



La España vinícola, que era reconocida por los tintos con cuerpo más mediterráneos de Europa, ahora es admirada por sus blancos más atlánticos. Nos alejamos de la sobreexposición en barrica, los taninos secantes y el alto grado alcohólico de algunos tintos (sobre todo de las garnachas del Priorato, las cariñenas de la D.O. Empordà, la animalidad de la tinta fina de Ribera del Duero y los gustosos tempranillos riojanos), para dejarnos seducir por las variedades blancas.

Por Meritxell Falgueras (desde Barcelona, España)

Sumiller y periodista especializada - winesandthecity.com

En Penedés

La revolución en la denominación de origen Penedès son los monovarietales de la xarel·lo. Esta variedad siempre ha sido la columna vertebral del cava, ahora reina en los vinos tranquilos. ¿Qué es lo que tiene? Un frescor que muestra claramente la mineralidad del terroir de la subzona del Garraf y una estructura en boca que casa con la comida cruda como el sushi. Dentro de la misma DO origen se ha creado otra tipología de vino aparte de los blancos, tintos y rosados; el

Clàssic Penedès, el espumoso que se elabora con las uvas provenientes de sus subzonas. Aquí el reglamento pide - y esto hace que se diferencie de la DO Cava - que las bodegas que cumplan como mínimo quince meses de crianza y que sean ecológicas (teniendo tres años para adaptación). Una manera de diferenciarse de la macro denominación de origen cava que tiene como sede Sant Sadurní d'Anoia, capital del espumoso y donde residen un 80% de las bodegas.

El cava del 2015 tira más hacia los brut nature y tipo brut;

los más secos. Por ello todos los que tienen más de 50 gramos de azúcar residual por litro están desapareciendo. ¡Una pena porque son muy agradecidos para tomar con los pasteles! Los monovarietales de la variedad xarel·lo también están ganando adeptos junto al macabeo y la parellada. Pero también triunfan los que en sus coupages tienen chardonnay (porque gozan de más corona) y pinot noir (recuerdan al cuerpo del champagne blanc de noirs). Podemos encontrar los primeros cavas sin sulfitos porque la demanda de vinos biodinámicos y naturales es siempre mayor, incluso en las burbujas.

El cava rosado desde hace una docena de años es la sensación. Las variedades trepat y monastrell tiñen las copas con sus rosados pálidos y frescos; vinos afrutados, alegres y desenfadados que eran los preferidos de Dalí, que son una gran copa de aperitivo, son glamourosos y nos hacen ver "la vie en rose". Los nuevos formatos del cava hacen que los jóvenes se atrevan a pedirlo cada vez más en los bares de moda, y gracias a que no se puede fumar en los locales públicos, pueden apreciar mejor sus aromas.

Lo que está claro es que el triunfo de estos espumosos reside en que se trate al cava como a un vino: con añada y largas crianzas en botella. Todo suma para que el consumidor esté más contento y dispuesto a gastar más en el mejor competidor del champagne y del prosecco.

Blancas top

El albariño y la verdejo siguen siendo las uvas blancas más demandadas. La primera es la que cuesta más por kilo de uva; la segunda la más popular entre las mujeres. El albariño tiene como feudo Rías Baixas y su bouquet aromático de flores blancas, su delicada acidez vertical y cada vez se le da más crianza en lías para que tenga mayor volumen en boca.

"Si quieres tratarme bien
Dame vino de Ri beiro
Pan de trigo de Rivadavia,
Nenas de Chán d'Amoeiro"

Estos vinos se casan con la cocina gallega, creada sobre el fondo lírico del paisaje y los productos tradicionales y autóctonos. El vino no es una excepción; es la continuidad de su franqueza gastronómica. Aunque también le está saliendo competencia en Galicia con vinos tintos que no se ven tan afectados por el cambio climático y variedades autóctonas ancestrales (junto a treixadura, louira, torrontés). La godello con vinos más minerales y salinos son la delicia de la DO Ribeiro, la denominación más antigua.

Los monjes del Cister fueron los que mantuvieron la viticultura de esta parte de la Galicia meridional en el borde noroccidental de Ourense. Los ríos Miño, Avia, Arnoia y Bombartiño rigen



RIAS BAIXAS



la geografía de la zona con un clima de transición oceánico-mediterráneo.

Precisamente Luís Gutiérrez, el catador de la revista norteamericana The Wine Advocate de Robert Parker, ha puntuado más de 27 vinos con más de 100 puntos. Los vinos turbios populares pero enológico incorrectos han dejado paso a vinos de pago y autor, condecorando los tradicionales vinos tostados de la zona.

Rueda y Ribera

En Rueda y su proximidad a la Ribera del Duero, especializada en tintos; los vinos se reconocen a ciegas por sus fragantes perfumes ajardinados y sus potentes notas a frutas exóticas. Precios asequibles y añadas jóvenes que cada año se dan el relevo con vinos más frescos de la última añada que su público espera, desea, pide y exige.

La Viura no es una variedad famosa, aunque es la más plantada en la Península Ibérica y en Rioja está haciendo unos vinos que compiten con los tintos en elegancia, originalidad e internacionalidad. Realmente triunfan por su unicidad los blancos en tierras de tintos como los Prioratos Blancos con la oxidativa garnacha que se une a otras variedades para poder envejecer mejor...

Y ya que nos hemos ido a los blancos más calientes, hay una variedad del sur que hace un vino lleno de sol que es el mejor acompañante para los quesos azules. La Pedro Ximénez se deja pasificar en la viña para que chupe todo el sol de Andalucía. Un vino dulce natural que servido fresco y en media botella no tiene competidor en relación calidad-precio-placer. Es envejecida siguiendo el sistema criaderas y soleras que el entrega un color marrón y denso que deja lágrima y azúcar residual en la copa. Un vino que por sí solo puede ser el postre. ¡Qué suerte que tenemos con los vinos españoles! Nos podemos quejar de muchas cosas en este país, pero no sobre el vino. El rey de los vinos calidad-precio es el Jerez. Con una elaboración única y casi mística con su velo en flor. Como tienen buen precio, no los tratamos como joyas, pero lo son. ¿Vinos envejecidos durante tres años y que cuesten 6 euros? ¿Dónde en el mundo se ha visto algo así? La Manzanilla y los demás vinos de la D.O. Jerez-Sherry-Manzanilla Sanlúcar de Barrameda.

Se trata de que creamos en el lema "Yes, we can" y darle fuerza a "Wines of Spain". En Estados Unidos el vino español triunfa por sus cualidades jugando fuera de casa. ¡Ya es hora de que seamos profetas en nuestra tierra y que nos subamos la autoestima!

Las variedades trepat y monastrell tiñen las copas con sus rosados pálidos y frescos; vinos afrutados, alegres y desenfadados que eran los preferidos de Dalí, que son una gran copa de aperitivo, son glamourosos y nos hacen ver "la vie en rose"

Sommelier recomienda:

Blancos españoles en Lima

El mercado peruano cuenta con una oferta que va en aumento, y los blancos españoles no son la excepción. Aquí les dejamos una lista variada – por región – de lo que pueden conseguir y la importadora que los trae.

Penedés (Clásic Penedés - espumoso método tradicional)

Bodega Colet: Propiedad de la familia Colet hace dos siglos. Pequeña producción, ubicados en Sant Martí Sarroca y Pacs del Penedés. Importa Panuts (www.panuts.com)

Colet Tradicional Extra Brut

Colet A Priori Brut

Colet Assemblage Extra Brut

Penedés (como cava)

El cava ha ganado mucha fuerza en los últimos años, y aunque en Lima contamos con marcas grandes como Codorniu y Castillo Perelada, también tenemos bodegas de menor volumen enfocadas en la diversidad de estilo.

Raventós i Blanc (importa Panuts)

L'Hereu Brut Reserva

Rosé De Nit

Reserva de la finca

Juve & Camps (importa LC)

Cinta púrpura Brut

Reserva de la familia Brut Nature

Gran Juvé

Recaredo

Uno de los cavas más apreciados en España y el mundo. Tienen 50 hectáreas en Alt Penedés (Costers del río Bitlles) con foco en el estilo Brut Nature- Importa Il Tabarro

Terrers 2008 – Brut Nature Gran Reserva

Penedés (como vinos tranquilos)

Celler Credo: Miranius (Xarel lo y Macabeo) – Importa Il Tabarro

Raventós i Blanc: Silencis (Xarel lo) – Importa Panuts

Rioja

Las bodegas y etiquetas más conocidas son entre otras Marqués de Riscal y Marqués de Cáceres, pero hay mucho más por descubrir. Entre los blancos elegantes está Muga; bodega familiar desde 1932, ubicada en la localidad de Haro.

Muga Blanco fermentado en barrica (Viura, Malvasia) – Importa Panuts

Rias Baixas (Galicia)

Terras Gauda: Ubicada en Rias Baixas en el Valle de O Rosal. Es parte de un grupo junto a otras dos bodegas; Pittacum y Quinta Sardonía. – Importa The Global Group

Abadía de San Campio (Albariño)

Terras Gauda blend (Albariño, Loureiro, Caiño blanco)

La Mar (Caiño blanco, Albariño, Loureiro)

Martín Codax: El nombre es en honor a un célebre trovador gallego. Los viñedos están a 300 msnm cerca del mar, y pertenecen a un grupo de 270 socios más 300 familias que proveen la uva de la zona. Importa Gastronia

Martín Codax clásico (100% Albariño)

Mara Martí (Godello)

Marieta (Albariño off dry)

Paco&Lola

Son 200 hectáreas en el Valle del Salnés, Rias Baixas – Importa Vita.

Lolo (100% Albariño)

Paco & Lola (100% Albariño)

Belondrade & Lurton

Viñedos a 750 msnm en la zona de Rueda, Valladolid. Marcan un estilo propio ya que este Verdejo es fermentado y criado en barricas sobre sus lías. Importa Vita.

Quinta Apolonia (100% Verdejo)

Belondrade & Lurton (100% Verdejo)

Contactos

Panuts – www.panuts.com

LC Group – www.lcgroup.com

The Global Group - (info@ttg-globalgroup.com)

Il Tabarro – iltabarroperu@yahoo.com

Gastronia – info@gastronia.com

Vita – info@vitasac.com / www.vita.com.pe