

CÓMO ENAMORARSE DE LA **PINOT NOIR** EN 4 DÍAS

TEXTO: SHADIA ASECIO FOTOS: DAVID FLORES



A LA **PINOT NOIR** O SE LE ODIAN O SE LE AMA. EN UN **ROAD TRIP** EN EL QUE BORDEAMOS EL PACÍFICO DE SANTA BÁRBARA A MENDOCINO, ESTA TEMPERAMENTAL UVA NOS REVELÓ SUS MIL CARAS, ESAS QUE LEVANTAN TODO TIPO **DE PASIONES.**

Nadie dijo que era fácil. El plan era una mezcla entre el *plot* de *Little Miss Sunshine* (2006) y el de *Sideways* (2005): Alex, nuestro *driver* mexicano; David, el director de arte-fotógrafo, y yo, debíamos recorrer 550 millas (unos 855 kilómetros) en cuatro días. Íbamos a serpentear en auto la costa californiana buscando aquellas laderas, valles y senderos donde la *pinot noir* nos revelara su legendaria grandeza.

Lo de serpentear es porque nos fuimos por la libre, por la Pacific Coast Highway, en donde a lo lejos el mar nos sorprendía, a veces despiertos, a veces desprevenidos, con sus atardeceres de pintura de Turner.

Aunque había coincidido con la *pinot noir* en múltiples ocasiones, esta uva siempre había sido un misterio indescifrable para mí. Recordaba la cita de André Tchelistcheff, el enólogo que afirmaba que “Dios creó la *cabernet sauvignon* y el diablo, la *pinot noir*”; incluso había escuchado que para los *winemakers* “la *pinot noir* es la uva que más rompe el corazón” por lo difícil que es producirla. Me intrigaba saber por qué una uva despierta tantas pasiones en la Borgoña (su lugar de origen) o en Estados Unidos, donde es reina en los microclimas fríos de California, Oregón y Washington. En cuatro días lo pudimos descubrir.

Día 1

Suerte que de Los Ángeles a Santa Bárbara County existan sólo dos horas de distancia y varios ‘In and out’ en el camino. Esta AVA (American Viticultural Area) se ha

convertido en una de las regiones con más auge después de que Robert Parker, el célebre crítico de vinos, aseguró que “ninguna región vitivinícola en América ha demostrado tanto progreso en calidad y potencial de grandeza...”. Su atributo más grande es ser una miscelánea geográfica donde granjeros y celebridades producen por igual, donde hay cabida para las temperaturas extremas entre el día y la noche y las suaves y templadas.

Para ponerle aromas y sabores a la teoría fuimos al *tasting room* de Sanford, uno de los primeros viñedos de la zona fundado por Richard Sanford en 1971. Ahora bajo la tutela de la familia Terlato, los viñedos de Sanford & Benedict y La Rinconada están divididos en parcelas muy pequeñas –tal como sucede en la Borgoña– para experimentar las diferencias del *terroir* en cada copa. El 2014 Sanford and Benedict me reveló las primeras notas de la *pinot noir* de la región: aromas a refresco de cola, regaliz, licor de cereza y cerezas negras. En Santa Bárbara no hay que salir al campo –a menos que se quiera– para probar los vinos de la región. Sus calles principales resguardan una gran cantidad de bodegas y salones de cata bajo un son urbano. En el área turística, llamada Funk Zone, nos atrajo un local por su vibra 100% californiana, ergo, 100% relajada: Municipal Winemakers. Los domingos sus *zins* y *pinots* fáciles de beber se disfrutaron maridados al ritmo de un *dj* y unas ostras recién salidas de la concha.

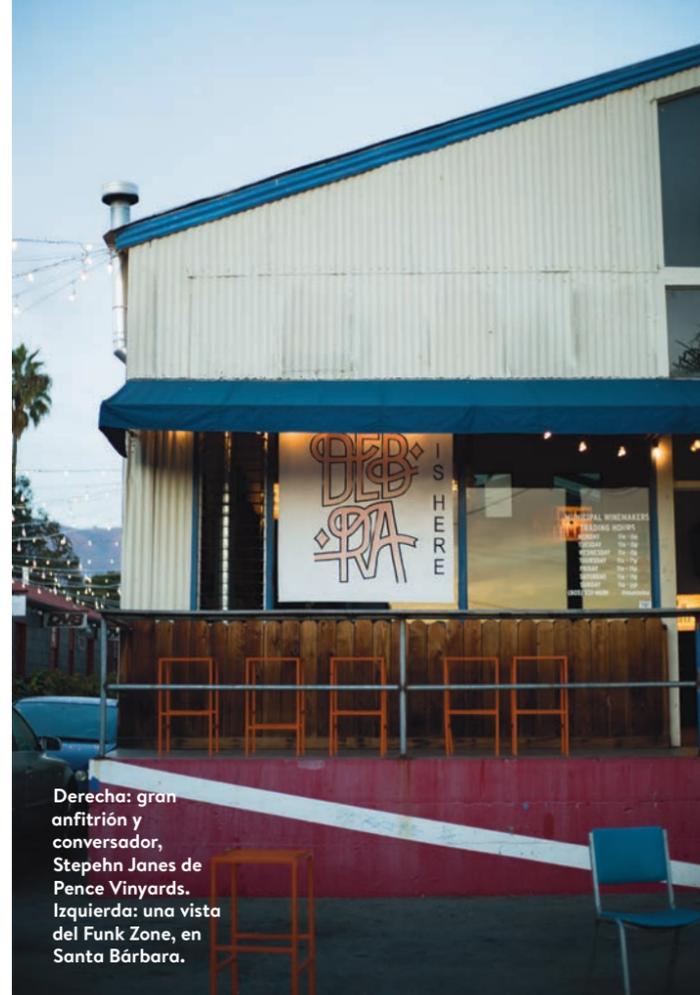


El *tasting room* de Sanford fue nuestro primer acercamiento a los *pinot noirs* de Santa Barbara.

Día 2

Es un hecho: las mañanas sin pan son ‘mañan’. Por eso fuimos a conocer a Bob Oswaks, un antiguo ejecutivo de Sony que antes de hornear pan desde su pequeño restaurante de carretera en Álamos, horneaba series como *Breaking Bad*. En Bob’s Well Bread Bakery, Bob ofrece desayunos preparados con ingredientes locales y sustentables siempre acompañados por un *sourdough* o un pan campestre calentito, como ese que llevaba encima unos hongos salteados con crema y trozos de tocino crocante. De paso aprovechamos para llevarnos una *baguette* para el camino.

En el Valle de Santa Ynez, en Santa Rosa Road, está Alma Rosa Winery and Vineyards, una bodega fundada también por Richard Sanford que ahora pertenece a Bob y Barb Zorich. Nick de Luca, el enólogo, aprovecha lo mejor de sus viñedos plantados a diferentes alturas en Bentreock, La Encantada, La Viña y El Jabalí para crear *pinot noirs* sedosos y 100% orgánicos. El 2015 Pinot Noir Santa Rosa Hills, con sus aromas a frambuesa y granada, tenía un perfil más fresco y jovial que los que habíamos probado hasta ese



Derecha: gran anfitrión y conversador, Stepehn Janes de Pence Vinyards. Izquierda: una vista del Funk Zone, en Santa Bárbara.



Izquierda: Nuestro desayuno en Bob's Well Bread Bakery. Derecha: un maravilloso momento frente al UNUM Estate Pinot Noir.

“DIOS CREÓ LA CABERNET SAUVIGNON Y EL DIABLO, LA PINOT NOIR”. INCLUSO HABÍA ESCUCHADO A LOS WINEMAKERS DECIR QUE “LA PINOT NOIR ES LA UVA QUE MÁS ROMPE EL CORAZÓN”.

momento. Era perfecto para tomarse sin acompañantes (humanos o alimenticios).

También en Santa Ynez, pero en la región de Santa Rita, está Pence Vinyards. Junto a Stephen Janes (gerente general) y Shelby Sim (presidente de Visit Santa Ynez) emprendimos un nuevo *roadtrip*, esta vez a bordo de un carrito de golf que nos llevó a bordear las lomas del rancho y los viñedos vestidos de *pinot noirs* y *chardonnays*. Y aunque los vinos están elaborados con un perfil de viejo mundo, en ellos se busca la máxima expresión de la tierra. Se notaba sobre todo en la mineralidad y la excelente acidez, fruto del clima que Janes describe como “soleadamente helado”. Sentados frente al lago y bajo un sol invernal que potenciaba los brillos del follaje (y de los patos), probamos el 2016 UNUM Estate Pinot Noir y otras maravillas. Un momento que ni mandado a hacer.

Alex nos trajo de golpe a la realidad cuando nos recordó que teníamos ocho horas de carretera por delante. Ni hablar. Y así fue como al cabo de cinco *playlists* de *indie folk*, varias paradas y uno que otro conato de mareo, llegamos al anochecer a Ad Hoc, el *casual dining* de

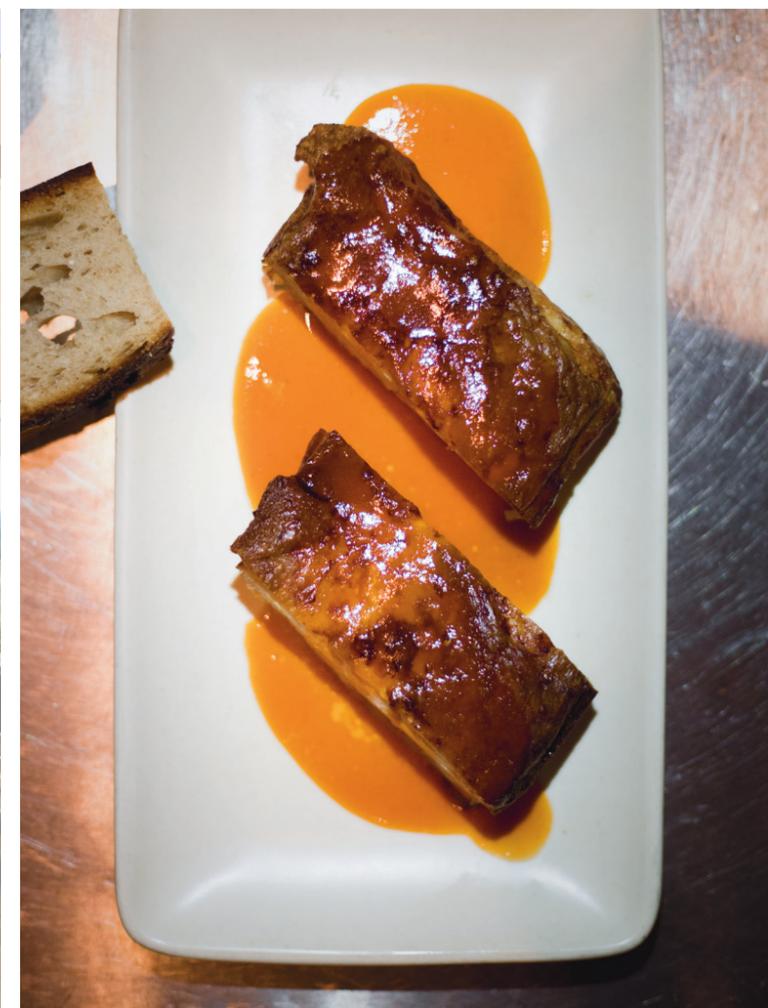
cocina clásica americana de Thomas Keller en Napa Valley en el que le rinde honores al ingrediente. Estoy segura que no fue el hambre acumulada en el camino; el *pork belly* de corteza crujiente cubierto por una salsa de ají fue la razón que nos hizo salir con alegría a recorrer la última hora que nos quedaba en carretera. Sonoma aguardaba.

Día 3

Antes de siquiera reponer fuerzas, el sol se asomó desde las montañas bañadas por bruma de Sonoma. Esta, la región vitivinícola más antigua de California tiene una extensión de 4 082 km² por lo que es mejor recorrerla con el estómago lleno. Le encargamos la apremiante misión a The Spinster Sisters, el restaurante de la chef Liza Hinman y a sus South A Scrambles preparados con tocino local, calabaza de temporada, *Jack cheese* y cebollas caramelizadas. Un *scone* después, estábamos listos para explorar una de las subregiones más celebradas de la *pinot noir*, fruto de sus suelos arcillosos, ricos y bien drenados que se llegan a comparar con los de la Borgoña: Russian River Valley.



Izquierda: la vista desde la bodega Garry Farrell hacia Russian River Valley. Derecha: los succulentos trozos de cerdo de Ad Hoc.





Los extensos viñedos de De Loach Vineyards están distribuidos por Sonoma Coast, Russian River Valley y Carneros, con la influencia oceánica del Pacífico que tiende a enfriar el clima sólo lo suficiente para que la piel de la uva se torne gruesa y concentre el sabor de los jugos en su interior. Lo comprobamos en el 2014 Estate Pinot Noir de gran cuerpo y con notas de hongo *shiitake*, refresco de cereza y especias.

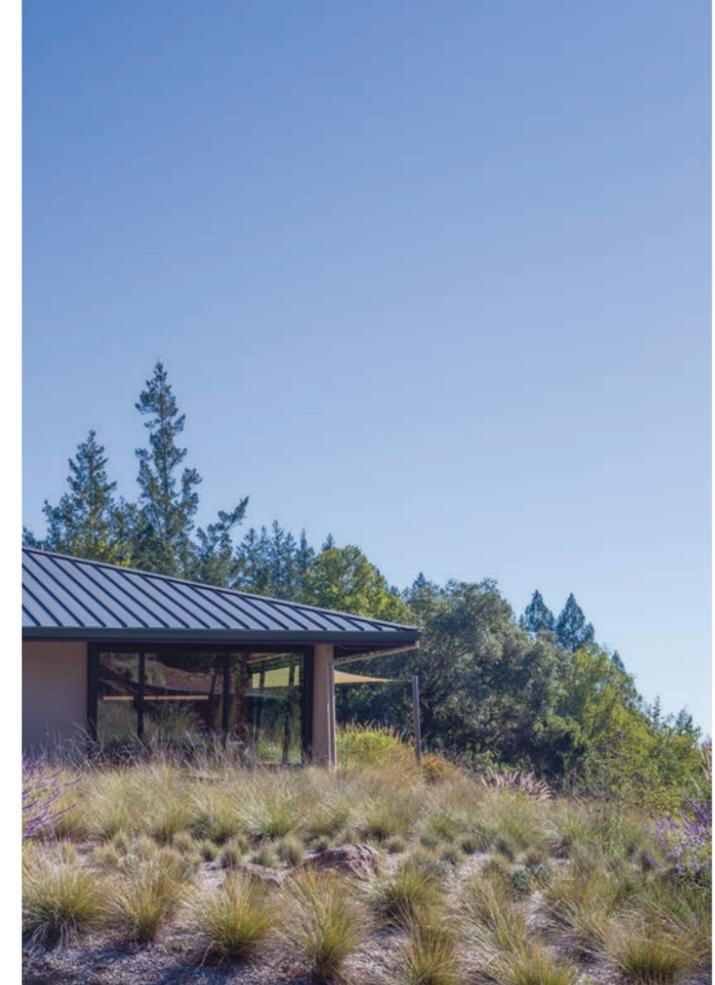
El secreto detrás de los grandes vinos de esta bodega es la experimentación con los clones de la uva y el uso de una viticultura biodinámica (agricultura consciente del medio ambiente que toma en cuenta el calendario lunar).

Un poco más al sur se encuentra la bodega Patz and Hall. Sus uvas procedentes de parcelas propias y de otros productores famosos resultan en vinos finos y estructurados como el 2015 Gaps Crown Vineyard en el que encontré notas a hojarasca, musgo y licor de cereza.

El hambre llamó a la puerta. Decidimos quitarnos los zapatos de explorador y ponernos los de gala. Nuestra cena sería en Farm House Inn, un restaurante de manteles largos, risas discretas y cubiertos en fila esperando a ser oportunamente utilizados. Sin atisbos caducos, la técnica y la sazón del chef estrellas Michelin, Steve Litke, terminó por ser una experiencia del todo refrescante. En su menú degustación combinaba los productos del rancho de Joe and Catherine Bartolomei, a los que les aplicaba toques franceses y del sudeste asiático.

Día 4

Ya comenzábamos a acostumbrarnos a la carretera y a los buenos *pinot noirs*. La promesa del día era conocer uno de los proyectos más laureados de Russian River Valley: Garry Farrell Vineyards & Winery. La bodega asentada en la altura de una loma era el punto perfecto para observar la belleza del valle y al mismo tiempo sentirse en la mansión de Bruce Wayne (si tuviera casa de campo en Sonoma). La bodega produce sus propias uvas pero también las "importa" de parcelas aledañas y prestigiosas como Rochioli, Allen y Olivet Lane donde la bruma mantiene el clima frío, sin cambios drásticos y donde los rayos del sol alimentan la fruta pero no la queman. La *pinot noir* nos reveló su elegancia y



Izquierda: los vinos del proyecto de Municipal Winery. Derecha: La bodega Garry Farrell que nos recordó a la mansión de Bruce Wayne.

sofisticación en 2015 Bien Nacido Vineyard, el cual llenaba la boca pero pasaba con guantes de seda a través de la garganta.

Con cierta nostalgia le dijimos hasta pronto a Sonoma y tomamos camino a Anderson Valley, en Mendocino. Esta región al Norte de California, sinónimo de abundancia, está invadida de rincones verdes que invitan a iniciar un picnic. Aunque está a sólo una hora de Russian River Valley las nubes nos hablaban de frío: eran delgadas y con filamentos como el halo que deja un avión. Probamos los quesos de cabra de Pennyroyal Farm elaborados bajo una agricultura en armonía con la tierra y conocimos por su nombre a cada una de sus felices cabras.

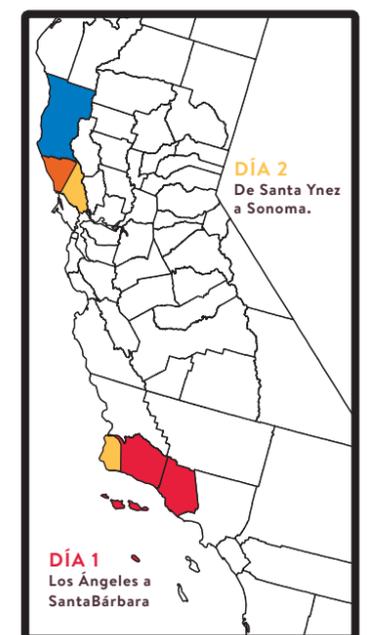
Alimentados y con la fe devuelta en la humanidad llegamos a Goldeneye. Alexis Eich nos dio un tour por la impresionante propiedad y nos llevó hasta la sombra de un árbol centenario al que no dudé en abrazar. Nos contó que los vinos de Anderson Valley suelen ser más robustos en comparación que los de Russian River Valley gracias a las corrientes marinas que enfrían el clima y hacen que la cosecha se realice tres semanas más tarde

ROAD TRIP

885 kilómetros recorridos en cuatro días.

DÍA 4 De Sonoma a Mendocino.

DÍA 3 Sonoma



DÍA 2 De Santa Ynez a Sonoma.

DÍA 1 Los Ángeles a Santa Bárbara



que en otras regiones. La clase de *pinot noir* terminó con una degustación del *terroir*: un vino de Confluence Vineyard, otro de Confluence Vineyard Hillside y de Confluence Lower Bench. Los tres provenían de un solo viñedo pero cada uno estaba marcado por sus microclimas: su cercanía con el río, su exposición al sol y el tipo de suelo sobre el cual crecían. ¡Las diferencias eran enormes!

Detrás de la diminuta barra de Witching Stick Wines, nuestra última parada, nos recibió un hombre entrado en años. Su frente estaba curtida por el sol y de su boca emanaba un acento bastante marcado. Van Williamson se presentó como el propietario, enólogo, distribuidor, gerente de la bodega y el encargado de dar la cata. Probamos los vinos no sin cierto escepticismo y tras el primer sorbo, lo supimos: eran nuestros vinos favoritos del viaje. Luego de años trabajando en Kendall Jackson, Van comenzó a producir sus propias etiquetas en parcelas alrededor de Anderson Valley. Hoy elabora los vinos que a él le gustaría probar. Tal vez esa, su extraña misión de marca, es lo que lo ha llevado a ganar un sinnúmero de premios que pueden admirarse de camino al baño. Sus *pinot noirs* (uno de Fashaner vineyards y de Gianoli vineyards) son una declaración de amor de un agricultor que sabe cómo hablarle a la temperamental uva. Ella a cambio le regala sus mejores características: acidez, estructura, frutalidad y elegancia.

Durante cuatro días la *pinot noir* nos habló de su misterio. Es cierto, hay que tratarla con pétalos, recitarle sonetos y rezarle a todos los santos para que tenga lo que necesite; a diferencia de otras cepas en las que el 'saber hacer' importa por sobre lo demás, a ella le gusta que su voz y la de la tierra que la resguarda, se escuche.

David y yo la escuchamos y nos inclinamos a su lista de enamorados.



Van Williamson de Witching Sticks, sorprendiéndonos con sus vinos.



La granja de Pennyroyal Farms donde además de cabras tienen viñedos sustentables.