



LA ENTREVISTA

Francesc Blanch Malet.
Ingeniero Técnico agrícola
Presidente Bodega Capçanes
Capçanes (Priorat)

“LA VENDIMIA DE ESTE AÑO HA SIDO FORMIDABLE”



Francesc Blanch es el presidente de la Bodega de Capçanes (Priorat) desde el año 1985. En este tiempo ha sido testigo y participe de los grandes cambios que ha vivido la cooperativa, que le han convertido en un referente en investigación y en la elaboración de vinos de calidad. Cuando en el año 1995 la Bodega lanzó al mercado el Flor de Primavera, primer vino kosher producido en España desde el 1492, inició una nueva etapa de reconocimiento nacional e internacional, que ya no ha abandonado.

Ya hace unos cuantos años que llegó a la presidencia de la Bodega de Capçanes. ¿Qué modificaciones ha sufrido la bodega en este periodo?

La Bodega de Capçanes ha sufrido un cambio radical debido a dos factores. Alrededor de los años 90 el Priorat experimentó un gran auge gracias a un grupo de enólogos que potenciaron las dos maravillas que nos caracterizan: el suelo: mineral, pedregoso, y agradecido, y las viñas viejas, casi centenarias de Garnacha. En la bodega abrimos los ojos y contratamos un enólogo: esto supuso dejar de lado la producción de vino a granel para pasar a hacer vinos de calidad en botella.

El otro gran paso aconteció con la llegada de la comunidad judía al pueblo y el acuerdo de vinificar el primer vino kosher de España. Tuve que modificar instalaciones, modernizar la bodega en definitiva. Nuestro kosher, Flor de Primavera, tiene la particularidad de ser elaborado y manipulado sólo por manos judías bajo la atenta supervisión del rabino de la comunidad judía de Barcelona. Esto sí, un vez embotellado puede ser consumido por un judío o por cualquier otra persona.

¿Qué diferencias, hay entre un vino kosher (apto según la religión judía) y uno que no lo es?

El proceso kosher empieza cuando se descarga la uva en la bodega por parte del rabino (cualquiera puede vendimiar, no hay que ser judío). La mezcla la decide el equipo de enólogos de la bodega pero el rabino da las directrices, los miembros de la bodega

no pueden tener ningún tipo de contacto con el vino hasta que esté embotellado. Es por este motivo que se considera un vino puro, higiénicamente perfecto. Nuestro primer Flor de Primavera nació en 1995 y desde entonces, solo hemos ganado prestigio. Exportamos actualmente el kosher (y el resto de vinos) a más de 40 países de todo el mundo aunque la comunidad judía de EEUU pesa mucho y evidentemente, cada vez exportamos más allí.

Entre todos los caldos que se comercializan en la cooperativa solamente hay uno que es monovarietal, mientras que todo el resto son coupages. ¿Puede explicar qué calidades organolépticas diferencian a un tipo de vino y el otro?

La Garnacha es una variedad de uva excelente, con mucho peso de fruta, pero a la vez muy oxidativa y difícil de trabajar. Cabrida es nuestro único monovarietal en la bodega (100% Garnacha de las viñas viejas) un vino con mucho carácter y una gran elegancia en boca, de una frescura extraordinaria y representativo sin duda de nuestra casa.

El resto de los vinos de la bodega tienen como protagonistas las dos variedades autóctonas (Garnacha y Samsó) y los coupages se han hecho con Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Ull de Llebre (variedades de más reciente cultivo) para redondear los vinos dando más notas especiadas, florales...pero siempre con la filosofía de mantener el alma de nuestra tierra.

“La Garnacha es una variedad de uva excelente, con mucho peso de fruta, pero a la vez muy oxidativa y difícil de trabajar.”

En Capçanes se está ensayando con clones de Garnacha Negra. ¿Qué importancia tiene investigar en este campo? ¿qué resultados se espera obtener de estos ensayos?

Ya hace 10 años que hacemos estos ensayos y es básico para reconocer los clones que dan más calidad. Hemos llegado a la conclusión de que el clon autóctono, Garnacha lisa, es el mejor.

En otras regiones catalanas se está ensayando la aplicación de riego de forma controlada. ¿Qué ventajas tienen la implantación de estos sistemas en las explotaciones vitícolas?

En la DO Montsant ya hay viticultores que aplican el riego controlado en las zonas más secas y castigadas por el sol, pero hay que enfatizar que es un riego controlado, de apoyo, que permite a la uva madurar

mejor, pero que se usa sólo cuando hace falta. El cambio climático obligará cada vez más a aplicar esta medida.

Los vinos catalanes en general, y en concreto los de la DO Montsant, tienen cada vez más renombre a nivel internacional. ¿A qué se debe esta mejora cualitativa?

La DO Montsant es joven, pero con una gran vocación de aprendizaje y una capacidad extraordinaria de adaptarse al mercado. Vinos de gran calidad que buscan representar un territorio y una política de precios con mucha cordura, son las llaves del éxito creciente de nuestros vinos.

“La DO Montsant es joven, pero con una gran vocación de aprendizaje y una capacidad extraordinaria de adaptarse al mercado”

¿Qué estrategias de futuro se están planteando en la DO?

La ampliación del territorio no es demasiado viable y la exportación, obviamente es creciente y expandiéndose en busca de nuevos mercados (Asia, Sud-América...). Lo que es una iniciativa bien recibida y acertada es el estudio de los clones y la mejora consecuente de la calidad del vino.

Últimamente se ha debatido, a nivel europeo, sobre la posibilidad de producir vinos rosados a partir de la mezcla de blancos y tintos. ¿Qué postura mantenéis desde la Bodega respecto a este tema?

Un buen rosado es el juego de la maceración de los hollejos, cuidado del color y parada en la fermentación cuando es conveniente. Debido al gran excedente de vino que sufre el mercado es una opción viable legalizar este mezcla, pero a nuestro parecer las bodegas que lo quieran hacer deberán mencionarlo en la contra etiqueta, para no defraudar al consumidor. En Capçanes tenemos muy poca producción de vino blanco, así pues, no es nuestro caso.

Por último, ¿podría hacer un balance de la vendimia de este año?

La vendimia de este año ha sido formidable. Como el verano ha sido muy seco, la uva se ha cosechado muy sana. Hemos vendimiado 150.000 kg más que el año pasado y los vinos se prevén frescos, muy francos, limpios y con una buena estructura. También disfrutarán de un poder de envejecimiento muy bueno y esto nos llena de satisfacción.