

ENOLOGÍA

Vinos con menos alcohol

Una bodega prepara un vino con menos grados pero que mantendrá sus propiedades

SÍLVIA OLLER
Mollet de Peralada

Reducir el contenido de alcohol de un vino quizás sea un insulto para los más puristas viticultores, pero en los últimos años esta práctica se está extendiendo en más de una bodega. Entre las causas, el cambio climático y las altas temperaturas, que contribuyen a que los vinos aumenten su graduación o el descenso generalizado del consumo de vino, especialmente en el sector de la restauración. Unos factores, que sumados a la presión del carnet por puntos, han llevado a varias bodegas a idear sistemas que permitan conseguir vinos con menos concentración de alcohol.

En esta tesitura se encuentra La Vinyeta, una pequeña bodega familiar de Mollet de Peralada (Alt Empordà), que está llevando a cabo una prueba experimental para conseguir un vino más suave al paladar. "No se trata de eliminar completamente el alcohol del vino, sino de hacer una pequeña rectificación de un par de grados, de modo que el vino conserve todas sus propiedades organolépticas", expone Josep Serra, propietario de la bodega. Serra se desmarca de otras iniciativas impulsadas por marcas de renombre como Bodegas Torres, que han creado un producto con un contenido de 0,5° de alcohol.



Josep Serra Pla, propietario de la bodega La Vinyeta

JORDI RIBOT

Un proyecto de juventud

■ Mientras estudiaba ingeniería agrónoma, Serra compró un par de viñas a un viticultor de la zona con la condición de que le ayudase a trabajarlas. "Entre semana, estudiaba la teoría en la universidad y los fines de semana practicaba en el campo". Así nació un proyecto que se materializó el año pasado con la inauguración de la bodega y los primeros vinos, los jóvenes Heus y el crianza Llavors. En 22 ha, cultiva diez variedades de uva, aceptadas por la DO Empordà.



JORDI RIBOT

Entrada a las bodegas

En España ha empezado a comercializar vinos parcialmente desalcoholizados el grupo Casa de la Ermita, de Jumilla, quien en la pasada edición de Alimentaria presentó un vino con 6,5°. En Francia, el más conocido es La Côte de Vicent, de Alsacia, que contiene un 0,3% de alcohol.

Serra asegura que la idea de sacar al mercado un vino con menos alcohol se debe a una "petición del mercado", especialmente de los restauradores, quienes desde que se puso en marcha el carnet por puntos han detectado un acusado descenso en sus ventas. "Los últimos estudios ponen de relieve que mientras aumentan las ventas en tiendas especializadas o de alimentación, baja el consumo del vino en la restauración y esto se debe sobre todo a la

prohibición de mezclar alcohol y conducción", explica Serra.

En apenas cinco años, este joven enólogo ha detectado sobre sus viñas la amenaza del cambio climático con la drástica reducción de las precipitaciones, que han contribuido a aumentar la graduación de sus vinos. Serra recuerda que cuando en el año 2002 adquirió las dos primeras viñas añejas llovía en la zona entre 700 y 800 litros por metro al año. En los dos últimos años apenas han caído 400 litros. "Esto conlleva que las maduraciones se pro-

Según el viticultor, son los restauradores quienes lo piden desde que existe el carnet por puntos

duzcan antes y en mayores concentraciones, también de los azúcares, que una vez fermentados dan el alcohol al vino", señala este viticultor.

Para invertir la tendencia y conseguir vinos con menos graduación, existen varias posibilidades: plantar viñas a más altura, una opción difícil para las pequeñas explotaciones, o plantar variedades de ciclo largo que maduren más tarde. Una tercera posibilidad pasa por separar el alcohol del vino, mediante un sistema de filtración, que es el que ha llevado a cabo esta bodega, en colaboración con una empresa de Banyoles, dedicada a la fabricación de equipos de ingeniería para la industria alimentaria, enológica o cosmética.

La primera prueba, que se realizó a mediados de mayo, no ha dejado a nadie indiferente. "Los aromas no se han modificado sustancialmente y el gusto es incluso mejor. Estamos ante un vino más tranquilo", detalla Serra. A falta de más analíticas y a la espera de que la empresa comercialice la máquina, La Vinyeta confía en aplicar pronto este sistema de filtración del alcohol en sus vinos.●

GIRONINS

Peter Sober (joier i 'piercer')
i Liza Rey (mare i musa)

Tatuatges i pírcings d'Anvers a Girona

Peter Sober (Anvers, 1965) i Liza Rey (Chicago, 1962) són una nota de color al cor de la Girona antiga. Des de 2003 són els responsables del taller de pírcings i tatuatges Body Obsessions, a la Cort Reial. Peter Sober és joier de professió i va conèixer la seva musa, Liza Rey, a Anvers. Per això entre ells enraonen sempre en flamenc, tot i que si els sumem ells dos i la seva filla Demmy, de 16 anys, parlen mitja dotzena de llengües diferents. No és estrany que el seu establiment s'hagi convertit en una mena de punt d'informació oficiós; hi ajuda, és clar, el fet que a en Peter i

la Liza els agradi aprofitar les estones que baixa el ritme de feina per seure a la porta de la botiga a xerrar i contemplar la vida com passa.

Van arribar a Girona l'any 2002. Tenien ganes de fer un canvi de vida radical i se'n van venir cap al sud, fugint de la boira i la pluja belgues. Des del primer moment que van posar els peus a Girona van tenir clar que aquest era el lloc que els convenia. No han deixat que se'ls pogués aplicar la dita de "A cal sabater, sabates de paper", i tant un com l'altre van foradats i tatuats de cap a peus. En el gremi, en Peter té una més que justificada fama de persona

escrupolosa. Ell, per exemple, no tatua mai joves menors de setze anys, tot i que la llei ho permet si els pares hi donen el consentiment. És del tot conscient que a segons quines edats no es poden prendre decisions amb caràcter definitiu. I un tatuatge ho és, de definitiu. S'estima molt més -com li ha passat més d'una vegada- que un esquitx de tretze anys se'n vagi plorant o amenaçant-lo d'anar a una altra botiga, que no pas fer coses que no el deixarien dormir tranquil.

Parlant amb ells, m'adono que al nostre voltant hi ha més gent que no ens pensem que va -inesperadament- tatuada o foradada. Només que uns ho fan de manera més ostentosa que altres. Per les mans d'en Peter i la Liza hi passa gent de 16 i de 60 anys. Em diuen que em quedaria parat de la gent gran que porta tatuatges en racons secrets del cos. I tenen raó, efectivament m'hi quedaria, de parat.

ORIOI PONSATÍ-MURLÀ



JORDI RIBOT