FASCÍCULO 57

# LA RUTA DEL VINO

## Cepas y vinos no tradicionales

# Viognier

# Cepas y vinos no tradicionales

# Viognier

**La viognier es una uva blanca del valle del Ródano, Francia. Fuera de Francia, la viognier puede encontrarse en otros países europeos y en el Nuevo Mundo.**
**En algunas regiones vinícolas, la viognier es fermentada junto con la uva tinta syrah, aportando color y buqué al vino.**

Podría decirse que el Viognier es una pequeña rareza, descubierta hace poco y con un enorme potencial. Hay quienes sostienen que es la nueva cepa que enfrenta el eterno reinado del Chardonnay.

■ El origen de esta variedad es un misterio que resulta tan difícil de desentrañar como complejo e interesante es describir el vino que produce. Respecto a las hipótesis sobre su llegada a Francia, se comenta que los griegos la pudieran traer al Valle del Ródano junto con la *Syrah*. Pero la versión más legendaria, y probablemente también más romántica, atribuye el logro al emperador *Probus*, quien devolvió a los galos el derecho a cultivar la vid casi dos siglos después de que *Domiciano* ordenara arrancar la mitad del viñedo.

Sería él quien en el año 281 habría importado la cepa desde *Dalmacia* a la región de *Condrieu* (Francia). De esta forma, se uniría en parentesco con una variedad conocida como *Vugava*, propia de la isla de *Vis* en la costa Dálmata de la que se sabe que contenía una elevada riqueza *sacarínica*, mucho extracto seco y aromas que podrían ser los del *Viognier*.

■ Al igual que la *chardonnay*, la viognier tiene potencial para producir vinos con cuerpo y con carácter suave. A diferencia del chardonnay, el varietal de viognier tiene aromas más naturales, entre los cuales están las notas de duraznos, peras, violetas y minerales. No obstante, estas notas aromáticas pueden desaparecer si se expone demasiado al oxígeno durante la fermentación en barrica, una técnica que requiere de habilidad por parte del productor que trabaje con esta variedad. La calidad poten-

cial del vino de Viognier depende también de la viticultura y del clima. La uva requiere una estación de crecimiento larga y cálida, para madurar por completo, pero un clima muy cálido puede hacer que la uva desarrolle altos niveles de azúcares que den lugar a un alto grado alcohólico antes de que estas notas aromáticas se desarrollen. Esta vid da bajos rendimientos de forma natural, lo que hace que sea una uva menos rentable para algunos viñedos.

## Origen del nombre

El origen del nombre Viognier es oscuro. Probablemente provenga del nombre de la ciudad francesa de *Vienne*, donde había un puesto avanzado de los romanos. Otra leyenda dice que el nombre proviene de la expresión romana *via gehenne*, que significa "carretera del valle del Infierno". Probablemente, este nombre fuese en alusión a la dificultad de cultivar esta uva.

■ Aunque viognier fue muy común, en 1965 la uva estaba casi extinta, ya que solamente

**Vides de Viognier en el valle del Ródano, Francia.**

**Vides en la provincia de Salta.**

había unas 5 hectáreas en el norte del Ródano (de los 30 de toda la región), que producían solamente 1900 litros de vino. La popularidad y el precio de este vino aumentaron, y el número de plantaciones creció. En la actualidad el Ródano tiene 3000 hectáreas. El declive de la viognier en Francia tuvo mucho que ver con la filoxera del siglo XIX y con el abandono de los viñedos tras la I Guerra Mundial.

■ En 2004 el análisis de ADN de la Universidad de California en *Davis* demostró que la uva era una pariente cercana de la variedad *freisa*, del Piamonte, y que era prima de la variedad *nebbiolo*.

## Viticultura

La Viognier puede ser una variedad difícil de cultivar porque es propensa al *oídio*. Da rendimientos bajos e impredecibles y las uvas deben recogerse solamente cuando están completamente maduras. Cuando se cosecha demasiado pronto, no ha desarrollado todos sus aromas y sabores.

■ Cuando es cosechada demasiado tarde, produce un vino con textura aceitosa y poco aroma. Los productores de Condrieu suelen cosechar las uvas con unos niveles de azúcares que les permitan producir vinos con un grado alcohólico de en torno al 13%. Cuando las uvas están completamente maduras tienen un color amarillo oscuro y producen un vino con un perfume fuerte y un alto grado de alcohol. La uva prefiere climas cálidos y estaciones de crecimiento largas, pero puede crecer también en áreas más frías.

■ En Francia, el mistral tiene un efecto distintivo en el norte del Ródano. Este viento modera el clima mediterráneo de la región, y enfría las vides durante los meses de verano.

■ El experto en vino *Remington Norman* ha identificado dos cepas de viognier: una del Viejo Mundo, que es la habitual de *Condrieu*; y otra cepa del Nuevo Mundo, que se encuentra en la región de *Languedoc* y en otras áreas. Aunque las dos cepas son de la misma variedad, producen vinos claramente diferentes.

■ La edad de la vid tiene también un efecto en la calidad del vino producido. Las vides de viognier empiezan a alcanzar su mejor calidad después de 15-20 años. En el Ródano, hay vides de, al menos, 70 años de antigüedad.

## Regiones tradicionales de siembra

En Francia, la viognier es cultivada en el Ródano y en otras regiones. También hay plantaciones en España y Grecia. En el Nuevo Mundo, la vid puede encontrarse en Estados Unidos, Argentina, Uruguay, Chile, Australia y Nueva Zelanda. También ha tenido cierto éxito en Japón.

## Francia y su denominación

En Francia la viognier es la

única variedad permitida en las denominaciones de *Condrieu* y *Château Grillet*, que se encuentran en el lado oeste del río Ródano, a unos 40 km de Lyon. En el resto del Ródano, la uva es mezclada a menudo con r*oussanne*, *marsanne*, *garnacha blanca y rolle*. En el norte del Ródano, la uva suele mezclarse con *chardonnay*. En *Côte-Rôtie*, los vinos tintos de mezcla pueden tener hasta un 20% de viognier, aunque la mayoría no tienen más del 5% de esta variedad. Como la viognier madura antes que la uva tinta syrah, suele cosecharse aparte y es mezclada con viognier durante la fermentación.

■ Los *viticultures* del resto de Francia a menudo plantan viognier en los terruños ricos en granito, que tiene la cualidad de conservar el calor para la vid.

■ El productor de Beaujolais *Georges Duboeuf* ayudó a expandir la variedad en la región de Ardèche. La mayoría de los viticultores franceses la cultivan en la actualidad en *Languedoc* y venden estos vinos como *vin de pays*.

## Cultivos en regiones de España

La uva se ha plantado en España en pequeñas cantidades desde la década de 1990. En 1996 se plantaron 0,75 ha en el Priorato (Cataluña). En la década de 2010 hay plantaciones de esta uva en Jumilla (Murcia).

## Estados Unidos

En la década de 1980, las plantaciones de viognier en los Estados Unidos y Canadá han aumentado enormemente. En la Costa Central de California es el mayor productor con 2000 1200 hectáreas. Los vinos de viognier californianos tienen un grado alcohólico más alto en comparación con otros vinos de la variedad.

■ Los Rhone Rangers de mediados de la década de 1980 ayudaron a aumentar el interés en la viognier en California. También ha crecido en Virginia y, en 2011, fue considerada principal la uva blanca de Virginia. Esta vid también se puede encontrar en Georgia, Carolina del Norte, Texas, el estado de Washington, Oregón, Idaho, Colorado, Nuevo México, Pennsylvania, Nueva Jersey, el estado de Nueva York, Misuri y Arizona. También está el Valle de Guadalupe de la Baja California, México. También se encuentra en la Columbia Británica y en las regiones de Niágara y la costa norte del lago Erie, en Ontario, Canadá.

**Es un vino muy perfumado, con fuertes notas de durazno y melón.**

# Viognier en Argentina

■ Proveniente del sur de Francia es una cepa que se adaptó con facilidad a diferentes climas y altitudes y pueden elaborarse desde vinos frescos y frutados con matices florales, hasta los más complejos y voluminosos en boca, con el aporte del roble.

■ Pese a ser originario de Francia, hoy existen allí pocas hectáreas cultivadas, esencialmente en el valle del Rodano, én Condrieu. Apareció en Argentina en la década del noventa y produce vinos con aromas intensos mezcla de flores y frutas difíciles de definir.

■ Argentina no dedica grandes extensiones de cultivo para esta variedad, pero en el mercado se encuentran excelentes exponentes varietales, provenientes sobretodo de las provincias de Mendoza y San Juan.

**Maridaje para esta variedad**

Este es un buen vino para aquellos platos agridulces que parecen difíciles de acompañar. Va bien con papas o vegetales salteados al wok con carnes blancas. En su lista de ingredientes favoritos se encuentran los tomates secos, el jengibre, la mostaza y los sabores ahumados. En cuanto a quesos, prefiere el Gauda y el joven Chevre.

■ Al ser un vino muy aromático y afrutado acmpañana bien las comidas especiadas, como las de la cocina tailandesa.

## Sudamérica

Argentina y Chile tienen cantidades significativas de viognier. Se han realizado pequeños cultivos en Brasil y Uruguay.

## Australia

En Australia, el lugar donde está más extendida es el valle Edén, en Australia Meridional, donde se hacen vinos varietales y donde también se mezcla con *shiraz*. Los suelos del valle Edén son de marga y arcilla. Otras áreas con plantaciones de viognier son Nangkita, valle Clare, Rutherglen, río Murray, McLaren Vale, Geelong, lagos Nagambie, Canberra, península de Mornington, valle Barossa, colinas Adelaida, bahía Geographe, Burnett del Sur, valle Yarra, los Pirineos australianos y Tenterfield.

## Vinos

Los vinos de viognier son bien conocidos por sus aromas florales y por los *terpenos*, que se encuentra también en los vinos de moscatel y riesling. También hay muchos aromas que dependen del terruño, las condiciones climáticas y la antigüedad de las vides.

■ Aunque algunos de estos vinos, sobre todo aquellos de vides antiguas y de vendimia tardía, son aptos para la crianza la mayoría son realizados para ser consumidos jóvenes. Los vinos de viognier de más de tres años de edad tienden a perder muchos de sus aromas florales.

■ La crianza de estos vinos son producen un vino muy fresco pero con un aroma flojo. El color y el aroma del vino recuerda a los vinos dulces, pero los vinos de viognier son predominantemente secos, aunque se hacen algunos vinos de postre de vendimia tardía.

■ Es una uva de baja acidez que a veces se usa para suavizar vinos elaborados sobre todo con la uva tinta syrah. Además de sus cualidad suavizantes también añade un agente de estabilización y de aumento del perfume del vino tinto. En la región del Ródano, las uvas normalmente no son afectadas por la *botrytis*, aunque algunas veces ha sucedido.

■ Las uvas son a menudo cosechadas por la mañana temprano para producir el vino lo más claro posible. Algunos productores permiten el contacto con las pieles.

■ La suave piel de la viognier es alta con compuestos fenólicos (compuestos que dan un

componente aceitoso al vino si el contacto con las pieles es muy extenso).

■ Algunas veces el vino es puesto en fermentación *maloláctica* para dar más peso y disminuir la acidez. En los vinos de viognier del Nuevo Mundo los *posos* pueden ser removidos con el vino, en un proceso producido como *batonnage*, para aumentar los niveles ácidos. Posteriormente, el poso es dejado en la botella de forma similar a como se producen los vinos espumosos.

■ En la creación del vino de postre de viognier, las uvas son cosechadas a finales de octubre o a principios de noviembre. Una técnica para cosechar habitual en Condrieu es la conocida como *à l'assiette*. En este método se coloca un plato bajo las vides y se agitan para que caigan en dicho plato las uvas más maduras. En este caso, la fermentación es detenida al poco tiempo mediante el uso de sulfuro, lo que permite al vino mantener un alto nivel de azúcar residual. El vino es posteriormente enfriado y sometido a un filtrado, para asegurar así que no se inicie de nuevo una fermentación en la botella.

## Vinificación

Dependiendo del estilo de vinificación, los vinos de esta variedad suelen ofrecer sus mejores cualidades tras un año de edad y algunos pueden mantener altos niveles de calidad más de diez años. En Condrieu normalmente los viogniers son realizados para consumirse jóvenes mientras que en California y Australia estos vinos suelen envejecerse un poco en la botella.

## Vinos originales

El Viognier madura de manera óptima y puede alcanzar los 15 grados de alcohol, aunque se obtiene vinos de baja acidez. Su color típico es un inconfundible amarillo dorado. Hay quienes dicen que el Viognier tiene una gran capacidad para evolucionar favorablemente en el tiempo: si en su juventud resulta licoroso, al cabo de dos o tres años puede volverse más seco.

■ Sus aromas después de este tiempo evocan a flores como la magnolia y la madreselva y aparecen con gran intensidad y calidad recuerdos de aromas frutales como de melón. Los más concentrados brindan abundantes

**Se espera su maduración al extremo en la planta.**

aromas de miel, similares a los del Torrontés pero más sutiles. En la boca es complejo y untuoso, gracias a su riqueza en glicerinas.

■ Resulta muy bueno para beberlo joven, pero -aunque no es una variedad de gran longevidad- también es interesante cuando goza de los favores de una breve crianza en barrica de roble. En general, son vinos concentrados y voluminosos y muchas bodegas -cada vez más- son capaces de hacer vinos que resistan con dignidad el paso por barrica y preserven sus cualidades hasta cinco o seis años en la botella; la mayoría de los vinos se beben en sus dos o tres primeros años de vida para poder apreciar en su esplendor sus aromas florales y sus recuerdos especiados, que recuerdan a la canela.

## Nota gastronómica

El Viognier se casa muy bien con la gastronomía mediterránea a base de pescado y, como el Torrontés, va muy bien con la cocina asiática y vegetariana.

■ A la hora de los postres, las frutas frescas pueden resultar una excelente combinación. Si tiene crianza, puede acompañar algunas carnes no muy picantes y quesos semiduros y no demasiado picantes. La temperatura de servicio de un Viognier, la cual le permite al vino exponerse delante de nosotros destacando sus aromas y sabores, ronda entre los 8° a 10°.

LA RUTA DEL VINO ES EDITADO POR
MEDIA CONTENIDOS
www.mediacontenidos.com
E MAIL: contacto@mediacontenidos.com
HECHO EL DEPOSITO QUE MARCA LA LEY.
RESERVADO TODOS LOS DERECHOS DE AUTOR.
PROHIBIDA SU REPRODUCCION
PARCIAL O TOTAL. 2025

PROXIMA ENTREGA
**Syrah, uva de piel oscura y sabor intenso***