

Un vino para beber con las estrellas

La conjunción de los conocimientos y la pasión de un joven enólogo con el fruto de cepas centenarias ha dado como resultado un vino “que despierta emociones” y que ha sido muy bien aceptado en los mejores restaurantes

UN REPORTAJE DE BEATRIZ SOTILLO - Sábado, 15 de Noviembre de 2014 - Actualizado a las 06:03h



Asier Arrilucea está contento con la acogida que está recibiendo el primer vino de su bodega. (Foto: David de Haro)

ASIER Arrilucea, un joven enólogo y arquitecto de Gernika, empezó a hacer vino por su abuelo -para recrear los vinos que le gustaban “y emocionaban”- y ha conseguido que la primera añada de su bodega figure en las cartas y entre las referencias de los mejores restaurantes.

Resultado de un trabajo artesanal y de un proyecto personal - mitad sentimental y mitad científico- el primer vino elaborado por Asier Arrilucea se ha hecho un hueco en las bodegas de más de una decena de restaurantes con dos o tres estrellas Michelin, ha

gustado en países como Estados Unidos, China y Japón y ha supuesto una sorpresa para críticos reputados. Asier Arrilucea contactó con el mundo del vino a través de un master en Enología y centrando su trabajo de fin de carrera de Arquitectura en el diseño de una bodega en el Priorato. Tras múltiples cursos y catas, su inmersión total en este campo llegó con la creación de Bodegas Emotion -que aunque tengan nombre en inglés están en La Rioja alavesa- y la salida al mercado de su primera añada -llamada Illusion-. “Hago vino por mi abuelo”, dice después de explicar la complicidad que nieto y abuelo crearon alrededor de los vinos que le llevaba a Gernika para que los probara.

VINOS COMPLEJOS Comprobar que algunos vinos tenían la capacidad de emocionar a su abuelo le hace plantearse la causa de esas sensaciones y emociones. “Una vez que sé qué tipo de vino emociona a una persona empiezo a buscar el por qué y mi intuición me dice que es por la complejidad, por los aromas innovadores, aromas que se escapan al paladar...”. De ahí, y de sus conocimientos de enología, surge la idea de crear una bodega, que ha contado con el apoyo del emprendedor vasco Eneko Knörr. “Durante un año estuve dando la vuelta a España, visité unas treinta regiones, de todas las denominaciones, para buscar los viñedos adecuados”. Se decantó por viñedos centenarios en las localidades de Baños de Ebro, Laguardia (Araba) y San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) que han dado como resultado mil botellas de un vino “que gusta y emociona”. “Mi primera añada, la de 2010, está teniendo éxito en los restaurantes con estrellas Michelin como Arzak, Akelarre, Etxanobe, Etxebarri, Azurmendi y Martín Berasategi, entre otros. Están contentos, me han comprado y les gusta. He tenido la suerte de empezar por las estrellas Michelin y que ahora todos digan que les gusta reconforta”, reconoce Asier Arrilucea.

Además de este éxito en los locales de restauración de más alto nivel, el primer vino de Bodegas Emotion está teniendo mucha aceptación en el extranjero y ha llamado la atención del crítico japonés Kunio Bansho, de la revista *Wands* y “uno de los más

influyentes”. “Este año, en su visita a La Rioja, Kunio Bansho sólo ha visitado Bodegas Bilbainas, CVNE, Riscal y la mía, así que ha estado con los grandes y conmigo, que soy pequeño... en tamaño”, apunta el enólogo de Gernika. “Este japonés conoció mi vino a través de un compañero que distribuye para bodegas navarras en China y Japón, se lo dio a probar en una feria, como le gustó le pidió que llevara otra botella a una cena y ahora ha venido a conocer la bodega. Cuando escriba el artículo los distribuidores de Japón le van preguntar y a partir de ahí pueden llegar los pedidos. Tengo mucha ilusión”, añade Asier Arrilucea. Asier está encantado con la aceptación, la calificación y los elogios que está recibiendo su vino, pero sigue trabajando en la creación de caldos “que provoquen emociones”. “Cada año - explica el enólogo- el viñedo nos manifestará una emoción diferente. Manda la naturaleza, no la enología intervencionista”.

ILLUSION “La de 2010 es la primera añada, se llama Illusion porque es lo que el viñedo me emanaba. Ya están también la de 2012 , que se llama Pasion, y la de 2013 que aún no sé qué nombre llevará. En 2011 no hicimos porque me pareció un año en el que por lluvias y enfermedades no era correcto hacer vino y puede que tampoco haga la añada de 2014, porque ha habido todo tipo de enfermedades en la vid. De forma que incluso haciendo dos mesas de selección y recogiendo solo un racimo de cada seis no sé si encontraríamos la calidad suficiente. Siempre conviene que la añada sea buena, porque aunque cinco racimos sean malos y uno bueno, el bueno tampoco lo es tanto, no da la calidad. La cosecha de 2012 sí alcanzó la calidad exigida y 2010 fue excelente. Yo solo hago añadas excelentes, sobre todo porque como no me considero un superenólogo prefiero que la añada me ayude un poco y también considero que es importante no engañar, no traer vino de otros sitios”, apunta Arrilucea. Su filosofía se centra en la idea de que el vino tiene que saber “a lo que da la cepa en cada diferente añada”. “Creemos en la pureza del sabor y la emoción que nos regala la naturaleza cada año”, añade.

Para respetar esos sabores de la naturaleza en Bodegas Emotion todo el trabajo es artesanal, a partir de una uva (tempranillo) recogida en su punto justo de maduración y sin añadir aditivos enológicos. Las añadas de 2012 y 2013 han sido mayores que la de 2010, de la que salieron mil botellas, pero la idea del bodeguero vasco es no superar las 3.000 botellas para mantener la calidad y la producción exclusiva. El objetivo de los creadores de Emotion es “ser honestos y hacer vinos que generen emociones”.

EFFECTOS DEL CALENTAMIENTO Un tema que preocupa a Asier Arrilucea -y al sector de la viticultura en general- es el de los efectos del calentamiento global sobre las viñas. “Lo que notamos en el campo es que la piel de la uva coge más madurez en menos tiempo, pero la pepita se queda verde. Antes eso no ocurría nunca porque maduraban a la vez la pepita y los hollejos, la pepita quedaba de color marrón y crujiente. Ahora el hollejo llega a estar muy maduro, coge mucho grado alcohólico, incluso 15 grados, mientras la pepita todavía está verde y elástica y seca la boca. Para evitar eso hay que esperar demasiado, tanto que al final te has pasado de grado. Esto ocurre por culpa del calentamiento global y los estudios y ensayos ya han demostrado que provoca una bajada de polifenoles totales, sobre todo de antocianos, que son el color rojo de la uva, antioxidantes y anticancerígenos. Ese tipo de polifenoles ahora está desapareciendo”, subraya el enólogo.

La solución al cambio climático que plantean algunos bodegueros es cultivar vides a más altura. “La forma de mitigar los efectos del calentamiento sin salir de Álava, por ejemplo, sería buscar terrenos más altos. Si no tienes una latitud norte suficiente para huir del calentamiento, debes buscar altitud. Ya hay países del norte de Europa que están cultivando uva y empezando a hacer vino, Alemania es de los pocos países productores que van a quedar como fijos y de Alemania para arriba se ha podido empezar a plantar vid, sin embargo las zonas de España más calurosas, como La Mancha, van a sufrir porque allí no hay altitud.

Lo que están haciendo algunos productores, los que quieren hacer bien el vino y no añadir ácido tartárico para corregir, es trasladar los cultivos a zonas más altas”, explica Asier Arrilucea, quien ya busca viñedos “con más de veinte años” en nuevas ubicaciones.