

Tarde, pero más ricos

► Los vinos de cosecha tardía se elaboran con uvas sobremaduradas, es decir, que no se cosechan en su momento; por lo regular se disfrutan con postres

Claudia Mendoza

Uno de los vinos más reconocidos por su inusual elaboración con uvas sobremaduradas es el caldo de cosecha tardía, que no sólo es usado para acompañar postres, sino como digestivo natural.

Las uvas con mayor grado de maduración son aquellas que no se cosecharon en el momento adecuado y, con el paso del tiempo, se secaron y perdieron humedad estando aún en la planta, explica el sommelier Pedro Ponceles Jr.

“Ese proceso se puede dar de manera natural en el campo, aunque en algunas zonas de Italia meten las uvas a cuartos calientes, pero el concepto es el mismo: dejan pasar las épocas de vendimia, cuando la uva está madura y en balance de maduración y acidez”.

Estos vinos surgen en épocas de guerras, cuando los hombres que iban al campo de batalla no regresaban a tiempo para levantar sus cosechas, agrega el experto.

“Cuando regresaban había quien se aventuraba y recolectaba la fruta y, cuando la cosecha pacificada o seca, el nivel de azúcar se concentraba, dándole un gusto dulce al vino.

“Se empezaron a dar cuenta que los vinos estaban muy ricos y así se perfeccionaron los procesos de elaboración, pero estos caldos no se dan en cualquier lugar. Además, deben ser ciertas variedades de uvas y tener una humedad específica para que haya sobremaduración, pero no putrefacción”.

Los vinos de cosecha tardía se caracterizan por ser costosos, debido al bajo rendimiento de la planta, pues cuando normalmente se consigue 1 litro de vino con 1 kilo 200 gramos de fruta, éstos se elaboran hasta con 3 y 4 kilos por litro.

“También es un riesgo porque se puede echar a perder la cosecha. Hay añadas en que no hay vinos, porque hubo humedad excesiva o no hubo calor, no hay un secado natural de la fruta y no se da la concentración de azúcar; estos aspectos también lo encarecen.

“Ese proceso de sobremaduración es el secreto. Casi todos los vinos de calidad lo llevan a cabo en el campo y es un proceso muy arriesgado, porque se puede pudrir o sobremadurar la fruta”.

Los más importantes vinos de cosecha tardía son los blancos, agrega el sommelier, y las uvas más comunes son la sau-

vignon blanc, semillón, muscadel, riesling, silvaner, fourmint y vidal.

Diferentes zonas vinícolas producen vinos de cosecha tardía; los alemanes son los más organizados en la clasificación de estos caldos, pero Francia, Canadá y Hungría también los elaboran.

“Francia tiene por tradición los vinos de Sauternes, que está al sur de Burdeos, y está Château D’Yquem.

“Una característica de los vinos de Sauternes, que también se da en Alemania, Hungría y Canadá, es que además de que la fruta se sobremaduró, ésta desarrolla en la piel una capa de hongo que acelera el proceso de secado”.

Estas uvas se vendimian con todo y el hongo, el cual interviene en el proceso de la fermentación para darle finura y elegancia al vino.

Estos caldos, por su cantidad de azúcar, un promedio de 50 a 150 gramos por litro, son ideales para consumir con postres como pays, panqués, pasteles, helados, peras al horno, tarta de limón o pay de manzana.

“Se sirven frescos, de 12 a 15 grados y en copas pequeñas, porque son de buena generosidad de alcohol, además de empalagosos”.

Dentro de los vinos de cosecha tardía se cuentan los elaborados en Hungría, que reciben el nombre de *tokajis*.

“Los *icevines* son un tipo de vino de cosecha tardía, tradicional de Alemania, pero en cada país tienen un estilo particular”.



vinos |



El elixir de los dioses

Foto portada: Karime García-Travesi/
Locación: Restaurante Pangea/
Vinos y copas: La Esquina de Pangea/
Platillo elaborado por el chef Francisco Jiménez, de Pangea.

EL NORTE
vinos

Suplemento Especial

Una publicación de GRUPO REFORMA

Altagracia Fuentes Editora | María Silva Coeditora | buenamesa@elnorte.com 8150-8105

Guillermo Reyes Subdirector Gráfico | Cecilia Villegas Coeditora Gráfica

Arturo Vazquezmellado Subdirector Comercial Suplementos Especiales

Ana Gabriela Arzamendi Ventas ana.arzamendi@elnorte.com 8150-8348

Adriana Aguilar, Gabriela García y Alberto Mireles Diseño Comercial