

Hervé Jestin, el carácter francés de Viñedos Balmoral

Texto: PEDRO PINTADO VILLEGAS Fotografía: ARCHIVO

El enólogo francés Hervé Jestin (Brest, 1957) comenzó a trabajar en la recién inaugurada bodega albaceteña Balmoral en 2008 después que un proveedor común lo pusiera en contacto con sus responsables y llegaran a un rápido acuerdo tras un primer encuentro con la familia propietaria del viñedo. El enólogo bretón procede de una familia de comerciantes de vino, por lo que desde muy joven se sintió atraído por las profesiones relacionadas con la viña y el vino. Hervé Jestin es diplomado nacional en Enología, en Ciencias de la Viña y el Vino y en Derecho y Economía Vitivinícola.

La idea inicial de los propietarios de la bodega era la elaboración exclusiva de vinos espumosos, para lo que iniciaron la plantación de viñas en el año 2000, lo que les llevó a contactar y, posteriormente, contratar a Hervé Jestin, uno de los más reconocidos expertos del continente en este tipo de vinos. Posteriormente, y con el paso de los años, decidieron ampliar el portfolio y comenzaron a elaborar vinos tranquilos.

Además del encuentro con los dueños de Balmoral, el enólogo francés también tuvo muy en cuenta a la hora de aceptar el trabajo en España el “potencial cualitativo de la finca, que permite producir excelentes vinos, tanto espumosos como tranquilos”. “Las variedades de uva de la explotación, chardonnay pero también pinot noir”, explica, “representan para mí un elemento cualitativo de suma importancia. Además, la altitud y las características climáticas de Balmoral también son muy favorables”.

En este sentido, se puede afirmar que los viñedos de Balmoral destinados a la elaboración de sus espumosos, fundamentalmente, *chardonnay* y *pinot noir*, son los más altos de España, al estar situados en una altitud de 1.050 metros sobre el nivel del mar, lo que les aporta la frescura imprescindible para la calidad del fruto.

Desde sus comienzos en 2008, Hervé Jestin, ha trabajado siempre en estrecha colaboración con el enólogo de la bodega. “Estamos en contacto regular y discutimos opciones técnicas a lo largo del año, pero también sobre posibles problemas que van surgiendo para encontrar juntos la mejor solución”, afirma el reputado enólogo francés.

Hervé Jestin es conocido en multitud de países del viejo

continente donde elabora fundamentalmente vinos espumosos, en los que acredita una gran maestría, aunque también vinos tranquilos. “He trabajado en Francia”, comenta, “pero también en toda Europa en bodegas de muy alta calidad, entre las que habría que situar a Viñedos Balmoral, porque sus vinos presentan cualidades de elegancia, complejidad, profundidad y capacidad de envejecimiento equiparables a los mejores vinos europeos”. También es optimista de cara al futuro de la región que alberga a la bodega albaceteña. A este respecto, apunta que “los vinos de esta región de España han progresado muy rápidamente en las últimas décadas. Ahora son reconocidos internacionalmente como vinos de muy alta calidad”.

Cualidades ideales

Para Hervé Jestin no existen vinos ideales. “Algunos vinos de regiones muy diferentes”, señala, “son excelentes, pero con características muy diferentes. Las cualidades que me gusta encontrar en los vinos y que los hace ideales para mí son la elegancia, complejidad, tensión y frescura”.

En estos momentos Hervé Jestin elabora unos 100 vinos entre todas las bodegas en las que presta servicios de asesoramiento en Europa. Y recuerda que a lo largo de su vida ya habrá hecho más de 3.000 vinos diferentes.

El enólogo bretón opina sobre la reciente y, cada vez más generalizada, tendencia de reducir la excesiva madera en los vinos. “Para mí”, aclara, “esto no es un problema, es más bien una ventaja. Es posible realizar una vinificación con el objetivo de producir vinos aptos para la crianza sin utilizar madera, pero gestionando con precisión el contacto de los vinos con las lías durante la vinificación en depósitos de acero inoxidable”.

Viñedos Balmoral cuenta en la actualidad con algo más de 114 hectáreas de viñedo. La mayor superficie la ocupan las variedades *chardonnay*, *cabernet sauvignon*, *merlot* y *tempranillo*, por este orden. También tienen plantadas cepas de *syrah*, *macabeo* y *pinot noir gris*. La bodega albaceteña tiene una producción anual de 500.000 botellas, de la que la mitad son espumosos y la otra mitad vinos tranquilos.



Hervé Jestin, enólogo de Bodegas Balmoral



El enólogo bretón Hervé Jestin



Elegancia, complejidad y frescura

EDONÉ CUVÉE DE MARÍA

Variedad: 100% *chardonnay*.

Elaboración: fermentado en depósitos de acero inoxidable con una capacidad de 8.000 litros a temperatura controlada. Fermentación maloláctica: se desarrolla igualmente en depósitos de acero inoxidable. Crianza: una parte del vino base (3%) es envejecido previamente en barricas de roble frances de 225 litros neutras. La segunda fermentación ocurre en la botella con el consecuente criado sobre sus lías por al menos 24 meses, lo que le aporta carácter y una excepcional frescura.

Nota de cata: amarillo pajizo, con brillantes destellos. Vibrantes burbujas, finas y abundantes. Seductores aromas a fruta exótica. Destaca por su frescura. Matices botánicos del Mediterráneo. Sabor delicioso. Buena estructura con longitud y viveza. Minúsculas burbujas que seducen por su delicadeza.

EDONÉ ROSÉ GRAN CUVÉE

Variedades: 60% tempranillo, 20% *syrah* y 20% *pinot noir*.

Elaboración: fermentado en depósitos de acero inoxidable con una capacidad de 8.000 litros a temperatura controlada. Fermentación maloláctica: se desarrolla igualmente en depósitos de acero inoxidable. Crianza: la segunda fermentación ocurre en la botella con el consecuente criado sobre sus lías por al menos 24 meses.

Nota de cata: magnífico color salmón. Minúsculas burbujas. Con un aroma cautivador evoca notas luminosas a pastel de cereza, junto a los matices botánicos del Mediterráneo y un delicioso *brioche* con nuez fresca. Poderoso sabor a frutos rojos. Delgadas burbujas que recuerdan a una mousse.



EDONÉ GRAN CUVÉE

Varietades: 90% *chardonnay*, 10% *pinot noir*.

Elaboración: fermentado en depósitos de acero inoxidable con una capacidad de 8.000 litros a temperatura controlada. Fermentación maloláctica: se desarrolla igualmente en depósitos de acero inoxidable. Crianza: una parte del vino base (5%) es envejecido previamente en barricas de roble francés de 225 litros durante cinco meses. La segunda fermentación ocurre en la botella con el consecuente criado sobre sus lías por al menos 40 meses.

Nota de cata: color elegante. Amarillo dorado con gran brillo. Minúsculas burbujas. Aroma cautivador. Aromas intensos con matices botánicos del Mediterráneo. Notas florales y fruta blanca. Delicioso *brioche* y nuez fresca. Sabor absoluto. Buena estructura con longitud y viveza. Minúsculas burbujas que seducen por su delicadeza. Cautivadora untuosidad de fruta madura.

MARAVIDES 12 MESES

Varietades: 22% *cabernet sauvignon*, 25% *tempranillo*, 26% *syrah*, 27% *merlot*.

Elaboración: se fermenta en tanques de acero inoxidable con una capacidad de 8.000 litros a una temperatura controlada. La fermentación maloláctica espontánea ocurre en barricas de roble francés con una capacidad de 8.000 litros, y en barriles de roble americano de 300 y 225 litros. Crianza: se envejece durante 12 meses en barriles de roble francés con una capacidad de 8.000 litros, y en barriles de roble americano de 300 y 225 litros, y permanece en la botella un mínimo de tres meses antes de comercializarse.

Nota de cata: intenso color, con manto de color potente, y un bonito rojo rubí. Brillante y limpio. Intenso y amplio. Fruta madura como ciruela, fresa y grosella. Aromas a barrica y especiados. Explosión de generosos sabores. Cremoso. Notas de vainilla, cacao y delicadas notas tostadas.