

GEWÜRZTRAMINER

2017



Jesús Artajona

Director Técnico ENATE

Cuando en 1992 plantamos gewürztraminer en la parcela 230 del valle de Enate (sí, es un viñedo que está a apenas 100 metros de la parcela 234), sabíamos que estábamos ante una variedad de uva y un terreno con unas características idóneas para elaborar un vino de gran nivel:

—La explosividad floral de esta uva, que procede de su riqueza en compuestos terpélicos como el linalol, el citronelol, o el terpineol, entre otros, y que imprimen a los vinos sus aromas especiados, de rosa, lavanda o lichi.

—Las características de los suelos de Enate, frescos, profundos, con textura franco-arenosa, menos calcáreos que en otras zonas, junto al clima influenciado por la cercanía del Pirineo y el contraste de temperaturas noche-día durante el período de maduración, nos hacía presagiar una magnífica adaptación a nuestro territorio. Enseguida pudimos refrendar que el Somontano es una denominación privilegiada, capaz de dar cobijo a variedades de origen centroeuropeo. Poco a poco fuimos conociendo mejor a la variedad y, debido al éxito y excelente acogida de los consumidores, ampliamos la superficie del viñedo de “Gewürz”, como le llamamos en ENATE. Y hasta conseguimos exportarlo a Alemania, cuna de los grandes Gewürztraminer de la cuenca del Rin. ¡Comprobado! Ese tandem de atributos que intuíamos cuando empezamos en 1992, su personalidad terpélica y su adaptación al Somontano eran una realidad totalmente contrastada.

Pero, además, con el paso del tiempo pudimos comprobar que, si teníamos paciencia y dejábamos que el vino madurase algunos años en botella, lográbamos el *hat-trick* soñado ya que, a sus aromas florales y a su excelente adaptación a nuestro clima, se unía un potencial de mejora en la botella inusual con otras variedades blancas.

Por citar un recuerdo ya más reciente, allá por el 2016 recibimos en bodega unas 20 cajas de ENATE Gewürztraminer 2011. Se trataba de un buen cliente que deseaba cambiar a la añada que estábamos comercializando en ese momento, la del 2015. El vino estaba extraordinario, en su plenitud. Había disminuido su carga floral, lo que hacía más fácil maridarlo con los platos de nuestra cocina. Se había enriquecido en tonos balsámicos y almibarados de gran elegancia y discurría por el paladar con más volumen y con una textura casi crujiente. Una delicia. Mucho más interesante que el “vino joven”.

En muchas ocasiones, en las catas que hacemos en bodega con quienes nos visitan, les ofrecía ese Gewürz 2011. Nadie acertaba a desvelar su añada, ya que su color y aspecto visual no correspondían al de un vino blanco de 5 años, dominado todavía por reflejos glaucos y sin apenas matices dorados. Era una sorpresa para todos. Por aquella época,

recibimos la visita de un crítico enológico de gran categoría. Y sí, también se quedó boquiabierto al disfrutar de la magnífica evolución del vino. Recuerdo que, cuando salimos de la sesión de cata, me dijo: “Ese es el Gewürztraminer que teníais que estar vendiendo ahora, no el más joven del 2015”.

Tenía toda la razón, pero ahí topamos con las modas y las querencias de nuestro sector en el que gran parte de los consumidores e, incluso, de los profesionales del vino, son muy reticentes a tomar un blanco que no sea el de la añada más reciente. Por supuesto, hay vinos blancos que son diseñados para ser

consumidos en su primer año de vida, pero hay que reconocer que también hay otra categoría, con más peso y estructura, que gana con el paso del tiempo y goza de un magnífico potencial de envejecimiento.

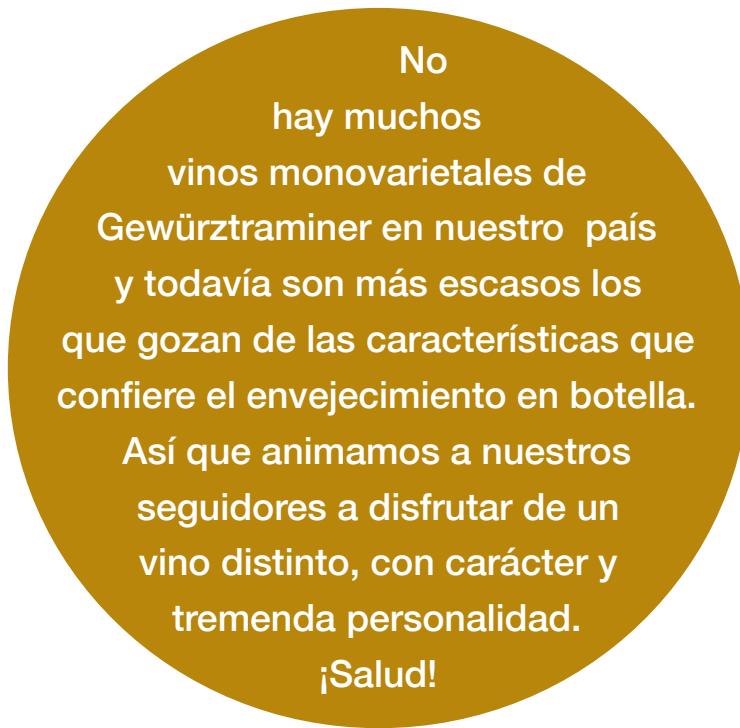
En nuestro caso, no solo el Gewürz es un vino con clara vocación de vino de guarda. Nuestro ENATE Chardonnay-234 es un buen ejemplo de un vino joven que luce su chispa varietal tras 2-3 años en botella, incluso más. Y la guinda la pone nuestro ENATE Chardonnay fermentado en barrica, con el que disfrutamos de catas verticales que llegan hasta la añada 2000 en perfecto estado de revista.

Si observamos las añadas que se comercializan en Alsacia o Alemania, donde se elaboran algunos de los más grandes Gewürz, difícilmente encontramos vinos del año. La mayoría salen al mercado con 4-5 años de botella. Razón no les falta.

Aunque entremos en el terreno de la obviedad, conviene recalcar que, cuando probamos un vino

blanco de 4, 7 o de 10 años, no podemos esperar que se mantenga con las mismas características que cuando es rabiosamente joven, por supuesto. En varias ocasiones me he encontrado con clientes y amigos que esperan encontrar un vino similar al que toman recién salido de la bodega y, claro, pueden resultar decepcionados al no cumplirse sus expectativas. Por eso, es crucial transmitir el mensaje de estar abierto a nuevas experiencias sensoriales cuando abrimos un blanco de cierta edad, más maduro.

Ahí radica precisamente la magia del proceso de óxido-reducción que se lleva



ENATE

BOCETOS
GEWÜRZTRAMINER
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOCETOS es una nueva idea de ENATE que permite compartir, con los amantes del vino, los productos todavía inmersos en procesos de investigación del equipo técnico de la Bodega.

EN NARIZ, LA FRUTA CONFITADA, LOS TOSTADOS, LAS MIELES Y LA PASTELERÍA SE ENTRELAZAN ARMONIOSAMENTE. EN BOCA ES VOLUPTUOSO, GRASO Y EXTRAORDINARIAMENTE LARGO.

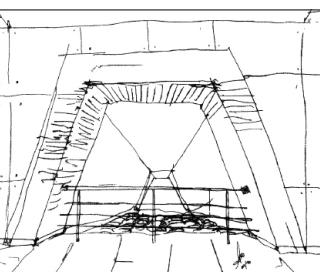
Variedad: Chardonnay de la parte más pedregosa de Planacor.

Vendimia: manual, en pequeñas cajas.

Vinificación: el mosto flor fermenta en barricas nuevas de roble francés de grano fino con *bâtonnages* regulares, permaneciendo en ellas 12 meses. El vino no es clarificado ni estabilizado por lo que puede presentar sedimentos de bitartratos.

Contiene sulfitos.

EMBOTTLED IN THE PROPERTY OF
VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN, S.A.
SALAS BAJAS-ESPAÑA-PRODUCE OF SPAIN
R.E.N. 7186-HU



ENATE

BOCETOS
GEWÜRZTRAMINER
2017

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Boceto original de la cata de Enate. José Manzanares - Arquitecto

a cabo en la botella y que logra modificar la estructura de muchos compuestos, variando así su abanico aromático. Nosotros, las personas, tampoco permanecemos inalterados con el paso del tiempo. La curva de la vida avanza y cada uno de nosotros tiene su particular *flor de la vida* y no todos llegamos en el mismo momento. Resulta paradójico que el envejecimiento de los vinos esté más relacionado con el proceso de reducción en botella mientras que el de las personas es claramente un proceso de oxidación celular. Justo lo contrario. Sí, nos vamos oxidando conforme pasa el tiempo.

Dentro del catálogo de obligaciones que tenemos las bodegas, destaca la responsabilidad de educar a los consumidores. Además de usar un lenguaje directo, sencillo, que no

sea hermético ni esotérico, hemos de guiar y ayudar a los amantes del vino a descubrir distintos perfiles sensoriales para hacer más placentero su acercamiento al vino.

A mediados del año pasado, ofrecimos en nuestra web una cata online comparativa de dos añadas de nuestro ENATE Gewürztraminer: la 2019 y la 2017. Optamos por ser algo conservadores. Podíamos haber probado un Gewürz del 2004 o 2005, ambos en un estado soberbio, con garra todavía y con una nariz de gran complejidad y elegancia. Pero nos pareció más oportuno seleccionar una añada sin tanta carga balsámica y sin esas notas de hidrocarburos que a algunos les podría dejar “en fuera de juego”. Y fue una experiencia muy gratificante por la que recibimos numerosas felicitaciones.

[CLICK EN BOTELLA](#)

