



ENATE UNO'2003 Chardonnay

Jesús Artajona

Los que siguen la trayectoria de ENATE saben que disponemos de dos vinos monovarietales de chardonnay de características muy diferentes; por un lado el Chardonnay-234 explota el carácter más exótico, fresco y nervioso de esa uva blanca, mientras que el Chardonnay fermentado en barrica presenta un carácter más untuoso, complejo y exuberante. No cabe duda de que ambos gozan de un reconocido prestigio entre los amantes del buen vino; sin embargo hemos querido dar una vuelta más de tuerca a la vinificación de esta uva tan versátil y agradecida. Tras varios años experimentando nuevas estrategias de trabajo, la añada del 2003 fue la primera que nos convenció plenamente para elaborar este vino único y exclusivo que hoy presentamos.

El ENATE UNO'2003 es un vino de pago en el sentido más amplio de la expresión, con la huella de su terruño; como ya ha quedado reflejado en el artículo de este mismo número de la Enateca que habla de las cepas del ENATE UNO, este chardonnay procede de un viñedo de más de 20 años: el pago de Planacor, situado a 430 metros de altura. La meseta de Planacor goza de un microclima que podemos calificar como "mediterráneo de interior" de inviernos moderados y veranos secos y cálidos, con una humedad relativa es baja y hay una elevada oscilación térmica a lo largo del día, durante el periodo de maduración. Además, al tratarse de un viñedo de secano y al aplicar la noción de "hang time", apurando la fecha de vendimia, se produce un cierto estrés hídrico que

disminuye la acumulación de aromas vegetales al mismo tiempo que se concentra la uva en aromas y azúcares. La maduración de nuestro chardonnay de Planacor es lenta ya que buscamos siempre el efecto sombra que disminuya la canícula estival y dulcifique la temperatura alrededor del racimo. La vendimia de este pago se realizó el 12 de agosto del 2003, entre las 7 y las 11 de la mañana en cajas de 15 kg. Tras una breve maceración pelicular, sólo recogimos el mosto flor, con un equilibrio de ensueño entre azúcar y acidez.

Siguiendo los principios de la enología menos intervencionista, realizamos una auténtica vinificación a la carta, comenzando con un desfangado del mosto a baja temperatura durante 60 horas para limpiarlo y reducir el contenido en metoxipirazinas que pueden aportar aromas herbáceos.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en barrica nueva de roble francés de grano fino (1,5 mm), tostado medio, en una sala acondicionada a 12°C para evitar que se produzcan picos en la temperatura de fermentación.

El vino realiza parcialmente la fermentación maloláctica y se enriquece con aromas lácticos y de torrefacción. Conviene tener en cuenta que un vino como el ENATE UNO, de alta graduación, bajo pH y casi desprovisto de nutrientes, es un medio muy hostil para el desarrollo de las bacterias lácticas. Precisamente, la realización de un intenso deburbado fuerza a las levaduras a liberar manoproteínas que, además de aportar nutrientes, fijan los ácidos grasos tóxicos para las bacterias y facilitan la maloláctica.

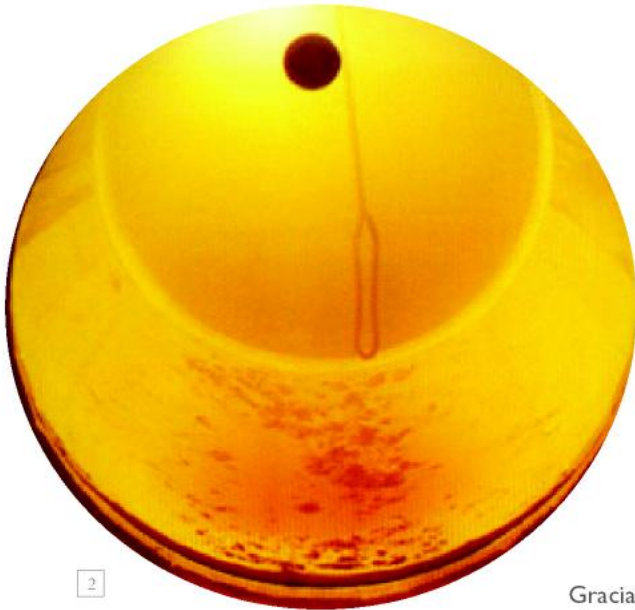
La crianza de un vino tan especial, graso y complejo se lleva a cabo sobre sus lías, ajustando el nivel de turbidez para mantener un colchón coloidal que amortigüe el impacto sensorial de la barrica y respete el carácter varietal. La añada del 2003 no fue de las más ricas en aminoácidos azufrados, por lo que no hubo que recurrir al *bâtonnage* de aireación; tan sólo se practicó el *bâtonnage* de construcción para introducir un poco de músculo alrededor de una columna vertebral un tanto rígida.



chardonnay

1 Chardonnay

2 3 *Bâtonnage*



2

Gracias a ese removido de las lías, el vino se enriquece en polisacáridos que proceden de la pared celular de levaduras y bacterias. La autólisis de estas células es la responsable de que el vino despliegue una impresionante carnosidad en el paladar.

El ENATE UNO'2003 permanece en bodega desde el 15 de agosto de 2003 hasta el 11 de abril de 2005; a continuación, de cara a su estabilización, el vino reposa en un pequeño depósito hasta el día de su embotellado, el 25 de agosto del 2005. Aun a costa de desnudar al vino y someterlo a un cierto estrés o de ser tildado de tecnócrata por parte de los antifiltracionistas, nunca me han dolido prendas al manifestarme partidario de que nuestros vinos soporten el nivel de filtración necesario para asegurar su correcta estabilidad microbiológica en la botella. Sin embargo, el ENATE UNO'2003, como vino exclusivo que es y debido a sus especiales características analíticas, requiere un mimo más personalizado y se pueden asumir ciertos riesgos; por lo tanto, no lo hemos clarificado ni estabilizado por frío. Por consiguiente, es posible que aparezcan sedimentos durante su crianza en la botella.

Siempre hemos oído afirmar que la asignatura pendiente de la enología española es la de los vinos blancos. Estoy convencido de que esa crítica pasa por alto los enormes avances que se han realizado en nuestro país en el mundo de los blancos; en cualquier caso, el ENATE UNO'2003 destierra de forma implacable y definitiva esa imagen de fragilidad y escaso potencial de envejecimiento que algunos achacan al blanco español. Este es un vino, sin duda, de largo recorrido y enorme potencial.



3

ENATE UNO'2003

Chardonnay

VARIETADES DE UVA

Chardonnay de nuestro pago de Planacor, sobre un suelo de textura franco-arenosa en un microclima "mediterráneo de interior".

VENDIMIA

Manual, realizada la mañana del 12 de agosto del 2003 en pequeñas cajas de 15 kg de capacidad.

VINIFICACIÓN

Tras un deburbado en frío durante 60 horas del mosto de yema, se lleva a cabo la fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés de grano fino (1,5 mm), tostado medio, en una sala acondicionada a 12°C para evitar que se produzcan picos en la temperatura de fermentación.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.

A continuación y previa adaptación de las bacterias lácticas al alcohol y al pH, el mosto realiza la maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

CRIANZA

La crianza del vino se lleva a cabo sobre sus lías, ajustando el nivel de turbidez para mantener un colchón coloidal que amortigüe el impacto sensorial de la barrica y respete el carácter varietal.

El vino permanece en barrica desde el 15 de agosto de 2003 hasta el 11 de abril de 2005.

EMBOTELLADO

Siguiendo los principios de la enología menos intervencionista, el vino no es clarificado ni estabilizado, por lo que pueden aparecer sedimentos en botella. Tras la crianza en barricas el vino reposa en un pequeño depósito hasta el día de su embotellado, el 25 de agosto del 2005.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

Vino blanco original, diseñado a pie de viña y elaborado según una exclusiva vinificación a la carta. Grande y de largo recorrido.

CATA

Su nariz es un continuo desfile de notas lácticas, de melocotón maduro, de frutos secos, turrón y torrefactos sobre un elegante fondo mineral. En boca el vino combina con destreza la frescura con una extraordinaria carnosidad.

