

JUAN CACHO ENÓLOGO E INVESTIGADOR

## «La uva por sí sola no da buen vino»

Juan Cacho reivindica el papel del enólogo para sacar el mayor partido al trabajo de los viticultores

LUIS DÍAZ  
MONFORTE / LA VOZ

Profesor emérito del departamento de química analítica de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Zaragoza, Juan Cacho posee entre otras muchas distinciones la medalla al mérito de la investigación enológica. Visita Galicia para participar en la jornada técnica que organiza hoy la Asociación Gallega de Enólogos en la bodega y casa de turismo rural ourensana de Casal de Armán. En vísperas de su intervención, realizó una visita por la Ribeira Sacra acompañado por el enólogo Luis Buitrón, presidente de la asociación gallega que representa a este colectivo de profesionales.

—¿Conocía la Ribeira Sacra?

—Había venido por mi cuenta, sin nadie que me guiase. Conocía de estancias anteriores los lugares turísticamente emblemáticos, pero esta visita es mucho más exhaustiva. De la mano de Luis [Buitrón], tengo todas las puertas abiertas.

—¿Le sorprende la evolución de los vinos?

—Siempre he tenido contacto con las zonas productivas de Galicia. A través del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología, colaboramos con la Misión Biológica de Galicia en un trabajo de caracterización aromática de variedades tradicionales. Por otra parte, con la denominación de origen Valdeorras realizamos un estudio a nivel técnico de la variedad godello para valorar la influencia de los diferentes com-



Juan Cacho (izquierda) cata vinos en una bodega de Sober con el enólogo Luis Buitrón. ROI FERNÁNDEZ

puestos aromáticos en el vino. —¿Condiciona favorablemente el espectacular paisaje de la Ribeira Sacra la percepción de sus vinos?

—El profesional debe juzgar el contenido de los vinos, no el continente y su entorno. Mi opinión, como profesional, es que aquí se elaboran vinos enormemente agradables y de alta calidad, apropiados para cualquier tipo de celebración. Perfectos para beberlos todos los días con los amigos, que es lo que habría que

hacer para recuperar el consumo de vino. Por lo que respecta al paisaje, es importante vender el viñedo, el lugar en el que nace el vino, su cultura y su tradición. Este territorio no tiene nada que ver con terrenos llanos donde se pueden sacar rendimientos de 18.000 o 20.000 kilos por hectárea. Es importante que el consumidor sepa que, al comprar una botella de vino, también está contribuyendo a mantener un paisaje de gran valor medioambiental. Quien no tiene un patrimonio así

debe conformarse solo con vender lo que da la uva.

—El vino se hace en la viña, presumen muchos bodegueros. ¿Está de acuerdo?

—Esta muy claro que de una uva mala nunca se puede hacer un buen vino. Pero es igual de cierto que de una uva buena puede salir un vino francamente desastroso. La misión del enólogo es sacar el máximo provecho a la uva a lo largo del proceso de vinificación. Cuantos más medios y más experiencia tenga, mejor hará ese trabajo. Es evidente que no se pueden pedir peras al olmo. Quiero decir que si el profesional trabaja con una uva correcta, hará un vino simplemente vendible. Si la materia prima es excelente, el vino también lo será. Es el que le gustaría elaborar a los enólogos todos los días, estoy seguro.

«Es importante vender paisaje si se puede, otras zonas solo tienen lo que da la uva»

«Mi opinión como profesional es que aquí se elaboran vinos de alta calidad»

«La adición de pedazos de roble es una moda, no sé si duradera o no»

Juan Cacho tiene previsto ofrecer una charla sobre los aromas del vino y el nuevo proceso de certificación en la jornada sobre actualidad enológica que organiza la asociación gallega en Casal de Armán. Desde el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología, ha coordinado numerosas investigaciones sobre los compuestos aromáticos de las diferentes variedades y la influencia de la crianza en barrica en los vinos.

—En una reciente entrevista, afirmaba que la barrica todavía tardaría mucho en desaparecer. ¿Sigue pensando lo mismo?

—Sigo considerando la barrica como el recipiente idóneo para la crianza, para conseguir ese vino de guarda que se diferencia de los del año. Es cierto que está autorizada la adición de pedazos de roble con diferentes tostados, para darle al vino unos aromas y un gusto distinto del vino joven. Es una práctica permitida por la reglamentación, pero no tiene nada que ver con un vino criado y bajo ningún concepto puede suplantarlos. Esos vinos capaces de sorprendernos después de veinte años solo se consiguen con las aportaciones que da el tiempo en barrica. Lo otro es una moda, no sé si duradera o no.

—Hay quien relativiza los «defectos» del vino frente a la globalización de la enología. ¿Habrá que revisar conceptos?

—Una molécula que no pueda estar en el vino es un defecto. Otra cosa es que a una persona le guste que el vino, por ejemplo, huele a sulfídrico.

—¿Se impondrá en el futuro un enólogo más atento a la viña?

—El enólogo es un técnico al servicio de una empresa, que debe cumplir un trabajo. Fundamentalmente, elaborar vinos de calidad con un precio asumible de mercado. Todos los enólogos saben que la clave del futuro vino está en el trabajo en la viña.



jaromas  
perfumes & cosmética

Elaboración propia de perfumes y productos de belleza naturales

Cosmética natural con base de aceite de chufa

C/ Doctor Teijeiro, 10 T. 653 164 728 MONFORTE



LABONES NATURALES



COSMETICA



COMPLEMENTOS



PERFUMES



MIKADOS