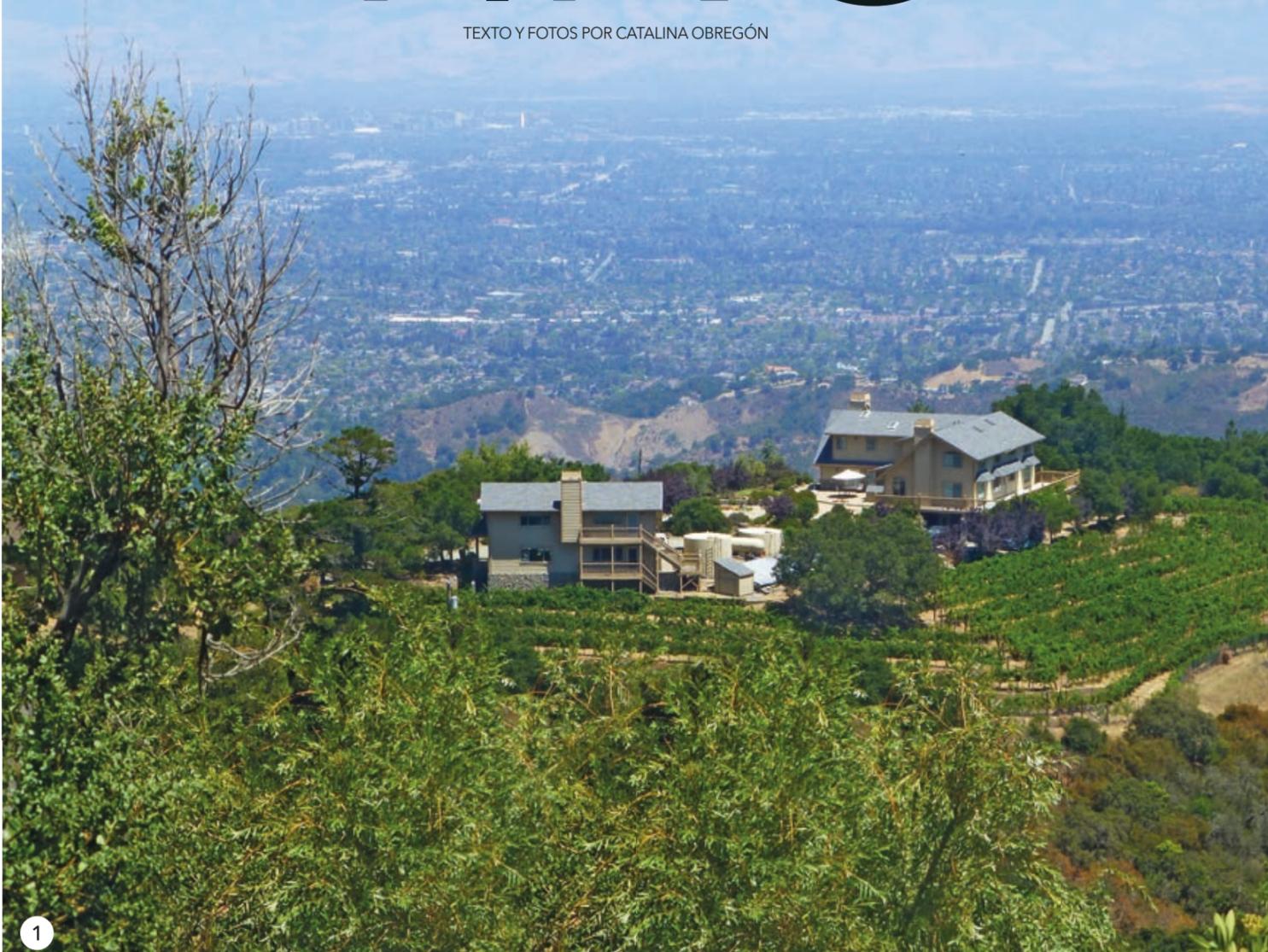


COSTA CENTRAL DE CALIFORNIA

PASIÓN POR EL VINO

TEXTO Y FOTOS POR CATALINA OBREGÓN



Hace cuarenta años, cuando los vinos californianos vencieron a los franceses en la legendaria cata a ciegas en París, todo cambió. Enólogos y *sommeliers* vieron la región con otros ojos, la industria vitivinícola prosperó y hubo un *boom* del vino en el Estado Dorado. En este recorrido por las bodegas y viñedos de la costa central descubrirá que hay vino más allá de Napa y Sonoma.

Con los reflectores sobre la costa suroeste de Estados Unidos –después de esa gran hazaña–, expertos descubrieron que la región contaba con condiciones perfectas para el cultivo de uvas y producción de vino: buen clima todo el año, lo que asegura un crecimiento prolongado y consistente –que ayuda a desarrollar color profundo, taninos maduros y mantener la acidez–, y una amplia gama de *terroirs*, ideales para cultivar diferentes cepas –en el estado se producen más de cien variedades–. A esto se suma la cercanía con la costa del océano Pacífico, que expone las uvas a una brisa constante, ideal para chardonnay, pinot noir y otras variedades de clima frío. Mientras que las montañas ofrecen condiciones favorables para merlot y cabernet sauvignon. Esto llevó a que se instalaran cientos de viñedos, bodegas y salas de cata en todo el estado.

En el caso de la costa central, las viñas están expuestas a la famosa neblina de la bahía de San Francisco, que las mantiene frescas. El recorrido comienza en el **condado de Santa Bárbara**, compuesto por cinco áreas vitivinícolas americanas (AVA), y nuevo en relación con el tema de uvas. Aquí, tras las famosas playas, hay una serie de montañas y valles, que inusualmente corren de oriente a occidente, exponiéndolos de un modo directo al Pacífico, y haciéndolos idóneos para las uvas de clima frío, razón por la cual el 25 % de las uvas cultivadas son pinot noir.

La primera visita es a **The Brander Vineyard**, ubicado en el AVA del valle de Santa Ynez, apto para el cultivo de las varie-

dades de la región de Burdeos, en Francia, tales como merlot y cabernet sauvignon, en vino tinto, y sauvignon blanc para los blancos. A tan solo 35 minutos al norte de la ciudad de Santa Bárbara, este viñedo, que comenzó a funcionar en 1975, se precia de ser uno de los primeros de plantar en esa zona. Para aprovechar el tiempo en este viaje, se recomienda empezar las jornadas temprano, de esta forma puede experimentar cómo el clima y la temperatura cambian en forma drástica a lo largo del día, algo que incide directamente en la calidad de los vinos (puede haber hasta 50 grados fahrenheit de diferencia entre día y noche).

Alrededor de las nueve de la mañana, la neblina apenas comienza a levantarse, pero a medida que pasan las horas, la temperatura sube y el día se despeja. A los costados de la carretera se ven los cultivos de viñas que brillan bajo el sol. Una vez allí, Fred Bran-

der, propietario y gerente del viñedo, explica que se especializan en sauvignon blanc –producen once estilos diferentes–. “Me gustan las posibilidades que ofrece. Es un vino que se puede embotellar y vender en poco tiempo. Fresco, ligero, joven”. Entre los más populares están el Brander Sauvignon Blanc, Los Olivos District, y el Cabernet Sauvignon, elaborado en el estilo clásico de Burdeos, en el que la fruta se convierte en la protagonista. Destaca que aunque la región de Santa Bárbara no es tan conocida, “estamos trabajando en formar nuestra personalidad. Un estilo refrescante y novedoso de hacer vino, diferente de Napa”.

El siguiente alto en el camino es en **Melville Vineyards & Winery**, perteneciente a la AVA montañas de Santa Rita. Más que fabricantes de vino, se definen como cultivadores, y se especializan en pinot noir, chardonnay y syrah. Les dan aroma y estructura a sus vinos a través de la piel y las semillas, y no con el barril. “Usamos tallos maduros para producir un sabor aromático, de especias, té verde, notas vegetales y ácidas”. Entre sus productos más reconocidos está el Melville Pinot Noir/Estate Santa Rita Hills.

Con condiciones climáticas similares, un poco más hacia el norte se encuentra **Cambria Estate Winery**, un imponente complejo –de la AVA del valle de Santa



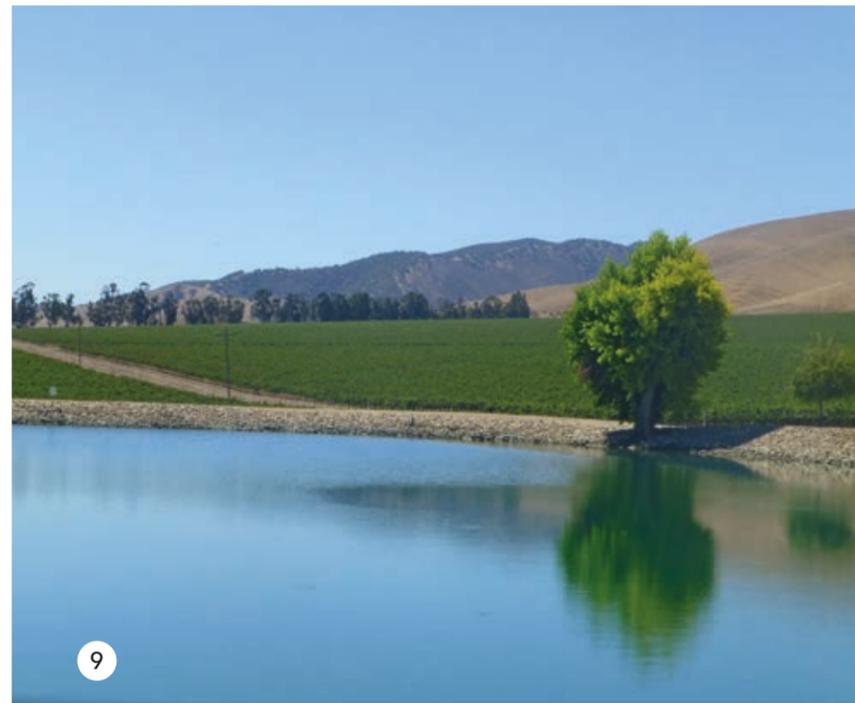
1. La bodega de Ridge Vineyards, en las montañas de Santa Cruz, tiene una espectacular panorámica sobre Silicon Valley. Sus vinos Monte Bello han recibido varios reconocimientos. 2. The Brander Vineyard, uno de los primeros en cultivar uvas en el condado de Santa Bárbara. 3 y 4. La costa central de California tiene condiciones favorables para el cultivo de variedades de Burdeos, como merlot, cabernet sauvignon y sauvignon blanc.



5



6



9



10

María— especializado en pinot noir y chardonnay. Como la mayoría de los viñedos en esta zona, le dan gran importancia a la sostenibilidad, mejorando las condiciones de sus trabajadores y apoyando la economía local. De esta región hay varios nombres para tener en cuenta. Entre ellos Lucas & Lewellen Vineyards, y Foxen & 7200, fundada hace treinta años, donde además de las cepas típicas de la zona —tienen diez pinot noirs diferentes—, producen vinos al estilo del valle del Ródano.

PASO ROBLES

El siguiente destino es **Paso Robles**, en el condado de San Luis Obispo, y ubicado exactamente entre Los Ángeles y San Francisco. Con dramáticos paisajes de valles y montañas, el 80 % de la producción de esta zona son variedades tintas —entre ellas zinfandel, cabernet sauvignon, syrah y garnacha—. La propuesta de Eberle Winery, la primera escala, es compartir su conocimiento con los visitantes, por eso, aquí pueden recorrerse los más de 16.000 pies cuadrados de cuevas subterráneas y ofrecen un sinnúmero de actividades para los amantes del vino, sin importar qué tan letrados sean en el tema. Se recomienda disfrutar del Estate Cabernet Sauvignon (2013) al atardecer desde un espléndido *deck* sobre sus viñas. Para una experiencia refrescante está el Viognier 2015, con aromas perfumados de melocotón y frutas cítricas.

El próximo punto en la hoja de ruta es **Hope Family Wines**, un lugar luminoso y acogedor, donde desde la decoración contemporánea de su sala de catas, hasta sus vinos, son accesibles y carecen de

5. Vista desde la terraza de Daou Vineyards & Winery, en Paso Robles, ubicado exactamente entre Los Ángeles y San Francisco. 6. Hope Family Wines es un lugar alegre y acogedor donde buscan producir vinos accesibles, que lleguen a posicionarse entre los mejores de la zona. 7. Una reserva del vino Isosceles, de 2002, en la cava de Justin Vineyards and Winery. 8. Algunas bodegas se cinen a hacer vino con el método

tradicional, otras tienen un enfoque más industrial y otras más mezclan artesanía y tecnología en busca de un sabor único y especial. 9. En los viñedos de Sheid, en Monterey, comenzaron cultivando para otras bodegas, pero hace un tiempo se animaron a hacer sus propios vinos, en pequeñas cantidades. 10. Folkale Winery, en Monterey, fue elegida como la bodega del año en 2016, es la primera vez en años que gana alguien por fuera de Napa. 11. Las salas de catas en esta región se han multiplicado recientemente. 12. Las barricas de roble francés y roble americano aportan a los diferentes sabores del vino. 13. Degustación de Monte Bello, en Ridge Vineyards.



7



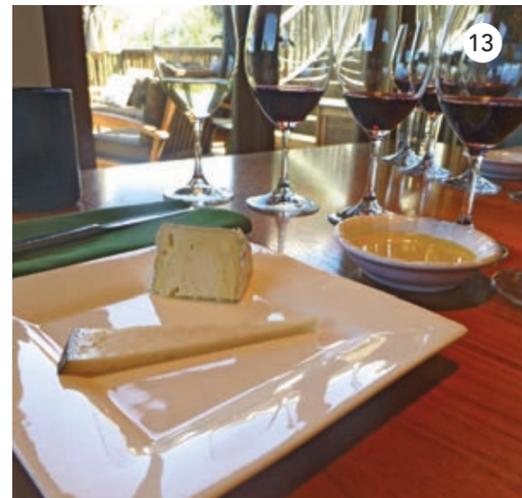
8



11



12



13

pretensiones. Con etiquetas como Troublemaker —una mezcla de syrah, zinfandel, y garnacha—, Treana y Liberty School —un cabernet sauvignon elegante y amaderado— se esfuerzan por posicionarse como uno de los mejores de la zona.

Al final de la tarde, después de subir por un camino que serpentea alrededor de una montaña, se llega a **Daou Vineyards & Winery**, un lugar que por su belleza —inspirado en el estilo español—, la calidad de sus vinos y la magia y mística de sus fundadores no debe dejar de visitar. Daniel Daou, enólogo y propietario, asegura que producen el mejor cabernet sauvignon fuera de Napa, y explica que esto se debe a la tierra ciento por ciento calcárea, tipo

Burdeos, que existe en sus cultivos. Es un lugar donde se puede pasar una tarde disfrutando de una vista espléndida como complemento a vinos elegantes y con carácter. Entre los más recomendados está el Estate Soul of a Lion (2013), creado en honor a su padre. Según Daou “muestra lo mejor del *terroir* de nuestra montaña”.

Para concluir el recorrido por Paso Robles, se recomienda detenerse en **Justin Vineyards & Winery**, que no solo cuenta con uno de los mejores restaurantes de la región, sino que puede pasar la noche en una de sus habitaciones después de disfrutar de una cena con maridaje. Se guían por el estilo francés para hacer sus vinos, y la joya de la corona es el Isosceles, una mez-

cla de cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot, que llevan produciendo por más de 25 años. La cosecha de 2013 muestra una mezcla balanceada entre sabores frutales accesibles y otros más complejos, respaldados por taninos firmes y acidez fresca y definida.

MONTERREY

El condado de **Monterrey** —tercera etapa de esta ruta— es conocido por atracciones como la ciudad costera de Carmel y el famoso campo de golf de Pebble Beach, sin embargo cuenta con una interesante industria vinícola, dividida en nueve AVA. Las variedades que producen son las mismas de los condados vecinos, sin embargo, gracias al auge que ha habido en salas de catas, la

revista *Wine Enthusiast* lo eligió como uno de los diez destinos del vino en 2013. En esta región sobresalen viñedos como **Scheid**, que comenzaron cultivando para vender a otras bodegas, hasta que se animaron a elaborar sus propios vinos, aunque a una escala reducida, pues eligen lo mejor de su producción. El resultado son vinos con intensos sabores frutales, extracción de color profundo y expresión varietal completa. Sobresalen el Sauvignon Blanc y el Grüner Veltliner.

No muy lejos de allí está el **Folkale Winery**, que como su nombre lo indica, parece sacado de un cuento de hadas. Con un gran porcentaje de cultivos de uva sangiovese, producen un rosé que les ha merecido varios reconocimientos. En este lugar, desde

las etiquetas —con un diseño original y delicado— hasta los conciertos y las clases de yoga en las viñas, el vino es una experiencia para disfrutar con todos los sentidos. No en vano fueron elegidos como la bodega del año en 2016, la primera vez en años que se lo dan a alguien por fuera de Napa.

EN LIGA PROPIA

Poco antes de llegar a San Francisco, y para cerrar con broche de oro, hay dos bodegas que sobresalen por sus propuestas y la calidad de los vinos. La primera es **Calera Wine Company**, que tiene su propia AVA (Mt. Harlan), por cuenta de las singulares condiciones del terreno. Las viñas, plantadas sobre las montañas Gavián, están

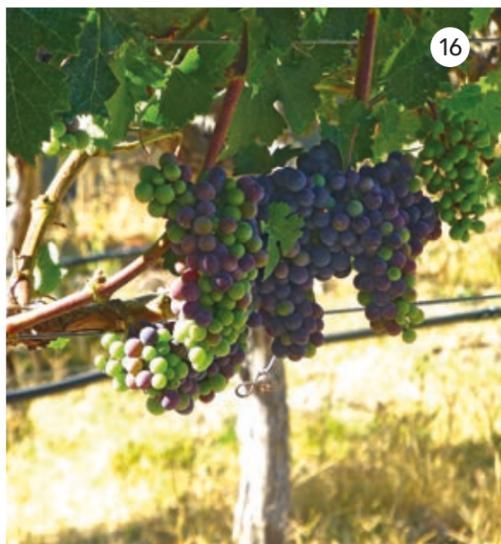


14



15

14. El campo de golf de Wente Vineyards fue diseñado por Greg Norman. 15. La casa original de Concannon Vineyards, fundada hace más de 125 años, en el Livermore Valley. 16. Los viñedos de Wente son reconocidos por su sauvignon blanc y sus chardonnay. 17. Algunas bodegas ofrecen productos gourmet. 18. Paisaje típico de Livermore Valley.



16



17



18

expuestas a altas concentraciones de cal en la tierra, que era lo que estaba buscando el fundador para plantar pinot noir, al estilo de Borgoña. Esa era su pasión, “porque es muy difícil hacer un buen vino con ella, es una uva que tiene actitud, temperamental”, explica el enólogo Mike Waller. Por otra parte, aprovecharon la inclinación de la montaña para que la bodega funcionara con flujo de gravedad, una manera de mover las uvas con suavidad, ideal para pinot noir. Adicionalmente, añejan el vino en barricas de roble francés nuevo, que lo complementa sin opacarlo. Cada uno de los seis pinot noir que producen –Selleck, Reed, Jensen, Mills, Ryan y de Villiers–

tiene estilo e identidad propia. No puede irse sin probar Jensen, descrito por la revista *Wine Advocate* como “sencillamente asombroso, por la profundidad y matices que provee”. Con una imponente panorámica sobre Silicon Valley, **Ridge Vineyards** es un lugar fuera de serie, en las montañas de Santa Cruz, cerca de la cima de Monte Bello Ridge (nombre de uno de sus vinos). Al ser más fresco que Napa y Sonoma, es ideal para el cultivo de cabernet sauvignon, una de sus especialidades –además de zinfandel y chardonnay–. De hecho, en la famosa cata de París, en 1976, obtuvieron el quinto lugar con su Monte Bello Cabernet Sauvignon de

1971. Cuentan también con tierra calcárea, que les aporta mineralidad a sus mezclas, y utilizan la forma tradicional de hacer vinos, en el estilo de Borgoña y Burdeos. Aquí favorecen el añejamiento prolongado en barricas, porque potencian los taninos, el vino madura y desarrolla una gran complejidad. Y aunque el proceso de determinar cuándo está listo para embotellar tiene su técnica, es más cuestión de instinto y alquimia, ya que prueban varios lotes del mismo vino, madurado en barricas de diferentes especificaciones, para determinar cuáles son fieles a las características del terreno. Son particularmente estrictos con el Monte Bello. En este caso, prefieren

usar barricas de roble americano, pues le da un sabor diferente del francés, que es lo que buscan. “No queremos hacer vinos de imitación”, asegura el enólogo. Este es un clásico Cabernet de California, tiene la esencia del terreno. Esta visita no puede faltar. Resulta ideal ir a la hora de almuerzo, y pasar la tarde degustando las diferentes propuestas de estos visionarios del vino.

LIVERMORE VALLEY

Y para terminar, dos bodegas con gran tradición, donde el conocimiento y la mística del oficio se transmiten de generación en generación. Una es **Wente Vineyards**, ubicada al este de San Francisco, que cuenta con un espectacular campo de golf alrededor de las viñas, diseñado por Greg Norman, y un restaurante de lujo. También tienen viñedos en Monterrey, para el cultivo de uvas de clima más fresco, como pinot noir y chardonnay, y donde adelantan parte del proceso de hacer vino. Mientras que en estas instalaciones añejan en sus históricas cuevas, y ofrecen diferentes actividades, como conciertos, eventos y catas.

Son reconocidos por su Sauvignon Blanc, un vino ligero y refrescante que no esconde los sabores de la fruta, y tiene notas cítricas –consideran que es de los mejores del estado–, y por sus Chardonnay. Hacen cuatro tipos diferentes, entre ellos el Morning Fog, que tiene las notas típicas del Chardonnay de California, una textura cremosa, como mantequilla en el paladar, y sabores de fruta tropical. Se recomienda hacer las degustaciones en la pérgola que tienen en la huerta orgánica, donde siembran los productos que utilizan en el restaurante. Un lugar para disfrutar de la naturaleza.

También con tradición centenaria, **Concannon Vineyards**, de una familia de ascendencia irlandesa, produce vinos extraordinarios. En la tierra rocosa de su propiedad (70 % roca), las viñas prosperan, pues responden bien al estrés, y cuanto más baja la raíz en busca de agua y nutrientes, resulta más interesante el vino. Según el enólogo John Concannon, su estilo es guiado por lo que decía su mamá: “Nos enseñó que el vino como el pan es un complemento, las estrellas son la comida y la gente. No queremos que opaque la conversación ni la comida. Buscamos un balance ácido, bajo en alcohol, sin sabores de frutas fuertes que rebasen las papilas gustativas”. Esta filosofía es evidente en

todos sus vinos, como el Concannon Reserve Malbec, con un color ciruela profundo, buen cuerpo, textura y taninos. Tiene un aroma a bayas oscuras y especias dulces, y sabor a mora jugosa y ciruela. Y así termina este recorrido por los sabores de la costa central. De las cosas que más llaman la atención –además de la belleza de sus paisajes– es que en todas las bodegas visitadas –más allá de su tamaño, ubicación, tradición, calidad o reconocimiento– se siente la pasión y el amor de quienes trabajan allí

por lo que hacen. Más que un oficio se considera una vocación, y el entusiasmo que le imprimen resulta contagioso. Loable también es la solidaridad y generosidad que existe entre ellos, que colaboran y se esfuerzan por sacar la industria adelante. Están comprometidos con la calidad, y con buscar algo que los diferencie e identifique. Se trata de un viaje que bien vale la pena hacer, sin considerar gustos o conocimientos. Es la oportunidad de sumergirse en una región que definitivamente hay que tener en la mira. ©

COSTA CENTRAL DE CALIFORNIA DE SANTA BÁRBARA A SAN FRANCISCO

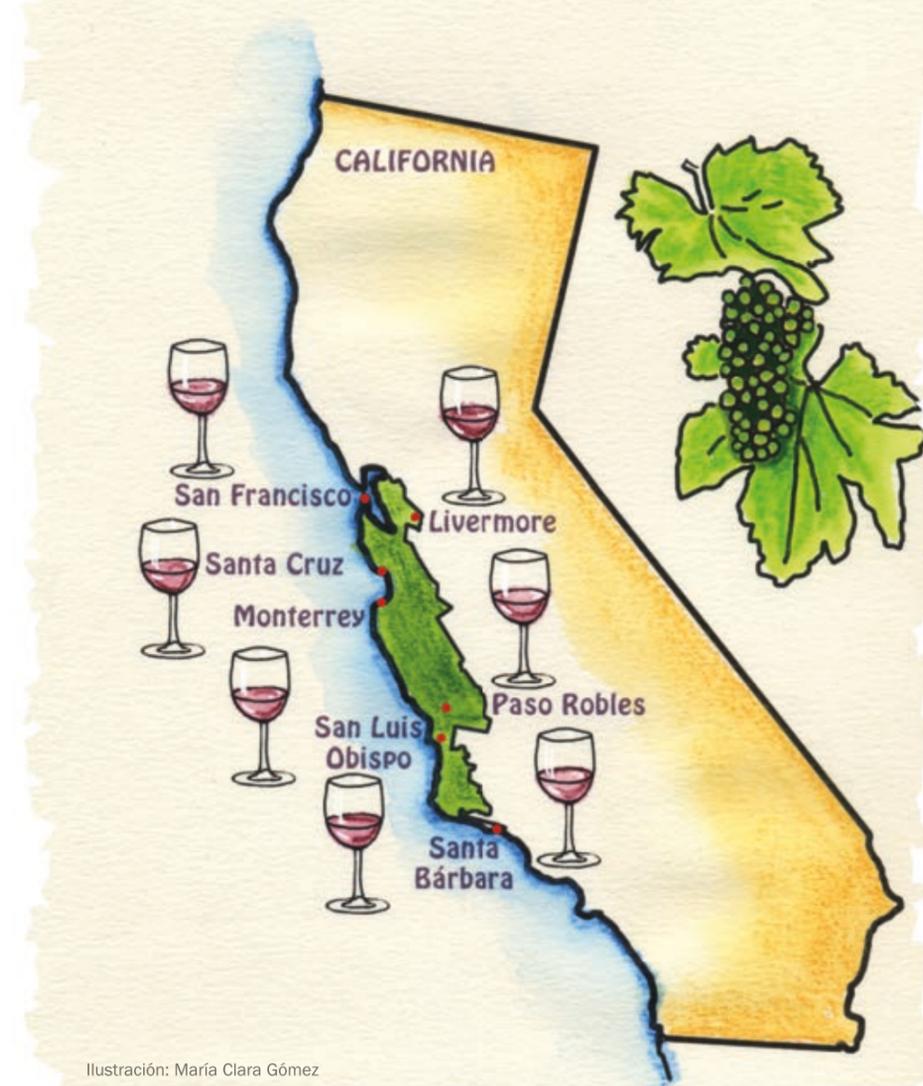


Ilustración: María Clara Gómez