



¿A qué saben los colores del vino?

—Winelightbox, el invento que revela la personalidad y la calidad de cualquier vino a través de sus tonos más íntimos. Uno de sus creadores, Sergio Sauca, nos lo cuenta.

Texto / Sergio Sauca

Estamos acostumbrados a analizar el vino por los aromas —olfato— y los sabores —gusto—. Pero la primera impresión que recibimos viene por la vista, por los colores. Hasta hace poco la luz y el vino eran enemigos irreconciliables porque la temperatura que desprende cualquier fuente lumínica es muy perjudicial, acelera el envejecimiento del vino. Pero la tecnología *led*, además de reducir drásticamente el consumo energético, no da calor, es una luz fría. Y eso permite acercar el vino a la luz sin efectos negativos.

Hace unos dos años, fruto de la relación con Enrique Leal, CEO de Viabizzuno España —VBOspaña—, una de las empresas de iluminación de lujo más importantes del

mundo, nos planteamos cómo unir vino e iluminación. Y surgió una idea que se ha hecho realidad con *winelightbox*. El objetivo era ver el vino en las condiciones de luz perfectas, muy alejado de lo que sucede habitualmente en restaurantes o domicilios.

Nos dimos cuenta de que, si colocábamos una copa encima de una fuente lumínica potente, los matices que se percibían eran muy interesantes. Es una especie de radiografía del vino. Se distingue con claridad el color del menisco, que es el contorno del óvalo que dibuja el vino en una copa inclinada unos 90° —se llama así por la forma, similar al menisco de la rodilla—. Y la parte central, el corazón, es más o menos intenso y más o menos grande en función de las características de cada caldo. No solo eso, las tonalidades varían notablemente en función del tiempo, de la edad. Un mismo vino diez años más viejo no se parece casi nada al otro.

Aliados

Para advertir todos estos detalles necesitábamos, además del vino y *winelightbox*, tecnología y copas. Hablamos con la gente de Riedel, seguramente la marca de copas de vino y destilados más importante de Europa. Es muy importante la copa, tanto por la sección como por la limpidez del vidrio. Se sumó también al proyecto Samsung, que nos ha facilitado tanto las pantallas de TV como los móviles, cámaras y material para captar las imágenes y proyectarlas en pantallas gigantes con la máxima precisión. Y así nacieron los eventos Winelighbox 2017, donde han participado algunas de las bodegas más prestigiosas de España: Muga, Rioja Alta, Emilio Moro, Marqués de Griñón, Álvaro Palacios y Viña Pedrosa.

La primera conclusión es que es más fácil identificar y recordar colores que aromas y sabores. La mayoría de los asistentes a estos eventos —40 personas en cada uno— tienen problemas para distinguir los sabores a vainilla o regaliz en un vino, y los aromas a sobosque o cuero, pero distin-



"Pensamos que la diferencia entre un buen vino y un gran vino es su capacidad de envejecimiento, estimada en un mínimo de 15 años"

—Radiografía de un vino /

La parte inferior de la caja proyecta bajo el vino una potente luz 'led' y encima se coloca un móvil con cámara para proyectar la imagen en una pantalla gigante. Arriba a la derecha, Sergio Sauca con el Marqués de Griñón (en el centro) y su hija Xandra Falcó, en un evento. Abajo, Sauca con una 'winelightbox'.

guen con facilidad un tono violáceo de uno teja. Para advertir los colores no hace falta entender de vinos; para lo otro, sí.

El tono de la edad

El menisco o ribete ofrece la información cromática más valiosa de los vinos. Si partimos de que el color base de todos los tintos es el rojo-burdeos, los muy jóvenes tienen en ese menisco una combinación de rojo y azul —violetas, morados, fucsias, etc...— Los vinos viejos tienen una combinación de rojo y amarillo —tejas, caoba...— Cuanto más teja o amarillento sea el menisco, más viejo será el vino. Y cuanto más azulado, más joven.

Respecto al corazón, la parte central es grande y casi negra en los vinos que están en su momento óptimo de desarrollo, y casi desaparece cuando están en un punto de madurez-vejez. Atención, esto no significa que esté muerto, porque determinados vinos necesitan ese paso del tiempo para expresar toda su complejidad. De hecho, pensamos que la diferencia entre un buen vino y un gran vino es su capacidad de envejecimiento, estimada en un mínimo de 15 años.