



QUÉ ES SAPIENS Y BULLIPEDIA. EL PROYECTO GENERAL DE VINOS

Este apartado introduce la obra El Sapiens del vino en su globalidad y presenta, de manera breve, la temática de los seis volúmenes que la componen.

La introducción pone asimismo en contexto la obra dentro de un universo mucho más amplio: el de la Bullipedia, la enciclopedia multiformato de la restauración gastronómica.

CAPÍTULO 1

CONTEXTUALIZACIÓN: EL VINO COMO BEBIDA

Nuestro tema de estudio es el vino en el restaurante gastronómico. Pero ¿sabemos realmente qué es el vino? ¿De dónde proviene la palabra? ¿Cuál ha sido su evolución semántica?

Sapiens, el método de investigación que utilizamos para comprender el conocimiento guiará nuestra investigación. Veremos cómo este capítulo cuestiona la *statu quo*, replantea algunas creencias cotidianas y contextualiza el objeto de estudio.

Las páginas que siguen nos conducirán, de manera trepidante, a través de preguntas profundas y relevantes que nos ayudarán a asimilar lo ya sabido a la vez que aportarán una visión novedosa sobre lo que hoy se considera «vino».

¿Cuántos ingredientes se utilizan para elaborarlo? ¿Cuáles son?
¿Está vivo el vino? ¿Dónde, cómo y cuándo lo consumimos? Y, sobre todo: ¿por qué? El vino ¿Es artesanal o industrial? ¿Qué papel juega la naturaleza en todo esto?



ELABORACIONES Y PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DEL VINO

Es inevitable. Al escuchar la palabra vino, la mayoría de personas evocan automáticamente un entorno idílico: una copa llena de un delicioso néctar preparado para extasiarnos con su sabor. No obstante, lo evocado en esta bucólica imagen no es, ni mucho menos, el único propósito y fin del vino.

–¿Es el vino una bebida?
–¡No!
–¿No? Entonces, ¿qué es?

El vino es un producto que alguien elabora para ti, su hábitat natural es la herramienta de degustación (preferentemente, claro está, una buena copa). Sin embargo, también es un líquido versátil. Con él se ha-



cen cócteles, se cocina e, incluso, en manos de chefs innovadores, se convierte en un producto culinario altamente sofisticado. Además,

en el mercado existen un sinfín de otros productos que nacen de la industria vitivinícola: mostos, vinos sin alcohol, vinos aromatizados, etc.

OTROS USOS Y COMPARATIVAS DEL VINO

El vino tiene usos que trascienden el placer gastronómico; es –y ha sido– mucho más que un producto que bebemos para deleitarnos el paladar. Desde sus inicios, el vino se utilizó en rituales religiosos como ofrenda para deidades y como ingrediente mágico. Además, los médicos lo usaban a modo de pócima curativa y confiaban en él como remedio para muchos males,

hasta épocas más cercanas de lo que creemos.

Desgraciadamente, el vino también se emplea mal, para su desgracia y la de quien lo consume de ese modo. Desde hace siglos, algunos están únicamente interesados en sus efectos psicoactivos e intoxicantes, movidos por un hedonismo malentendido y desenfrenado que

probablemente oculte una necesidad de apagar fuegos internos y curar *heridas del alma*.

Pero el vino tiene más usos. Es un preciado (y precioso) objeto de colección. De entre los que así lo consideran y utilizan, los más avisados consiguen extraer de él un gran beneficio económico: es un objeto de inversión, un valor al alza que les reporta una gran rentabilidad. Estos aficionados y coleccionistas tratan el vino como si fuera un bien bursátil más.

Las comparativas son otro de los campos que cubre este capítulo. Esta búsqueda de diferencias y semejanzas ayuda a contextualizar y comprender el vino desde diferentes perspectivas: ¿Se obtienen de igual modo las uvas para el vino que el arroz para el sake? ¿Se vende igual un vino que una cerveza? ¿Puedo publicitar un vino como si fuera un refresco? ¿Se conserva igual el vino que otras bebidas?



INTRODUCCIÓN A LA VITICULTURA

Para obtener un vino sublime se necesita un entorno que proporcione uvas suculentas, de calidad y con las características necesarias para elaborar el tipo de vino deseado. Para ello, la viticultura (del latín *vitis*, «vid», y *cultura*, «cultivo») utiliza todo el conocimiento y dedica el máximo esfuerzo al cuidado de la vid. Este conocimiento –empírico antes que científico– se ha transmitido generación tras generación.

Sin embargo, la viticultura no da la espalda a los avances científicos, ni tampoco a los desarrollos tecnológicos. Todas las aproximaciones al campo son igual de válidas, convi-

ven en armonía y, como tales, son recogidas en este capítulo. Viticultura convencional, ecológica, sostenible, biodinámica... ¿En qué valores se basan? ¿Qué ideologías reflejan? ¿Cuáles son sus fortalezas? ¿Cuáles sus debilidades? ¿Qué resultados ofrece cada una de ellas?...

Este capítulo acaba por todo lo alto de la mano de Pedro Ballesteros MW (*Master of Wine*), quien dará una vuelta de tuerca a uno de los temas más recurrentes y conflictivos del conocimiento vinícola: el concepto de *terroir*. Una visión, la de Pedro, actual y tan sorprendente como cargada de lógica

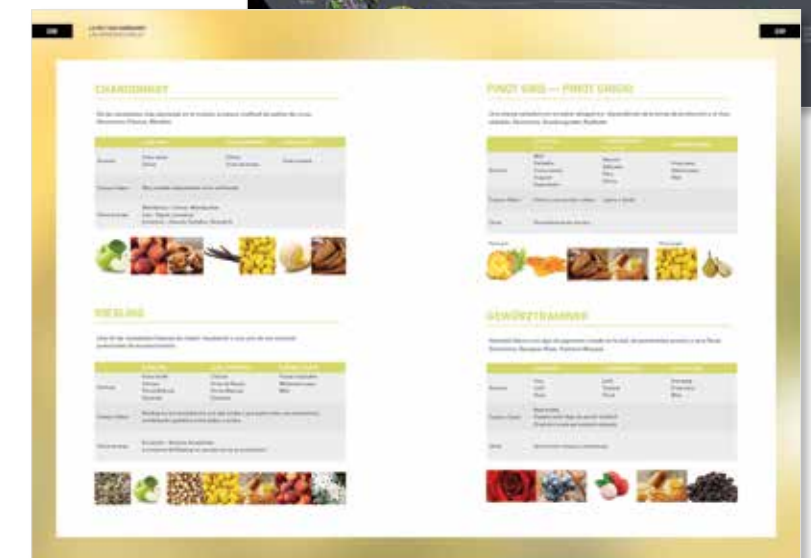
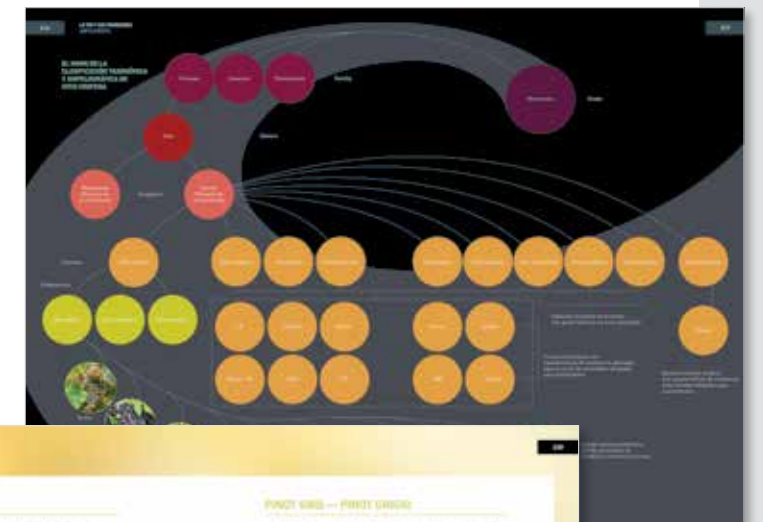
sobre los diferentes terruños y cómo estos influyen en la percepción final del vino.



LA VID Y SUS VARIEDADES

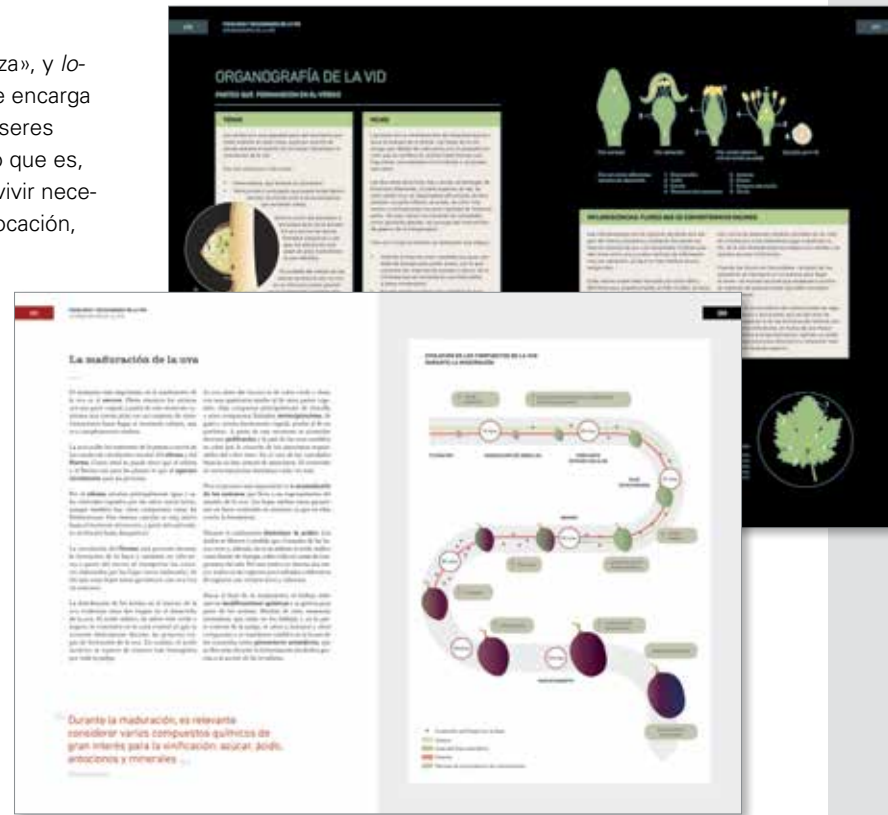
El término ampelografía viene del griego (*ámpelos*, «vid», y *gráphos*, «escritura»), y es la ciencia que se ocupa de clasificar las vides viníferas en sus diferentes variedades. Pero ¿por qué es tan relevante esta ciencia? El tipo de variedad define, en gran medida, el estilo del vino; un chardonnay y un riesling tienen sabores distintos, al igual que un pinot noir y cabernet sauvignon son antagonicos.

El estudio de las variedades es apasionante, y para ello se utilizan en la actualidad técnicas avanzadas de reconocimiento de ADN que permiten tener un conocimiento veraz y científico sobre el origen, el desarrollo y la genética de la planta. ¿Qué es una variedad? ¿Cuántas existen? ¿Cuántas se utilizan para elaborar vino? ¿Cómo se reconocen? ¿Cómo se propagan? ¿Cuáles de ellas son mejores? ¿De dónde las obtienen los viticultores? Estas son algunas preguntas que encontrarán respuesta en este capítulo de perfil técnico, pero con un lenguaje sencillo, claro y accesible.



FISIOLOGÍA Y NECESIDADES DE LA VID

La fisiología, –del griego *physis*, «naturaleza», y *logos*, «conocimiento»– es la ciencia que se encarga de estudiar las funciones que realizan los seres vivos y sus órganos. La vid, como ser vivo que es, tiene una anatomía y unos órganos. Para vivir necesita realizar procesos tales como la translocación, la fotosíntesis, la respiración o la transpiración. El correcto desarrollo de estos procesos tiene un impacto directo en la calidad de la uva y, en consecuencia, en la del vino que se obtiene de ellas. Entender su ciclo de vida y su comportamiento permite conocer las necesidades de la vid y, por encima de todo, el modo de cubrirlas. Si se aplican unas técnicas de cultivo adecuadas, entregarán, en agradecimiento, un fruto de la mejor calidad. Además, en este capítulo, se ofrece un enfoque contemporáneo y contrastado sobre un concepto tan ambiguo como el de «viñas viejas». ¿Se conseguirá, por fin, normalizar este término?

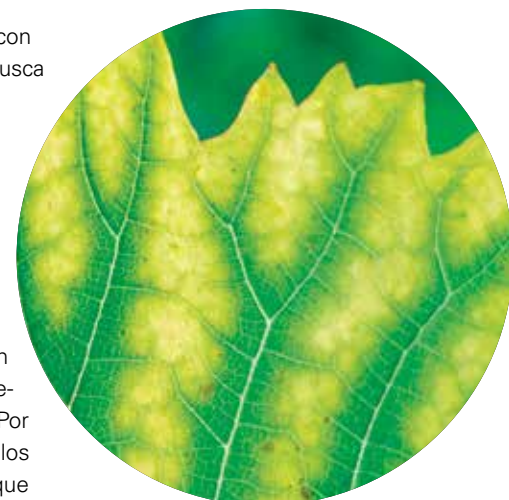


LAS PRÁCTICAS VITÍCOLAS: FERTILIZACIÓN, RIEGO Y GESTIÓN DE LA VEGETACIÓN

La vid tiene unas necesidades nutritivas e hídricas mínimas que, si no se cubren, acarrearán consecuencias desastrosas para los viticultores. Por eso, un viñedo abandonado tardará pocos años en dejar de producir una uva equilibrada y frondosa. ¿Sobrevivirá? Seguramente, pero la calidad y la cantidad de la cosecha mermarán.

Todas ellas se describen en este capítulo que, además, presenta una visión actual sobre el riego: una práctica vitícola prohibida durante años y estigmatizada en el Viejo Mundo y que, sin embargo, en la actualidad se utiliza en determinados casos con conocimiento y precisión, en busca de la máxima calidad.

relacionan la superficie vegetativa y la carga de fruta. Información desarrollada, ni más ni menos, por expertos de tanto peso y con tanto conocimiento como Richard Smart o Fernando Martínez de Toda.



El control y la gestión del buen desarrollo de la vid se lleva a cabo a través de las conocidas «prácticas vitícolas»; algunas son tan antiguas como el abonado orgánico, otras tan modernas como la fertirrigación. En ocasiones, como en el caso de la poda, se han necesitado siglos de práctica empírica (prueba-error) para su máxima optimización y perfeccionamiento.

El capítulo termina con dos apartados innovadores desde el punto de vista del sumiller, con demasiada frecuencia ajeno a este tipo de cuestiones que no debería ignorar. Por una parte, una clasificación general de los principales sistemas de conducción de la vid. Por otra, una interpretación sobre los modernos índices de calidad que

PLAGAS Y ENFERMEDADES

La vid recibe, a lo largo de toda su vida, una gran presión por parte de plagas y enfermedades que, si no se controlan, causan daños en la uva y disminuyen el rendimiento. Las afecciones, en el caso de ser muy graves, destruyen el

viñedo, lo devastan. Así sucede, por ejemplo, con la filoxera, un pequeño insecto que entre los siglos XIX y XX arrasó, casi por completo, los viñedos del Viejo Mundo. De hecho, una vid, por su capacidad de generar azúcares y desarro-

larse vegetativamente, es un medio ideal para acoger o alimentar a un amplísimo número de microorganismos y animales que encuentran en ella un recurso para su subsistencia: desde virus, bacterias, ácaros, nematodos y polillas hasta malas hierbas, pájaros, conejos y jabalíes se convierten en huéspedes indeseados. Viéndolo con perspectiva: un jabalí es 100.000 veces más largo y 760.000.000.000.000.000.000 veces más pesado que un virus, pero ambos son igual de peligrosos.

Los viticultores, con ayuda de los plaguicidas y las prácticas vitícolas, combaten estos agresores y patógenos adoptando diferentes estrategias: convencionales, integradas, ecológicas... ¿En qué se diferencian?



LOS SUELOS VITÍCOLAS

La geología (del griego *guê*, «tierra», y *logos*, «conocimiento»), es la ciencia que explica la naturaleza de las materias que componen la tierra. La relación entre el suelo y el vino es de los temas más complejos y, a veces, roza lo esotérico. ¿Realmente comprendemos lo que son minerales, rocas, piedras, salinidad o estructura química? La planta ¿Absorbe minerales?

De hecho, en numerosa bibliografías, portales divulgativos y, sobre todo, publicitarios, leemos con frecuencia indicaciones acerca de aromas y sabores supuestamente relacionados de forma directa con el tipo de suelo: «Este vino sabe a pizarra», «Se nota un toque de grafito»... Este tipo de afirmaciones tan generalizadoras –que se llegan a dar por válidas y se repiten de

manera acrítica con insistencia– son ambiguas, bastante superfluas y, aunque resulten muy atractivas para los consumidores, tienen poca base científica.

En este capítulo se intentan clarificar estos conceptos y ver qué hay

de cierto en ellos, estableciendo un estado de la cuestión acerca de uno de los temas más célebres y a la vez confusos: a nivel organoléptico, ¿qué aporta el suelo al vino?



EL CLIMA: FACTOR DE CALIDAD Y RIESGO

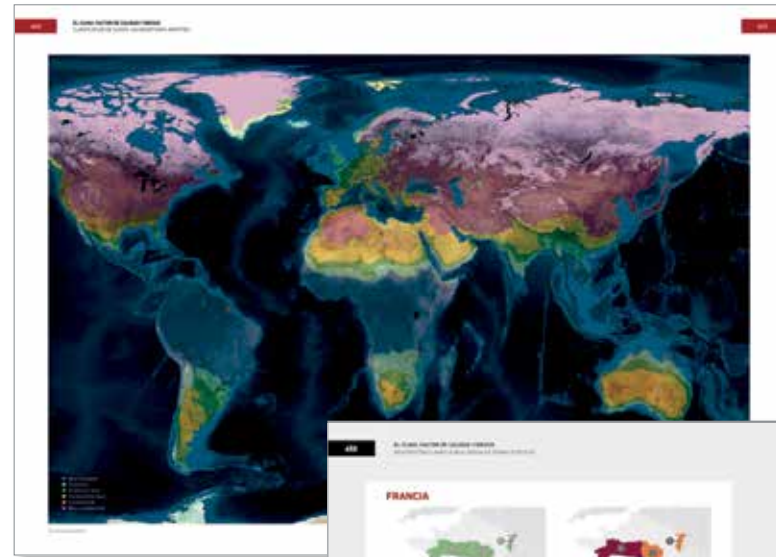
El clima es un factor clave en la calidad y el estilo del vino. Es habitual oír explicaciones del tipo «este es un vino de clima frío y, por tanto, de alta acidez y gran frescor» o «las condiciones climáticas de esta añada la convierten en una de las mejores».

El clima es un factor de la naturaleza –y, en consecuencia, de difícil control– que, indiscutiblemente, imprime un sello particular en los vinos.

En este capítulo se expone el *qué*, el *cómo* y el *por qué* de la relación

entre el clima y el sabor del vino. Para ello, se ha elaborado, tomando como referencia los trabajos del infatigable investigador climático Salvador Rivas-Martínez, un minucioso estudio sobre las condiciones climáticas de las principales regiones vitícolas del mundo. Además, se ponen en cuestión algunos temas que, a base de repetirse, han alcanzado casi la categoría de dogma. ¿Existe el «clima continental»? ¿Lo ideal para alcanzar un perfecto nivel de madurez es que exista un marcado contraste de temperatura entre el día y la noche?...

El capítulo finaliza con una enumeración de los mayores factores de riesgo, haciendo especial hincapié en el temido cambio climático.



Infographic showing climate data for France, Germany, Austria, and Hungary, including maps and tables of viticultural parameters.

El clima es un factor clave en la calidad y el estilo del vino. Es habitual oír explicaciones del tipo «este es un vino de clima frío y, por tanto, de alta acidez y gran frescor» o «las condiciones climáticas de esta añada la convierten en una de las mejores».



LA VENDIMIA: ¿LA ELABORACIÓN DE LA UVA?

La uva es un producto no elaborado. Sin embargo, las decisiones de vendimia modifican, irremediabilmente, el sabor y la composición del fruto. ¿Sería lícito considerar que el viticultor está *elaborando* la uva?

De hecho, para cualquier bodega, la vendimia es el momento más importante del año. Toca recoger los frutos y sacar provecho de todas las horas de esfuerzo e inquietudes a pie de viñedo. Es un periodo trepidante, intenso y agotador, aunque también bucólico y cargado de poesía. Si se lleva a cabo con éxito, es motivo de celebración para los viticultores.

Pero la vendimia no es arbitraria. Tiene unas bambalinas, un *backstage*, donde observamos que es un

proceso altamente tecnificado y profesionalizado. Controles tales como los «seguimientos de madurez» tienen como objetivo poder decidir cuál es el momento óptimo para la recolección, aquel en el que las uvas se encuentran en su cúspide de calidad. Para ello, existen diferentes analíticas, tanto de laboratorio como de cata (para su valoración organoléptica), que permiten tomar las mejores decisiones.

Asimismo, en este capítulo se exponen diferentes tipos de vendimias: mecánicas, manuales, nocturnas, etc. Todas ellas, como veremos, con sus puntos fuertes y sus debilidades.

COMPRENDER LA VITICULTURA A TRAVÉS DE LOS VINOS

Este capítulo es una recopilación de todos los conocimientos expuestos en el libro. Dicho de otro modo: cualquier persona que haya leído con atención la obra será capaz de comprender los casos reales que se exponen en esta sección.

Tras escoger tres viñedos notables que producen vinos excepcionales, y separados entre sí por más de 20 000 km, se han definido y ejemplificado todos los parámetros de calidad y estilo expuestos en el libro: localización, clima, suelos, poda (y otras prácticas vitícolas), enfermedades y tratamientos, etc. Finalmente, se han analizado y cumplimentado dichos parámetros con información veraz facilitada por las propias bodegas. Este capítulo nos hace *aterrizar*, al concretar conceptos teóricos llevándolos al *mundo real*.

Infographic titled 'COMPRENDER LA VITICULTURA A TRAVÉS DE TRES VINOS DE DIFERENTE PERFIL' showing wine bottles and associated data.

Infographic titled 'ENTREVISTA A WINGUT WWE, DR. H. THANISCH SOBRE EL VIÑEDO BERNKASTELER DOCTOR' featuring a vineyard scene and a table of data.