



Arthur O'Connor cartografía con las especias el mapa aromático de cada vino.

Arthur O'Connor (director enológico de Codorníu) «Más importante que crear un vino es crear un equipo»

Asoma su nariz con fruición en cada bolsita, en cada frasco. De una olida elige el ingrediente exacto y uno a uno va componiendo el mapa mundi de sus vinos: la pimienta blanca es el Sirah de climas fríos, el anís estrellado es el perfume de algunas fincas de Rioja, Chianti, San Givovesse; el comino es vino sucio pero también un paso del buen Pinot Noir; el laurel, el cardamomo, la vainilla son distintas maderas...

Entrevista: Ana Lorente

En una marca tan centrada y conocida del cava, de la precisión de las descripciones de un espumoso, el término no es baladí. Sus compañeros lo definen como “trepidante”, que es incluso más que vibrante, estimulante, excitante... Cuentan que cualquier día trabajando con él es como si tuviera más de 24 horas, y no por exceso de trabajo sino de creatividad, de sorpresa, de cierto vértigo, como en un parque de atracciones. Sin embargo, su imagen es reposada. Su conversación plácida y didáctica revela una afilada inteligencia capaz de profundizar sin pedantería en cualquier concepto, sin que le estorbe o le frene la dificultad con el idioma. Cuando le falta un término lo explica, lo define, y, si es preciso, apela al inglés o a lo que haga falta. Sin perder el hilo, sin permitirse concesiones frente a la precisión.

¿Cómo llegó al vino, por la cabeza o por el paladar?

Llegué por el olfato. A los 10 años, viviendo toda mi infancia en un pueblo vinícola, me di cuenta de que los aromas del campo, los de las bodegas y su permanente actividad formaban parte de mi memoria sensorial, de mi ser. Hasta los 14 no

pude entrar a trabajar en bodega, pero ya estaba marcado para estudiar Enología y seguir trabajando en bodegas.

O'Connor es australiano, su pueblo vinícola es un bodego entre viñedos infinitos, y su carrera, efectivamente Bachelor of Applied Science in Oenologie, así como el Master, lo realizó en la Universidad de Adelaida. Desde entonces vive inmerso en los aromas de vino y viña. De hecho, ahora que su hogar está en Sitges, reconoce que jamás ha vivido tan lejos de las cepas.

Sin embargo su trayectoria profesional es muy móvil...

He recorrido grandes y pequeñas bodegas en Australia, con Phillip Shaw en Rosemount Estate, en Dromana Estate y en Seppelt (Victoria), y en California, en Hambrecht o en Bonny Doon de Santa Cruz. California me atraía tanto por razones vinícolas como personales. Mi mujer, Elena, distribuía allí vinos españoles, de modo que cuando le propuse mudarnos a España y aceptar el puesto de Codorníu me sorprendió con su entusiasmo. Y aquí estamos desde hace tres años, envueltos en otros aromas y otra cultura muy presente. En Sitges se viven las tradiciones catalanas

del campo, las castañas, la vendimia, las setas... y mi hijo mayor, Sean, que tiene 7 años, ya ha desarrollado una nariz y una memoria capaz de distinguir y nombrar las hierbas del campo cuando salimos a pasear. Tiene una habilidad que me supera con creces. Por eso no me planteo cómo se educa la sensualidad sino que es necesario dejar hacer a la naturaleza.

¿Cual era esa oferta de Codorníu, es decir, qué le ha traído hasta aquí?

Buscaban alguien para un nuevo puesto, una especie de coordinador de todas las bodegas de la marca, tanto las de Argentina y Napa Valley como las españolas: Priorato, Rioja, Ribera, Penedés, Costers del Segre, Valle del Cinca... Aun me cuesta pronunciar todas correctamente, mucho más que conducir o viajar entre ellas, un día aquí, otro más allá del Atlántico... Mi trabajo consiste en desarrollar la mayor sinergia entre ellas, para que las experiencias de unas se apliquen en otras y podamos analizar juntos los resultados y sumar posibilidades.

Lo sorprendente es la forma en que los directores de todas las bodegas han aceptado su figura y la nueva estructura. Y cómo, aunque sea con un punto

de alarma y prevención, asumen osadías como dedicar el 20% de la vendimia del año a experimentar nuevas fórmulas.

Y ya se pueden comprobar resultados en la práctica?

Alguno muy interesante, como ha sido, por ejemplo, extender a todas las bodegas el método de fermentación de tintos en cubas abiertas, una fórmula que estaban aplicando en Mendoza. El resultado es fantástico. La uva se despallilla previamente y se bazuquea a mano, la extracción se multiplica y el tamaño nos permite trabajar por separado con apenas 200 cepas de una parcela, las más soleadas, las orientadas a un punto, las preservadas por una colina... Y después, cada cuba es un ingrediente con personalidad donde se expresa al máximo la tipicidad y así aportar toda su riqueza a la hora del coupage. Además no reservamos la experimentación para la gama alta sino que se puede aplicar a toda la elaboración. Periódicamente la probamos todos en catas ciegas, comparando con los vinos de la

competencia. Yo no impongo nada, hago preguntas, impulso la curiosidad, la necesidad de explicar el sentido las cosas, por encima de la rutina.

Pero aún más importante es la comunicación que se ha generado entre los enólogos, entre las bodegas, y su sensación de trabajar no en El Grupo Codorníu sino verdaderamente, en grupo, en equipo, unidos. Uno más uno no son dos, son "más".

Y ese funcionamiento conjunto no corre el peligro precisamente de perder la "tipicidad" de cada bodega?

En absoluto, la tipicidad es mi lema, mi filosofía y mi búsqueda permanente, incluso cuando elaboraba 2 millones de cajas de espumoso en Australia. Aquí es mucho más fácil porque lo da la tierra, parcelas variopintas y milagrosas como la de Rioja de Zaco, o los bancales de la cumbre de Scala Dei, o las de Pinot Noir de Raïmat; y además, porque cada director, en cada zona conoce a fondo su tipicidad. Pero no hago como Edward de Bono, el famoso

consultor, que se cambia de sombrero para acudir o pensar en cada una de sus empresas. Ni tampoco admito que esa tipicidad se convierta en una limitación, que se considere inmutable. Estoy seguro de que en cada zona aún queda mucho por expresar, y hacia ahí tenemos que evolucionar, abiertos siempre a nuevas técnicas y procedimientos e inventos, con tal de ir consiguiéndolo. Hay que potenciar, no frenar. El futuro va por el camino de las diferencias, incluso las que aporta el estilo de cada productor, como en el caso de los cavas.

Siendo un conocedor global y profundo, ¿ha encontrado algo inesperado en España?

El propio Cava. Es un mundo fascinante que fuera no se conoce en toda su riqueza. Los mejores no se encuentran fuera de España. También he descubierto otra forma de beber, la sociabilidad de la copa acompañando a la comida. Y, de mis clases de español, una sutil diferencia entre "saber" y "conocer", entre cabeza y corazón. Y el vino hay que sentirlo con el corazón.

«Hay una sutil diferencia entre "saber" y "conocer", entre cabeza y corazón. Y el vino hay que sentirlo con el corazón.»



El líder discreto

Después de hacer vinos gigantescos o de boutique en Australia y California, recaló en España hace tres años como Director de Enología del grupo Codorníu. El puesto, de nueva creación, es el de un "base" de baloncesto, encargado de distribuir el juego, concentrando al equipo de todas las bodegas de la marca, a uno y otro lado del Atlántico. Ahí desarrolla sus mejores virtudes, la curiosidad, la lógica desprejuiciada, el análisis; y derrocha su talante de líder discreto, no competitivo.

Tiene 42 años, pero su más directo colaborador, Jordi Ratera, asegura que, a base de dos vendimias anuales, en los dos hemisferios, duplica en experiencia esa cifra.

No añora el placer íntimo de elaborar personalmente un "vino de garaje". De hecho, recuerda que al acabar una vendimia, un día en que no había nadie en bodega, acudió con esa idea pero, como buen Géminis, al verse allí solo se dio cuenta de que necesita trabajar en equipo, como Ferrán Adriá frente a un plato.

Más que para el gusto del mercado o para la empresa, trabaja para la uva y para el placer. Por eso, a la hora de referirse con admiración a un buen vino no emplea la terminología de los catadores pretenciosos sino un expresivo ¡UAU!

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

En la última década, la Ribera del Duero está padeciendo unos años complicados. La añada de 2007 fue calificada por el Consejo Regulador como muy buena. Es la añada a la que dedicamos la cata, la que contiene claros ejemplos de calidad a corto plazo, aunque no se trate de vinos muy longevos. Continuamos con una cata de las zonas Corton y Corton Charlemagne de la Borgoña. Hablamos del más grande pago Grand-Cru de los borgoñas, que es a su vez uno de los más legendarios. Y terminamos, como siempre, con las novedades del mercado español.



Ribera del Duero

16,5 Cillar de Silos Torre Silos 2007 Fue un año difícil en la Ribera del Duero. De esos que se conocen como "año de enólogos", donde la mano del hombre ha de corregir los desaguisados del clima. Este Torresilos, de madurez espléndida, se funde con los tostados del roble en perfecta simbiosis. Buena sensación jugosa en boca, con una calidad tánica magnífica que se percibe pasados unos segundos, regalando el extracto frutal justo que proporcionó la añada. Largo y con buen futuro.

Corton

18 Joseph Drouhin Corton Bressandes 1999 Los complejos suelos de lodo y caliza con más o menos rocalla y arena influyen también en la profundidad del estilo de los Corton, una zona conocida como productora de vinos tintos. Después de decantar el vino, la aireación desvelará maravillosas notas de grosellas, tabaco, té y especias; en boca revela hechuras perfectas, frescor, plenitud, densidad y longitud, todo ello en armonía; tiene potencial de guarda para décadas. Un vino extraordinario.

Novedades

16 Agnusdei Palabras mayores barrica 2008 La bodega, que pertenece al grupo Vinum Terrae, presenta un albariño macerado a baja temperatura y fermentado en barricas de 300 litros con seis meses de battonage, obra de su directora técnica, Alexia Luca de Tena. Un vino amplio en aromas (chirimoya-melocotón) y penetrante, con un claro fondo mineral (grafito) y floral (lilas). Balance acidez-grasa delicioso, con un toque acerbo que estimula el paladar. Mejorará en botella.

Para esta Guía, los especialistas de Vinum de todas las ediciones internacionales catan mensualmente centenares de vinos. En las páginas siguientes presentamos los que consideramos han alcanzado la mejor calidad. El lector podrá encontrar en nuestra página web más catas, con comentarios más detallados. vinum.mivino.info/es/catas.jsp

Puntuación:

- 12 a 13,9** **Vino correcto.** Alcanza las condiciones técnicas pero no posee una personalidad destacada.
- 14 a 14,9** **Digno de atención.** Es de los buenos vinos de su Región, recomendable si tiene un precio razonable.
- 15 a 15,9** **Recomendable.** Forma parte de los vinos recomendables de su Región.
- 16 a 16,9** **Impresionante.** Forma parte de los mejores vinos de su Región y posee un formato internacional.
- 17 a 17,9** **Extraordinario.** Trasciende y forma parte de los grandes vinos del mundo.
- 18 a 18,9** **Único.** Forma parte de los más grandes vinos del mundo, con un destacado e inconfundible carácter.
- 20** **Perfecto.** Incomparable por su carácter, elaboración, añada y potencial de maduración.