



## MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas



### INURRIETA CUATROCIENTOS

VINO TINTO CRIANZA 2015

13 meses en barrica francesa y 12 meses en botella.

Coupage: Cabernet Sauvignon 37%, Syrah 7%, Graciano 7%, Garnacha 21% y Merlot 28%.

D.O. NAVARRA.

#### Premio Añada 2015:

Medalla de Oro. Mundus Vini 2017.

Medalla de Plata. Int. Wine & Spirit Competition 2018.

Medalla de Bronce. Decanter 2018.

**CATA:** OS PREGUNTARÉIS DE DONDE VIENE ESE INUSUAL NOMBRE DEL VINO....

ESTAS VIÑAS ESTÁN A 400 METROS DE ALTITUD EN LA RIBERA ALTA DE NAVARRA, SUS FINCAS TIENEN EN SU TIERRA GRAN COMPOSICIÓN DE ARENA Y LIMO, POR ESO LA MADURACIÓN DE LA UVA ES LARGA Y EQUILIBRADA, UN VINO DE ALTURA.

**A LA VISTA,** OBSERVAMOS UNA RICA LÁGRIMA MUY ENVOLVENTE, DIRIAMOS QUE COMO UN PAÑO DE SEDA DESCENDIENDO POR EL CRISTAL. SU COLOR ES DE UN CIRUELA ROJO INTENSO, TIRANDO A CUERO MARRÓN.

**AL OLFATO,** EL CORCHO HUELE FRESCO Y SIN ARTIFICIOS. EN COPA APRECIAMOS GRAFITO, MADERA ELEGANTE, FRUTA Y PIMIENTO VERDE (LO QUE SUELE LLAMARSE PIRAZINA).



**AL GUSTO,** ES CARNOSO, TÁNICO, CON FORTALEZA, HONESTO Y AMIGABLE. AMPLIO Y BALSÁMICO RETROGUSTO. LO MARIDAMOS CON UN PAR DE QUESOS SEMI-CURADOS Y AHUMADOS, UN PITU AFOGAO ASTURIANO DE VACA Y UNO DE CABRA, CANARIO. TAMBIÉN CON UNA CHISTORRA ARTESANA NAVARRA Y UNOS PIMIENTOS VERDES A LA PLANCHA DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA DE CAMPO YAGO, MARO.



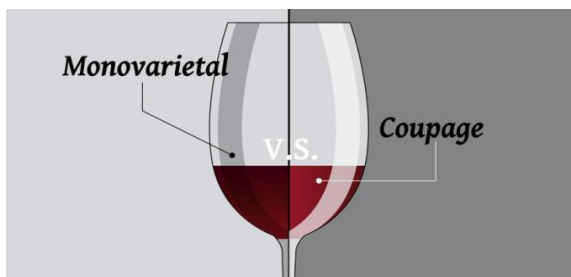
SIENDO UN VINO DE GRAN VIVEZA Y SUTILEZA, PROPORCIONA ESE CALOR INTERNO, ESE ACARICIAR EL ALMA, IDEAL PARA ACOMPAÑAR CON AMIGOS Y TAPAS.

## CURIOSIDADES:

Empezamos con este bonito reportaje de las Bodegas Inurrieta llamado “El viaje del vino”, donde nos enseñan el trayecto que tiene la uva.

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=136&v=MBz6tBllWo](https://www.youtube.com/watch?time_continue=136&v=MBz6tBllWo)

RETOMAMOS EL TEMA DEL COUPAGE, YA EN OTRA OCASIÓN OS HE EXPLICADO UN POCO SOBRE ESTA TÉCNICA:



La fórmula coupage es **muy tradicional** y la más ampliamente usada en toda Europa. Un vino que esté hecho **al menos un 85%** de una variedad, se considera legalmente monovarietal. Y así podemos indicarlo en la etiqueta: es decir, para un vino 85% Tempranillo se autoriza a indicar en la etiqueta simplemente Tempranillo.

Podemos mezclar uvas pero **¡no añadidas!** Al menos no en los vinos de Denominación de Origen. Los vinos de mesa sí pueden llevar vinos de diferentes añadas. Aunque esto ya no se considera un coupage. La moda de los monovarietales es de los años 80. Antes, incluso en una misma parcela, había plantadas distintas variedades que se vendimiaban y se encubaban juntas.

¿**Cuándo** se hace la mezcla? Pues cada maestrillo tiene su librillo, pero lo más normal es hacerlo justo antes de embotellar. Se preparan muchas muestras, con diferentes proporciones, se catan todas, se recatan y se vuelven a catar antes de tomar una decisión. Es un momento muy importante y da muchos quebraderos de cabeza... Hay que imaginarse cómo será años después y que sea bueno.

OTRA CURIOSIDAD ENCONTRADA EN ESTE VINO INURRIETA CUATROCIENTOS Y QUE NOMBRÉ EN LA FASE DE CATA OLFATIVA, SON **LAS PIRAZINAS**: AROMA VEGETAL EN LOS VINOS.

Las pirazinas son compuestos orgánicos aromáticos que frecuentemente encontramos en el vino y que son objeto de controversia. El descriptor aromático de las pirazinas es el de pimienta verde. Las mismas se encuentran en diferentes partes de la uva, tanto blancas como tintas, y su origen parece ligado a ciertos aminoácidos (leucina, isoleucina, valina) y su concentración va disminuyendo desde **el envero** hasta la maduración.



A altas concentraciones, las pirazinas son consideradas como un carácter negativo en los vinos, escuchamos decir en estos casos “ese vino está verde”.

Las temperaturas más bajas durante la maduración conllevan a producir uvas con mayores niveles de pirazinas, mientras que temperaturas cálidas generan uvas con menores niveles de pirazinas. Por ello, el momento de la cosecha condicionará las características sensoriales del vino.



# MY ENCOUNTERS WITH WINE

## Irene Sayas



### INURRIETA CUATROCIENTOS

RED WINE CRIANZA 2015.

13 months in French cask and 12 months in bottle.

Coupage: Cabernet Sauvignon 37%, Syrah 7%, Graciano 7%, Garnacha 21% y Merlot 28%.

D.O. NAVARRA.

#### Vintage Prize 2015:

Medalla de Oro. Mundus Vini 2017.

Medalla de Plata. Int. Wine & Spirit Competition 2018.

Medalla de Bronce. Decanter 2018.

**TASTING:** YOU MAY WONDER WHY THIS WINE HAS SUCH AND UNUSUAL NAME...

THESE VINEYARDS ARE GROWN AT 400 METERS HIGH IN THE RIBERA ALTA DE NAVARRA, THEIR FARMS HAS A LARGE AMOUNT OF SAND AND SILT, SO THE RIPENING OF THE GRAPE IS LONG AND BALANCED, A HIGH WINE.

**IN SIGHT,** WE OBSERVE A RICH AND PERSISTENT TEARS (LEGS) VERY ENVELOPING, WE WOULD SAY THAT LIKE A SILK CLOTH DESCENDING BY THE GLASS. ITS COLOR IS AN INTENSE RED PLUM, WITH LEATHER BROWN SHADES.



**TO THE SMELL,** THE CORK SMELLS FRESH AND WITHOUT ARTIFICIES. IN GLASS WE APPRECIATE SCENTS OF GRAPHITE, ELEGANT WOOD, FRUIT AND GREEN PEPPER FLAVOUR (DUE TO PYRAZINES).

**TO TASTE,** IT IS FLESHY, TANNIC, WITH STRENGTH, HONEST AND FRIENDLY. WIDE AND BALSAMIC AFTERTASTE.

THE PAIRING WE CHOSE TWO CHEESES, A PITU AFOGAU ASTURIAN (SEMI-CURED SMOKED, COW) AND A CANARY ISLANDS (SEMI-CURED AND SMOKED, GOAT). ALSO WITH A NAVARRA ARTISAN CHISTORRA AND GRILLED GREEN PEPPERS OF THE ECOLOGICAL AGRICULTURE OF CAMPO YAGO, MARO.

BEING A WINE OF GREAT VIVIDNESS AND SUBTLETY, PROVIDES INTERNAL WARMTH, THAT CARESS THE SOUL, IDEAL TO ACCOMPANY WITH FRIENDS AND TAPAS.

## CURIOSITIES:

We started with this beautiful report of the bodegas Inurrieta called "The Journey of Wine", where we show the path that has the grape.

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=136&v=MBz6tBIIWo](https://www.youtube.com/watch?time_continue=136&v=MBz6tBIIWo)



WE RETAKE THE ISSUE OF COUPAGE, I HAVE EXPLAINED BEFORE A LITTLE ABOUT THIS TECHNIQUE: The formula **coupage** is **very traditional** and the most widely used throughout Europe. A wine that is made **at least 85%** of a variety, is considered legally monovarietal. And so we can indicate on the label: that is, for a wine 85% Tempranillo is authorized to indicate on the label simply Tempranillo.

We can mix grapes but **don't add!** At least not in the wines of denomination of origin. Table wines can carry wines from different vintages, although this is no longer considered a coupage. The fashion of the monovarietals is from the eighties. Before, even in the same plot, they had planted different varieties that were harvested and incubated together.

When is the mix made? Well, there's more than one way to skin a cat, but the most normal thing is to do it just before bottling. Many samples are prepared, with different proportions, they are all tasted, they are re-tasted and they are re-tasted before making a decision. It is a very important moment and gives many headaches... You have to imagine how it will be like years later and make it good.

ANOTHER CURIOSITY FOUND IN THIS WINE INURRIETA CUATROCIENTOS AND THAT NAMED IN THE PHASE OF OLFACTORY TASTING, ARE **THE PYRAZINES**: VEGETABLE AROMA IN THE WINES.

The pyrazines are aromatic organic compounds that are often found in wine and are subject to controversy. The aromatic descriptor of the pyrazines is that of green pepper. They are found in different parts of the grape both white and red and its origin seems to be linked to certain amino acids (leucine, isoleucine, valine) and its concentration is diminishing from **the veraison** to maturation.

At high concentrations, the pyrazines are considered as a negative character in the wines, we hear say in these cases "that wine is green".

The lowest temperatures during maturation lead to producing grapes with higher levels of pyrazines, while warm temperatures generate grapes with lower levels of pyrazines. For this reason, the moment of harvest conditions the sensory characteristics.

