

El mejor pinot noir español

Cuando la afamada crítica de vino, Janic Robinson (la Parker europea), probó el Bassus Pinot Noir de las Bodegas Hispano-Suizas de la D.O. Utiel-Requena, no le quedó más remedio que retirar sus anteriores afirmaciones en las que explicada que en España era imposible hacer buen vino con esta varietal.

La treintena de personas que asistieron a la cata de las Bodegas Hispano-Suizas en el restaurante Calima (Avda. de la Marina Española en el Puerto) pudieron comprobar que en nuestro país también es posible hacer vino francés, sin dejar de lado el carácter íbero.



La Pinot Noir es una uva muy delicada, que madura pronto y necesita de un clima fresco para poder madurar lo suficiente en la viña para desarrollar su sabor. El frío típico de la zona y su altitud son la clave para que la Bodega-Hispano-Suiza se haya dedicado entre otras a esta uva, y posea 5 de las 6 hectáreas de Pinot Noir que existen en la D.O. Utiel-Requena.

El trabajo con el vino al representante de Hispano-Suiza, Marc Grin, de padre helvético y madre española, le viene de familia, ya que su padre es el encargado de una bodega en la zona, aunque la decisión de iniciar su propio proyecto surgió gracias a uno de esos encuentros fortuitos con que la vida a veces nos sorprende.

Grin se encontraba de vacaciones solo en Cracovia, intentando desconectar del estrés del trabajo, cuando un amigo argentino con el que apenas se comunica le llamó al móvil, "¿dónde estás?". "En Cracovia", respondió Grin. "¡Pues nos vemos en la plaza!", respondió el otro.

Quedaron para cenar y charlar, y a las seis de la mañana, en la cabeza de Marc Grin bullía la firme intención de poner en marcha ya el proyecto de crear una bodega que tantas veces había imaginado.

De vuelta en España, reclutó a dos amigos, sus socios, Rafa Navarro y Pablo Osorio, y juntos fundaron la Bodega Hispano-Suiza. Se trata de una explotación de 55 hectáreas, donde las uvas se recogen a mano y enseguida enfriadas para que se evapore el agua y se concentren los aromas y sabores.

En la cata en el Calima, Marc presentó cuatro de sus vinos: dos cavas, el fresco y ligero Tantum Ergo (Chardonnay-Pinot Noir), con un destacado sabor a manzana, y Tantum Ergo Pinot Noir, de un delicado color rosado; un blanco, Impromptu (Sauvignon blanc); y un tinto, el Bassus Premium, con un aroma a chocolate o toffee. Caldos con nombres musicales, por la afición de los tres socios a la música clásica.