

Paul Draper:

filósofo, enólogo y leyenda

ESCRITO POR
Por Vivi Calderón
Sommelier



CHARLA CON UNO DE LOS enólogos más respetados e influyentes de Estados Unidos, y un convencido de la necesidad de volver a los vinos preindustriales.

Paul Draper (1936) es, sin duda, uno de los enólogos más respetados de Estados Unidos y probablemente el más influyente de ese país. Un verdadero pontífice del vino estadounidense.

Pionero de los grandes cabernet del Nuevo Mundo y principal defensor del zinfandel californiano, Draper es reconocido en el panorama enológico por sus principios de mínima intervención, y por ser un protagonista del movimiento que busca el regreso a los vinos preindustriales.

Desde 1969 es el enólogo jefe de Ridge Vineyards, una bodega que nació en 1885



y que él ha convertido en una de las más prestigiosas de California.

Su vino Ridge Monte Bello '71 ocupó un muy honroso quinto lugar en el famoso 'Juicio de París' de 1976, siendo superado por el también californiano Stag's Leap Wine Cellars 1973 (puesto número 1 en los tintos) y los franceses Château Mouton-Rothschild 1970 (2), Château

Montrose 1970 (3) y Château Haut-Brion 1970 (4). Pero lo más interesante es que en la revancha del 2006, para conmemorar los 30 años del 'Juicio de París', el Ridge Monte Bello '71 se ubicó en el primer lugar, demostrando, de paso, que esto de que los vinos del Nuevo Mundo son de corta vida es algo bien relativo.

Amante de la distinción y la complejidad profunda de los vinos, este filósofo de la Universidad de Stanford y enólogo autodidacta se aleja de las modas del vino californiano actual, y nos recuerda que la más alta expresión de la elegancia permanece en la sencillez y la naturalidad.

En esta entrevista habla de lo aprendido en estos más de 50 años de experiencia, lo que espera del vino californiano y de su legado en este intrincado y fascinante mundo.

VINOS *Usted ha sido parte y testigo de la evolución de California. ¿Qué momento consideraría el más clave de esta historia?*

PAUL DRAPER Hay varios, pero diría que el 'Juicio de París', en 1976, fue fundamen-

tal, porque en ese momento los productores californianos vieron su potencial. Además, fue una gran sorpresa, pues ninguna de las bodegas que participamos sabíamos que los vinos que había adquirido Stephen Spurrier en el '76 iban a ser usados en una cata comparativa contra los mejores vinos franceses.

V *¿Qué esperaría del futuro del vino californiano?*

PD Teniendo en cuenta que mi interés está en el vino de altísima calidad, esperaría que pequeños y medianos productores le dieran la oportunidad a sus viñedos de demostrar que sí pueden tener un carácter propio. Si un productor encuentra que sus uvas tienen una calidad consistente y un carácter que las distingue, puede y debe aspirar a hacer vino más real, menos invasivo. Uno donde el productor guíe el proceso productivo para lograr que el carácter de las uvas de un sitio particular sea el que determine el carácter del vino, en vez de tratar de convertir a ese vino en una imitación de otros.

V *¿Alguna tendencia que le preocupe?*

PD Sí, el hecho de que en California muchos empezaron en 1997 a producir vinos sobre maduros de muy altos niveles de alcohol: los llamados *fruit bombs* (bombas de fruta). La realidad es que estos vinos no complementan las comidas, no envejecen bien y no presentan mayor complejidad.

V *¿Cree que el norte de California todavía está en la búsqueda de su identidad en el mundo del vino de calidad?*

PD En los inicios y mediados de la década de 1990, los mejores productores hacían vinos de talla mundial, siguiendo a los mejores exponentes de los 60, 70 y 80. Vinos sin sobreextracción y sin abuso de la madera que envejecían bien. Un estilo y calidad que podía competir con muchos de los mejores vinos europeos. Sin embargo, en 1997 hubo una cosecha de clima perfecto que causó que prácticamente todas las bodegas alcanzaran la madurez de la uva al mismo tiempo. La fermentación ocupó todos los tanques disponibles sin dejar espacio para el resto de uvas que quedaban aún en la vid, y que seguían madurando sin parar. El vino resultante de esta añada representó un cambio dramático. El estilo previo de vinos balanceados, alcohol moderado e interesante complejidad se reemplazó por intensa fruta compotada y alco-

hol elevado. Infortunadamente, muchos de los principales críticos elogiaron este nuevo estilo y los productores californianos que aspiraban a producir vinos de alta gama, decidieron que este era el estilo que los iba a diferenciar. Ellos creyeron que habían encontrado la identidad del vino californiano, pero por desgracia, pronto quedó claro que en otros lugares del mundo, como el sur de Francia o algunas áreas de Italia, también eran capaces de producir ese estilo 'único' de vinos.

V *¿Cuál es la principal motivación del estilo pre-industrial de sus vinos y qué tanto preconiza?*

PD Tuve la oportunidad de probar y guardar muy buenos vinos durante los 60 y 70, cuando los mejores del mundo tenían precios razonables. Grandes añadas de Burdeos de 1920, 28, 29, 45, 46, 47, 48, 49, 53, 59, 61... También tuve la posibilidad de probar un inusual número de añadas de los más finos vinos de cabernet sauvignon de California de mediados y finales de la década de 1930, justo después de que finalizara la prohibición. Vinos que se elaboraban usando métodos básicos de producción y solo con aditivos básicos, no invasivos. A esto llamo vinos preindustriales, los que no se elaboran usando 50 o más químicos, ni máquinas ultramodernas desarrolladas después de la II Guerra Mundial, en la revolución industrial del vino, que aún continúa. Lastimosamente estos métodos modernos se enseñan hoy día en las facultades de enología. Yo pienso que deberían limitarse a la elaboración de vinos del día a día, en los que claramente pueden ayudar a mejorar la calidad de la uva corriente. No para los grandes vinos. He tenido la oportunidad de comparar vinos preindustriales con los que se están elaborando bajo este enfoque más moderno de la posguerra y no cabe duda alguna sobre cuáles son los más refinados y complejos.

V *A partir de la cosecha de 2011, su bodega, Ridge, decide mostrar en la etiqueta de sus vinos la lista completa de lo que se utilizó en su elaboración. ¿Qué espera lograr con este gesto de honestidad y transparencia?*

PD Mostrarle a otros productores que en el vino la muy alta calidad se puede lograr con una mínima intervención humana. Esperamos poder convencer a los productores de vinos premium que los riesgos que esto implica son bastante bajos e igualmente

MÚLTIPLES RECONOCIMIENTOS

- 2000 Hombre del año Decanter, Reino Unido
- 2000 Distinción al Servicio. Wine Spectator, EE. UU.
- 2000 Enólogo del Año, Food & Wine, EE. UU.
- 2005 Reconocimiento a toda una vida. Wein Gourmet, Alemania
- 2006 Personnalité de l'Année, Les Grand Prix du Vin, Bettane+Desseauve, Francia
- 2006 "Winemaker of the year". Enólogo del Año. San Francisco Chronicle, EE. UU.
- 2013 "Winemaker's winemaker" Enólogo de los Enólogos. Institute of Masters of Wine (IMW)





inspirarlos a exponer voluntariamente sus ingredientes en las etiquetas.

V *Es innegable que el planeta siente cada vez más los efectos del calentamiento global. ¿Cree usted que la adición de agua será más y más común ante el exceso de calor y el consecuente mayor nivel de alcohol en los vinos? ¿O se trata de una práctica que siempre ha existido y la mayoría de nosotros no conocía, hasta ahora, que usted empieza a mostrarlo abiertamente en su contraetiqueta?*

PD El agua siempre ha sido añadida ocasionalmente. Es cierto que a medida que algunos productores de cabernet sauvignon se han esforzado por obtener más notas de frutos negros maduros y menos presencia de frutos rojos y complejidad, el nivel de alcohol que se obtiene resulta cercano al 16 por ciento. Bajar el nivel de alcohol pero no las notas de fruta sobre madura es lo que obtienen al agregar agua. Nosotros raramente hemos agregado agua a nuestros cabernet, sin embargo sí a los vinos de zinfandel. Esta uva madura tan rápidamente en climas cálidos que inclusive muchas veces la vendimia no

logra ser lo suficientemente rápida para recoger todas las uvas antes de su madurez plena. Nosotros simplemente somos transparentes al mencionar la adición de agua en añadas ocasionales de zinfandel, creo sinceramente que muchos tendrían que mencionarlo cada año si fueran totalmente honestos al respecto.

V *¿Qué es lo que hace que sus cabernet sauvignon y zinfandel sean tan diferentes a los del resto de California?*

PD Para que el zinfandel pueda mostrar fruta opulenta, requiere de un punto porcentual más de alcohol y madurez que el cabernet. Los cabernet de Ridge están en un rango de alcohol de 12,8 por ciento a 13,8 por ciento, mientras que los zinfandel están entre 14 y 14,9. Comparando, otros zinfandel de la categoría premium suelen estar entre 15 y 16,5 de alcohol, lo que consideramos sobre maduro. Y la mayoría de cabernet de California están entre los 14,9 y 15,9, algunos incluso, un poco más alto. Nuestro Ridge Monte Bello 1971, el vino ganador del Juicio de París en el año 2006, tuvo un nivel de alcohol del 12,2 por ciento.

V *¿Qué busca lograr en sus vinos?*

PD Lo que se aprecia en mis vinos es armonía, incluso en su juventud. El vino debe ser fresco y de acidez presente pero nunca pesado o, en su defecto, plano. La fruta debe ser la protagonista con un ligero matiz de madera por su envejecimiento en roble. Larga guarda que aporta más complejidad, unos 10 a 20 años para los cabernet y 5 a 15 años para los zinfandel.

V *Ridge hizo su primer zinfandel en 1964 y aunque hoy produce algunos por ciento zinfandel, sus dos vinos emblemáticos (Lytton Springs y Geyserville) siempre han sido mezclas con otras uvas como petite syrah, carignan, mataró (mourvedre) y alicante bouschet. ¿Cree usted que la mejor expresión de zinfandel se consigue al mezclar la cepa?*

PD Desde la década de 1880 y hasta principios del siglo XX, casi todos los viñedos de zinfandel se plantaban junto a otras variedades. Aprendimos en el 70 con Ridge Geyserville que las variedades adicionales creaban un vino más complejo. Por ejemplo, la añada 1973 incluyó petite syrah y carignan plantadas en el mismo viñedo de zinfandel de principios del siglo XIX. La añada 1974 se hizo a partir de viñas viejas 100 por ciento de zinfandel. Aunque las dos añadas mostraron mejorar con el envejecimiento en botella, era claro que el vino de 1973 tenía una mayor profundidad y complejidad, considerándose un vino de talla mundial. Hemos aprendido en los últimos diez años que al replantar una parte del viñedo, si lo hacemos exclusivamente con zinfandel, la vid debe alcanzar diez años de edad o más para que sea lo suficientemente elegante para ser incluida en nuestros vinos. Sin embargo, descubrimos que si el viñedo está plantado con zinfandel más esas variedades de uva complementarias, estos mostos pueden incluirse en nuestros mejores vinos cuando la vid tiene tan solo seis o siete años de edad. Así que sí, creo que la expresión ideal de la uva zinfandel emerge de esta mezcla tradicional de cepas.

V *Sus elegantes cabernet suelen relacionarse con un estilo similar al del Viejo Mundo, sin embargo, envejecen en barricas de 100 por ciento roble americano. ¿Cuál es el motivo?*

PD Históricamente, los principales châteaux de Burdeos no usaban roble francés, utilizaban roble de los bosques que bordean el sur y el este del mar Báltico. En la década de 1860 a 1870, y en la maravillosa añada de 1900, se realizaron pruebas de largo plazo en cada uno de los châteaux clasificados como Premier

POR UN COMPAÑERO DE ESTUDIOS

Su primer contacto con el vino se produjo cuando dejó su granja familiar en Barrington, Illinois, para ir a una escuela preparatoria en Connecticut, cuenta de este gran personaje la revista británica *Decanter*. Allí, un compañero de piso suizo-estadounidense lo comenzó a invitar a las comidas con su familia, en Nueva York, donde el vino siempre estaba presente en la mesa. Fue 'amor a primera copa'. Y luego cuatro años en Europa, primero con el ejército de su país en Italia y después estudiando francés y literatura durante un año en La Sorbona, terminarían el trabajo. El pasatiempo se intensificó al punto que Draper aprendió las técnicas de vinificación.

Sin embargo, su gran debut como enólogo fue en Chile, donde en 1966 ayudó a una bodega interesada en exportar. Tenían unas viejas parras fantásticas, recuerda Draper, y el vino se hacía con las técnicas más sencillas del mundo: cero equipos de enfriamiento, cero maquinarias sofisticadas y cero aditivos. En 1969 dio una charla en California sobre la elaboración de vinos naturales en Chile, y los propietarios de Ridge quedaron tan impresionados, que lo ficharon de inmediato.

cru classé. Dichos experimentos, creados y conducidos por la Universidad de Bordeaux, buscaban encontrar las diferencias del vino que se envejecía en roble de diferentes regiones. Cada año, durante una década, se realizaban catas a ciegas buscando la mejor expresión del roble. Y cada año, la mejor puntuación la recibió el roble del Báltico, seguido por el roble blanco americano, el roble de Bosnia y, en último lugar, y en cada uno de los châteaux donde se realizó el experimento, figuraba el roble francés. Solo tras la I Guerra Mundial y las tensas relaciones con Alemania, los franceses se cambiaron, por necesidad, al roble francés. Además, debo confesar que yo no quería añadirle a Ridge un toque francés. Estos experimentos franceses me mostraron que podríamos perfeccionar el secado al aire libre y trabajar en equipo con el mejor productor



de roble americano en lugar de trabajar con el clásico roble francés.

V *¿Qué regiones del mundo del vino admira?*

PD Más allá de mis claras pasiones bordelesas, de productores de enfoque tradicional, me encantan algunos vinos de la Borgoña y varios del Piamonte: Nebbiolos, Dolcettos y Barberas. También un buen número de vinos españoles, especialmente de las viñas viejas del Priorato, y claro, los rieslings alemanes y los premium austriacos de gran cuerpo. Por último, los vinos del Ródano, ¡cómo olvidarlos! Por ejemplo, los de mis amigos Gerald y Jean-Louis Chave.

V *Usted se describe a sí mismo como un humanista antes que un enólogo, pero su corazón parece pertenecer a las dos. ¿Cómo diría que se complementan su vocación y su formación de filósofo?*

PD Creo que mi interés en la filosofía me provocó una curiosidad temprana por la historia del vino. La filosofía me expuso cómo la transformación natural de la fruta en vino fue convertida en un símbolo de transformación espiritual y fue incluida en el rito católico de la misa. Años de experiencia como productor me han convencido de que el verdadero significado del vino es más interesante y complejo que el de cualquier otra bebida humana. Claro, siempre y cuando se haga como un producto natural y no como un artículo de producción industrial.

V *Usted ha tenido una larga y gratificante carrera en el mundo del vino, ¿qué le ha permitido permanecer tan apasionado por su trabajo durante estos años?*

Al trabajar con la naturaleza, aceptamos que vivimos en un constante cambio y que este no depende de nosotros. Cada cosecha es un mundo nuevo, un borrón y cuenta nueva. Ella nos reta a recurrir a la experiencia y al conocimiento para lograr producir el mejor vino posible, cada año.

V *En una palabra, ¿cuál le gustaría que fuera su legado en el mundo del vino?*

PD Pasión.

V *El último vino inolvidable que ha probado*

PD Barolo Riserva 1969, de Gianni Conterno.

V *Dos cabernet sauvignon y dos zinfandel que debemos probar*

PD Los cabernet: Cathy Corison Vineyard Estate y Mount Eden Estate. Los zinfandel: Dash y Rafinelli.

V *¿Cuál es el concepto clave en el vino para usted?*

PD Equilibrio.

V *Un mensaje para los amantes del vino en Colombia...*

Beban lo que les gusta, no lo que los críticos dictan. Y sigan explorando, el gusto personal evoluciona con el tiempo. **f**