

Del viñedo a la **MESA**

TEXTO: SOPHIE AVERNIN FOTOS: MARCK GUTTMAN

RECORRER LA PROVINCIA
CANADIENSE **COLUMBIA BRITÁNICA**
ES ADENTRARSE EN LAS TIERRAS
HIPSTERIANAS DONDE **EL**
REGRESO A LO NATURAL TIENE
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN.

Recorrer los viñedos de
Osoyoos en bici es una
buena opción. Disfrútalas
a bordo de una bici eléctri-
ca es la mejor de todas!

¡BIENVENIDOS AL PAÍS IDEAL!

Canadá no se parece más que a sí mismo. Pero al llegar al Valle de Okanagan estamos ante un mundo perfecto. No sólo porque los paisajes son impecables, sus lagos de agua prácticamente potable y colinas que parecen haber sido diseñadas por la mano del pintor estrella de televisión, Bob Ross. A cada árbol y a cada nube se le ve esa felicidad que Ross sugería en cada trazo. Y lo mejor es que **esta perfección además se cultiva se bebe y se come**. Los términos “local” y “sustentable” parecen haber sido acuñados en este lado del mundo.

Confieso que antes de haber pisado estas tierras no tenía la más remota idea de que existía este pequeño paraíso, el **Valle de Okanagan**, ubicado al sur de la Columbia Británica, a 400 kilómetros al este de **Vancouver**, justo en la frontera con el estado de Washington. El valle va de norte a sur, siguiendo por 113 kilómetros al río que le dio su nombre. La ciudad principal y con mayor actividad es Kelowna. Bares, restaurantes, boutiques, actividades acuáticas, parques, bosques, campos de golf, viñedos, granjas, destilerías... en fin, **esta zona lo tiene todo**. Y, por si fuera poco, es de las regiones con el clima más templado en Canadá, y esto son palabras mayores.

Cuentan que los colonizadores llegaron por la fiebre del oro y pronto empezaron **cultivos de frutas y hortalizas**. Los primeros rastros de vid datan de 1850, pero no fue sino hasta 1907 que la viticultura se estableció de manera más formal.

Este valle está casi a la misma latitud que la zona de champagne en Francia o el Valle del río Rin en Alemania, muchos de sus vinos son elaborados con uvas blancas provenientes de dichas regiones, así que creí que lo que degustaría serían vinos blancos además de su **Ice Wine**. Nada más lejos de la realidad.

Canadá ha invertido grandes cantidades de dinero en publicar sus Ice Wines. Basta con darse una vuelta por el Duty Free los aeropuertos de las grandes metrópolis canadienses para ver un país resumido en **vino dulce, salmón y miel de arce**. Quizá por este prejuicio Okanagan me impactó, ahí descubrí un mundo infinitamente más rico, diverso y divertido.

Esta divertida diversidad es posible gracias al inusual clima de la Columbia Británica. En esta región los cultivos son tan variados como sorprendentes. En el **rancho Covert Farm**, además de uvas para la elaboración de sus vinos (destaca el único zinfandel orgánico de Canadá), cultivan de forma orgánica un promedio de 10 variedades de tomates, tres tipos de papas, cebollas, hierbas aromáticas y, ¡oh sorpresa!, chiles jalapeños. En resumen: es el **paraíso de los tragones**.



Entre septiembre y octubre las uvas suelen estar en su punto para la cosecha, las fechas varían según la zona del valle y el tipo de uva. Pág. opuesta: el camino que lleva al viñedo See Ya Later Ranch está escoltado por granjas y graneros en operación.





El valle de Okanagan se tapiza de montañas y los lagos que forman la estereotipada postal canadiense.

Es posible recolectar verduras y frutas, pasar el día entre los viñedos, entrenarse en la rampa de free ski junto con medallistas olímpicos y niños de la zona o sencillamente sentarse en el restaurante de la granja y dejarse consentir por la comida franca y reconfortante del **chef Derek Uhlemann**. Más allá de supuestos y expectativas, el Valle de Okanagan es un superviaje, como lo calificarían los más hippies. Aunque aquí estamos en territorio prehipster. Las barbas se usan desde hace décadas. Por la complejidad de la geografía, gran parte de los cultivos se han destinado al consumo local. La pesca del salmón que pasara de la abundancia a la escasez, hoy renace. Muchos ríos están siendo rehabilitados y poco a poco el **salmón salvaje** regresa a los lagos del valle de Okanagan. Entre las producciones locales destacan también las de los destilados, entre alguna de las viejas destilerías de la zona. Para bebedores como yo, una visita a **Urban Distilleries en Kelowna** es más que obligada, a fin de probar las ginebras locales, y, de paso, abastecerse de lo necesario para llenar el bar personal de artefactos maravillosos.

Adentrarse en el valle, visitar tranquilamente los viñedos es uno de **los mejores viajes posibles alrededor del vino** en toda Norteamérica. Los estadounidenses probablemente no estén de acuerdo, pero la magia de estas colinas canadienses difícilmente se encuentra en otro lado.

En el sur, cerca de **Osoyoos** y su espectacular lago, las bodegas son pequeñas. Nuestro primer encuentro fue en **Tinhorn Creek**. Bodega comandada por Sandra Oldfield originaria de California. Con 20 vendimias encima, Sandra confiesa que la mejor decisión que pudo haber tomado fue dejar los viñedos de Napa y venir a esta región a elaborar sus **40 mil cajas anuales** (lo que en tierras canadienses se considera una bodega de tamaño medio). Orgullosísima de su merlot, Sandra y su marido Kenn son algunos de los impulsores detrás la futura ley de denominación de origen en la zona. Tal como en Francia, desean que zonas como **Black Sage Bench** sean destacadas del resto de los viñedos como zonas de superproducción para cabernet franc y merlot.

Tal vez sea la mención de Napa que lleva la mente instantáneamente a buscar las similitudes con el valle de Okanagan, pero de inmediato se siente y se entiende que aquí todo es un poco más real. **Las dimensiones son más humanas** y el show alrededor del vino mucho más franco.

Un detalle peculiar que nos recuerda que estamos en tierras canadienses es la mención de los peores enemigos de los viticultores; a diferencia de otras latitudes donde bichos infinitamente pequeños amenazan hectáreas completas de vid, aquí son los osos los que, en temporada de cosecha, se comen las uvas de los viñedos. Algunas bodegas han solucionando el problemita al dar por perdidas las primeras líneas de sus viñedos, plantando variedades que saben se destinan exclusivamente para el consumo de estos úrsidos. Otra peculiaridad: a diferencia de otras zonas vitivinícolas del mundo, donde las bodegas se dividen en pequeñas y grandes, aquí la distinción es complicadísima; las bodegas podrían separarse por humores más que por tamaños o climas. Las hay modernas, roqueras, juveniles, ultrahippies, deportivas, golosas... **Los estilos son tan diversos como la cantidad de cepas plantadas.**

La mejor manera para entender esta variedad es en bicicleta; aunque después de unas cuantas catas y pruebas de embutidos y quesos locales, **pedalear estas colinas hermosas**, al estilo Bob Ross, se convierte en un reto físico. Y, para no perder el estilo, la opción más recomendable es el tour de **Heartstroke Cycle** (heartstrokecycle.com), que te ofrece una bicicleta eléctrica y silenciosa para visitar hasta ocho viñedos en un día, paseando plácidamente y sin sufrimientos. Para quienes tienen la máxima de que “sin sudor no hay recompensa”, pueden hacer el mismo recorrido sufriendo, pero en las temporadas ideales: entre los meses de mayo a octubre, cuando el clima es benévolo.

Sin importar cuándo, **lo interesante es adentrarse en las viñas y catar el valle de sur a norte**, a modo de descubrir una geografía que provee de gran cantidad de vinos blancos elaborados con uvas de origen ya sea alemán, como la gewurztraminer –que produce vinos muy aromáticos, con toques de pétalos de rosas y lichis– pasando por variedades austriacas como la grüner, sin dejar atrás otras un poco más comunes a climas más variados como la chardonnay o la sauvignon blanc. Para los amantes de los vinos secos, con buena acidez, los blancos de Okanagan son maravillosos. Pero la sorpresa está en sus tintos. No tan robustos como los vinos llenos de sol de California, estos son un poco más sutiles y cautivantes.

Los hay de estilos: serios y bien portados como los **merlots de Tinhorn Creek**, o más aventados y juveniles como los de **Road 13**, cuyo **Mouvedre** llaman de cariño “**Heart attack wine**”, ya que se lleva muy bien con todo aquello que hace daño. El vino más representativo de

esta bodega es el **Fifth Element**, elaborado con una mezcla de uvas muy bordelesa (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, petit verdot).

Para los de espíritu más roquero, la barra de cata de la bodega **Church & State** es una parada interesante con vinos más corpulentos. Conforme vamos hacia el norte, rumbo a Kelowna, las bodegas crecen; ya aparecen nombres del mundo corporativo como **Constellation**, dueños de varias bodegas en el mundo y algunas de las más significativas de Canadá.

Cerca de **Okanagan Falls**, destaca **See Ya Later Ranch**, con algunos vinos muy bien logrados, presentaciones impecables e historias simpáticas, como la que le dio nombre a este lugar. El Comandante Hugh Fraser, conocido por su personalidad encantadora y reventada, adquirió esta propiedad en 1919, se trajo de Londres a sus amados perros y esposa. Al ver los valles, las colinas y las montañas aldeañas, su amada, una buena mañana, emprendió el regreso a la madre patria sin antes dejar una nota con estas tres sencillas palabras “See ya later”.

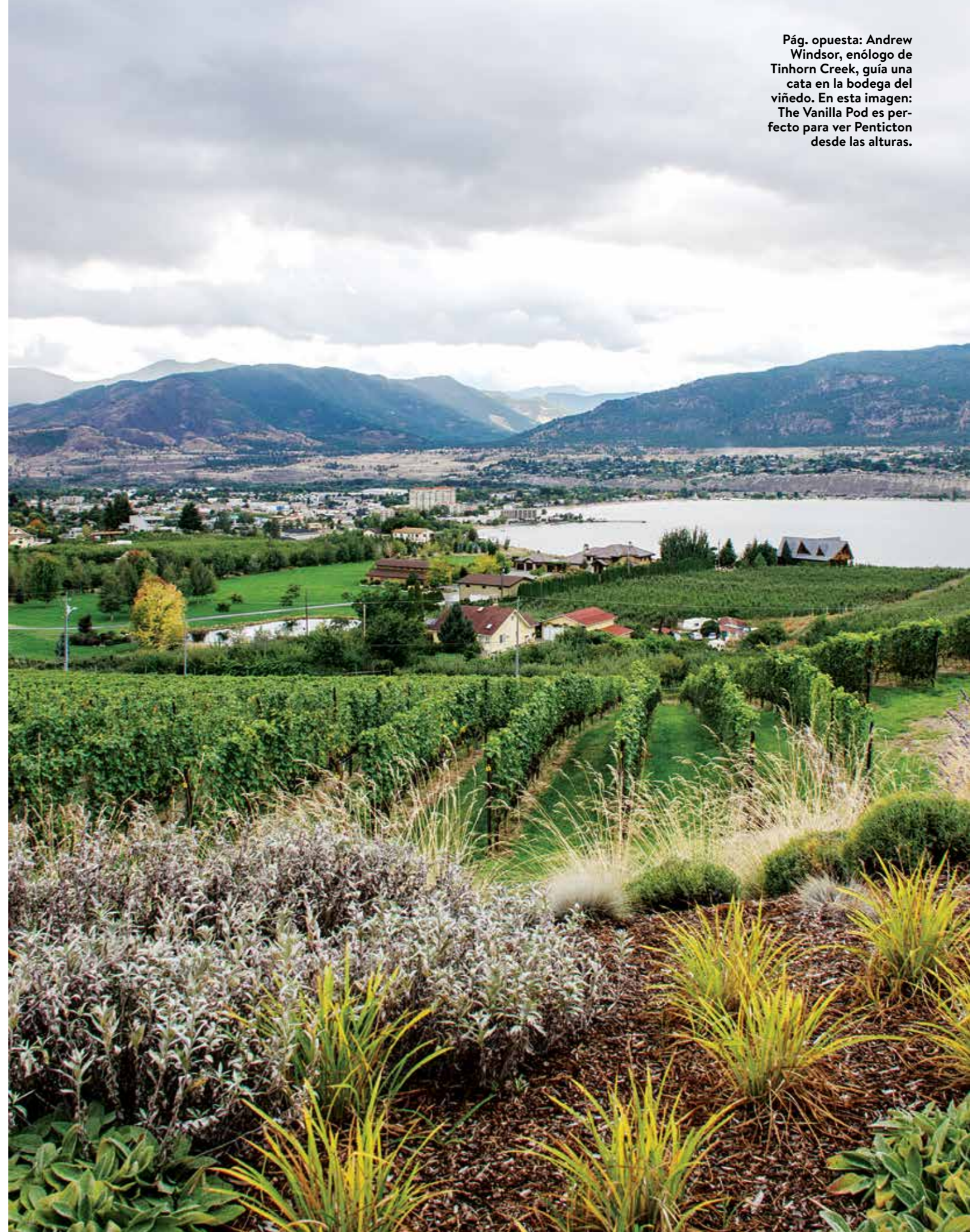
Para los amantes de los grandes vinos, existe una bodega que no se puede pasar por alto. A pesar de haberse creado hace relativamente poco, en 2006, **Culmina**, dirigida por una **leyenda del vino canadiense Don Triggs** junto con su esposa e hija, y bajo la asesoría de Alain Sutre, originario de Burdeos es, sin lugar a duda, la bodega que elabora los vinos más sutiles y elegantes que probé en Okanagan. La simple mención de su nombre en esta parte del mundo equivale a mencionar casualmente haber compartido una comida con Lady Gaga. Es sencillamente un ícono en el mundo del vino.

EL SALMÓN SALVAJE ESTÁ DE REGRESO A LOS LAGOS DEL VALLE DE OKANAGAN AL IGUAL QUE LA VIDA ORGÁNICA.



En sentido del reloj: el dueño de Road 13 dirige las catas. Covert Farm combina vino y agricultura. Los vinos de Black Sage se degustan en compañía de antiguos toneles. En el viñedo Summerhill se come exquisito.





Pág. opuesta: Andrew Windsor, enólogo de Tinhorn Creek, guía una cata en la bodega del viñedo. En esta imagen: The Vanilla Pod es perfecto para ver Penticton desde las alturas.

Al dejar el pequeño pueblo de Summerland, los calles se convierten en senderos de montaña y los autos en animales como esta ardilla desinhibida.



Esta bodega sólo ofrece una sala de catas y otra de barricas aún en construcción; pero, ¡qué importa, si la hechura de los vinos es perfecta! En contraste, está la loquísima **bodega Summerhill**; nos recibe una pirámide, dirigida hacia el norte, que en su interior alberga la sala de barricas donde los vinos son añejados místicamente durante el tiempo que les toca.

Después, si así se desea, el visitante puede apuntarse a sesiones de meditación entre barricas dirigidas por el fundador de la **bodega Stephen Cipes**, donde el estilo cambia dramáticamente; nos reciben con una copa de Cipes Brut un espumoso galardonado como el mejor espumoso de Canadá. Poco a poco el tiempo se detiene, incluso los pensamientos se quedan inmóviles por segundos y la mente descansa. **Summerhill** es una bodega única en el mundo y sus vinos no podían ser más que peculiares y algunos francamente sorprendentes como el elaborado con la uva fauche, que descubrí ese día.

Pero en esta región de Columbia Británica **no todo es vino**; la gastronomía es parte importante de la experiencia, y como todo es local, orgánico y sustentable, es muy probable que los ingredientes base de los platillos sean los mismos en todo el valle. Así que, en vez de ir a un restaurante ciudadano, campirano o de alguna bodega, se recomienda experimentar eso de **“hágalo usted mismo”**, de la mano de un chef experimentado en **Backyard Farm** (backyard-farm.ca); de esta manera será mucho más fácil entender lo que se cultiva en estas tierras, cuándo y, sobre todo, cómo prepararlo.

Si acaso queda tiempo entre copa y copa, comilonas cien por ciento orgánicas y recorridos en bici eléctrica, están las actividades acuáticas. **Otro de los tesoros canadienses** son sus lagos, donde se puede practicar en verano el esquí acuático, el free board (que se realiza en lanchas especiales que crean una ola sobre la cual se surfea sin necesidad de ser remolcado), canotaje, kayak... Y para quienes buscan opciones más secas están las caminatas en el **Parque Nacional Giant Head**, cerca de la ciudad de Summerland. Las vistas del valle son espectaculares. También se recomienda un paseo por las antiguas cañadas de las vías del tren en **Kettle Valley**, este sitio es ideal para acampar y hacer senderismo, ahí uno se siente abrazado por las montañas y los valles de la Columbia Británica.

Algo tienen esas montañas y su gente que enamoran. Una tarde, mientras caminaba en Osoyoos, se me acercó una señora para preguntarme si yo era quien acababa de cruzar la calle. Ante tan extraña pregunta, miré alrededor y me percaté de que no había nadie más, admití que era yo; en ese momento me ofreció una cálida disculpa por haberme casi atropellado. No recuerdo ningún incidente, le sonreí y la miré subirse a su auto, en ese momento me di cuenta de que se había estacionado solamente para disculparse. Sin duda, Canadá es el país perfecto.

SOPHIE AVERNIN enóloga y cocinera. Viajar para comer es su lema. Recientemente se estrenó como abarrotera en Marlin, en el Mercado del Carmen, San Ángel, Ciudad de México.

LIBRO DE CONSULTA

Campos cultivados

Uno de los atractivos del Valle de Okanagan es el paisaje de sus sembradíos. Resulta una delicia a la vista contemplar en primavera las flores silvestres alrededor del lago Kalamalka o fotografiar los manzanos y viñedos, cuya variedad te sorprenderá. Por si fuera poco, estas tierras están repletas de lavanda y, en el río Adams, podrás pescar salmón rojo.

DÓNDE DORMIR

Watermark Beach Resort, Osoyoos

El patio trasero de este hotel es el lago Osoyoos. Cuenta con villas y suites amplias, equipadas, acceso directo al lago, piscina y jacuzzi al aire libre. Ofrecen yoga y pilates. Su spa y restaurante están entre los mejores del sur del Okanagan. Tel. (250) 495-5500, watermarkbeachresort.com

Kelowna

Delta Grand Okanagan Resort deltahotels.com

Summerland Waterfront Resort & Spa

Tel. (250) 494-8180 summerlandresorthotel.com

Delta Grand Okanagan Resort & Conference Centre

1 250-763-4500 deltahotels.com

TIP FOTOGRÁFICO

VIAJAR LIGERO

Aunque los mejores lentes siempre son los fijos, cuando se quiere viajar ligero, un buen zoom no está mal. En viajes como este, donde es posible encontrarse con fauna a la distancia en cualquier momento (osos, ardillas, venados) es buena idea emplear una lente que, sin sacrificar las tomas a distancia corta, funcione también como telefoto, a modo de captar las visitas inesperadas de animales. Una lente que varíe entre 20 mm y 300 mm es, por su utilidad multifacética, buena opción. Se puede acompañar bien con un fijo que cuente con mayor apertura para las tomas en interiores.



MAPA: DIANA MENÉNDEZ C.



Urban Distilleries

6-325 Bay Avenue Kelowna, BC urbandistilleries.ca

Granja

Covert Farms 300 Covert Place covertfarms.ca

DÓNDE BEBER

Tinhorn Creek Muy buen merlot. tinhorn.com

Road 13

Pinots noirs muy interesantes. road13vineyards.com

Summerhill Pyramid Winery

summerhill.bc.ca Empieza con un espumoso y prueba el Baco Noir, acompañado de codornices.

Liquidity

Bodega, galería de arte y restaurante. liquiditywines.com

Las bodegas Constellation

Destacan Inniskillin, See ya later y Jackson-Triggs. greatestesokanagan.com

VIÑEDOS

Tinhorn Creek Vineyards Tel. (888) 484-6467 tinhorn.com

Culmina Family Estate Winery

Tel. (250) 498-0789 culmina.ca

See Ya Later Ranch

Tel. (250) 497-8267 sylranch.com

Black Sage Vineyard

Tel. (250) 494-0451 blacksagevineyard.ca

Quail's Gate Winery

Tel. (250) 769-4451 quailsgate.com

Summerhill Pyramid Winery

Tel. (250) 764-8000 summerhill.bc.ca

Sandhill Estate Winery

Tel. (250) 762-9144 sandhillwines.ca

RESTAURANTES Miradoro

Tel. (250) 498-3742 miradoro.ca

Liquidity Wines

Tel. (778) 515-5500 liquiditywines.com

Local Lounge & Grille

Tel. (250) 494-8855 thelocalgroup.ca

The Bench Artisan Food Market

Tel. (250) 492-2222 thebenchmark.com

The Vanilla Pod

Tel. (250) 494-8222 thevanillapod.ca

ATLAS

Columbia Británica



Se localiza en la costa del océano Pacífico, su capital es Victoria. Por su clima es ideal para el cultivo de frutas y vino.

• Visita la fotogalería en ngenespanol.com/traveler