

La Cava Secreta

Año 1 - Número 1
julio 2020 - 1

La Ficha Técnica

Miguel Pérez Caffé, ingeniero agrónomo mendocino, nos guía por el mundo de los taninos en su columna habitual.

Desde La Bodega

Alvaro Bressia nos cuenta cómo es un día en su bodega



Vinazos By Landete

Alejandro se presenta y nos habla de unas de sus bodegas favoritas: Volver.

Historia y Maridaje

En esta edición Jorge nos habla del Maridaje por afinidad, con énfasis en la comida peruana.



Editorial	<i>página 3</i>
Vinazos by Landete <i>por Alejandro Landete</i>	<i>página 4</i>
Desde la Bodega <i>por Álvaro Bressia</i>	<i>página 5</i>
La Ficha Técnica <i>por Manuel Pérez Caffé</i>	<i>página 7</i>
Historias y Maridaje <i>por Jorge Oblitas</i>	<i>página 8</i>
Staff	<i>página 9</i>

Los contenidos son propiedad de sus respectivos autores. MOSTUM EIRL no se solidariza necesariamente con lo escrito por los autores de este magazine



EDITORIAL

En estos tiempos es normal lucir “la cava” frente a nuestros amigos; pero a lo largo de la historia, muchas veces las cavas tuvieron que ser escondidas. En España y Portugal para librarse de las leyes musulmanas que prohibían el vino (aunque sabemos que los árabes fueron bastante tolerantes en España), al final del imperio romano para proteger el vino de los saqueos bárbaros y durante la segunda guerra mundial para evitar que el Mariscal Hermann [Goering](#), mano derecha de Hitler y fundador de la Gestapo, se apoderase del botín más valioso de Francia: EL VINO. Todos estos hechos contribuyeron a darle un aura aún más especial a una bebida que nació al lado del agricultor, que se tomaba a cualquier hora del día y que durante siglos estuvo menos contaminada que el agua. Una bebida que del campo pasó a los palacios y a los templos, y que en algún momento se rodeó de un protocolo que lo alejó de la gente, para la cual había sido creado. Hemos rodeado al vino de protocolos y mitos que llevan a las personas a decir: “no tomo vino porque no conozco”, “sólo tomo vino con la comida”, “si te gusta el vino dulce es porque no sabes de vinos”, “los vinos con crianza en barrica siempre son mejores que los vinos jóvenes”, y podría llenar muchas páginas más con estas frases, tan lejanas de la verdad.

Así como las cavas secretas guardan historias que merecen ser contadas, nuestra revista busca contar lo que hay detrás de cada botella de vino de la mano de los que lo viven día a día. Agrónomos, viticultores, enólogos, bodegueros, sumilleres, evangelizadores e importadores tienen un espacio aquí para contarnos los secretos del vino... y cómo siempre digo: sin poses ni protocolos que impidan el disfrute de esta bebida.

Espero disfruten nuestras páginas y nos hagan llegar sus comentarios con el fin de servirlos mejor.

Jorge Oblitas
jorge@mostum.com



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO PARA LA SALUD

VINO Y PASIÓN



Mis primeras palabras quisiera que fuesen de agradecimiento a Jorge, por la oportunidad de escribir de vez en cuando en su revista. Jorge es un emprendedor nato, amante del conocimiento, amante de la comunicación, una de esas personas que le gusta hacer cosas distintas, y no olvidemos que los que hacen cosas distintas son los que cambian el mundo.

Conociéndonos

“Vino y pasión” son las dos palabras con las que me puedo definir, soy un cuarentón español, dedicado al sector del vino y rodeado de gente que ama el vino; mi padre, Emilio Landete, propietario de una bodega desde 1975 en la Manchuela y mi hermana, Elvira Landete, una renombrada enóloga en la zona, éste es mi entorno familiar. Siempre, y cuando digo siempre, es desde que tengo uso de la razón, he estado muy vinculado a la viticultura, la vendimia, el embotellado de vinos, las etiquetas, cápsulas, siempre rodeado física y espiritualmente de este sector; las conversaciones en casa son monotemáticas, las celebraciones continuas y siempre probando nuevos vinos. Recuerdo que en época de vendimias (recolección de la uva), me lo pasaba ayudando a mi padre a elaborar vino, por lo que, de niño, me extrañaba cuando alguien

desconocía el sector, ya que para mí era tan habitual. Inclusive compartía con mis amigos jugando a escondidas en la bodega de un pequeño pueblo de Albacete.

En cuanto mi padre tuvo la oportunidad, me puso a vender vinos, y 20 años después, aquí estoy, sólo que en un nuevo continente.

En mi carrera profesional, he conseguido muchos méritos, de los cuales me encantaría destacar el “Premio al mejor joven emprendedor 2013” con un proyecto de comercialización y promoción de vinos en Madrid llamado “El Sueño de Baco”. En esa época y en Madrid, conocí a mi encantadora esposa, panameña, con la que emprendí mi vida en Latinoamérica haciendo lo único que sé: vender vinos.

Espero en otras ocasiones, poder relatar mis experiencias, recomendaciones y conocimientos de esta pasión y conseguir transmitir un poco de emoción.

Para seguir con el título de este artículo, quisiera comenzar hablando de BODEGAS VOLVER, de RAFAEL CAÑIZARES. Admiración, es la palabra que tengo para esta bodega y este pedazo de enólogo. El proyecto de Bodegas Volver nace en 2004 de la mano de Rafael Cañizares enólogo de formación y viticultor por tradición familiar de más de cuatro generaciones vinculadas a la viña y al vino. Los pilares de la bodega se basan en el reposicionamiento de los vinos españoles de calidad, recuperando viejos viñedos de variedades autóctonas, que bien por sus bajos rendimientos, o por falta de relevo generacional, se hubieran perdido.

Si tenéis la oportunidad de probar cualquiera de los vinos elaborados por Rafael Cañizares, encontrareis un denominador común FRUTA MADURA. Según he conocido de este enólogo, la sobre maduración en la vendimia, es una de sus “manías”, y el resultado son unos VINAZOS sorprendentes, que no te dejarán insatisfecho.

Una flor es el emblema de la bodega, y que mejor que la flor de la fruta de la pasión, el maracuyá. Una excelente definición de esta bodega en una sola imagen. Como lo es la flor antes del fruto, Volver es una bodega joven y con mucha pasión, como la de Rafael Cañizares y todo su equipo.

La bodega está ubicada en la zona alta de la provincia de Alicante en España, concretamente en “La Marina Alta” zona reconocida especialmente por su altísima calidad en vinos Moscateles, aunque curiosamente la uva que predomina es la tinta Monastrell. De esta variedad encontraremos el TARIMA HILL, su vino más emblemático, 100% Monastrell con 15 meses de envejecimiento en roble francés. Un vino que hay que probar y mi recomendación de esta semana.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO PARA LA SALUD

UN DIA DE VENDIMIA

Hola, ¿cómo están? Mi nombre es Álvaro Bressia, y hoy los quiero invitar, a través de estas palabras, a que viajen al interior de mi bodega.

Empezaré contándoles quien soy. Mi padre es Walter Bressia, un enólogo muy reconocido en Argentina, que desde muy temprano se inició en el mundo del vino. Hoy contamos afortunadamente con su experiencia y conocimiento en nuestro proyecto familiar. Mi madre se llama Marita Illanes. Ella ha sido un pilar muy fuerte en la vida de Walter (desde ahora los llamaré por su nombre para orientarlos pero imagínense que son muy amigos de ustedes). Juntos han atravesado incontables mareas, y hoy en día Marita es el lado emocional e incondicional tanto de Walter como de nosotros, sus hijos.

Tengo 3 hermanos: Marita (sí, como mi mamá también), Walter (como mi padre de nuevo), y Antonella. Marita y Walter están casados y tienen unos hermosos hijos debo decir. Matías (mi cuñado) y Angie (mi cuñada) son mis hermanos de la vida. Matías trabaja en la bodega también.

Bueno, esos son los personajes de esta historia que será narrada en varios capítulos. Hoy los quiero sumergir en un ambiente familiar, como si estuvieran en sus casas, con mucho trabajo por hacer y varias manos para ayudar y cooperar para aliviar el trabajo en la vendimia.

Imagínense una mañana de verano, fresca, con suave brisa. Durante la ruta se puede ver el amanecer. Estacionan su vehículo, se toman un café (o un mate también, ¿por qué no?) acompañado de algún dulce (como el suspiro a la limeña que tan bueno es). En ese momento que terminan, escuchan a lo lejos el sonido de un camión cargado que remueve las piedras, y de a pocos se acerca a la entrada. De pronto oyen que un autoelevador a gas se enciende y se dirige a descargar los pallets de cajas de uva que esperan ser vinificadas en esta fresca mañana.



En ese momento arranca el día. Rápidamente los trabajadores de la bodega (Gustavo el encargado, Franco, Facundo, Cristian y Darío) se ubican en sus posiciones para que el trabajo sea en conjunto. La bodega tiene un espacio llamado sala de recepción, donde hay maquinarias que facilitan el trabajo. Se ubican de la siguiente forma: una mesa seleccionadora de racimos y hojas, luego una descobajadora-moledora y finalmente una bomba de sólidos y líquidos que conduce las bayas a los tanques.

En la recepción, los pallets con cajas se pesan en una báscula y las cajas las descargamos a mano en la mesa de selección, donde se separan hojas y racimos no deseados para la elaboración. Cada uno toma una posición que luego rotarán, para que todos sepamos como se trabaja en cada etapa de esta hermosa época del año que es la vendimia. Luego se separa el escobajo (es el raquis del racimo o la “parte verde” de la uva, para que todos entendamos el proceso) y las bayas (“granitos”) de uva se bombean hacia el tanque. Son tanques de acero inoxidable, de 10.000 litros de capacidad (También tenemos de otros tipos en la bodega). En ese momento, Antonella (ella es enóloga como mi papá) mide la temperatura y la cantidad de azúcar del mosto (jugo de uva). Antes estuvo hablando con mi hermano para decidir el futuro de este próximo vino. Estas conversaciones son de lo más común y se dan entre trabajos, en el momento de los remontajes, durante la recepción de la uva, luego de los análisis de laboratorio, etc. porque no hay un lugar fijo en donde nos reunamos, sino que mientras nos ocupamos de

los trabajos vamos pensando cómo seguir con la vendimia y con los próximos trabajos. Los trabajadores de la bodega han interpretado esto, y lo hacen de forma tan natural, que ya forman parte de esta gran familia.



En este momento es mediodía, y faltan camiones por recibir. En la bodega se escuchan bombas funcionando, mangueras que van de una parte de la sala de vinificación a otra, risas y una música de fondo para mantener el cálido ambiente. Mi padre, nuestro amigo, empieza con la degustación de tanques. Con la copa en mano y su cabeza dispuesta a cambios o lo que nos depare la vendimia, nos llama de a uno a la vez para no interrumpir la labor. Nos consulta que pensamos de este vino, del tanque que está enfrente de ustedes, y que es lo que él haría de modo que aprendamos de su experiencia. Al final de una conversación concluimos que “ese” mosto terminó su fermentación, ahora es vino, y que formará parte del próximo Profundo, el 2020. Mi hermana Marita conoce de los gustos de

nuestros vendedores, y asesora a nuestro amigo Walter, de la misma forma que aprendió desde muy temprano con él. también sugiere crear un vino nuevo, con su etiqueta y su presentación. Ella es muy creativa, y siempre está pensando en algo nuevo y diferente. Pasamos a degustar otro tanque y ella elige el Pinot Noir, su favorito.

Llega la hora del almuerzo y sabemos, porque podemos sentirlo, que hay una boloñesa cocinándose de la mano de mi madre Marita, nuestra amiga. Sabemos que va a ser un buen día, tenemos fideos esperando en la olla para acompañarlos de una salsa casera. Vamos de a 2 a comer, y cada uno puede conversar con Marita y contarle como viene el día de vendimia. Siéntense a la mesa a disfrutar del almuerzo mientras ella les pregunta ¿cómo están?, si necesitan algo, si quieren que ella los ayude, o si solamente los acompaña. Mi madre es muy amable, y le gusta trabajar en la mesa de selección, y acompañar a su compañero a probar tanques. Walter padre necesita de su degustación, porque las mujeres perciben otros gustos y aromas en los vinos.

De repente escuchamos voces de niños, como a las 15:30. Han llegado los sobrinos, acompañados de sus madres (mi hermana y Angie). Ellos quieren aprender, necesitamos que sepan y valoren el trabajo y entiendan cómo es la labor en la bodega. Se divierten probando los dulces jugos de uva recién molida y preguntando “¿no hay algún trabajito que pueda hacer yo?”. Angie los lleva a la mesa de selección y les enseña a separar racimos y hojas, con el cariño de una madre.

Vamos caminando entre los tanques, vemos mangueras que cruzan el piso con vino y otros con uva, Cristian realiza un remontaje, y mi cuñado Matías está arriba del tanque mojando bien el sombrero (son los hollejos o pieles de uva que forman como un “sombrero” encima del vino) para mejorar la extracción de color y aromas.

El día está terminando, descargamos el último camión de uva que llegaba, y ahora nos queda dejar la recepción bien limpia para empezar otro día de vendimia en Mendoza.

Estamos en el parque de la bodega, juntos, contando anécdotas y riéndonos de cómo él o ella se resbaló, o de cómo se manchó con vino. Brindamos con una copa de vino blanco, un Sauvignon Blanc muy aromático, fresco como quiere Walter, mientras el sol nos deja sus últimos rayos.

Nos saludamos, y caminamos entre el pasto hacia nuestros vehículos para ir a descansar después de un largo día, y con ansias de que sea mañana otro excelente día de trabajo, de risas, de charlas, de conocernos un poco más todos, de aprender, de compartir.



Alvaro Bressia
alvaro@bressiabodega.com

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO PARA LA SALUD

LOS TANINOS EN LA FICHA TÉCNICA

¿Qué son los taninos? ¿Qué significa lo que leemos en las etiquetas referido a ellos?

Los taninos son sustancias polifenólicas¹ del vino, y son responsables de la sensación de volumen o cuerpo que sentimos al beberlo.

Estas sustancias se encuentran en las semillas de la uva y se extraen en presencia de alcohol, durante la fermentación alcohólica, variando su cantidad y composición con las diversas variedades y climas en donde se cultiva la vid.

Al requerir la presencia de semillas en fermentación estamos hablando generalmente (no estrictamente) de vinos tintos.

La cantidad y calidad de los taninos presentes en un vino puede ser modificado por algunos factores como: momento de cosecha (esto da la mayor o menor madurez de taninos) y maceración post fermentativa (aumenta la cantidad de taninos). También en algunos vinos se pueden agregar taninos naturales además de los de la propia uva para aumentar el cuerpo o la carne del vino, siempre teniendo en cuenta el objetivo deseado.



Como es un tema super amplio vamos con algunos ejemplos de cosas que lees en etiquetas respecto a este tema:

- Taninos dulces: se suele decir que son dulces por la suavidad que producen en el paladar. Por lo general son taninos que provienen de uvas bien maduras
- Taninos redondos: Parecido al anterior habla de un vino que proviene de uvas bien maduras o un vino que tiene estiba o crianza, lo que hace que se suavicen con el paso del tiempo.
- Tánico: se dice que un vino está tánico cuando los taninos presentes en el son muy reactivos, y producen esa sensación de aspereza en la boca. Esto no es malo siempre, solo tener en cuenta que, en esos casos, se suele estar frente a un vino joven, en el cual los taninos suelen ser más reactivos. También un vino puede estar tánico cuando es un vino de guarda, y se toma antes de lo previsto



Tengan siempre en cuenta que el vino es una mezcla de ciencia y arte, por lo que no todo debe encasillarse siempre, y que no hay recetas únicas para hacer vino, ¡lo más importante es que lo disfrutemos!

Espero que estas líneas les sirvan para acercarse más a este maravilloso mundo del vino

¡Salud!

Manuel Pérez Caffé
manuelperezcaffe@hotmail.com



¹ Los polifenoles son componentes que están presentes de forma natural en las plantas, y aunque el cuerpo humano no los necesita para sustentar la vida, pueden ejercer efecto positivo en nuestra salud. Las frutas y hortalizas son fuentes de polifenoles, así como el chocolate y las uvas. Los polifenoles son reconocidos por sus propiedades antioxidantes.

MARIDAJE POR AFINIDAD

Dentro de las muchas formas que tenemos de tomar el vino, hacerlo junto a un plato de comida es una de las más satisfactorias; más aún en nuestro país, en donde nuestra comida “de diario” es de las más ricas del mundo. Teniendo platos a la altura de las grandes cocinas del mundo, es lógico pensar que los mejores vinos del mundo también son dignos de nuestros platos, y ese es uno de los temas a tocar en esta columna.

Maridaje significa combinar armoniosamente algo, y en el maridaje por afinidad vamos a encontrar la combinación “*plato – vino*” pensando en lo que tienen en común. Por ejemplo, un vino blanco con marcada acidez (no tanta como para torcer el gesto, pero sí la suficiente para notarla y sentir que el vino es fresco) es fácil de asociar con un cebiche (por ejemplo, un verdejo); pero si el vino además de tener esa frescura, tiene otras características como por ejemplo un poco más de untuosidad; fácilmente podremos maridarlo con alguno de nuestros platos frescos y cremosos como un tiradito o un arroz con mariscos. Si el vino tiene cuerpo y aroma a especias, probablemente lo asociemos a alguno de nuestros guisos o tal vez a un lomo saltado. En ese sentido yo he maridado muchas veces el tarima Monastrell con lomo saltado, asado con puré y hasta carapulcra con el consiguiente festejo de los comensales.



Una buena parte de nuestros platos son herencia de España (hasta los que tienen origen árabe), pues los españoles llegaron acostumbrados a una dieta rica en carnes y encontraron un país que comía abundantes vegetales. Así pasamos de un primer “disgusto”, al gusto de la creación de nuevos platos basados en ambas cocinas, y si nos fijamos en el mapa culinario de España, veremos que hay una región que tiene mucha afinidad con la forma en que comemos los peruanos: ALICANTE, por su alto consumo de arroz. Se dice que “el arroz en Valencia crece, y en Alicante se cuece”. Por eso he tratado de probar vinos alicantinos con nuestros platos con excelentes resultados, especialmente los hechos en base a uva Monastrell que dependiendo de su intensidad maridan con guisos sencillos hasta con un potentísimo arroz con pato (los invito a probar un TRIGA con este plato).

Por el lado de nuestros vecinos del sur, los peruanos nos hemos acostumbrado mucho al Malbec argentino que, en su forma más tradicional (bien afrutado), marida muy bien con nuestras pastas y arroces como unos buenos tallarines rojos o un arroz con pollo. Recordemos que nosotros hacemos la salsa roja de los tallarines con zanahoria, lo que le da un dulcecito que va muy bien con el Malbec. Hablando de vinos dulces, un dulce natural argentino bien hecho tiene el grado correcto de acidez; y por eso puede maridar muy bien con postres de ese tipo. Para esta edición me gustaría recomendar un PRISIONERO CHENIN DULCE maridado con un Pie de Limón. Este vino está tan bien equilibrado en su relación dulzura-acidez que, combinado con el pie de Limón, hace que el postre se vuelva menos empalagoso y se pueda disfrutar mejor de la crema, mientras que la acidez disminuye dando paso al sabor del limón. Pruébenlo y me cuentan.



Nos vemos.

Jorge Oblitas
jorge@mostum.com

NUESTRO STAFF



Jorge Oblitas

Wine Evangelist de Mostum Vino Club, Jorge está enfocado en su labor de educar a sus seguidores en todo lo referente al mundo del vino. Pueden ver su blog en www.mostum.com

Alejandro Landete

Es el Export Manager de Bodegas Volver, Arzuaga y Garciarévalo; como tal siempre está viajando por Latinoamérica difundiendo los buenos vinos españoles y aprendiendo sobre la gastronomía local. Nació y creció al lado del vino, lo que lo convierte en un experto apasionado en el tema.



Alvaro Bressia

Heredero de la leyenda de Walter Bressia, está a cargo de la finca que tiene la bodega en Agrelo, Luján de Cuyo. Trabaja en la bodega junto a sus padres y hermanos y está a 2 materias de recibirse de Ingeniero Agrónomo en la Facultad de Ciencias Agrarias de Mendoza.

Manuel Pérez Caffé

Es ingeniero agrónomo con experiencia en diferentes momentos del proceso del vino. Ha trabajado con enólogos y en el campo teniendo contacto directo con las cepas dedicado a su pasión: Elaborar vino. Ha trabajado y es asesor de importantes bodegas argentinas y lidera el proyecto personal que tiene con otros dos agrónomos llamado SARAPURA.



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO PARA LA SALUD