

Herència Altés - tierra, viento y fuego

Publicado el 16 de septiembre de 2020

Thomas Götz para Spaniens Weinwelten (Alemania) – Traducción de <https://spaniens-weinwelten.com/2020/09/16/herencia-altes-terra-alta/>

Núria Altés y Rafael de Haan dirigen la bodega Herència Altés en Terra Alta, Cataluña, desde hace diez años. Desde entonces, se han convertido en uno de los principales productores de la denominación. Recientemente los entrevisté a ambos (tal y como se hace hoy en día, a través de Zoom).



Bodega Herència Altés en DO Terra Alta (Catalunya). El edificio de la bodega fue diseñado y construido en 2016 por un estudio de arquitectura local.

El nombre de la bodega se traduce como “el legado de Altés”. Y Altés es el apellido de Núria. De niña, dice, no le interesaba en absoluto el vino y se enfadaba cada vez que tenía que ir a trabajar a los viñedos con sus padres y abuelos. “Pero el vino siempre ha estado presente en nuestras vidas”, añade, “y automáticamente te dejas llevar”. En algún momento se animó y estudió ciencias agrícolas, curso que ya incluía enología.

Al principio Núria trabajaba para una cooperativa en Terra Alta. Ella estuvo involucrada tanto en la elaboración del vino como en las ventas allí. En un viaje de negocios a Londres, conoció a Rafael de Haan, quien trabajaba en la exportación de vinos. Llegados a este punto, saltamos unos años: hoy la pareja tiene dos hijos, de 13 y 11 años, y fundaron Herència Altés en 2010.



Núria Altés en el viñedo. Un total de sesenta hectáreas de viñedo se cultivan de forma ecológica.

Viñas viejas, mucha Garnacha Blanca y cultivo ecológico

Inicialmente, Núria y Rafael elaboraron cuatro vinos de las variedades Garnacha Blanca, Garnacha Tinta, Syrah y Cariñena obtenidos a partir de las fincas familiares de Núria. Luego, en 2013, la pareja compró su primer viñedo propio: el solar de 21 hectáreas de *La Serra*. Dejemos que los dos tengan su propia opinión:

“La Serra es un lugar con muchas parcelas pequeñas y viñedos de más de 100 años. Cuando lo compramos, el viñedo estaba en mal estado. Tuvimos que poner mucho cuidado en esta situación e inmediatamente nos pasamos a la agricultura ecológica. Se necesitó tiempo para revitalizar el suelo. Al principio teníamos rendimientos de 750 kg por hectárea. Hoy estamos alrededor de los 1150 kg porque estamos devolviendo las cepas a un mejor estado.”

Una característica especial de la zona de cultivo de Terra Alta son las grandes presencias de la variedad de uva Garnacha Blanca. Un tercio de la superficie mundial de cultivo de esta uva blanca se encuentra en la región. Solo el sitio de La Serra cubre unas impresionantes ocho hectáreas con cepas de Garnacha Blanca. La revista Decanter ha calificado el vino blanco La Serra Blanc como “la mejor Garnacha Blanca de España”. Este 2018 La Serra Blanc (32 euros) es un vino potente y complejo con una expresión que recuerda la borgoñona. Mi suegro está realmente encantado con este vino, durante la cena dijo que es "espectacular", y rara vez usa esa palabra.

El vino también es cuestión de gustos, y personalmente me gusta incluso más Benufet 2019 (14,90 euros). También se trata de una Garnacha Blanca monovarietal que Herència Altés solo cultiva en depósitos de hormigón. El resultado es un vino blanco directo con mucha tensión, agarre y longitud. Es claro, compacto y elegante. Este vino blanco, ¿cómo debería decirlo? - se bebe muy rápidamente. Con cada sorbo obtienes más placer. Debido a su frescura crujiente muestra un carácter atlántico para mí. En una cata a ciegas casi se podría confundir con un Godello de Galicia. Eso es realmente interesante y genial.



Rafael de Haan en el viñedo. Además de las tres variedades de Garnacha Tinta, Blanca y Peluda, también cultivan Cariñena y Syrah

It's the Freshness, stupid!

Terra Alta es una región vinícola emocionante simplemente por la fuerte presencia de la rara Garnacha Blanca y la uva de vino tinto mucho más rara, la Garnacha Peluda (más sobre esto más adelante). ¿Hay otros factores que hacen especial al terruño, Núria y Rafael? Por favor responda en orden: primero damas, luego caballeros.

“Para mí, la arcilla y la cal son el terruño de Terra Alta. Los suelos son realmente fascinantes, tienen texturas muy diferentes. Incluso sucede en el mismo viñedo que algunas zonas tienen mucha más caliza y otras mucha más arcilla. También hay un suelo arenoso específico que llamamos "Panal": la arena proveniente del Sahara que ha sido llevada a través del Mediterráneo por el viento durante millones de años.

“Los vientos en la Terra Alta también son importantes: El 'Cierzo' proveniente del norte es un viento seco que protege contra las enfermedades en el viñedo. Y el 'Garbí' es un viento húmedo que viene del Mediterráneo que mantiene el frescor en el viñedo. Por la noche conseguimos bajas temperaturas gracias a estos vientos. Sin ellos, difícilmente sería posible mantener el estilo fresco de vino por el que nos esforzamos.

Encuentro la frescura y la elegancia en todos los vinos de Herència Altés realmente impresionante. Sobre todo si se tiene en cuenta que la Terra Alta es la región vinícola más austral y seca de Cataluña. En promedio, hay unos miserables 350 mm de lluvia al año, y la cálida y sofocante costa mediterránea está a solo 50 kilómetros de distancia.

Por supuesto, ayuda que los mejores viñedos de Herència Altés se encuentren entre 400 y 550 metros sobre el nivel del mar. Esto ayuda a refrescar por la noche. Sin embargo, no es necesariamente cierto que los vientos y la altitud relativa den lugar automáticamente a vinos

frescos. Conozco bastantes vinos de Terra Alta que no son nada frescos, y son demasiado maduros y pesados. ¿Qué papel juegan los enólogos cuando hablamos de frescura y elegancia en el vino?

“En el viñedo, para nosotros, se trata de conseguir el equilibrio adecuado entre madurez y acidez. Cosechamos antes cada año. Antes que la mayoría de mis colegas de la región. En la bodega prensamos la uva con el tallo. Eso significa el doble de trabajo, porque en nuestra prensa caben 2,5 veces más bayas despalladas que uvas enteras. Además, sólo usamos el mosto flor. De esta manera obtenemos el mejor jugo que tiene el menor contacto con la piel.

Rafael y Núria cuentan que su forma de hacer vino blanco se remonta a un encuentro con un colega francés en 2014. Les dio consejos sobre cómo conseguir frescura y elegancia en los vinos blancos mediterráneos. A veces, la Garnacha Blanca puede ser bastante exuberante y pesada, con muchas sustancias amargas y taninos. Por supuesto, Rafael y Núria buscan un estilo más fino y elegante. También es importante para ellos que el aroma principal se exprese en el vino.

Esto ya funciona de manera excelente con la Garnatxa Blanca 2019 pura (8,90 euros), un vino blanco jugoso, fresco y perfectamente equilibrado. La relación calidad-precio es excelente en este vino. Los otros vinos iniciales de Herència Altés también son geniales: en concreto, estos son un vino rosado y un tinto, cada uno elaborado con Garnacha Tinta. También ofrecen mucha calidad por poco dinero.



Viñedo y bodega de Herència Altés, Terra Alta. Viñas viejas, suelos de arena, arcilla y piedra caliza, forman parte del terruño Herència Altés

Herència Altés – Garnachas de cine

Por cierto, tenía Herència Altés en mi radar desde hace mucho tiempo: Martin Müller de Vino & Alma una vez me dio dos vinos para probar. Recientemente estuve en contacto con Christian Zeter, el importador alemán de la bodega. Ha concertado un envío de muestras con todos los vinos de Garnacha de Herència Altés. Más precisamente, son cuatro Garnacha Blanca, cuatro Garnacha Tinta y una Garnacha Peluda que me he bebido en las dos últimas semanas.

Para una noche de barbacoa, de nuevo con mi suegro, abrí La Pilosa 2017 (17,90 euros). Este vino tinto ligero y transparente está elaborado con Garnacha Peluda, una variedad de uva que es una mutación de la Garnacha Tinta. Solo se cultiva en unos pocos cientos de hectáreas en toda España. La uva se llama así porque la parte inferior de sus hojas es vellosa. En comparación con la Garnacha Tinta, las bayas de Garnacha Peluda también producen un poco menos de azúcar y más ácido.

Muchas palabras vienen a la mente para describir La Pilosa 2017: acidez, equilibrio, finura, profundidad, tracción, presencia, longitud. El vino mejora con el contacto con el aire, y luego es impresionante lo claro y puro que es. Me gusta mucho este estilo de vino fresco y directo, no hay nada *kitsch* o exagerado que sentir.

El gran vino de un solo viñedo, La Xalamera 2017 (28,50 euros), es un monovarietal de Garnacha Tinta que también tenía que probar esa misma noche. Este tinto es una gran Garnacha de cine. ¡Qué aroma seductor en nariz, y qué elegancia en boca! Entro en un lenguaje cómico por un momento y sólo digo: WAUWWWWW.

En general, todos los vinos tintos de Herència Altés son muy ligeros, no tienen nada de pesadez ni son demasiado maduros. No es la típica Garnacha mediterránea con mucha fuerza y color. ¿Cómo lo hacen Núria y Rafael? ¿Qué define el estilo de tus vinos tintos?

“La garnacha está de moda ahora mismo. Además, la gente hoy en día espera algo diferente de esta variedad de lo que esperaba hace cinco años. Esto nos beneficia porque siempre hemos buscado un estilo de Garnacha mucho más fresco. El gusto general va en esa dirección, donde siempre hemos estado. Nuestro objetivo es la elegancia y la frescura. Para hacer esto, usamos la menor extracción posible. No nos preocupamos por el color del vino. Si el vino tinto es ligero y transparente, nos parece bien.”

Núria Altés y Rafael de Haan prefieren trabajar con *foudres* de roble austríaco Stockinger y depósitos de cemento. Así que están totalmente en línea con lo que es popular entre la joven generación de enólogos españoles: la tendencia es alejarse de las barricas pequeñas, alejarse de los aromas de madera. En cambio, la prioridad es la expresión pura del terruño y de los aromas primarios.

Con sesenta hectáreas de viñedo y una producción en torno a las 200.000 botellas al año, Herència Altés no es una bodega pequeña, pero la filosofía es claramente artesanal: Núria y Rafael se centran en el trabajo ecológico en el viñedo y en viñas viejas de bajo rendimiento. En bodega se basan en la fermentación espontánea y, en general, realizan pocas intervenciones en la vinificación. Así es exactamente la nueva España: menos industria, más artesanía.



Depósitos de cemento y troncocónicas de madera en Herència Altés

Un vino naranja desarrollado oxidativamente

Otra característica del nuevo panorama vitivinícola español es el regreso a las tradiciones vinícolas locales y regionales. Por ejemplo, las variedades de uva autóctonas que estaban casi extintas están regresando por toda España. Lea mi serie de artículos en curso Apoye su uva local.

A esto se suma el redescubrimiento y la apreciación de los vinos y estilos tradicionales, y en esta categoría se incluye el Trementinaire 2016 (23,90 euros) de Garnacha Blanca. Es un vino naranja fermentado en contacto con la piel, que se madura oxidativamente durante dos años en barricas de madera usadas de 300 l. Mientras bebí este maravilloso vino, me vino a la mente Jerez. Me recuerda a la versión ligera de un amontillado. Pero, ¿por qué alguien en Cataluña a 900 kilómetros tiene la idea de hacer un vino así, Núria?

“Este tipo de vino tiene una larga tradición en Terra Alta. Nuestros antepasados siempre fermentaban todas las uvas con piel y las maduraban en barricas de madera. En Terra Alta este vino se llama 'Brisat'. Prácticamente hemos adoptado esta tradición, sólo que hoy lo hacemos de una forma más sofisticada y elegante que la que solían hacer nuestros abuelos.

Trementinaire, dice Núria, era el nombre de las mujeres que solían ir a la montaña a recolectar hierbas medicinales. Este nombre encaja en el vino, creo, porque tiene un noble aroma a hierbas y también se siente súper elegante en la boca. Incluso a riesgo de utilizar demasiados superlativos: los vinos de Herència Altés crean un espléndido panorama general. Frescura, elegancia y claridad, palabras que se han utilizado con frecuencia en este artículo, recorren toda la gama como leitmotiv.



Herència Altés. Trementinaire 2016. Vino Naranja. Oxidativo. Garnacha Blanca. TOP.

Herència Altés se encuentra entre los 3 primeros productores de la Terra Alta. Desde 2010 Núria Altés y Rafael de Haan han recorrido un camino asombroso. Han ido ampliando la bodega paso a paso, mejorando constantemente la calidad y afinando su estilo. Lo que tengo en la copa son de los mejores vinos en sus respectivos segmentos de precios, que se exportan a todo el mundo. Cuando uno logra tanto en tan poco tiempo, ¿todavía se tienen sueños? ¿Dónde quieren estar en diez años?

“Lo más importante es que estemos felices con nuestro trabajo y nuestra vida en diez años. Los dos últimos años no han sido fáciles para nosotros como enólogos. Actualmente nos preocupa el COVID-19, antes los aranceles punitivos de Estados Unidos sobre el vino español, y luego está el conflicto de Cataluña. Todos estos son obstáculos que tenemos que superar. Sería bueno que los próximos diez años fueran más tranquilos en este sentido. Nos encantaría pasar más tiempo en los viñedos y estar con nuestro equipo.”

Estos tiempos, no tenemos que engañarnos a nosotros mismos, ciertamente no son los más fáciles. Mientras escribía este texto, en referencia a la tierra y los vientos de Terra Alta, de repente me vino a la mente una canción que me sacó de mi estado melancólico...

LINK a una CANCIÓN: Earth, Wind & Fire – canción September:

<https://www.youtube.com/watch?v=G5069dndIYk>