

VINO EN FORMATO

MAGNUM



El tamaño sí importa

Cualquier aficionado al mundo del vino sabe que factores como la variedad o variedades de uva empleadas en la elaboración, el tipo de terreno donde se cultivan, los aspectos climáticos e incluso la mano del hombre (en referencia a lo que puede llegar a incidir un buen enólogo en el proceso) son variables que afectan de manera directa a los vinos. Pero, ¿y el envase? ¿afecta al vino?. Pues lo cierto es que sí. Aunque el formato de botella que se usa habitualmente tiene una capacidad de 750 ml. (existen muchas teorías sobre el porqué, pero la más aceptada tiene que ver con la unidad de volumen inglesa, ya que 750 ml. equivalen a la quinta parte de un galón), son muchos los que defienden que el siguiente formato en tamaño (el magnum, con una capacidad de 1'5 litros) es el que más incide positivamente en la evolución del vino, ya que el recipiente contiene el doble de vino pero la misma cantidad de oxígeno, circunstancia que provoca menor oxidación en su interior, favoreciendo así una evolución más lenta.

La norma es aplicable a cualquier tipo de vino, pero la incidencia es mucho más notable en aquellos considerados 'de guarda' (los que, según su elaborador, mostrarán una evolución positiva durante años en botella). Sea como fuere, el caso es que, si tienen la oportunidad de descorchar a la vez dos formatos diferentes de un mismo vino comproba-

No solo la variedad de uva, el terruño, el clima o el buen hacer del enólogo inciden en las cualidades organolépticas de un vino. El tamaño del envase también tiene cierta influencia, y en el caso de las botellas tipo magnum, casi siempre para bien.

POR VICENTE MORCILLO

rán como en todos los casos crearán estar ante dos vinos diferentes.

Son muchas las bodegas que 'visten' sus mejores vinos crianzas y reservas en formato magnum. En la mayoría de los casos no obedece a un capricho sino al hecho de asegurarse una evolución más pausada que enfatice sus cualidades. Pero también podemos encontrar vinos jóvenes de carácter frutal (en cuyo caso el formato influye básicamente en un aumento de la intensidad aromática) y cavas de alta gama, en este caso con la particularidad de que el envase forma parte también del proceso de elaboración, ya que la segunda fermentación se realiza en la propia botella.

En la Comunitat Valenciana encontramos un buen número de propuestas en formato magnum. Toni Sarrion (Bodegas Mustiguillo) embotella en el formato de litro y medio la mayoría de sus vinos, entre ellos Finca Calvestra, un blanco elaborado con las uvas de Merseguera de una parcela originalmente de Bobal que fue reinjertada hace décadas. Tiene una crianza de entre 9 a 11 meses en barrica de roble y destaca por sus aromas de fruta de hueso, las notas florales y su volumen en boca.

Otra propuesta interesante es la de la alicantina Volver y su Tarima Monastrell, un vino denso y cálido, de marcado carácter mediterráneo. Algo más al norte, en Fontanars dels Alforins, Rafael Cambra embotella en este formato algunos de sus grandes éxitos como Cambra Dos, un tinto de autor que se elabora a partir de un coupage de Monastrell, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

En la zona de Utiel-Requena también encontramos maravillas en versión magnum, entre ellas el Vera de Estenas Reserva, un tinto de Bobal con el que Félix Martínez conmemora el centenario de la Casa Don Ángel, epicentro del Pago Vera de Estenas. Mención aparte merece el cava Tantum Ergo Exclusive, un espumoso de Bodegas Hispano+Suias hecho con Chardonnay y Pinot Noir con más de 10 años de crianza en rima que solo disponible en formato magnum.