, pero con la Chardonnay y la Pinot Meunier forma parte de la receta del champaña.



De agua a vino

La vid necesita agua, además de sol y calor, para crecer. En general, se requieren medias anuales en precipitaciones de al menos 500 mm para que tenga lugar la fotosíntesis, un proceso esencial para la maduración de las uvas. En climas más cálidos, donde la evaporación del suelo y la transpiración de las hojas son mucho mayores, se necesitan hasta 750 mm de lluvia al año en función de la variedad de uva. Algunas variedades son especialmente tolerantes a las condiciones próximas a la sequía (la Airén en La Mancha es un ejemplo), pero en general se cultivan muy separadas para aprovechar al máximo la poca humedad subterránea que pueda haber.

Cuando se producen muchas menos precipitaciones de las que la vid necesita, el agua de riego puede compensar la escasez (entre los que dispongan de ella). La calidad y la disponibilidad del agua de riego se ha convertido en una cuestión importante en numerosas regiones vinícolas, sobre todo en aquellas zonas de California y Sudáfrica que sufren sequías a largo plazo. Los viticultores que antes consideraban el riego como la norma están analizando formas de utilizar menos agua, o incluso el cultivo de secano. Las enormes regiones del interior de Australia que durante muchos años dependieron del río Murray y de sus afluentes para producir enormes cantidades de vino barato han tenido que reajustarse para afrontar las severas restricciones sobre los derechos del agua. El agua contaminada por la sal, común en zonas cálidas, es otro problema que limita la eficacia del riego y que puede dañar las vides.

La estructura y la naturaleza de lo que hay bajo un viñedo, así como el sistema radicular, desempeñan un papel muy importante en la regulación de la cantidad de agua (de lluvia o de riego) disponible para la vid (véanse págs. 24-26). Y cuando el ambiente es caluroso y seco, aumenta el ritmo de evaporación de esa humedad.

Si una vid sufre escasez de agua, se dice que sufre estrés hídrico y tiende a producir uvas más pequeñas y con los hollejos más gruesos. Aunque esto reduce la producción total, hasta cierto punto puede dar unos vinos con una mayor concentración de sabor y color. Si la sequía es grave, en cambio, el proceso de maduración se detiene por completo y la vid entra en modo supervivencia, no reproductivo. Los vinos resultantes carecen de equilibrio. La disponibilidad de agua de riego es lo que limita, más que cualquier aspecto climático, la expansión de la vid en muchas regiones, sobre todo en el hemisferio sur y en California. En teoría, no existe límite para los índices de precipitaciones anuales, siempre y cuando se dé

un drenaje adecuado. Incluso los viñedos inundados se recuperan rápidamente, sobre todo en invierno. Así, hay zonas de Galicia y del Miño, en el norte de Portugal, que pueden recibir una media de más de 1500 mm de lluvia al año. La importante región vinícola de Serra Gaúcha, en Brasil, alcanza los 1800 mm al año (gran parte de esa cantidad se produce durante la temporada de crecimiento). No obstante, el exceso de lluvias favorece las enfermedades fúngicas que las vides sufren con mucha facilidad (véase pág. 27). Además, fomenta el crecimiento de tantos brotes y hojas que la vegetación llega a ser demasiado espesa para permitir el paso de luz suficiente. ¿El resultado? Uvas que no maduran.

Lluvias intensas, granizo y humedad

Los extremos climáticos, como las lluvias intensas o a destiempo durante la floración, pueden provocar un enorme impacto en el volumen y la calidad de la cosecha. Si el clima durante la floración, a principios de verano, es inestable o frío, la tasa de cuajado del fruto y la uniformidad de este proceso se verán en peligro. El clima húmedo prolongado en verano también tiende a favorecer la aparición de enfermedades fúngicas. Si llueve mucho justo antes de la vendimia, sobre todo después de una etapa relativamente seca, las uvas se hincharán con rapidez e incluso se abrirán (lo que aumentará su propensión a padecer enfermedades). El azúcar, los ácidos y los sabores quedarán diluidos: la receta para una «mala añada» (véanse págs. 34-35 para ver cómo tratan de compensar estos efectos los viticultores).

El granizo, que parece cada vez más habitual en Europa y representa una amenaza continua en algunas regiones vinícolas argentinas, puede destruir la cosecha, ya que rompe los brotes, daña la madera del tronco y parte las uvas. Por suerte, tiende a ser un fenómeno localizado, pero resulta extremadamente difícil preverlo y evitarlo. Cubrir las vides con mallas para protegerlas contra el granizo (y, en algunos casos, contra las quemaduras solares) es hoy habitual en Mendoza. En Borgoña se ha experimentado bombardeando a las nubes que amenazan con granizo para alterar las precipitaciones resultantes (incluso se ha probado con ondas

El viñedo El Milagro de Bernardo Roca, en un desierto próximo a Paracas (Perú), existe gracias a un río subterráneo y al cuidado con el que se conserva el agua durante todo el año. Observe las tuberías negras de riego por goteo junto a cada vid.





de choque). Las vides rara vez se recuperan de los efectos del granizo hasta al menos la siguiente temporada de crecimiento.

Otro factor es la humedad ambiental. Según algunos viticultores, ha ido en aumento a la par que las temperaturas medias. A mayor grado de humedad en un viñedo, menos evaporación se produce. De ese modo, la vid puede aprovechar mejor el agua disponible. Sin embargo, a las enfermedades fúngicas les encanta la humedad.

Los efectos del viento

Durante las etapas iniciales del crecimiento de la vid, el viento intenso puede romper los brotes frágiles y retrasar o afectar de forma crítica a la floración. El estrés por viento constante, como el que azota Salinas Valley, en Monterrey (California), puede detener la fotosíntesis y retrasar el proceso de maduración. Los viticultores de los puntos más expuestos del sur del valle del Ródano han de instalar cortavientos para minimizar el potente mistral, y el cálido y seco zonda argentino es muy temido por los productores.

Otros vientos pueden resultar beneficiosos. Numerosas regiones vinícolas deben su existencia a la bajada de temperaturas por la tarde debido a las brisas marinas. Sin duda, el viento puede ayudar a secar los viñedos húmedos y a minimizar las enfermedades fúngicas.

El antes y el después de una granizada cerca de Grézillac, la noche del 2 de agosto de 2013. Quedaron dañadas 10 000 ha de vides en la región bordelesa de Entre-Deux-Mers.

Cuadro de datos clave

Muchos de los mapas se complementan con cuadros resúmenes de las estadísticas fundamentales de cada región: situación, las principales variedades de uva cultivadas, retos vitícolas y, lo más importante, datos sobre el clima.

Los datos climatológicos, basados en la información facilitada por el climatólogo del vino Gregory Jones, derivan del período más reciente de 30 años disponible para cada localización (en su mayoría son de 1981-2010).

Las estaciones meteorológicas (EM), que son la fuente de las medias climatológicas, se indican con un triángulo rojo invertido en los mapas y se eligen en función de las que mejor representan cada región vinícola. No obstante, algunas se encuentran en los límites de poblaciones más que en los propios viñedos, lo que significa que, debido al desarrollo urbano y a las diferentes altitudes, pueden experimentar temperaturas ligeramente distintas (por lo general más cálidas) que en los viñedos.

Latitud/altitud En general, cuanto menor es la latitud o mayor es la proximidad al ecuador, más cálido es el clima. Sin embargo, esto puede variar debido a la altitud, un factor asimismo importante a la hora de determinar la posible variación de temperaturas diurnas: cuanto más alto se halle el viñedo, mayor será la diferencia entre las temperaturas diurna (máxima) y nocturna (mínima).

Lluvias anuales La cantidad de lluvia media total indica, con ligeras variaciones, la disponibilidad de agua (aunque el tipo y la estructura del suelo ejercen una gran influencia).

Lluvias en el mes de la vendimia Lluvias medias durante el último mes de maduración y vendimia (aunque ese momento puede variar mucho dependiendo de la variedad de uva y del año en concreto). Cuanto más llueve, mayor será el riesgo de que las uvas pierdan fuerza, se rompan o se vean afectadas por la podredumbre.

Principales peligros vitícolas Se incluyen problemas relacionados con el clima, como las heladas de primavera o las lluvias otoñales, además de las enfermedades y las plagas endémicas.

LA RIOJA: LOGROÑO

- Latitud/altitud de la EM 42,45°/353 m
- Temperatura media en la temporada de crecimiento en la EM 18,2 °C
- Lluvias anuales en la EM 405 mm
- Lluvias en el mes de la vendimia en la EM Octubre: 37 mm
- Principales peligros vitícolas Heladas, enfermedades fúngicas, sequía
- Uvas principales Tempranillo, Garnacha (Grenache), Viura (Macabeo), Malvasía

Uvas principales Se trata de una lista (no exhaustiva, por supuesto) de las variedades más cultivadas para elaborar vino en la región, por lo general, en orden descendente de importancia.

Temperatura media en la temporada de crecimiento La temporada de crecimiento se sitúa entre el 1 de abril y el 31 de octubre en el hemisferio norte, y entre el 1 de octubre y el 30 de abril en el sur. La temperatura media durante ese período aporta una medida sencilla y fiable del clima en las regiones vinícolas de todo el mundo.

Esas temperaturas, que se calculan tomando la media de los siete meses de la temporada de crecimiento, se clasifican en cuatro grupos climáticos según el doctor Gregory Jones: frío (13-15 °C), intermedio (15-17 °C), cálido (17-19 °C) y caluroso (19-21 °C). Estos grupos se relacionan a grandes rasgos con el potencial de madurez de las variedades de uva que se cultivan en las numerosas regiones vinícolas de todo el mundo, por lo que suponen un buen indicador de si una variedad determinada tiene posibilidades de madurar en una región concreta. El límite de frío conocido para la viticultura es una temperatura media en la temporada de crecimiento de 13 °C, mientras que el límite superior se sitúa en 21 °C, aproximadamente. No obstante, las uvas de mesa crecen a temperaturas de 24 °C o superiores.



Estas uvas Chardonnay, casi maduras, captan el tono verdoso dorado y la calidad gratificante de un buen chablis. ¿El apogeo de la Chardonnay?

Chablis

A pesar de su fama, el chablis es uno de los vinos más infravalorados del mundo. Chardonnay en su vertiente más gratificante y con potencial para envejecer.

Terroir La arcilla caliza kimmeridgiense produce los mejores vinos. Los suelos portlandienses más jóvenes dominan los enclaves menos propicios.

Clima Esta fresca zona septentrional de la Borgoña sufre heladas primaverales devastadoras con excesiva frecuencia.

Uvas B.: Chardonnay

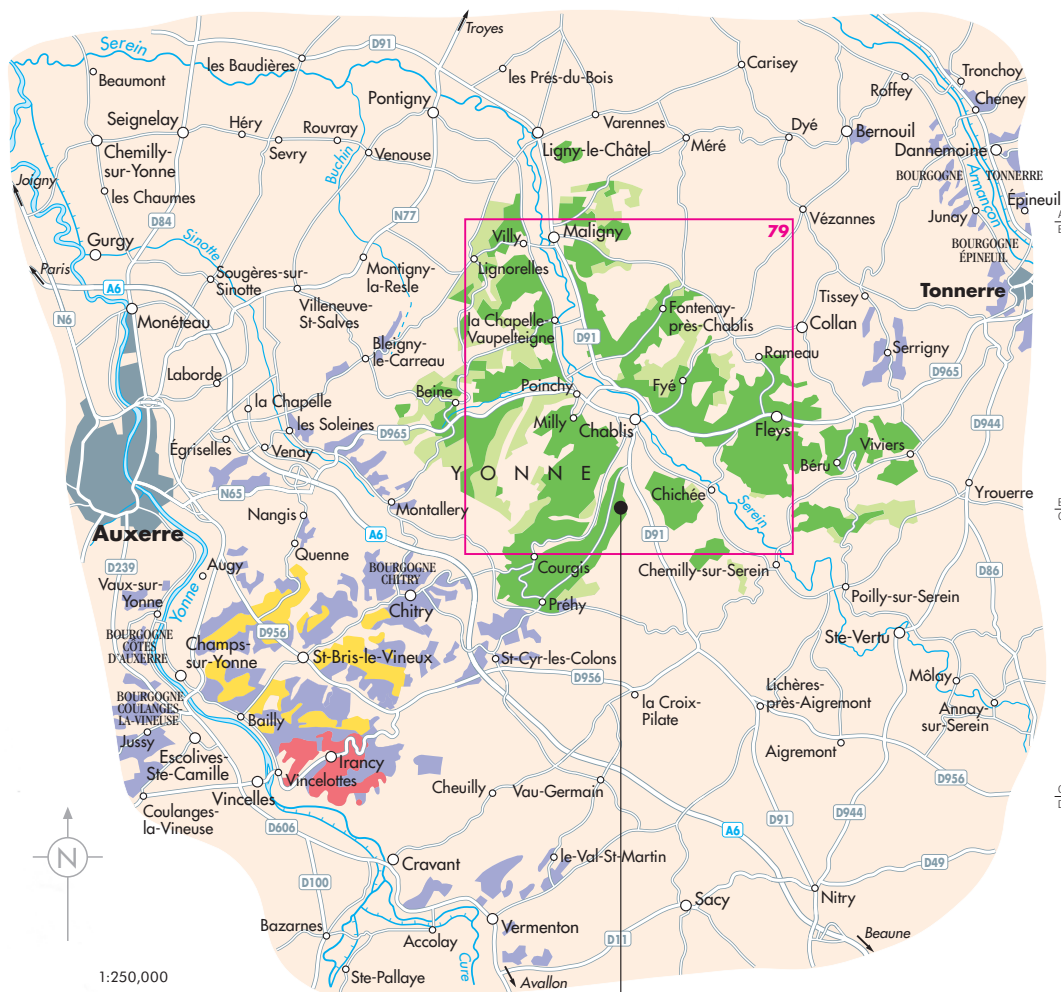
Chablis es casi el único superviviente de lo que en su día fue una gran región vitivinícola y la principal proveedora de París, a solo 177 km al noroeste.

A finales del siglo XIX, el departamento de Yonne disponía de 40 500 ha de viñedos, la mayor parte para vinos tintos, y desempeñaba el actual papel del Midi. Las vías fluviales de Chablis, que desembocan en el Sena, estaban atestadas de gabarras de vino.

Pero las uvas recibieron, primero, el ataque de la filoxera. Y, después, el del ferrocarril, que convirtió a la región en una de las áreas agrícolas más pobres de Francia. Sin embargo, en la segunda mitad del siglo XX, experimentó un gran renacimiento y su fama creció de nuevo. Y es que el chablis es un vino clásico e inimitable. La Chardonnay responde a su frío *terroir* de arcilla caliza con sabores que nadie puede reproducir en condiciones vitícolas más sencillas. El chablis resulta duro pero no áspero; recuerda a las piedras y a los minerales, pero también al heno verde; de hecho, cuando es joven parece verde. El chablis *grand cru*, e incluso algunos de los mejores *premier cru*, tienen un sabor fuerte, casi imperecedero, pues lo cierto es que goza de una vida larga. Cuando alcanza los diez años adquiere cierto sabor ácido, extraño y delicioso, y su «ribete» verde dorado centellea. Los fanáticos del chablis saben que puede pasar por una etapa central difícil en la que muestra un desalentador olor a lana húmeda, lo que podría ahuyentar a otros consumidores. Ellos se lo pierden.

Las ostras y sus conchas

Los viñedos de climas fríos requieren condiciones excepcionales para salir adelante. Chablis se encuentra 160 km al norte de Beaune (y, por tanto, más cerca de la Champaña que del resto de la Borgoña). El secreto es la geología: el afloramiento del borde de una gran cuenca caliza y arcillosa sumergida. El extremo más alejado, al otro lado del Canal de la Mancha, en Dorset, da su nombre —Kimmeridge— a este estrato único de fósiles de ostras. Las ostras y el chablis parecen haber establecido



- Bourgogne
- Denominación regional
- Chablis
- Petit Chablis
- Saint-Bris
- Irancy
- 79 Zona cartografiada a mayor escala en la página indicada

Vinos como estos, con la simple denominación de Chablis, surgen de los terrenos que se encuentran fuera de los terroirs que parecen propicios para producir chablis premier y grand cru (cartografiados en detalle en la página siguiente).

EL YONNE

El departamento donde se encuentran las denominaciones de Chablis y otras más recientes y menores lleva el nombre del río Yonne, que se halla al oeste de la zona cartografiada en esta página. Sin embargo, es el valle del Serein y sus afluentes los que definen los viñedos de Chablis. La suerte de la zona siempre ha sido muy inestable, sobre todo porque las heladas pueden ejercer una influencia muy directa en la elaboración del vino cada año.

su relación, pues, desde época prehistórica. La resistente Chardonnay es la única cepa de Chablis y madura de forma excelente allí donde las laderas están orientadas al sol.

Chablis y **Petit Chablis**, una zona alejada que ha crecido de forma considerable, no son las únicas *appellations* del Yonne (y la Chardonnay no es la única uva). **Irancy** y **Coulanges-la-Vineuse** (AOC **Bourgogne Coulanges-la-Vineuse**) cultivan desde siempre Pinot Noir, con la que obtienen un borgoña tinto ligero. La Sauvignon Blanc que crece en los alrededores de

Saint-Bris-le-Vineux (inusual en esta zona de Francia) cuenta con su propia denominación: **Saint-Bris**. Por su parte, el chardonnay y el pinot noir de la zona se venden como **Bourgogne Côte d'Auxerre**, con la excepción de los vinos procedentes de los alrededores de Chitry, que se etiquetan como **Bourgogne Chitry**. El tinto procedente de la zona que queda al oeste de Tonnerre se denomina **Bourgogne Epineuil**, mientras que el **Bourgogne Tonnerre** es blanco. ¿Están justificadas estas distinciones? Lo cierto es que no hacen ningún daño.



Catalunya

Catalunya es culturalmente distinta de España. Cualquiera que visite Barcelona y su costa lo percibirá en el ambiente.

Sus ansias de independencia no son ningún secreto. Desde su arquitectura hasta su gastronomía, Barcelona es una de las ciudades más dinámicas de Europa y está tan próxima a Francia como a Castilla. Entre las condiciones mediterráneas de la costa y el clima subalpino, mucho más frío, de las montañas del norte, los catalanes tienen la oportunidad de producir una amplia gama de vinos. Y no la desaprovechan.

Para empezar, el **cava** es la versión española del champaña. Y el 95 % del cava español se produce en Catalunya, principalmente en los viñedos situados en la fértil altiplanicie a 200 m de altura que rodea la capital vinícola del Penedès: Sant Sadurn d'Anoia (véase mapa, pág. 188, para otras zonas de España autorizadas a producir cava). La industria, porque eso es en lo que se ha convertido el cava, está dominada por los archicompetidores Codorniu y Freixenet (propiedad de un grupo accionista privado americano y la alemana Henkell, respectivamente). El método de viticultura es el mismo que el del champaña, pero las uvas son muy distintas. La Macabeo es la que domina en la mayor parte de las mezclas del cava, pues su floración tardía promete un buen seguro contra las heladas primaverales. El sabor característico local proviene de la autóctona Xarel·lo, que crece mejor en altitudes más elevadas. La Parel·lada, relativamente neutra, produce un vino con toques de manzana y auténtico frescor (al menos en el norte del Penedès), siempre que la cosecha no sea excesiva. La Chardonnay constituye alrededor del 5 % de las plantaciones, y la Pinot Noir también está permitida para el cava rosado. Los rendimientos más bajos y un envejecimiento en botella más prolongado también están mejorando la calidad del mejor cava.

Los vinos específicos de viñedo único pueden describirse ya oficialmente como Cava de Paraje Calificado, una respuesta a algunos de los productores más ambiciosos (como Colet y AT Roca), que han prescindido de la DO Cava a favor de la de Penedès, más específica desde el punto de vista geográfico. Numerosos productores catalanes están intentando distinguir sus vinos espumosos de la categoría gigante del cava, y para ello los etiquetan como Penedès, Olàssic Penedès, Conca del Riu Anoia o incluso sin una denominación específica.

Penedès es la principal DO de Catalunya para vinos tranquilos con unos aromas especialmente directos. Las variedades internacionales están más extendidas en el Penedès que en cualquier otro punto de la Península, en parte como resultado de la obra de los pioneros Jean Leon y Miguel

Torres, el gigante catalán con una admirable preocupación por la sostenibilidad, en la década de 1960. Tras manifestarse con el cabernet Mas La Plana y el chardonnay de Milmanda (esta se encuentra tierra adentro, en la región de **Conca de Barberà**, en montañas calizas al norte de Tarragona), la familia Torres ha estado buscando y probando uvas catalanas locales, al principio para su extraordinario y original tinto de viñedo único (también de la Conca de Barberà), Grans Muralles. La uva tinta Trepat se está ganando sus seguidores por unos vinos tranquilos y espumosos. Destaca Abadía de Poblet, un productor ubicado en un monasterio cisterciense del siglo XII.

La DO **Catalunya** abarca todas las regiones catalanas y regula las mezclas entre ellas. Se introdujo en 1999, en gran parte porque a la expansiva Torres se le quedó pequeña la denominación de Penedès. Los viñedos más cálidos y más bajos del Baix Penedès son una fuente de Garrut (Monastrell), Garnacha y Cariñena, que dan como resultado unos vinos tintos bastante secos. En las altitudes medias, el cava es el producto principal, pero los viticultores más ambiciosos (por lo general, con viñedos plantados entre los matorrales y los pinos mediterráneos, a altitudes de hasta 800 m) se están esforzando para conseguir un auténtico carácter local de las cepas de producción relativamente baja, tanto autóctonas como importadas. La expansión montaña arriba está motivada por la inquietud que provoca el cambio climático.

La DO **Tarragona**, situada al oeste del Penedès, en los alrededores de la ciudad del mismo nombre (famosa en el pasado por sus intensos vinos dulces), proporciona uvas para cava procedentes de sus montañas, así como un vino bastante pesado de los terrenos más bajos.

Al oeste, los viñedos más altos poseen su propia DO de **Montsant**, que abarca la DO Cava Priorat descrita en la página 196. En los alrededores de Falset, se encuentra la mayor concentración de bodegas destacadas. Aquí se producen vinos tintos secos muy concentrados con una amplia

gama de variedades, aunque carecen de los beneficios que proporciona el característico suelo del Priorat. Celler de Capçanes y Joan d'Anguera sentaron aquí las bases, mientras que una Garnacha de primera calidad se cultiva en el viñedo Espectacle, de René Barbier y Christopher Cannan.

En los terrenos elevados y soleados de la DO **Terra Alta**, al sur y al oeste, la Garnacha Blanca es la variedad dominante; de hecho, un tercio de las plantaciones mundiales de esta uva cada vez más popular se encuentra en Terra Alta. Aquí también se cultivan otras formas de Garnacha, así como Macabeo, Parel·lada y Samsó (Cariñena). Los blancos cada vez mejores de Terra Alta han ido perdiendo peso. Edetària y Abadal (LaFou) son los productores principales.

Más al interior

La DO **Costers del Segre** aparece muy de pasada en este mapa. Consiste en siete subzonas muy repartidas (véase mapa, pág. 182). Les Garrigues se encuentra al otro lado de la cadena montañosa del Montsant y cuenta con un terreno similar al del Priorat, aunque algo menos silvestre. Tomàs Cusiné es el productor destacado desde hace mucho tiempo. A altitudes de hasta 750 m crecen cepas antiguas de Garnacha y Macabeo con un potencial considerable, aunque ahora es la Tempranillo y variedades internacionales las que trepan por las espaldas situadas entre almendros y olivos. Las brisas del Mediterráneo minimizan el riesgo de heladas. Castell d'Encús es el alma de otra subzona superior, el alto Pallars.

En la subzona del valle del Riu Corb, hacia el nordeste, se elaboran varietales internacionales más ligeros, pero especiados, en terrenos más bajos. Artesa de Segre, hacia el norte, tiene más en común con Somontano, en Aragón, y le sigue Raimat, un oasis en el semidesierto del noroeste de Lleida gracias a un sistema de riego desarrollado por la familia Raventós, de Codorniu. Los vinos producidos aquí tienen más del Nuevo Mundo que de Catalunya.

En la costa situada al norte de Barcelona, los viticultores de **Alella** luchan con las inmobiliarias

CATALUNYA: REUS

Latitud/altitud de la EM
41,15°/71 m

Temperatura media en la temporada de crecimiento en la EM
20 °C

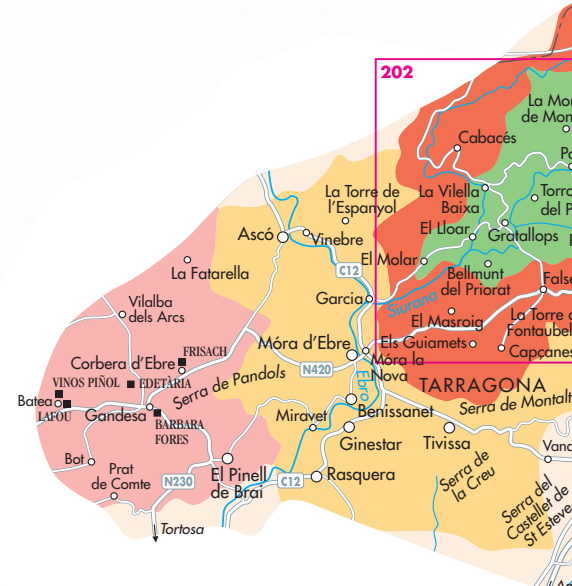
Lluvias anuales en la EM 497 mm

Lluvias en el mes de la vendimia en la EM
Septiembre: 75 mm

Principales peligros vitícolas
Sequía, enfermedades fúngicas

Uvas principales

T: Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cariñena; B.: Parel·lada, Xarel·lo, Macabeo



Raventós i Blanc se encarga de la Vinya dels Fòssils, que recibe su nombre de los fósiles del suelo. Se trata de uno de los refugios más destacados con respecto a la DO Cava; etiqueta su espumoso fino y definitivamente catalán como Conca del Riu Anoia.

y han prescindido en gran medida de las variedades internacionales para decantarse por la local Pansa Blanca (Xarel·lo) que crece en los suelos graníticos de sauló de la zona.

Fuera de este mapa detallado, en el mapa introductorio de España (véase pág. 188), se halla la DO **Pla de Bages**, con su centro en la ciudad de Manresa, al norte de Barcelona. Aunque cuenta con algunas viñas viejas interesantes de Picapoll (la Clairette del Languedoc), también se está plantando con Cabernet y Chardonnay. La DO **Empordà**, en la Costa Brava, es la más septentrional de Catalunya. Ofrece una pujante gama de mezclas bien elaboradas, tanto tintas como blancas, muchas de ellas a imagen de los mejores vinos del Rosellón.

El Vi de Finca se ha desarrollado como una respuesta catalana oficial al Vino de Pago, las fincas de Castilla con su propia DO.



Torres está aumentando de forma gradual la proporción de variedades autóctonas catalanas descubiertas recientemente en su viñedo Grans Muralles, junto al monasterio cisterciense de Poblet (el centro espiritual de Catalunya).

1:615,000
Km 0 10 20 30 Km



LA CATALUNYA COSTERA

Este es un mapa complicado y no incluye las zonas vinícolas periféricas de Catalunya (véase mapa, pág. 188), muchas de las cuales merecen cada vez más nuestro interés.

La zona de Stellenbosch

El vino sudafricano tiene su centro histórico en Stellenbosch, una ciudad universitaria rodeada por un paisaje ideal cuyos gabletes blancos de estilo holandés constituyen el bonito cliché de El Cabo. El mundo académico vinícola tiene aquí su sede, con estudiantes de todas las procedencias, y cuenta también con el importante Agricultural Research Centre, en Nietvoorbij.

Prácticamente todas las fincas vinícolas famosas de El Cabo se encuentran en el distrito de **Stellenbosch**, así como la mayoría de los mejores vinos y la mayor parte de las inversiones extranjeras. Una nueva generación, mucho más familiarizada con el mundo del vino internacional que sus padres, parece decidida a mantener la reputación de la zona por sus buenos tintos de todo tipo y por sus sauvignon blancos, chardonnays y chenin blancos agradablemente frescos (y, en algunos casos, capaces de envejecer). Sus legados familiares todavía son visibles, no obstante, en fincas históricas como Meerlust, de Myburgh (va por la octava generación), que fue la primera en embotellar una mezcla de Cabernet, Rubicon, en 1980, y Vergelegen, la mansión del segundo gobernador de El Cabo, Willem Adriaan van der Stel, situada en Somerset West.

Los suelos de Stellenbosch varían entre los ligeros y arenosos del valle occidental (tradicionalmente la región de la Chenin Blanc) y los más pesados de las laderas, hasta el granito descompuesto al pie de las montañas Simonsberg, Stellenbosch, Drakenstein y Franschoek, al este (las dos últimas cordilleras se encuentran

en Franschoek, más que en Stellenbosch).

Las curvas altimétricas del mapa de la página siguiente son suficientes para sugerir lo variado de la gama de *terroirs*. Al norte, más lejos del mar, las temperaturas tienden a ser más altas, aunque el clima resulta, en general, casi perfecto para el cultivo de uvas destinadas a la elaboración de vino. La lluvia también es la adecuada y se concentra en los meses de invierno; los veranos son algo más cálidos que en Burdeos.

La Chenin Blanc, que dominó en el pasado, se ha visto superada por la Cabernet Sauvignon, la Shiraz, la Merlot y la Sauvignon Blanc en términos de superficie total. Las mezclas también son importantes desde hace tiempo, tanto blancas como tintas. Las de El Cabo, que incluyen al menos un 30 % de Pinotage por tradición, destacan entre las demás. Kanonkop se consideró durante mucho tiempo la estrella de Stellenbosch y rey de la Pinotage, pero en la actualidad existen innumerables aspirantes jóvenes. Entre los más eficaces figuran Delaire Graff (financiado con diamantes y con un hotel y restaurante de lujo), DeMorgenzon y el biodinámico Reyneke. Glenelly es la empresa para la jubilación de May-Eliane de Lencquesaing, antigua propietaria de Château Pichon-Lalande.

Los siete secretos

Los viñedos de Stellenbosch se hallan tan consolidados y son tan variados que ha habido tiempo para analizar sus suelos y sus climas de manera minuciosa y subdividir en siete *wards* lo que es oficialmente un distrito de la región costera.

El primer *ward* que obtuvo el reconocimiento oficial fue Simonsberg-Stellenbosch, que incluye los flancos meridionales más fríos y bien drenados de la imponente montaña Simonsberg (aunque queda excluida la sólida Thelema, que no era aún una explotación vinícola cuando se fijaron los límites, en 1980). El valle de Jonkershoek es una pequeña pero reconocida zona situada en las montañas del mismo nombre al este de Stellenbosch, mientras que la también diminuta área de Papegaaiberg se halla en el lado opuesto de la ciudad. El *ward* de Bottelary, de mayor tamaño, más llano y más reciente, hacia el norte, toma su nombre de las montañas situadas en su extremo sudoeste. Banghoek y Polkadraai Hills, al oeste, completaron el reparto. Por el momento, estos nombres apenas se ven en las etiquetas. Para los productores, el hecho de que figure simplemente el nombre de Stellenbosch resulta más comercializable (un paralelismo con el valle de Napa y sus subAVA).

Los mejores vinos en conjunto provienen de fincas que se hallan abiertas a las brisas oceánicas del sur desde False Bay, o bien en las montañas, a una altitud suficiente para ralentizar la maduración. Las imponentes montañas de Helderberg, que discurren al noreste de Somerset West, constituyen un factor de gran importancia en la geografía vinícola autóctona, por ejemplo, y en sus laderas occidentales existen diversas promesas para la viticultura. Waterkloof, una bodega de propiedad británica, se encuentra en las faldas sudorientales de la montaña, en un espectacular enclave sobre Somerset West. Practica la agricultura biodinámica.

Centro de la actividad en el pasado

El distrito de **Paarl**, más alejado de la influencia refrescante de False Bay, no es el centro de la actividad vinícola de El Cabo como lo fuera en la época del vino encabezado, pero aquí tienen su sede KWV y Nederburg, dos pesos pesados en el pasado (la segunda es famosa por su subasta anual de vino). Además, se elaboran buenos vinos de mesa de la mano de productores como Fairview, Glen Carlou y Rupert & Rothschild. Vilafonté, una ambiciosa bodega de propiedad estadounidense, en Stellenbosch, también cultiva sus uvas en Paarl.

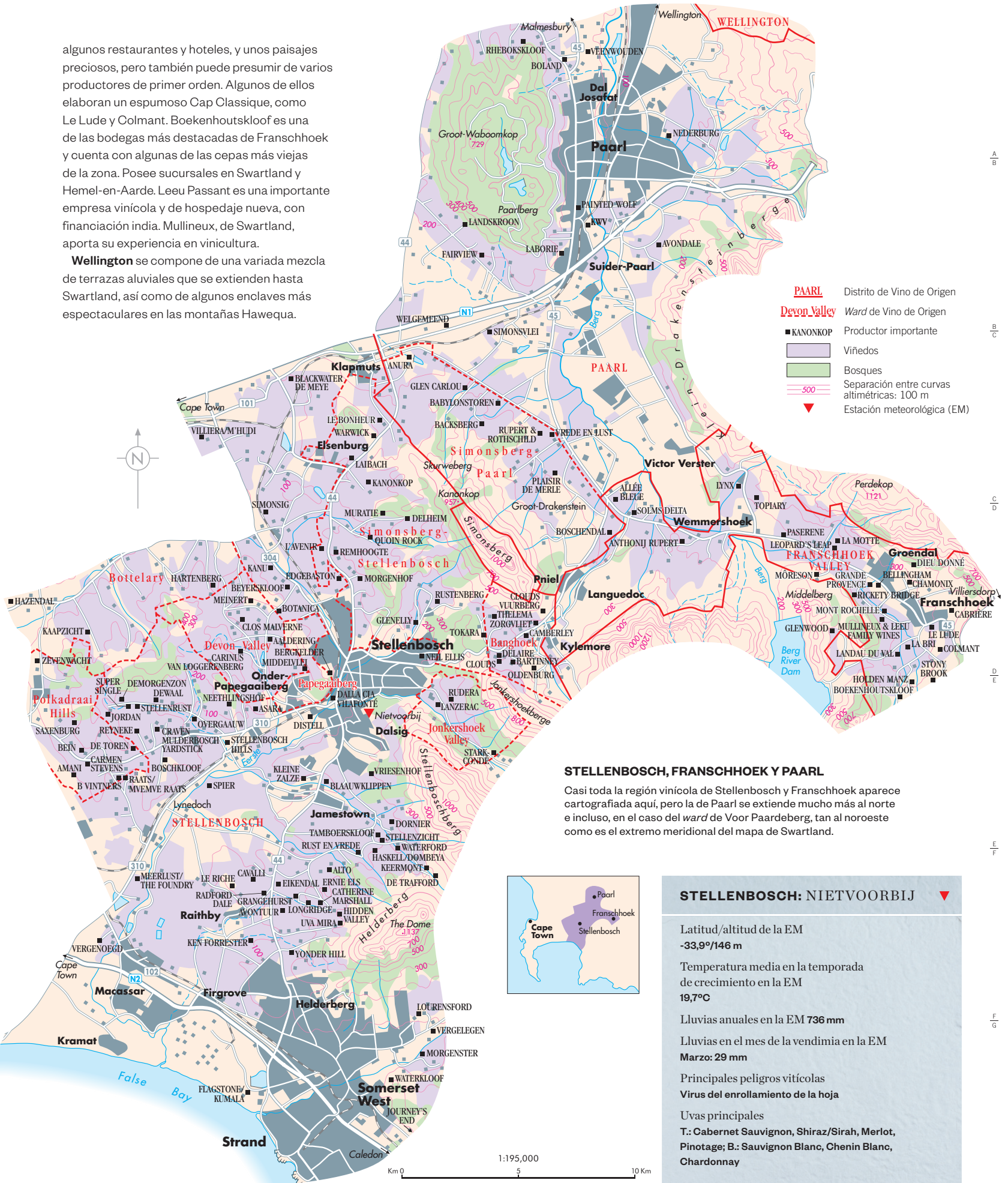
El **valle de Franschoek**, al este (en el mapa aparece solo en parte), se reconoce hoy en día como distrito vinícola por derecho propio. En el pasado fue cultivado por hugonotes y todavía se distingue por los topónimos franceses. El valle, encerrado por montañas en tres de sus lados, constituye un imán para el turismo y cuenta con

Para disfrute de los visitantes, más de mil patos corredores indios (un control natural de las plagas) desfilan a diario por los viñedos de Vergenoeg Löw, en Stellenbosch, actualmente de propiedad alemana.



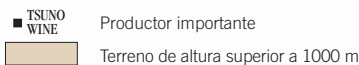
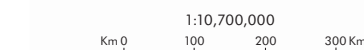
algunos restaurantes y hoteles, y unos paisajes preciosos, pero también puede presumir de varios productores de primer orden. Algunos de ellos elaboran un espumoso Cap Classique, como Le Lude y Colmant. Boekenhoutskloof es una de las bodegas más destacadas de Franschhoek y cuenta con algunas de las cepas más viejas de la zona. Posee sucursales en Swartland y Hemel-en-Aarde. Leeu Passant es una importante empresa vinícola y de hospedaje nueva, con financiación india. Mullineux, de Swartland, aporta su experiencia en viticultura.

Wellington se compone de una variada mezcla de terrazas aluviales que se extienden hasta Swartland, así como de algunos enclaves más espectaculares en las montañas Hawequa.





Las vides de Merlot guiadas en pérgolas tradicionales en el viñedo Kikyogahara, de Château Mercian (Nagano), a 700 m, se protegen del frío en invierno con fardos de paja de arroz.



Productores importantes de Nagano	
CH MERCIAN (MARIKO)	OBUSE WINERY
HAYASHI	ST COUSAIR
IZUTSU	SUNTORY (SHIOJIRI)
KIDO	VILLA D'EST
MANN'S (KOMORO)	



LA PRODUCCIÓN DE VINO EN JAPÓN

Las miles de islas de Japón se extienden desde los 24 a los 46° de latitud norte, por lo que las condiciones para el cultivo de la vid varían de modo más que considerable. No obstante, los principales retos en las prefecturas del centro del país, donde se encuentra la mayoría de los viñedos, son la humedad y las enfermedades fúngicas en verano.

La industria vinícola en el sentido moderno del término existe desde 1874, mucho antes que en cualquier otro país asiático. El primer gobierno japonés interesado en abrirse al exterior envió investigadores a Europa en la década de 1870 para que estudiaran nuevos métodos y regresaran al país con vides. Las raíces de los mayores productores vinícolas del país (Mercian y Suntory) se remontan a 1877 y 1909, respectivamente. Y se encuentran lejos de las únicas bodegas de la prefectura de Yamanashi, la más importante en cuanto a producción vinícola, que se remonta a finales del siglo XIX.

Uvas inusuales

Las uvas de mesa son importantes en Japón, y la variedad de vid más plantada es la resistente Kyoho, seguida del híbrido americano Delaware. De hecho, la Kyoho ocupa el 31 % de la superficie total de viñedos, pero la Koshu, la Muscat Bailey A y la Niagara son responsables del 43 % del total para la producción de vino.

La Muscat Bailey A, un híbrido japonés, tiene capacidad para producir un tinto aceptable, pero la uva más característica empleada para elaborar vino y una de la que más se relaciona con Japón por parte de los extranjeros es la rosada Koshu. Al parecer, esta variedad *Vitis vinifera* de origen misterioso se cultiva en Japón desde hace varios siglos. En un principio se cultivaba como uva de mesa, pero resulta adecuada para la viticultura dadas las condiciones de Japón. Sus hollejos gruesos soportan bien la humedad y es capaz de producir blancos fiables, delicados, sutiles y equilibrados, tanto con roble como sin él, dulces y secos. Con cada añada exitosa, los productores de Koshu parecen más familiarizados con la variedad y más diestros en convertirla en vinos interesantes, aunque la chaptalización casi siempre es necesaria.

En general, la viticultura está en manos de viticultores contratados, en viñedos mantenidos con esmero, pero pequeños para los estándares internacionales. Así, los precios de las uvas son elevados. Solo un 13 % de los viñedos de Japón son

Japón

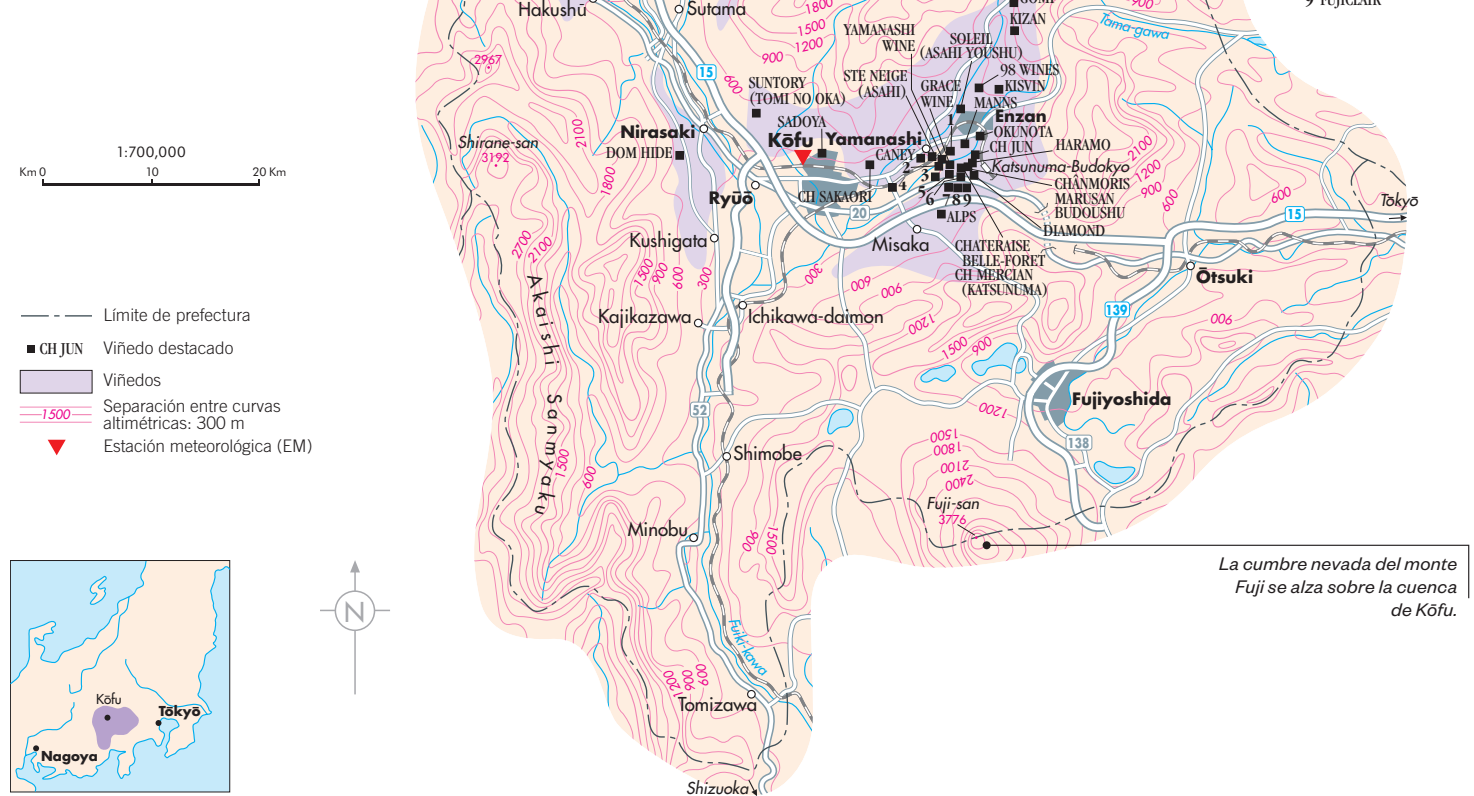
El paladar japonés es famoso por su refinamiento. Ningún otro país cuenta con una asociación de sumilleres con cientos de integrantes. El sake, con todos sus matices, está cada vez más de moda y se aprecia más en todo el planeta. Y la viticultura japonesa actual es casi igual de refinada. Pero la naturaleza, al dar vida a Japón, parece haber tenido en cuenta casi todas las formas del buen gusto y la eficacia, a excepción del vino. Aunque la latitud de Honshū coincide con la del Mediterráneo, su clima no comparte las mismas características. Como la costa este de Estados Unidos y, de hecho, el norte de China, cuenta con la desventaja de tener una gran masa continental al oeste. Aprisionado entre Asia y el Pacífico, las mayores masas de tierra y de mar del mundo, respectivamente, su clima extremo resulta peculiar por sí mismo: los vientos de Siberia hielan sus inviernos, mientras que los monzones del Pacífico y el mar del Japón empanan sus primaveras y veranos. Cuando las vides necesitan más sol, reciben el azote de los tifones. La viticultura es una lucha constante contra la alta humedad durante la temporada de crecimiento (la estación de lluvias abarca junio y julio) y contra los tifones que tocan tierra entre julio y octubre.

La tierra afectada por esos tifones es muy pobre en vegetación y montañosa, y casi dos tercios de esta es tan empinada que solo los bosques evitan que el suelo ácido y volcánico sea arrastrado hasta los cortos y turbulentos ríos. Las llanuras cuentan con suelos de aluviones arrastrados desde las montañas, con mal drenaje, que son buenos para el arroz, pero no para las vides. La escasa tierra cultivable, por tanto, es muy valiosa (para el té, entre otros) y exige gran dedicación.

Tal vez no sorprenda, pues, que Japón haya dudado tanto acerca del vino durante casi mil trescientos años. La historia no miente. En el siglo VIII se cultivaban uvas en la corte de Nara, y los misioneros budistas expandieron las vides por todo el país, aunque no pensaran necesariamente en el vino.

YAMANASHI

La prefectura de Yamanashi es la cuna de la industria vinícola japonesa moderna. Se encuentra cerca de las grandes ciudades, aunque está muy densamente poblada. Muchos viñedos son pequeños y se sitúan de manera casi forzada en la cuenca.



propiedad de productores de vino. En la actualidad, el mercado vinícola japonés, que cuenta con viticultores expertos y con algunos paladares refinados, está dominado por Mercian, Suntory (con propiedades en otros lugares, sobre todo en el *premier cru* Château Lagrange, del Médoc), Sapporo, Asahi y Alps Wine. Estas cinco empresas dominan el 85 % de todo el vino producido en Japón.

El vino descrito en Japón como «de producción doméstica» se embotella en el país, pero depende desde hace tiempo de la adición de vino a granel y concentrado de uva importados, por lo general de Sudamérica. No obstante, la proporción media de uvas locales de esos vinos ha ido en aumento; en 2018 alcanzó el 25 %.

El interés por la producción de vino genuinamente japonés no tiene precedentes. En 2018 existían 303 bodegas (muchas de ellas diminutas, es cierto), y en la actualidad se elabora vino en 45 de las 47 prefecturas japonesas. Las más importantes son las que cuentan con las precipitaciones más bajas: no solo Yamanashi, sino también Nagano, Hokkaidō y Yamagata.

El centro histórico

La industria vinícola se asentó desde el principio en las montañas de los alrededores de la cuenca de Kōfu, en la prefectura de **Yamanashi**, con las espectaculares vistas del monte Fuji y cerca de la capital. Yamanashi continúa siendo el centro

de la producción vinícola japonesa con sus 81 bodegas, muchas de ellas con raíces históricas. Además, cuenta con la media de temperaturas más alta y la floración (y la vendimia) más temprana. **Nagano** se está poniendo a su altura. Es tan soleado como Yamanashi, con una media anual aproximada de 2200 horas de sol, y es menos propenso a los monzones. Produce algunos de los mejores vinos japoneses y cuenta con 35 bodegas. El frío y elevado distrito de Shiojiri, situado a una altitud de 700 m, es conocido por su merlot. El norte de Nagano, conocido como Hokushin, bordea el río Chikuma y goza de buena reputación por su chardonnay. Ambas regiones producen un merlot aromático. El terreno elevado en torno a Ueda ha logrado cultivar Syrah y Cabernet Franc con éxito. El albariño producido a partir de suelos arenosos de la prefectura de **Niigata** ha causado sensación en Japón.

En los últimos años, **Hokkaidō**, la zona más septentrional y fría de Japón, sin apenas estaciones lluviosas y tifones, y tal vez por la ayuda del calentamiento global, cuenta con tantas bodegas como Nagano (aunque sus horas medias anuales de sol apenas superan las 1500). En un principio se dio a conocer con uvas Kerner, pero su pinot noir se ha mostrado suficientemente interesante para atraer inversiones de Etienne de Montilla (Borgoña), nada menos. La prefectura de **Yamagata**, también en el norte de Japón,

YAMANASHI: KOFU ▼

Latitud/altitud de la EM
35,67°/281 m

Temperatura media en la temporada de crecimiento en la EM
20,7 °C

Lluvias anuales en la EM **1136 mm**

Lluvias en el mes de la vendimia en la EM
Septiembre: 183 mm

Principales peligros vitícolas
Lluvia, tifones estivales, enfermedades fúngicas

Uvas principales
B.: Koshu, Delaware, Chardonnay; T.: Muscat Bailey A, Kyoho, Merlot

ha elaborado algunos merlots y chardonnays prometedores. En el sur de Japón, **Kyūshū** es conocido por sus delicados chardonnays y por un rosado ligero y dulzón elaborado con uvas Campbell Early.

Los intentos por promocionar y exportar vinos japoneses de calidad reciben el apoyo del gobierno japonés. Se están reescribiendo las leyes vinícolas con la esperanza, incluso la expectativa, de que el *boom* del vino japonés se escuche fuera de sus fronteras.

«El *Atlas mundial del vino* es el libro de referencia más importante que puede tener en su estantería un estudiante de vino».

NEW YORK TIMES

«... los dos autores sobre vino más admirados, respetados y leídos, Jancis Robinson y Hugh Johnson.»

THE SUNDAY TIMES



Preservamos el medio ambiente

- Reciclamos y reutilizamos.
- Usamos papel de bosques gestionados de manera responsable.

ISBN 978-84-18075-93-3



9 788418 075933