Foro de Vinos: ¿Tienes alguna pregunta sobre vino? Nuestros foreros te la resuelven

Entrevista a Tomàs Cusiné

Verema 19/08/2019 0 comentarios

Hoy tenemos con nosotros a Tomàs Cusiné, un hombre dedicado a la viña y al vino que tras **tres décadas elaborando vino** ha evolucionado hasta alcanzar un punto de madurez y solidez que lo ha llevado a convertirse en **uno de los elaboradores más genuinos del sector**.

Tomàs Cusiné

Tomàs Cusiné nos habla de sus vinos

"Tomàs Cusiné" es, hasta el momento, tu proyecto más individual, ¿cuál es el vino que lleva tu sello más personal?

Sin duda el vino Auzells tiene mucho de mi carácter, un vino que fusiona la tradición de la variedad macabeu elaborada en su punto de madurez más óptima, con variedades aromáticas plantadas en el 2003 y recolectadas en un punto más ácido con el objetivo de complementar aromáticamente, el cuerpo y la cremosidad que nos dan las viejas cepas de macabeu, sin duda Auzells es el reflejo de mi carácter ecléctico y dispar, siempre a la búsqueda del equilibrio y los contrastes.

¿Qué supuso en Cataluña el nacimiento del primer vino de montaña?

En el momento de su creación en 1997 pocos éramos conscientes de la importancia que iban a tomar las viñas de montaña, más adelante los proyectos se fueron multiplicando a la búsqueda de mayor frescura y acidez, más contraste de temperaturas, pieles más gruesas con mayores contenido en polifenoles, proyectos pensados para hacer frente a un cambio climático que cada año parece más presente. Para nosotros fue un punto de inflexión y nos abrió nuevas posibilidades en la calidad de nuestros vinos.

Tomàs con unas ánforas de vino

¿Qué es para ti la identidad de un vino?

Procedencia, territorio, parcela, clima, todo unido y conducido por la mano y la filosofía del hombre, nadie puede replicar un vino de otro, cada tierra, cada año, cada elaboración es diferente, solo la conjunción de todos estos factores marcan una continuidad en la identidad de cada vino.

¿Para cuándo un espumoso?

Nunca se sabe, siempre en pequeñas cantidades también estamos investigando en espumosos como parte de nuestras pequeñas elaboraciones.

Sobre el trabajo en la viña y en la bodega

¿Qué significa para ti el término "enología de precisión"?

Siempre con un seguimiento y un conocimiento previo de los diferentes parámetros de los que goz la uva o el vino, no solo analíticos sino visuales o de cata. Precisión para evitar el uso indebido de productos enológicos, para definir el momento idóneo de vendimia, para investigar constantement nuevos caminos y posibilidades, y para obtener respuestas a nuestras dudas, siempre a la búsqueda del conocimiento.

Tomàs en la viña

Trabajas bajo la filosofía del cultivo ecológico, fundamental para conseguir uvas de calidad, en tu opinión, ¿en qué crees que radica la buena viticultura ecológica?

Evidentemente el principal objetivo es la eliminación de los productos químicos de síntesis del medio, recuperar la vida del suelo y regenerar su microcosmos, solo con un suelo vivo podemos llegar a conseguir la máxima expresividad de cada parcela, sin duda una filosofía de sostenibilidad con el territorio y de respeto con la naturaleza nos lleva año tras año a una mejora de nuestros vinos.

Trabajas con tus propias levaduras, no obstante, ello tiene un elevado coste para la mayoría de las bodegas de forma que no todas se lo pueden permitir, ¿qué ventajas tienen las LSA frente a la utilización de sus propios clones de levaduras?

Año tras año vamos implementando metodologías y sistemas que nos aporten valores diferenciales, valorando más adecuadamente nuestros propios recursos. La selección de levaduras propias de nuestras viñas se hace necesaria en la búsqueda de la personalidad, un proyecto que iniciamos hace unos años y que actualmente estamos implementando tanto para proteger el mosto de un exceso de sulfuroso como para encontrar las más adecuadas para la fermentación. Creo firmemente en los recursos locales un camino que lleva su tiempo y que nos acerca a unos vinos más nuestros. Si, una inversión inicial es necesaria, tanto en su selección como en tecnología, pero un control adecuado en su reproducción en bodega no eleva excesivamente los costes a largo plazo.

Tomàs Cusiné catando vino

¿Crees que todo vino puede pasar por depósitos de hormigón o existe algún perfil de vino que indique que el hormigón no es adecuado?

No puedo afirmar que sea un buen conocedor de los depósitos de hormigón ya que no disponemos de depósitos de fermentación, de momento, nuestra experiencia está en los depósitos subterráneos que utilizamos para maloláctica, estabilización, clarificación, ensamblajes o mantenimiento de los vinos, con unos resultados excelentes debido a su estabilidad térmica y dinámica, evitando oxidaciones y garantizando una mayor eficiencia en estos procesos.

Dicen que el vino se hace en la viña, ¿cómo definirías tú el trabajo del enólogo dentro de la bodega?

Sin duda el trabajo que se hace en la viña marca las posibilidades y la personalidad de los vinos en bodega, solo con buenas uvas se consiguen grandes vinos. Cada vez más el enólogo debe mandar más sobre la viña, los aportes de la materia orgánica adecuada, los tratamientos previos a la vendimia, el momento de vendimia, el cuidado de las uvas y su selección en el viñedo son de vital importancia para obtener el vino deseado.
El enólogo en bodega decide como trabajar las uvas, la técnica utilizada, su know how, su deseo d'experimentación y la filosofía aplicada en su transformación en vino marca totalmente el resultado, pero este potencial que tiene el enólogo depende en su mayor parte de las uvas y de su potencial.

Gracias **Tomàs** por contestar nuestras preguntas y por pasar este rato con nosotr@s. Desde Verema te deseamos mucha suerte. ¡Vino y salud!