

VINOS QUE INSPIRAN, ¡A BRINDAR!

Foto Fast Company Difusión.

Escribe Melina Bertocchi (Twitter: @melbertocchi)

Aún quedan días – bastante intensos por cierto – antes de cerrar el año. Cenas y más cenas, pero también almuerzos, desayunos y en algunos lugares la inauguración de la temporada playera. El vino es un protagonista importante.

¿Cuántas botellas de vino han consumido durante el año? ¿Se lo han preguntado? Prefiero no hacerlo, pero seguramente unas cuantas decenas. Lo cierto es que aquellas que me impresionaron por alguna razón, no las olvido. Y no siempre son las más caras. Ojo. Ese es uno de los mayores retos al conectar con el vino. Democratizarlo. Hacerlo accesible. Y aunque no siempre se puede – porque además hay vinos que deben costar más y que se diferencian en precio por alguna poderosa razón–, hemos conseguido varios que merecen ser descubiertos por la mayor cantidad posible de consumidores.

En este ejercicio me acompañaron dos de los mejores sommeliers que tenemos en el país. [Gregory Smith del restaurante Central](#) y [Julio Barluenga de Casa Moreyra](#). Cada uno envió algunos de sus vinos recomendados para cerrar el año – considerando también el tipo de comida típica de la época y un precio no mayor a los S/. 150 . Entre los tres, les presentamos una selección resumida de algunas etiquetas para seducir su paladar y el de sus invitados.

BURBUJAS



Para empezar la comida, burbujas. Aquí la variedad es muy amplia. Los caballeros coincidieron en el mismo vino. El De Nit de la bodega catalana Raventós i Blanc en el Penedés español. La base es el clásico *blend* de Macabeo, Xarel·lo y Parellada con el añadido 7% de Monastrel. Para Gregory Smith este es un vino que resalta su frescura y elegancia; además tiene un atractivo color rosa pálido que invita a celebrar. Y Julio Barluenga lo define como “burbujas

fascinantes, expresivas que enamoran por su delicadeza”. Aquí encontrarán frutos rojos con rica acidez y cierta mineralidad. La bodega Raventós i Blanc produce espumosos bajo la apelación Conca del Riu Anoia en Cataluña. Hasta hace un par de años pertenecían a la denominación cava; pero buscan diferenciarse por niveles muy altos de calidad, minuciosa recolección de las uvas, procesos al detalle, trabajo orgánico en el viñedo y una guarda impecable. Precio: Ronda los S/. 100. Importa Panuts. Lo consiguen en algunos supermercados y distribuidores, además de restaurantes.

Mi elección aquí se fue a Italia a la región de Franciacorta en Lombardía. Bodega San Cristoforo. Para muchos, es el “champagne italiano” – salvando las distancias – porque se produce bajo el método tradicional y con las variedades Chardonnay y Pinot Noir. El Brut es un 100% Chardonnay con mucha prestancia, complejidad en el paladar y notas perceptibles de pan tostado y algo especiadas. Son burbujas delicadas que dejan huella y tienen buena persistencia. La producción es bastante reducida: apenas unas 60 mil botellas al año. Es un favorito que puede iniciar la cena y quedarse casi hasta el postre. Precio: alrededor de S/. 80. Importa Il Tabarro y lo encuentran en La Gastrónoma (calle Libertad 439, Miraflores) y algunos restaurantes.

BLANCOS



Se han preguntado ¿qué vino puede ser un “winner” para acompañar el pavo? No es un maridaje fácil porque su carne es bastante magra y normalmente la salsa que lo baña tiene cierto dulzor, además de los contornos como puré de manzana, batatas, etc. Un tinto con mucho cuerpo puede ser un error porque no le hará justicia al plato y se encerrarán en una lucha sin fin. Los blancos son una gran alternativa. Y de esto tenemos bastante en Lima. En mi caso opté por un vino que es una de esas especies extrañas en sur del continente por su autenticidad y estilo. Estival de la bodega Viñedo de los Vientos de Atlántida, Uruguay. Esta zona del país charrúa es particularmente buena para variedades blancas como el Chardonnay o el Gewurztraminer; y en este vino se combina en mayor porcentaje Gewurztraminer, que entrega notas delicadas y hasta florales. Se suma 30% de Chardonnay para marcar el cuerpo y en menor proporción el Moscato Bianco. Resulta delicado, aunque con cierto peso en boca que equilibra muy bien la acidez, sobre todo en aromas de frutas cítricas y algo florales. Importa Romovi. Precio: S/. 75 en Wong.

Julio Barluenga pensó en el sur también, y se fue a Chile, al Valle de San Antonio en la bodega Casa Marín, un productor pequeño, bastante reconocido por el trabajo con variedades blancas. Aquí un ganador es el Sauvignon Gris. Muy delicado, con fruta rica en boca. Julio lo define como “radiante y con carácter; Ejemplo de lo extremo y de la cercanía al mar”. En Lima tenemos poquísimas opciones de Pinot Gris, y este es un buen ejemplar. Importa LaMarTrade (natalia@lamartrade.com). Precio: Ronda los S/. 150.

Por su parte, Gregory Smith se fue para Alemania, una de sus pasiones. Y vaya si el Riesling ha calado en Lima. En los últimos dos años el número de etiquetas de esta variedad ha ido en franco aumento. Una de las bodegas que llegó recientemente y que es ganadora es Dr. Loosen en la región del Mosela. El Ürziger Würzgarten Kabinett es el equivalente a un single vineyard en los dominios germanos. Resalta su toque dulce de frescura que se equilibra con la acidez mordiente de la zona. Con 7% de alcohol, aromas de frutas tropicales y especias. Importa Mistrosanti. Precio: Ronda los S/. 150. Busquen en Wong, El Pozito o Almendariz.

TINTOS



No podemos dejarlos fuera. Sabemos que son el tipo de vinos favorito de muchos; pero acá las elecciones estuvieron ajustadas. Intentando calzar con etiquetas que no compitan con la cena o lo que se consume en estos días de fiesta; optamos por vinos en su mayoría frescos, donde resalte la fruta y que sean “gastronómicos”- aunque no me gusta mucho esa definición -, porque todos los vinos deben estar pensados para acompañar la comida.

Julio Barluenga ancló en España en Castilla la Mancha. “Estos días son buenos momentos para compartir, y nada mejor que hacerlo con un vino que te relaje. Que lo abras y lo compartas sin pensar mucho”. Y este es un nuevo arribo a Lima. La línea Hello World de Finca La Estacada. Escogió el Cabernet Franc. “Es divertido, directo, fresco, pura fruta y algo de verdor típico de la variedad”. El precio es ganador: S/. 45. Importa la gente de Notas de Cata (carola.torres@notasdecata.com.pe).

Gregory Smith se quedó en España, pero migró a la región de Ribera del Duero, específicamente en Pesquera donde la familia Moro produce vino hace cuatro generaciones. Emilio Moro es el ícono de la bodega. Un 100% tinto fino (Tempranillo) que a pesar de tener buena estructura, también resalta una rica acidez y fruta madura lo justo como para acompañar bien diversos platos. Para Greg tiene excelente relación calidad-precio. Un vino que mantiene la frescura y se vuelve versátil en la mesa. Precio: Ronda los S/. 100 Importa Panuts (www.panuts.com).

Fui de nuevo al sur, pero a Chile, y pienso en un vino bien divertido y fresco que he bebido con frecuencia últimamente. Es un Pinot Noir de la bodega Anakena del Valle de Leyda, una zona ubicada cerca del Océano Pacífico, ubicación que ayuda a la buena expresión de esta variedad originaria de la Borgoña francesa, que a veces resulta ser un poco “difícil”. Pero la gente de la bodega Anakena hace un gran trabajo con el Ona Special Reserve. Aquí descubrirán mucha fruta roja delicada como fresas, cerezas y esa acidez típica de los frutos del bosque. Vibrante y con buena persistencia. Provoca. Precio: Ronda los S/. 70 en Wong. Importa: Albis S.A.

DATO

Hay muchos de estos que están con descuento en Wong y Vivanda hasta el 31 de diciembre. Aprovechen.

El artículo fue publicado el 29 Diciembre, 2015

<http://www.eltrinche.com/datos-calientes/vinos-que-inspiran-a-brindar/>