

Viaje al futuro en cuestión de segundos



Uno de los dilemas que asaltan al restaurador que guarda vinos en su bodega es el de predecir como envejecerá una botella determinada en su cava y cual es el mejor momento para degustarla.

¿Cuántos años aguantará el vino que me están ofreciendo a buen precio? ¿Ese buen precio se transformará en una mala inversión si cuando voy a comercializar el vino se ha estropeado?

Esta duda metafísica no la sufren exclusivamente los restauradores. Cada día nos encontramos con más particulares con bodega propia que están seleccionando y comprando vino poco a poco. Adquieren una caja de tal o cual D.O. u otra de unos bodegueros casi desconocidos que alguien bien informado le ha recomendado confirmando que el perfil de ese determinado tinto es muy bueno. Sin embargo no cuentan con más datos, no conocen las características propias de ese vino y, en consecuencia, no saben como envejecerá.

Todos ellos se beneficiarán sin duda de una herramienta tremendamente eficaz, útil y fiable que **Screwpull**, la firma especializada en accesorios para el vino, ha empezado a distribuir en España: La Clef du Vin, un instrumento que descubre el potencial de envejecimiento de un vino en cuestión de segundos.

Al emplear la Clef du Vin se acelera el proceso de maduración y se descubre el potencial de envejecimiento del vino partiendo de la siguiente regla: un segundo de contacto entre la Clef du Vin y el vino equivale a un año de envejecimiento, o lo que es lo mismo, de oxidación-reducción. Esta herramienta proporciona tres ventajas: ayuda a comprar vino, a organizar la bodega y permite probar y saborear vinos a través del tiempo.

El origen de la Clef du Vin es el resultado de un estudio científico combinado con métodos y tradiciones aceptados desde hace cientos de años en la industria del vino. Fue inventado en 1996 por el químico y enólogo Laurent Zanon, profesor de biología y química, y por Franck Thomas, conocido sumiller catalogado como el mejor profesional de Francia y Europa en el año 2000. Como productor de vino, Laurent Zanon necesitaba un instrumento que le indicara cual era el mejor momento para iniciar las distintas fases de producción del vino.

Ambos invirtieron 10 años antes de dar con la fórmula exacta para patentar el invento y darlo a conocer al público. Los tres primeros años se dedicaron exclusivamente a calcular la mezcla de metales más adecuada para diseñar la Clef du Vin. Superada esta etapa, se centraron en el ajuste de mecanismo de este sorprendente artilugio; El densímetro debía "envejecer" en un segundo un año el vino testado y así sucesivamente.



La Universidad de Burdeos ha estudiado el aparato y lo utiliza para saber más acerca de los vinos que en ella se investigan. Los mejores sumilleres de Francia, Alemania e Inglaterra se han apuntado a la precisión de este aparato que **Screwpull** distribuye a nivel nacional desde el pasado mes de noviembre.





Marcia Pinto recibiendo el premio a la Innovación tecnológica

Premio a la innovación tecnológica

Pocos días después, **Screwpull** recibió la noticia de que este producto había sido distinguido con un premio a la innovación tecnológica en MadridFusión 07. Por este motivo el 16 de enero Jérôme Poiret, Director Mundial de Clef du Vin, y Marcia Pinto, Directora de **Screwpull** en España y Portugal, viajaron a Madrid para recoger el premio a la Innovación Tecnológica en la V Cumbre Internacional de Gastronomía.

Aprovechando la visita a Madrid, los responsables de **Screwpull** y de la Clef du Vin organizaron una cata práctica en el Hotel Sofitel Campo de las Naciones para mostrar a un grupo de periodistas, bodegueros y sumilleros como funciona esta herramienta con vinos de aquí. Bodegas Torres ofreció tres de sus referencias para que todos los asistentes pudieran testar la llave y comprobar si las fichas técnicas y las previsiones de la llave coincidían.

Jerome Poiret se ocupó de hacer una breve introducción y enseguida animó a los participantes a probar los efectos de la llave. El vino se servía en dos copas; una era empleada para introducir la llave y la otra permanecía intacta para que los asistentes pudieran comparar entre ambos vinos. La medida recomendada para que la regla de un segundo / un año se cumpla es rellenar cada copa con 10 centilitros de vino.

La cata práctica comenzó con la degustación del Gran Coronas 2002, 85% Cabernet Sauvignon y 15% Tempranillo. La ficha técnica indicaba que este vino tenía una vida media de 10 años. Calculando los 5 que ya tenía en el momento de la prueba los asistentes contaban con un margen de otros 5. Después de introducir en la copa de pruebas la llave 3 segundos, los asistentes comprobaron que el sabor se potenciaba y se abrían los taninos. Al añadir la llave de nuevo durante 4 segundos el vino se apagó y murió. La prueba demostró que la ficha técnica elaborada por Bodegas Torres daba una información muy precisa acerca de este vino, la fecha óptima de consumo de este vino no debía superar los 10 años.

A continuación le llegó el turno al Mas La Plana 2002. La ficha técnica de Torres indicaba que este vino mejoraría en los próximos 7 a 9 años. La reacción de la llave en este excelente Cabernet Sauvignon provocó que en dos segundos se redondeara. Su transformación con los años lo convierte en un trago de gran sensualidad. Un vino para ser atesorado sin miedo a las incertidumbres.

La sesión se remató con una gran joya, el Gran Muralles 2000, vino elaborado con Garnacha Tinta, Mazuelo, Monastrell, Garró y Samsó. Una vez más la llave demostró el enorme potencial de este vino de muy alta gama que mejora con los años de una manera sorprendentemente grata. Vino para guardar con total confianza.





Ana Letamendia, Carmen Fuentes y Rafael Alonso en un momento de la cata

Los asistentes pudieron realizar sus propias pruebas con los tres vinos y cada uno de ellos empleó la llave para ajustar el sabor y aroma a su propio paladar. Este es quizás el aspecto más atractivo de este aparato: todos podemos establecer nuestros propios parámetros de medida. Cada uno tiene un paladar definido por sus propias experiencias y sobre ellas establece sus preferencias. La Clef du Vin permite que el vino se ajuste a lo que cada uno busca.



Sobre Screwpull

Herberto Allen, ingeniero americano y consejero de la NASA, descubrió casualmente el mundo del vino en el transcurso de un viaje por Europa. Empujado por la curiosidad visitó numerosas zonas vitivinícolas y, al regresar a su país, creó una de las bodegas más hermosas de Tejas. La dificultad de abrir determinadas botellas le hizo concentrarse en el problema del sacacorchos y decidió crear un modelo que sirviera para abrir sin esfuerzo cualquier botella sin dañar el tapón. En 1979, aparece el primer sacacorchos **Screwpull**. Esta empresa diseña desde hace 28 años objetos funcionales para el vino con un cuidado diseño y con una selección de materiales de primera calidad para cada invento, como policarbonato, acero inoxidable o teflón.

Su catálogo incluye, además de sacacorchos conocidos internacionalmente como el Table Model o el Level Model, accesorios inoxidable para el vino o cortacápsulas. **Screwpull**, que desde 1991 forma parte de la empresa francesa Le Creuset, ha presentado recientemente un nuevo abridor de palanca negro de níquel LM-400, capaz de sacar todo tipo de taponos incluidos los de plástico.

La Clef du Vin se distribuye en dos formatos; el individual, que incluye el modelo de bolsillo y tiene un precio de 89 euros y el profesional, con tres diferentes llaves y que cuesta 280 euros.

Para más información:
www.lecreuset.com



Antonio Casado y Federico Oldenburg intercambiando opiniones