

Vinos con personalidad

Por: EDUARDO SÁNCHEZ

FOTOS: VICENC NEGRE



Bodegas SIGNAL HILL Western Cape Sudáfrica

Para los primeros vinos de esta sección hemos viajado hasta Sudáfrica, y más concretamente a la zona de Western Cape. Aquí nos encontramos con las Bodegas Signal Hill, y con su propietario y enólogo Jean Vincent Ridón, uno de los más famosos enólogos de la zona, elaborador de vinos muy personales y más sorprendentes. En sus apenas 3 hectáreas de viñedo, produce unas 40 mil botellas al año bajo 17 etiquetas diferentes, lo que nos da una idea de la diversidad y la gran capacidad del Jean Vincent Ridón. Del total de la producción, un 90% se dedica a la exportación por todo el mundo, eso sí, en pequeñas cantidades.

Para Jean Vincent Ridón, francés de origen, su espíritu y el de sus vinos se elaboran a la manera de Borgoña, pero intentando buscar el lugar idóneo para cada cultivo. Para él no tiene sentido cultivar de todo en un solo viñedo, hay que encontrar el mejor terruño para cada variedad, no le mueve el sentimiento económico sino la pasión por los vinos y las particularidades que el terruño les aporta. Trabaja junto con cinco enólogos, buscando en pequeños cuvees, ir al límite en todos los aspectos, consiguiendo la máxima expresión de cada cepa y de cada variedad. Es un defensor de la mínima intervención en el viñedo, alegando que el % que se pierde es mínimo en relación a lo que la viña le da al final, el terruño se expresa mejor cuanto menos se interviene.

De esta bodega destacamos dos vinos muy particulares, el **Straw wine**, (vine de paille) o vino de paja, y el **Crème de Tête**, un moscatel de Alejandría con botritis noble.



Straw wine 2001

Elaborado con las variedades chenin blanc, sauvignon blanc y otras (palomino y chardonnay).

Se trata de un vino dulce, elaborado con un largo proceso: primero las uvas han sido vendimiadas un poco antes del momento máximo de maduración para poder asegurarse una buena acidez y controlando que todas las uvas estén enteras sin ningún daño. Luego se extienden sobre un lecho de paja natural, que proviene de trigo orgánico cultivado. Se deja secar sobre este lecho, con unos toldos para que sea un secado lento y favoreciendo la aireación entre las uvas. Poco a poco las uvas se van deshidratando, secando y se produce una gran concentración de aromas y azúcares, este proceso suele durar entre un mes o mes y medio. Seguidamente se recoge toda la uva junto a la paja y se prensa en unas prensas verticales con anillos de esterilla o tipo cesta, para favorecer la extracción del denso líquido. Más tarde, ese mosto fermenta en barricas de roble francés durante cuatro años, donde desarrolla los aromas tan característicos, que recuerdan a las nueces y frutos secos. En definitiva, es un vino dulce, con unos amables recuerdos de nueces y frutos secos con miel, algunas notas suaves de maderas tostadas, junto con una leve acidez muy integrada y que le da frescura con tan sólo 9,5 % de alcohol. Se trata de un gran caldo que puede casar muy bien con algunos quesos tipo Comté, parmesano regiano o un cheddar curado. Consumo óptimo hasta el 2020.

Crème de Tête 2003

Vino elaborado 100% con la variedad moscatel de Alejandría.

La uva se vendimia a mano, durante un periodo de unos diez días, seleccionando cada vez sólo las uvas que están afectadas por la botritis noble, de una manera muy regular. Después sigue el proceso normal para la obtención de un vino dulce de moscatel. En este vino podemos destacar las suaves notas de aromas a rosas, finos talcos perfumados, es un caldo delicado, fino y muy agradable, de un dulzor natural que envuelve el paladar, dejando un largo recuerdo y unas sensaciones de uvas pasas y notas florales. Recuerdo de mermelada de albaricoques secos y un fondo de tostados, perfecto para tomar acompañando algunos postres de suaves cremas y hojaldres con frutas, tipo albaricoques o melocotones con una fina capa de miel, y también con un millojas de foie y melocotones asados. Consumo óptimo hasta el 2015.

