

¿Qué es un caldo de autor?

Rafael Cambralla Diana,
Ingeniero Técnico de Telecomunicación

Existen diversas indicaciones para los vinos españoles, unas más estrictas o cerradas (crianza, reserva, gran reserva...) frente a otras que tienen un carácter más abierto, incluso con tintes románticos enfocados a la publicidad, al capricho y a las ventas (vino de garaje, vino de familia, vino moderno...). Las más estrictas están legisladas por organismos oficiales [la CE mediante reglamentos posibilita a sus estados miembros para que establezcan condiciones en los vinos sobre la producción (variedad de uva permitida, cantidad máxima por cepa, riego...) elaboración, etiquetado, modos de estar acogidos a una procedencia (D.O. Ribera del Duero, Grandes Pagos...) todo con el fin de identificar el origen, la elaboración y la calidad de los mismos, a la vez que se protege al consumidor].

Las menos estrictas permiten que el elaborador las utilice según las técnicas que practica, sin llegar a constituirle un corsé, pero siempre dentro de la legalidad y la sensatez. Una de éstas es la indicación "Vino de Autor" cada día más en boga, en primer lugar porque hoy se hacen mejores elaboraciones y grandes vinos, y en segundo lugar, porque el mercado demanda actualidad con productos diferentes, originales y de calidad. Por tanto, es normal que en las cartas de vino selectas de los restaurantes haya un apartado para estos vinos y las tiendas especializadas los publiciten en sus Web's y catálogos como un producto exclusivo e incluso de difícil adquisición. Pero, ¿qué es realmente un vino de autor?

Un "Vino de Autor" es el que produce y personaliza un enólogo haciendo uso de sus conocimientos, criterios y gustos personales. Por tanto será fruto de la experiencia, de la originalidad y de la investigación, llevando la huella o sello único de su creador. Estos vinos deben expresar al máximo las características de la variedad de uva, del terreno, del clima, de la cosecha y de la investigación que en su caso los arroja. Además, estos caldos



se elaboran en partidas muy pequeñas y algunos tienen una presentación exclusiva o propia, ya sea por el tipo de botella, por el diseño de la etiqueta o por el conjunto en sí. Algunos tienen página Web exclusiva en la que detallan su singularidad.

Lo primero que debe cumplir un vino de autor es que tenga calidad excepcional, por tanto elaborado por un enólogo con experiencia, buena técnica, criterio propio y gusto personal adaptado al mercado actual. Puede ser fruto de una línea de investigación moderna (respuesta de cada tipo de roble a una variedad, o a una determinada elaboración, crianza en ba-

rrrel in box, combinación de terruños, modos de vendimia, etc.) lo que sin duda le imprimirá al producto final un toque de originalidad, siempre en función de las técnicas y procesos que se combinen.

Como se desprende de todo lo anterior, hay varias posibilidades para obtener un vino de autor, por ejemplo (de una variedad de uva, que se vendimia por la noche, se hace una selección grano a grano, se elabora con una novedosa maceración por gradiente y se envejece en una determinada combinación de robles). Sin duda que este protocolo requiere una presentación en botella acorde a la originalidad del mismo.

En resumen, esta indicación no es estricta. Por tanto, ante un vino veremos porqué es de autor (calidad, precio, originalidad, variedad, procedencia, técnica de elaboración o investigación, enólogo...) y comprobaremos si nos atrae. No nos quedemos sólo con la indicación, hay que dar un paso más e indagar y descubrir la originalidad que tenga, para ver si es de nuestro gusto y disfrutar de la misma. ●

