SOBREMESA

35 AÑOS

VINO + GASTRONOMÍA + TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

Cantabria
DIVERSIDAD, MAR Y MONTE

GALERÍA DE CATA
JOYAS DE RIOJA

VENDIMIAS DE ORFEBRE
GRANO A GRANO

WACHAU
BLANCOS ÚNICOS DEL DANUBIO

FRUTAS EXÓTICAS
SINGULARIDAD ADOPTADA

ESPECIAL
VINOS IMPRESCINDIBLES

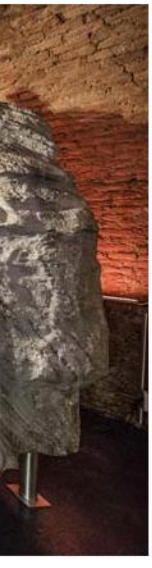
"Cantabria posee una cocina fronteriza que bebe de distintas fuentes"
Jesús Sánchez
Chef y propietario de El Cenador de Amós, con una carta de claro compromiso con el entorno.

AHORA, TAMBIÉN **SOBREMESA DIGITAL**

Nº. 388 | NOVIEMBRE 2019 | AÑO 35
www.sobremesa.es
ESPAÑA 5,00€ (PENÍNSULA Y BALEARES)
5,15€ (CANARIAS, CEUTA Y MELILLA)

8 424094 000012 00388

En estas páginas, perspectiva de los viñedos en terraza del valle de Wachau, la viticultora Hanna Hirtzberger, sala de barricas experimentales de Domäne Wachau y la bodeguera Andrea Donabaum.



VINOS DE WACHAU

EL VALLE DE LAS DIFERENCIAS

Las sinuosas curvas del Danubio a su paso por la zona de Wachau, en Baja Austria, posibilitan un excepcional y complejo microbioma que sus habitantes han orientado, con organizada devoción, al cultivo de la vid.

TEXTO: SAÚL CEPEDA. **FOTOS:** ARCADIO SHELK.

VISTO DESDE EL RÍO, EN OCASIONES DA LA IMPRESIÓN DE QUE UN VITICULTOR CON HORROR VACUI HUBIERA ESTADO HACIENDO DE LAS SUYAS EN EL VALLE DE WACHAU, Patrimonio de la Humanidad de la Unesco (www.weltkulturerbe-wachau.org), ubicado en la región de Baja Austria, uno de los nueve estados la Republik Österreich.

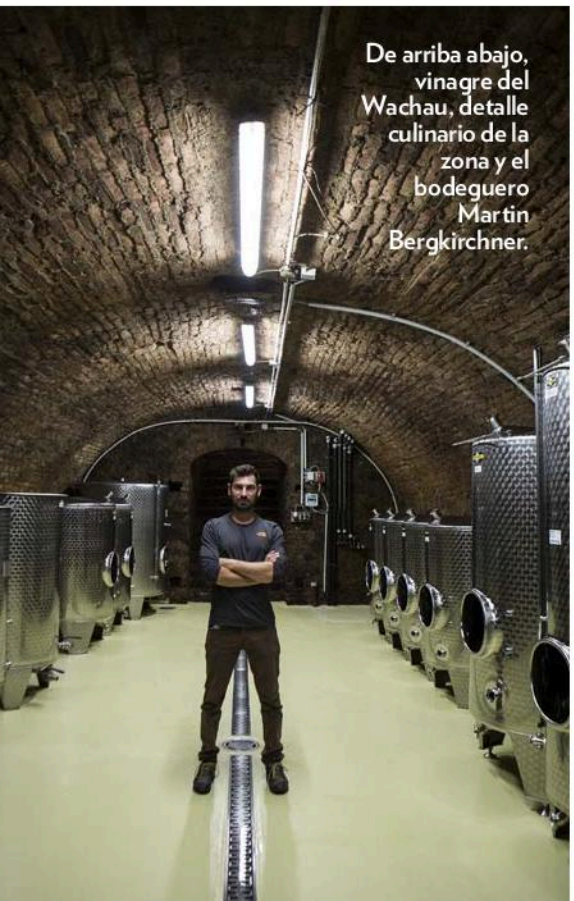
Viñedos limítrofes con los mismos márgenes del Danubio, viñedos en terraza fruto de la más meticulosa planificación agronómica, viñedos imposibles que sobresalen de algún escollo montañoso, viñedos en el campus de la universidad de Krems an der Donau... Es imposible soslayar la idea de hallarnos en una comarca eminentemente vinícola, no solo por la elegante y respetuosa configuración del territorio alrededor de sus cultivos de vid, sino por la inmersiva naturalidad con la que las personas que allí viven disfrutan del vino, producto omnipresente en casi cualquier aspecto social o comercial de la zona.

Tan peculiar resulta el valle, sin embargo, que en apenas 15 kilómetros de

100 puntos *bio*

El sello Demèter de agricultura biodinámica es muy apreciado entre los consumidores de Centroeuropa. La principal referencia vitivinícola de la región en esta categoría, que va más allá de lo meramente *eco*, es Nikolaihof (www.nikolaihof.at), empresa poliédrica consagrada al vino, la buena mesa, el hospedaje e incluso la cosmética, siempre desde las perspectivas antroposóficas y biodinámicas de Rudolf Steiner.

Con la inefable y polifacética matriarca Christine Saahs a la cabeza, sin entrar en lo discutible de algunos puntos de vista de la antroposofía, esta bodega ancestral (pues el origen de la finca vitivinícola original se data en el 64 a.C, en tiempos de la República romana) puede presumir de tener el primer vino austriaco que recibió los 100 puntos Parker, el Nikolaihof Vinothek Riesling de 1995; y, además, de elaborar una excelente cocina.



De arriba abajo, vinagre del Wachau, detalle culinario de la zona y el bodeguero Martin Bergkirchner.

No solo de vino vive...

La prodigiosa orientación al vino que existe en el valle eclipsa los más de 100.000 albaricoqueros de la región. Martin Bergkirchner, joven bodeguero formado en Estados Unidos e Italia, hoy al frente de la casa que lleva su apellido (www.bergkirchner-wachau.at), compagina la producción vinícola con la elaboración del apreciado néctar natural de albaricoque del valle, así como de un licor y un aguardiente con esta fruta.

También en torno al vino, encontramos la experiencia de Thomas Mayer, ingeniero informático reconvertido en productor alimentario (www.veltsam.at), que elabora ricos vinagres balsámicos de uva *grüner veltliner* de producción orgánica; y no tanto alrededor de éste, la del vivero Hick (www.hick-wachau.at), que cultiva diversas variedades de chiles en el Wachau, con semillas procedentes de La Gomera, que se han aclimatado extraordinariamente a la región.

tránsito fluvial –y solo una hora, a velocidad moderada, de punta a punta, en coche–, desde Spitz hasta Loiben, tienen lugar vendimias con dos o tres semanas de diferencia.

Como es lógico –y aunque algunos productores biodinámicos gustan de añadir un poco de misticismo al asunto–, tiene su explicación en la confluencia efectos climatológicos singulares: furtivas corrientes de aire frío que viajan, sibilinas, desde los bosques de Waldviertel hacia el norte y llegan a través de valles hasta el río, al tiempo que poderosas masas de aire caliente progresan por la cuenca de Panonia hacia el este, hasta resultar obstruidas por una de las pronunciadas curvas del Danubio. Al oeste, el clima se torna más continental en las tierras elevadas, mientras los sutiles vientos del bosque de Dunkelsteiner enfrían los viñedos del sur de Wachau. El propio río se convierte, a su vez, en un acumulador de calor en invierno; en un ecualizador de temperatura en verano.

Por otra parte, el valle es todo un parque de atracciones para geólogos. Parte del bloque sureste del macizo de Bohemia, un sistema originado hace 400 millones de años, concentra una notable variedad de tierras, que comprenden rocas metamórficas, grava y arena, minerales anfíboles, granito o sedimentos aluviales, entre otras. El orgullo telúrico llega al punto de que prácticamente todas las bodegas muestran en sus paredes cortes transversales de sus suelos, como si fueran paradójicas obras de arte moderno compuestas a base de minerales antediluvianos.

El resultado de esta confluencia de suelos y climas es la base de la compleja tipicidad enológica del valle de Wachau, que presenta diferencias notables entre sus vinos de kilómetro en kilómetro.

ESTILO WACHAU

A mediados de los 80, el mercado perdió la confianza en los vinos austriacos y llegó a estar prohibida su importación en países como Estados Unidos. En aquel momento, en Alemania, principal receptor de las referencias enológicas de su vecino, el gusto predominante de los consumidores reclamaba un dulzor afrutado en las copas, ya fuera como resultado de la botritis de la uva, de la fermentación o de la adición de azúcares. Como quiera que muchos productores austriacos no alcanzaban esos resultados en su vinificación, algunos tomaron la peligrosa decisión de emplear dietilenglicol –molécula orgánica de uso, por ejemplo, en lubricantes y anticongelantes-, incoloro e inodoro, para endulzar artificialmente el vino.

La región de Wachau no participó de aquel fraude alimentario, pero sí se vio afectada por él, como toda la industria vitivinícola del país. Entonces, el valle ya se encontraba en un proceso de evolución en sus criterios de producción, que hoy están del todo afirmados en un estilo propio. En la actualidad, la mayor parte de las bodegas de la región –y, desde luego, todas aquellas que quieran emplear el sello Vinea Wachau Nobilis Districtus (www.vinea-wachau.at)– deben seguir los rigurosos requisitos del Codex Wachau, tanto en lo relativo al marco agrícola como al productivo.

"No somos una denominación de origen", explica el bodeguero Emmerich Knoll III, de la histórica bodega Knoll (www.knoll.at) de Dürnstein, "pero nos comportamos con mucho más rigor que muchas de ellas. Nuestros principios

Sobre estas líneas, viñedos de grüner veltliner e interior de la ancestral bodega Nikolaihof.

"NO SOMOS UNA D.O., PERO NOS COMPORTAMOS CON MÁS RIGOR QUE MUCHAS DE ELLAS", ASEGURAN DESDE LA HISTÓRICA BODEGA KNOLL.

implican que la uva debe proceder exclusivamente de viñedos de la región y los vinos no pueden venderse fuera de ella en otro formato que no sea la botella. Asimismo, no están permitidos los aditivos de ningún tipo, la concentración artificial de mostos, la aromatización, el uso de conos rotatorios o la *chaptalización*".

Para dar una idea de las dimensiones contenidas y peculiares de la viticultura en Wachau, baste decir que el valle supone un 3% de la extensión de vid austriaca, que a su vez sería un 70% de la de toda La Rioja.

El grupo elaborador más potente de la zona es Domäne Wachau (www.domaene-wachau.at), cuya producción está a cargo del Master of Wine Roman Horvath, uno de los tres austriacos que poseen este valorado título. Aunque no lo parece por su dimensión y aspecto de *grand château*, en esencia se trata de una cooperativa fuertemente profesionalizada que han conjurado en un proyecto a una pluralidad de propietarios de viñedos que suman 440 hectáreas (un 30% del total de la comarca). Horvath explica algunas particularidades de la región: "Casi todos los vinos del Wachau son blancos. La uva mayoritaria es la *grüner veltliner*, que en nuestro caso supone el 70% de los viñedos, pero también se cultivan *riesling* y otras variedades minoritarias como *rivaner*, *neuburger*, *traminer*, *pinot blanc* o *muskateller*".

TINTO TESTIMONIAL

Los tintos ocupan una cuota de elaboración inferior al 5% e implican variedades como la *pinot noir* y la *blauer zweigelt*. También existe una interesante escuela de elaboración vinos dulces a descubrir, pues la *botrytis cinerea* es una parte fundamental del bioma del valle, con destacados productores como Franz Hirtzberger (www.hirtzberger.com) a la cabeza de esta especialidad.

Los bodegueros Johann y Andrea, de la bodega Johann Donabaum (www.johann-donabaum) nos explican que, a grandes rasgos, los vinos del sello del valle están divididos en tres categorías de vinos blancos: "Los Steinfeder, representados por el fruto plumoso de la *stipa pennata* que nace en las terrazas de los viñedos, muy fragantes y ligeros, con un grado máximo de alcohol de 11,5 grados; los Federspiel, que emplean como emblema un halcón, con contenido de alcohol de entre 11,5 y 12,5 grados, con más carácter y matices organolépticos más pronunciados; y los Smaragd, cuyo símbolo es la salamandra de la región, estructurados, redondos y complejos, que pueden superar los 12,5 grados y se elaboran con las uvas de mayor calidad y concentración de azúcares".

Hanna y Mathias Hirtzberger, de la bodega Weinhofmeisterei (www.weinhofmeisterei.com), señala que las vendimias de la región "suelen ser tardías –y variables según el punto del valle– y se llevan a cabo a mano, en muchos caso de manera heroica, muy trabajosa, remontando las terrazas con los cestos a la espalda. Intenten acaso imaginar qué máquinas pudieran recolectar vinos en estas laderas".

Nunca al margen del vino, esta plácida región cuenta con grandes atractivos como castillos –en uno estuvo cautivo Ricardo Corazón de León, por ejemplo–, cruceros fluviales (www.brandner.at), bosques, magníficas colecciones de arte moderno y contemporáneo (www.lgnoe.at) o vestigios arqueológicos que animan anualmente a unos dos millones de visitantes a acudir acudir a un valle que no sobrepasa los 50.000 habitantes.