

No Todo lo que Relumbra es Oro

Ahora que iniciamos nuevamente un año, en que nos fijamos una serie de propósitos, mucho me gustaría que consideraras lo que sucedió en Francia y fue muy interesante en fechas recientes.

Frederic Brochet, estudioso del vino, engañó a 57 expertos franceses en vino al servirles dos vinos idénticos, uno en una botella de Vin Grand Cru, y el otro en una botella barata de Vin de Table. Aunque ambas botellas contenían el mismo vino – un burdeos de precio medio – los expertos prefirieron la botella de Grand Cru por una abrumante mayoría. Utilizaron términos como "excelente," "complejo," y "de final largo" más del doble de veces al calificar el de la botella costosa que al describir el Vin de Table.

Otro de los experimentos de Brochet mostró que al igual que el precio, el color del vino puede afectar la respuesta de los catadores. Cuando 54 de ellos probaron un vino blanco en condiciones normales, utilizaron vocabulario propio de los blancos como "fresco," "limón," "durazno" y "miel" para describir su experiencia. Pero cuando probaron el mismo vino coloreado con un colorante insípido que lo hacía parecer como vino tinto, utilizaron descriptores típicos de vino tinto como "cerezas," "frambuesa," y "especies". La influencia del color en su cata fue profunda.

Un par de décadas antes, en "Wines: Their Sensory Evaluation," Amerine y Roessler anticiparon los mismos resultados de Brochet declarando: "... es sorprendente el número de expertos catadores que son bebedores de etiquetas; su juicio sensorial está basado en la reputación del vino, o de sus productos o del año de producción."; pero qué cosa es el 'Juicio Sensorial'? ¿Es la evaluación de la experiencia que se altera con el conocimiento de que el vino es caro? ¿O es la experiencia en sí?

Yo considero que es la experiencia la que cambia al saber el costo elevado del vino que se está catando. El vino realmente

sabe mejor cuando Ud. conoce que es un vino caro. En el vino, como en la medicina, el efecto placebo es una realidad, al probar un vino que Ud. sabe que es costoso, Ud. experimenta mayor placer, es el Sabor del Dinero...

Uno de los artículos que más polémica ha levantado en este sentido es el estudio realizado por investigadores del Instituto Tecnológico de California en la Stanford Business School, quienes mediante unas imágenes de resonancia magnética práctica (fMRI por sus siglas en inglés) hicieron un escaneo del cerebro que media los cambios del flujo sanguíneo en el cerebro.

En este estudio, se trató a 20 sujetos diciéndoles que probarían 5 diferentes vinos Cabernet Sauvignon cuyos precios eran de \$5, \$10, \$35, \$45 y \$90 dólares; en realidad solo se les proporcionaron 3 vinos, uno de \$5, uno de \$45 y el de \$90 dólares. Se les dio el de \$5 dos veces, en una de las cuales se les dijo que era de \$45 dólares. Y en la otra su costo real; se les sirvió dos veces el de \$90 y en una de ellas se les proporcionó su costo real y en la otra se les dijo que era de \$10 dólares.

Como era de esperarse, los sujetos mostraron preferencias de acuerdo a los precios proporcionados y no a los precios reales; cuando creían estar catando el vino de \$90 dólares estaban fascinados, aun cuando era el de \$10 dólares... aun más, la sangre de su cerebro fluía hacia las zonas comúnmente asociadas con el placer (corteza media orbito-frontal izquierda.)

El efecto placebo es real, debemos de aceptar esa verdad de nosotros mismos, eso no significa que la gente no sienta placer legítimo de un vino costoso, aún cuando lo cate a ciegas, sino significa que cuando vemos lo que estamos catando, no sabemos si el placer proviene del vino en sí o del 'Sabor del Dinero'...;

Para que vean que el mejor vino es el que a ustedes les gusta sin importar precio.

Vinos Catados por Comité Técnico

Cavas Hill, Brut Brutísimo 2006

Uvas: Macabeo – Xarel-Lo y Chardonnay
Denominación: Cava
Región: Penedes, España
Tipo: Espumoso
Calificación: 16.28 sobre 20

Matiu Prosecco Di Conegliano 2007

Uvas: Prosecco
Denominación: Prosecco di Conegliano DOCG
Región: Véneto, Italia
Tipo: Espumoso
Calificación: 17.14 sobre 20

Agusti Torello Mata Reserva Barrica 2007

Uvas: Macabeo
Denominación: Cava
Región: San Sadurn de Anoia Barcelona, España
Tipo: Espumoso
Calificación: 16.14 sobre 20

Valldosera Cava Brut Nature

Uvas: Xarel-Lo, Parellada y Macabeo
Denominación: Cava
Región: Alto Penedes, España
Tipo: Espumoso
Calificación: 16.14 sobre 20

Norton, Cosecha Especial

Uvas: Chardonnay
Denominación: S/D
Región: Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina
Tipo: Espumoso
Calificación: 17.28 sobre 20

Cremant D' Alsace Ehrhart Cuvée Prestige

Uvas: 50% Pinot Auxerrois 40% Chardonnay 10% Pinot Noir
Denominación: Crémant D' Alsace Controlée
Región: Domaine Saint Remy, Alsacia, Francia
Tipo: Espumoso
Calificación: 18 sobre 20

Evaluación Calidad

17-20 Excepcional 13-16 Bueno a Muy Bueno 11-12 Bueno 09-10 Aceptable 07-08 Regular 06-00 Abajo del Promedio

Por que la súper abundancia de vino en Bordeaux pronto será Historia

Como reza el dicho "¿Cómo hacer un pequeña fortuna en el negocio del vino?" La respuesta: Comience con un negocio grande.

Lamentablemente todo esto es verdad y solo aquello que tienen la pasión de hacer buenos vinos son los que se quedaran en el negocio y trataran de afianzarse a sus viñedos. Hay por supuesto excepciones, como el puñado de Grandes Crus quienes pueden vender sus productos a los esnobs del vino a cualquier precio loco que escojan poner.

La verdad es que es Bordeaux es enteramente responsable por el desastre que ellos mismos han provocado. Muchísimo vino de mala calidad fué producido y la codicia prevaleció. El resultado final fué que la calidad orientada a los pequeños "Chateaus" sufrió con aquellos que produjeron rendimientos excesivos produciendo así vinos inferiores, pero aun estamos depuestos a obtener muchas apelaciones codiciadas. Cuando yo hable de ello con una joven francesa de uno de los sindicatos de vino, su respuesta fue: "Buenos, nosotros debemos ayudar a los viticultores pobres".

Estos sindicatos los han ayudado a caer en el olvido, porque si ellos hubieran ejercido estrictamente los estándares de calidad no habría en Bordeaux la abundancia de vino que existe ahora y los viñedos pequeños estarían a la mitad del camino de obtener precios razonables por sus productos hoy en día.



Always worth the visit.

Ahora las buenas noticias. Durante los pasados 20 años, mucha de la tierra agrícola de Bordeaux que no estaba disponible para la viticultura fue absorbida por los viñedos, hermosa tierra plana en donde alguna vez las vacas

pastaban y el maíz crecía ahora son viñedos hasta donde los ojos alcanzan a ver, los propietarios de estos viñedos comentan: yo no produzco muy buen vino, pero sin importar, existe mucha demanda aún para los vinos no tan buenos.

Por supuesto, existe aquí un rudo despertar y es ahí donde nosotros estamos en este momento. Cientos de viñedos se encuentran en este momento en un estado financiero desesperado y muchos de ellos van hacia la bancarrota.

Hoy en día, los propietarios de estos viñedos ven con envidia a los vecinos que no son viticultores, quienes plantan maíz, aceite de colza o girasoles, con la siempre incrementable demanda por combustible bio, las semillas de aceite están en plena demanda, la cual es propicia para incrementar astronómicamente los precios, que se mueven hacia arriba agudamente.

Así que este es el porqué de una extremista labor en viticultura intensiva, cuando, con extremadamente generosos subsidios del gobierno francés, Ud. Puede arrancar de raíz sus viñas y hacer que crezcan una maravillosas plantas de semillas de aceite, no mas dolores de cabeza tratando de encontrar trabajadores de la viña, simplemente vea su cosecha de semilla y cobre en efectivo.

NUESTRO PRONÓSTICO

Mientras la mayoría de los propietarios de los viñedos buscan impulsar sus vinos, perdiendo cierto prestigio siendo un vinicultor aborrecible, las necesidades económicas toman lugar, si el vinicultor no quiere tomar una ruda decisión, el banco lo hará por ellos.

Es por esta razón que nosotros podemos ver el principio de un cambio mayor de la viticultura hacia la agricultura, como siempre, una vez que un vinicultor muerda la bala, otros comenzarán a seguirlo.

Altos precios y mejor calidad. Con la finalización de la súper abundancia de vinos de Bordeaux ala vista, los precios comenzaran a moverse hacia arriba, la mayoría de los sindicatos han despertado de su profundo sueño y han empezado a imponer estándares de calidad más estrictos, una revolución tranquila está tomando lugar y una cosa es cierta, bajos precios y mala calidad pronto serán historia.

¿En donde deja esto a los buenos productores de vino? Cuando camine por los viñedos de algunos de estos buenos productores, usted entenderá él porque ellos no pueden sembrar nunca maíz u otras cosas en sus tierras, las colinas de grava son apropiadas para producir vinos finos, pero nada más.

Muchos de estos viñedos tienen más de 300 años de antigüedad, y seguirán produciendo buen vino mucho tiempo después de que todos nosotros nos hayamos muerto y partido. Esperanzadoramente sus sucesores están dispuestos a hacer algo del dinero que nunca han hecho, por supuesto, usted no está suponiendo que se haga dinero de un "hobby".

CHÂTEAU MILLES ANGES
BORDEAUX, FRANCIA





LA CAVE CLUB DEL VINO

LA VIÑA BLANC DE BLANCS

BLANCO
COSECHA
2010

FICHA TECNICA No. 454
ENERO 2012



CALIFICACION	16.33 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	92%
DENOMINACION	CAVA CATALUNYA
REGION	CATALUNYA, ESPAÑA
TIPO DE UVA	MACABEO Y XAREL-LO
EXTENSION DEL VIÑEDO	S / I
PRODUCTOR	MASIA VALLFORMOSA S.L.U.
PRODUCCION	S / I
FERMENTACION	A 14-16° C. CONTROLADA EN ACERO INOXIDABLE CON DESFANGADO ESTÁTICO
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	REPOSO EN CUBA DE FERMENTACIÓN PARA ESTABILIZACIÓN EMBOTELLADO EN 2011
TIPO DE BARRICA	ACERO INOXIDABLE
GRADO ALCOHOLICO	12 % ALC. VOL.
CUERPO	MEDIO A ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	5-6° CELSIUS
OXIGENACION	AIREACIÓN EN SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL PARA TOMARSE AHORA Y ANTES DEL 2016
A LA VISTA	ATRACTIVO AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS. LÍMPIDO CRISTALINO
AL OLFATO	PROVOCATIVOS AROMAS A FRUTAS Y DELICADO CON NOTAS QUE RECUERDAN A LA PIÑA, PLÁTANO Y A LA MANZANA VERDE COMBINADAS CON NOTAS CÍTRICAS SOBRE UN FONDO DELICADO DE FRESCURA VEGETAL
AL PALADAR	FRANCO Y DEFINIDO CONFIRMANDO SU PROMESA OLFATIVA DE RICA ESTRUCTURA Y PLACENTERO EQUILIBRIO, CON UN FINAL MUY PROLONGADO SOBRE UNA DELICADA SENSACIÓN PLACENTERA DE SUAVE AMARGOR
COMENTARIO GENERAL	ELABORADO CON UNA SELECCIÓN DE UVAS DE LOS MEJORES VIÑEDOS DE LA REGIÓN.
PLATILLOS	RECOMENDADO PARA PESCADOS BLANCOS, TAMBIÉN CON SALSEADOS, ARROCES Y TODO TIPO DE MARISCOS.



Vallformosa VINOS & CAVAS



LA CAVE CLUB DEL VINO

BEAU-RIVAGES GRAN RÉSERVE PREMIUM

TINTO
COSECHA
2009

FICHA TECNICA No. 455
ENERO 2012



CALIFICACIÓN	17.16 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	98%
DENOMINACIÓN	BORDEAUX SUPERIOR
REGIÓN	BORDEAUX (ENTRE DOUX MER), FRANCIA
TIPO DE UVA	60% MALBEC, Y 40% SYRAH
EXTENSION DEL VIÑEDO	S / I
PRODUCTOR	BOIRE-MANOX
PRODUCCIÓN	S / I
FERMENTACIÓN	TRADICIONAL EN CUBA DE ACERO CON TEMPERATURA CONTROLADA
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	VARIABLE DE ACUERDO A VENDIMIA ENTRE 6 Y 12 MESES
TIPO DE BARRICA	MADERA ROBLE BLANCO
GRADO ALCOHOLICO	13% ALC. VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	15 - 16° C.
OXIGENACIÓN	5 MINUTOS EN COPA 45 EN BOTELLA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL PARA BEBERSE AHORA Y ANTES DEL 2018
A LA VISTA	RUBÍ PROFUNDO MUY ATRACTIVO LÍMPIDO Y CON DESTELLOS BRILLANTES EN SU RIBETE VIOLÁCEO.
AL OLFATO	MARCADOS RECUERDOS ESPECIADOS EN UN ENVOLVENTE AROMA A MADERAS FINAS QUE SE ENTRELAZAN CON PROVOCATIVOS Y FRESCOS AROMAS FRUTALES.
AL PALADAR	ENVOLVENTE Y FRANCO, ENRIQUECIENDO SU PASO EN BOCA CON AGRADESABLES SENSACIONES PLACENTERAS MUY PROLONGADAS EN UN RETROGUSTO QUE CONFIRMA SUS AROMAS, ESTRUCTURADO Y ARMÓNICO.
COMENTARIO GENERAL	TÍPICO VINO FRANCÉS EN QUE LAS UVAS SON MUY BIEN APROVECHADAS.
PLATILLOS	ES UN BUEN COMPAÑERO DE COMIDA MEXICANA EN QUE NO DESTAQUE EL PICANTE, QUESOS PENSADOS, CHILES RELLENOS CON CREMA Y CARNES EN GENERAL.



BORIE-MANOUX

Enero, 2012

AÑO 20, VOL 224



BOLETIN

Editado por La Cave Club de Vinos, S.A. de C.V.

CONTENIDO

Carta del Mes.....	1
Selección de Mes.....	1
No Todo lo que Relumbra... ..	2
Vinos Catados.....	2
Por la Superabundancia... ..	3
Fichas Técnicas.....	4

CALENDARIO DE ACTIVIDADES LA CAVE CLUB DEL VINO

Enero 2012

11

Cata Técnica

21

Inducción a la Cata

28

Descubriendo los Misterios del Vino

Febrero

1º

Cata Técnica

13

Formacion Profesional para Sommelier Nivel I Propedeutico Turno Matutino

27

Formacion Profesional para Sommelier Nivel I Propedeutico Turno Vespertino

CARTA DEL MES

Estimado socio:

Damos comienzo a un año más, algunos de nosotros con muchos anhelos y esperanzas de cambio, otros no tanto, otros que, mejor nada cambie porque puede ser para peor y otros los más pesimistas se apegan a las profecías mayas del fin de ciclo en este 2012. Pensando positivamente, este año nos ofrece grandes retos y oportunidades que en lo referente a nuestro tema se muestra muy atractivo, ya que las buenas cosechas de los años anteriores se podrán empezar a disfrutar este año en que saldrán al mercado. No me refiero únicamente al tradicional vino europeo, sino que también tendremos la ocasión de disfrutar de vinos procedentes de Japón, Brasil, Bolivia y Líbano entre otros países que obtuvieron durante los años del 2007 al 2009 magníficas cosechas para la elaboración de buen vino.

No olvidemos que el buen vino nace y nace en el campo y no se hace. Los años de Enólogo se refieren a cosechas de frutos no adecuados por disminución de alguno de sus constituyentes básicos y es cuando el vino tiene que ser trabajado enológico (químicamente) para corregir sus carencias.

Este año debemos estar muy atentos a la gran oferta de vinos que se presentará en México, los excesos en la producción de años anteriores aunados a la dramática disminución en el consumo en Europa, está provocando que una gran cantidad de productores de los países tradicionalmente consumidores y productores salgan a la conquista de los mercados emergentes y el nuestro es uno de los más socorridos, ya que piensan "alegremente" que por que somos más de 111 millones de personas, todos tenemos una tendencia hacia el consumo del vino, lamentablemente cosa más errada no puede ser, ya que escasamente 0.05% de la población es la que compra vino para consumo o regalo.

Por lo tanto, ¡pongámonos las pilas! Y aprovechemos lo mejor de lo que viene y no caigamos en falsas tentaciones. Consigamos entonces buen vino con mejores precios.

No olvides incorporarte con tiempo a las catas técnicas de selección de vinos, ¡inscríbete!

Un magnífico año para todos. Salud!!!

Luis Fernando OTERO

SELECCION DEL MES

ENERO 2012

LAVIÑA BLANC DE BLANCS 2010 BLANCO ESPAÑOL

Precio

\$ 170.00

BEAU-RIVAGES GRAN RESERVA PREMIUM 2009 TINTO FRANCÉS

\$ 290.00

DICIEMBRE 2011

CAVA MVSA DE VALLFORMOSA BRUT ESPUMOSO ESPAÑOL

\$ 280.00

AGORA ROBLE 2006 TINTO ESPAÑOL

\$ 290.00

NOVIEMBRE 2011

OYIKIL TORRONTES 2010 BLANCO ARGENTINO

\$ 200.00

OYIKIL VUELO MALBEC-SYRAH 2010 TINTO ARGENTINO

\$ 270.00

Tuxpan No. 84 Roma Sur México 06760 D.F. Tel. 5574 8855 Fax 55 74 9847

e-mail lacave@mexico.com

www.lacave.com.mx

www.mexpovino.com