

BRINDEMOS CON VINO DE ONTARIO

Por: Robert Noble



Se necesitó toda una generación para cultivar en las colinas de los viñedos de Brights, en las Cataratas de Niágara en Ontario, la extraordinaria uva de la *Vitis Vinífera*, importada de Francia.

Los canadienses han estado tomando su propio vino desde 1636, fecha en la que los misioneros jesuitas elaboraron los primeros vinos principalmente para su consumo diario. En la *Relación de los Jesuitas* de 1936, Lejeune dice que "en algunos lugares hay muchas vides silvestres cargadas de uvas. Algunos por curiosidad han obtenido vino de ellas; lo probé y me pareció muy bueno."

Sin embargo, no fue sino hasta mucho tiempo después cuando se realizaron esfuerzos para producir comercialmente el vino. Al principio del siglo XIX John Schiller, cabo veterano del Ejército Alemán, llegó a Canadá y se estableció en Cooksville, cerca de Toronto, Ontario. Para 1811 ya había establecido un viñedo y estaba produciendo vino en cantidad suficiente para el consumo de sus vecinos. Hoy en día se le recuerda como "el padre de la industria vinícola canadiense."

Para el año de 1890 la siembra de la uva se había establecido principalmente cerca de las Cataratas del Niágara, al oeste de Toronto, con una superficie cultivada de aproximadamente 2,000 hectáreas. Actualmente, tan sólo en esta región existen 10,000 hectáreas con viñedos. En los años veinte, en el interior de la provincia de Columbia Británica, en la costa oeste, un vinicultor llamado Eugene Rittch plantó vides que cubrían una superficie de otras 1,000 hectáreas. Hoy la producción vinícola de estas dos regiones es de 3,180 hectolitros.

Aproximadamente el 90% de las uvas que se producen en Canadá provienen de la región de las Cataratas del Niágara, donde las condiciones climatológicas tienen mayor similitud con Alemania, que cualquier otro país del mundo. A pesar de que la gran extensión del Lago Ontario ayuda a moderar el clima, persiste su dureza y su tipo continental, es decir, cuenta con una estación corta y cálida en la que pueden crecer las vides,

seguida de un invierno largo y severo. La vid europea, *Vitis Vinífera*, muchas veces ha perecido o ha sido fuertemente dañada por lo extremo del clima de esta región. Esto, y un bien definido gusto por una clase diferente de vino, han sido las razones por las que los vinicultores del Niágara han plantado sus viñedos con las variedades de las vides autóctonas.

La más famosa de las vides canadienses es la *Vitis Labrusca* Concord; otros incluyen Niágara, Elvira, Catawba, de cuyas uvas se produce un vino distinguido, fácilmente reconocible y de un delicado bouquet identificado como "foxy".

Antes, la mayor parte del vino que se produjo fue del tipo dulce y fuerte (como el Jerez u Oporto), sin embargo, la demanda de los vinos de mesa es de 66% del total.

Actualmente, los cambios en la preferencia de los compradores de vinos canadienses han originado la siembra de "híbridos", que son cruces entre las variedades europeas y las canadienses, las cuales han sido desarrolladas por científicos franceses como Maurice Baco y M. Louis Seibel.

Algunos vinos en Canadá se han desarrollado notablemente, así, Baco Noir, Marechal Foch, Chelois, Seyval Blanc y De Chaunac están estableciendo su reputación como interesantes vinos de mesa de distinguida calidad.

Las variedades europeas también han tenido éxito, pero son mucho más difíciles de cultivar y por lo tanto resulta costosa su producción. Excelentes ejemplos son los diversos vinos blancos espumosos hechos de las uvas Pinot Chardonay o Pinot Noir, el Gewurtztraminer, un vino blanco seco, y el Gamay, vino rojo seco.

A 2,500 kilómetros al oeste de Ontario se encuentra la zona turística del valle de Okanagan, corazón de la región vinícola de Columbia Británica. Aquí los vinicultores locales mezclan uvas híbridas cultivadas localmente como las Seibels, Simillcameen e Himrods, con uvas europeas y con variedades Thompson, importadas de California. El resultado es una agradable mezcla de vinos, perfecta para una bebida tempranera.

Los viñedos de Niágara y Okanagan surten a una gran y creciente industria que produce vinos de mesa, jereces, oportos y champañas que le pueden hacer competencia a cualquier vino, excepto a los vinos aristocráticos de la vieja Europa.

Los vinos canadienses son relativamente jóvenes, como nuestro país, pero es muy evidente que están llegando a la edad madura.

GUIA VINICOLA

- Baco Noir
Híbrido rojo de *Vitis Riparia*. Muy ácido, pero un buen vino oscuro.
- Catawba
Uno de los primeros vinos que se desarrollaron de la *Vitis Labrusca* y aún uno de los mejores. Uva rojo pálido de la que se puede obtener vino blanco, rojo o rosado. No muy ácido.
- Chelois
Un híbrido desarrollado por Louis Seibel, del vino rojo seco.
- Concord
Cultivado ampliamente, produce un vino rojo oscuro.
- De Chaunac
Un buen vino híbrido franco-canadiense, de color oscuro, rojo y con cuerpo.
- Elvira
Vino blanco
- Marechal Foch
Una uva para la producción de vino rojo que madura rápidamente, originaria de Alsacia.
- Seyval Blanc
Un buen vino blanco, un tanto neutral.