



El cultivo de vides viníferas parecía imposible en este valle costero. Pero sus excelentes pinot y syrah, así como el éxito alcanzado por algunas variedades alsacianas, demuestran las bondades de los climas fríos.



Por el lado más frío de California

Nuestra cronista realizó un viaje de ensueño por una de las nuevas zonas de moda dentro de Estados Unidos. La región de Mendocino, vecina de las mediáticas Napa y Sonoma, muestra visos de identidad costera.

TEXTO **HARRIET NAHRWOLD** / FOTOGRAFÍAS **LUISA RIVERA** Y **HARRIET NAHRWOLD**.

Si no fuera por la buena calidad del asfalto que cubre la ruta 128, y porque de vez en cuando los celulares agarran conexión, se podría pensar que las áreas vitivinícolas de **Yorkville Highlands** y **Anderson Valley** se quedaron detenidas en la época del Far West. La serpenteante carretera, que avanza entre los cerros que caracterizan la rugosa geografía costera del condado de Mendocino, cruza pueblos mínimos, de escasa población y bonitas casas de estilo victoriano. Es una región que subyuga por la belleza de sus paisajes, por sus buenos vinos y por algunos personajes de espíritu independiente que aman vivir lejos del vértigo de las grandes ciudades.

Mendocino County se extiende por unos 160 kilómetros a lo largo de la costa del Pacífico, con ciertas características que recuerdan a los valles chilenos de Casablanca y Leyda. Actualmente es una zona reconocida por ser líder en la producción de uvas orgánicas y biodinámicas. Forma parte, junto a los condados de Lake, Marin, Napa, Sonoma y Solano,

de la gran apelación vitivinícola californiana conocida como **North Coast**, que se extiende desde la bahía de San Francisco hacia el norte.

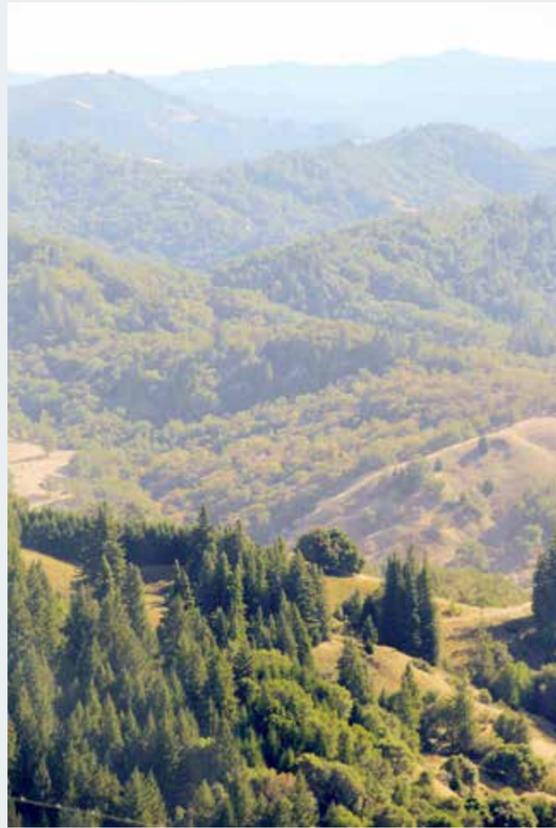
La región de Mendocino presenta tres áreas vitivinícolas bien diferenciadas, separadas entre sí por las cadenas montañosas de la cordillera de la costa norteamericana. Clear Lake, al este, es calurosa; en tanto el área vitícola de Mendocino, en el centro, se caracteriza por ser más seca y cálida. Por su parte, la franja más cercana a la costa, compuesta por Anderson Valley y Yorkville Highlands, es fresca y húmeda debido a la influencia del mar, que se hace sentir con densas nieblas matinales y vientos frescos. Con vinos a precios bastante abordables aún, sus nombres ya han ganado espacio entre los conocedores.

CON ORÍGENES ESPAÑOLES

Es probable que Mendocino deba su nombre a Antonio de Mendoza, el primer virrey de Nueva España, en cuyo nombre fueron descubiertas las tierras de la actual California por el explorador portugués Juan



Mendocino, dicen, debe su nombre al primer virrey de la antigua Nueva España.



La familia Meyer, que creara en Napa el mítico Silver Oak, reconoció tempranamente las bondades de la zona costera de Mendocino y trasladó para allá sus nuevas instalaciones.

La zona es tierra de frutas destinada a fermentos desde el siglo XIX. Hasta hoy la sidra rivaliza con el vino.

Cabrillo. A comienzos del siglo XIX, y siendo aún parte de México, el gobierno de este país regaló tierras a inmigrantes de diversas nacionalidades y a colonos que provenían del interior de Estados Unidos. Anderson Valley, en particular, fue descubierto hacia mediados del siglo XIX por la familia del mismo nombre, la que, impulsada por la fiebre del oro, llegó al oeste desde Kentucky.

Años más tarde se instalaron allí otros grupos de inmigrantes, que destinaron sus tierras al cultivo de frutales. Aunque algunos plantaron vides viníferas pensando en producir destilados caseros, fueron los manzanos los que tuvieron éxito comercial. Tanto así, que hoy, en plena expansión vitivinícola, aún quedan numerosos huertos, algunos de los cuales se destinan a elaborar jarabe (syrup) o las estupendas sidras regionales.

Debido a que las partes bajas del valle son propensas a heladas primaverales (que, sin embargo, no afectan a los manzanos), se pensó que Yorkville Highlands y Anderson Valley nunca servirían para plantar vides europeas. Pero hacia mediados del siglo XX, la Universidad de California, Davis, llevó a cabo estudios

que concluyeron que ambos valles costeros tenían el clima y los suelos apropiados para cultivar algunas variedades finas. La noticia atrajo rápidamente el interés de muchas personas que compraron tierras y se arriesgaron con las vides como antes otros se habían aventurado en la búsqueda de oro.

YORKVILLE HIGHLANDS

George Lee se enamoró tempranamente de Yorkville Highlands. En los comienzos de su exitosa carrera médica en San Francisco, compró Old Chatham Ranch, una propiedad que pareciera descolgarse de los empinados cerros de la apelación. Fue el lugar ideal para pasar los fines de semana y las vacaciones con la familia. Pero ya cerca de jubilar, este encantador personaje decidió darles un giro a la propiedad y a su vida, y plantó olivos de variedades italianas y parras de cabernet sauvignon pensando que serían lo más adecuado para el clima mediterráneo del valle. Finalmente arregló la antigua casa con todas las comodidades del presente, y vive allí una agradable vida de ranchero. Vende toda la uva que produce, incluyendo la de unos viñedos de syrah y sauvignon

blanc de reciente plantación. Y con sus olivas manda a hacer, a la vieja usanza (en molino de piedra), un excelente aceite de oliva.

Para llegar hasta la planicie elevada donde están plantadas las 6,5 hectáreas de su renombrado cabernet sauvignon (a 400 metros de altitud, uno de los viñedos más altos de la zona), Lee usa un antiguo jeep. Desde allí, la vista es increíble, con cerros ondulantes que se pierden en el horizonte. Los árboles nativos, de tipo esclerófilo, están cubiertos de líquenes que no solo delatan la humedad que hay en ese cañón costero, sino que conforman un paisaje de asombrosa belleza. Llama la atención que algunos manchones de bosques se alternen con viñedos y plantaciones de marihuana. ¡Sí! No se sorprenda: en Mendocino el cultivo de esta planta es legal, siempre y cuando se haga en sectores bien señalizados y se destine a uso medicinal. Por cierto, eso es parte del atractivo de este estado liberal, de un pasado hippie que parece revivir donde menos uno lo espera.

CON UN PIE EN LA COSTA Y OTRO EN NAPA

Uno de los compradores de la excelente uva de George Lee es **Matt Meyer**, enólogo, viticultor y propietario, junto a su familia, de **Meyer Family Cellars**, bodega que se ubica hacia el final de Yorkville Highlands. La historia familiar de Matt es fascinante: su padre fue

Justin Meyer, ex monje de la orden de los Christian Brothers quien, junto a Bonny, su mujer, fueron pioneros en el Valle de Napa y autores de **Silver Oak**, uno de los más emblemáticos cabernet sauvignon de esa apelación. Aún hoy, este vino se vende como pan caliente y a precios exorbitantes tan pronto se anuncia una nueva cosecha. Pero Justin, que murió tempranamente a los 63 años, no solo hizo grandes vinos y fue un excelente viticultor: también contribuyó a crear una comunidad vitivinícola con un espíritu solidario que, según Bonny, su viuda, hoy se ha perdido con el cariz más comercial que ha tomado Napa.

De ahí que cuando Justin vendió su parte de la sociedad que tenía con el magnate petrolero Ray Duncan (con quien se había asociado para dar vida al proyecto de Silver Oak), Matt insistió en que la familia buscara nuevos rumbos, más al norte de Napa. Como las tierras eran más baratas, compraron en Yorkville Highlands, a orillas de la ruta 128, una propiedad de unas 20 hectáreas en la que construyeron su actual bodega. En ella elaboran vinos tanto a partir de uva comprada a productores de la zona como de lo que obtienen de los viñedos que la familia aún posee en Napa.

Desde la perspectiva enológica, Matt se considera un *outsider*. De manera consciente ha elegido no elaborar pinot noir en una zona que se enfoca precisamente en la producción de esta variedad. Es un convencido de que, por un asunto de clima y suelo, esta



En Anderson Valley, los bosques de centenarias secuías, conocidos como *redwoods*, las sidras locales y los exquisitos vinos compiten por ganarse las preferencias de los visitantes.



Mary Elke es de esas mujeres aguerridas, capaces de sacar adelante su viña con mano de hierro y con vinos de notable calidad y refinamiento.

PARA ALOJAR Y COMER:

Estos valles más alejados de San Francisco, pero a la vez más agrestes, están de moda, y los visitantes van en franco aumento. Vale la pena recordar que acá los pueblos son pequeños, y su oferta gastronómica y hotelera dista mucho de la que se pueda encontrar en las grandes ciudades. Pero sus vinos y su naturaleza agreste, casi intocable, son una excelente excusa para un escape de fin de semana o para pasar vacaciones. Algo hay allí que recuerda el viejo sueño de la "pequeña casa en la pradera", y que hace pensar en valores tan norteamericanos como el empuje y el esfuerzo personal, la vida bucólica del campo y la cohesión familiar. De hecho, muchos niños no asisten al colegio, sino que son educados por sus padres mediante el sistema de *home schooling* (clases en el domicilio). Pero la mayor demanda ha hecho surgir algunos acogedores restaurantes y hoteles que guardan el espíritu de los colonos, pero ofreciendo todas las comodidades del siglo XXI.

Uno de los lugares en los que se come de maravilla en Anderson Valley es el restaurante **Table 128** del **Boonville Hotel** (www.boonvillehotel.com, ubicado en 14050 de la ruta 128, en el pueblo de Boonville). El hotel ocupa una antigua casa colonial, totalmente restaurada, y aparte de su excelente cocina, ofrece gratas habitaciones para alojar. Concebida como una moderna road house, la gastronomía está a cargo del chef **Johnny Schmitt**, hijo de quienes iniciaron el famoso restaurante The French Laundry en Napa.

Otra encantadora alternativa en la que alojar, comer o incluso participar en clases de cocina es **The Apple Farm** de **Philo** (www.philoapplefarm.com). Aquí son las manzanas las que mandan: tienen al menos unas veinte variedades, por lo que su oferta se basa en estas frutas, desde jugos orgánicos y pasteurizados hasta sidras y vinagres balsámicos.

compleja cepa simplemente no entrega allí la calidad a la que él aspira. En cambio es un fanático del cabernet sauvignon (de Napa y de Yorkville Highlands) y del syrah, especialmente el de clima frío. Y claramente no se equivoca: sus vinos son una delicia, muy fáciles de beber y perfectos para disfrutar junto a una parrilla encendida en el patio de la bodega y a largas horas de buena conversación.

ANDERSON VALLEY

Quien definitivamente contribuyó a que este valle estrecho, de no más de 20 kilómetros de largo, fuese tomado en serio desde el punto de vista vitivinícola, fue la gran maison de **Champagne de Louis Roederer**. Tras años de búsqueda, **Jean-Claude Rouzaud**, quinta generación a cargo de esta reconocida compañía, seleccionó allí unas 250 hectáreas y en 1982 plantó los primeros viñedos. Cuatro años más tarde la empresa construyó la bodega, la única que elabora espumantes fuera de Francia bajo su marca de origen. Y el éxito ha sido completo.

Para elaborar sus espumantes norteamericanos, Roederer utiliza solo chardonnay y pinot noir, manteniendo el estilo que le ha traído renombre. Como en casa, los vinos base se guardan en grandes toneles de roble francés, y para sus líneas superiores utilizan solo uvas propias y mosto de primer prensado. Hacen únicamente dos líneas: **Estate**, la más sencilla (un

Brut y un Brut Rosé, que se elaboran con mezcla de añadas); y otra más compleja, **L'Ermitage** (también con una versión Rosé), que solo se hace en años muy excepcionales.

Aunque Roederer le dio un marco institucional al valle, este sería impensable sin la participación de decenas de pequeños propietarios que elaboran sus vinos con más pasión que tecnología. Tal es el caso de **Mary Elke**, dueña de **Donnelly Creek Vineyard**, ubicada a solo minutos del pueblo de Boonville, el corazón social y económico de la zona. Mary es una mujer que se define a sí misma como campesina, y maneja sus 32 hectáreas de viñedos con mano segura. La suya debe ser de las viñas más pequeñas del valle: solo elabora 20.000 botellas, y la fruta que le sobra, la vende. Quien hace sus vinos es **Matt Evans**, que si bien no tuvo formación enológica oficial (viene del mundo de la tecnología solar), es un enamorado de la profesión y de que los vinos expresen su origen. En la pequeña bodega de Elke los vinos no se elaboran en estanques de acero con control de temperatura, sino en bins de plástico. Evans, que aplica pisoneos manuales, es un convencido de que la uva de buena calidad permite realizar procesos fermenta-

tivos tranquilos sin necesidad de utilizar gran cantidad de tecnología para enfriar o calentar los mostos. Para la guarda usa madera francesa, a la que le da hasta cuatro usos. Sus vinos resultan verdaderamente deliciosos. Tanto así, que sus pinot noir incluso podrían desmentir los dichos de Matt Meyer respecto de la calidad que entrega Anderson Valley en esta variedad.

CONOCIENDO OTROS VINOS DE LA REGIÓN

Brutocao Cellars. Por un asunto de ancestros, esta viña pone su énfasis en variedades italianas. Entre sus vinos, el más destacado es un jugoso barbera, de rica acidez, cuya uva proviene de Hopland, otra de las pequeñas áreas vitícolas de Mendocino.

Toulouse Vineyards. Es una viña a real escala humana, que además de estar emplazada en un lugar de singular belleza, hace vinos estupendos. Vern Boltz, su propietario, es uno de esos fascinantes personajes que cumple con el sueño americano de una segunda oportunidad. Fue bombero y constructor, y antes de que lo pillara la vejez, decidió aventurarse en esta actividad. Su viñado, que se ubica cerca de Philo, el segundo pueblo en importancia en Anderson

Desde principios de la década de los '80 -al igual que en Casablanca- estas zonas existen en el mapa vitivinícola de EE.UU.



Louis Roederer, la famosa maison de Champagne, fue una de las primeras en creer y comprometerse con las bondades de Anderson Valley.



ALGUNAS SUGERENCIAS

Una forma diferente de aventurarse por Mendocino es tomar la carretera 1, que parte desde San Francisco y va bordeando la costa hacia el norte. Aunque es una ruta de gran belleza, que pasa por playas y acantilados, los caminos que la conectan con el interior no están siempre bien señalizados. Pero si anda con tiempo, y quiere que el destino lo lleve, esa es la vía recomendada.

Entre San Francisco y la ciudad de Mendocino, famosa por sus cervezas artesanales y con buena infraestructura hotelera, se puede visitar el faro de Point Arena, hermosamente emplazado, y Gualala, el pueblo más grande en la ruta.

Un poco más al norte de Elk, un encantador pueblo costero, la carretera 1 se encuentra con la 128, que lleva hacia las áreas vitivinícolas de Anderson Valley y Yorkville Highlands. Esta ruta, que bordea el río Navarro y es un camino solitario, atraviesa tupidos bosques de secuoyas centenarias (también conocidos como redwoods) de sobrecogedora belleza. Especialmente atractivo es el parque nacional Hendy Woods, donde se puede acampar, hacer picnic o solo pasear.

Para cualquier recorrido por la zona, piense en arrendar un auto: la movilización pública es prácticamente inexistente y cara.



Valley, con algo más de 700 habitantes, se maneja de manera sustentable. Aparte de pinot noir, su foco está puesto en variedades blancas alsacianas, como gewürztraminer, pinot gris y moscatel.

Balo Vineyards. También ubicada muy cerca de Philo, Balo fue comprada en 2003 por Michelle y Tim Mullins. Desde entonces, el matrimonio ha llevado a cabo un fuerte programa de inversiones y se ha enfocado en producir vinos de clase mundial, aprovechando los viñedos que ya existían y agregando plantaciones nuevas con clones seleccionados de pinot noir.

Goldeneye Winery. Los propietarios de esta viña, Dan y Margaret Duckhorn, fueron pioneros en la zona. Después de años de cultivar variedades bordelesas en Napa, decidieron buscar un lugar que les permitiera producir un pinot noir auténticamente californiano. Ambos tenían claro que para lograrlo necesitaban otros suelos y otro clima, ojalá con influencia marina, por lo que en 1996 llegaron al valle y crearon esta hermosa bodega. Aparte de pinot noir, también elaboran variedades alsacianas y mantienen en cartera varios de sus vinos de Napa.

Handley Cellars. Es una propiedad de Milla Handley, experta en ciencias de la fermentación, que partió hace unos veinte años haciendo sus primeros vinos en el sótano de su casa. Desde entonces ha recibido importantes distinciones, tanto por sus pinot como por sus blancos y espumantes. 