



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

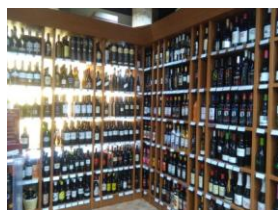


GUINDALERA crianza 2013

D.O. Protegida - Vino de Calidad de Granada.

Bodegas CALVENTE.

Sus vinos son artesanos y elaborados con viñedos propios. Galardonados con varios premios.



Sentí curiosidad por este vino tinto andaluz, así que lo busqué y lo probé.

En esta ocasión el ritual ha sido acompañado por música de jazz, Billie Holiday, unos amigos y buena conversación que derivó a unas cuestiones muy interesantes acerca del vino-instrumento. ¿La uva Merlot casa mejor con la trompeta o con el piano? Para mí esta uva aporta alegría, juventud y personalidad. Ahí lo dejo...

Nos propusimos maridar uva por uva, es decir que al no ser un vino mono-varietal, pues ir probando diversos alimentos propicios con los tipos de uva que contiene esta botella : **Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 23% , Petit Verdot 21%, Merlot 21% y Tempranillo 10%**

Fue genial! Nos sorprendimos y conseguimos resaltar los exquisitos sabores y matices con : Patata asada y carne roja para la Cabernet Sauvignon, pimientos rellenos de cous-cous , para la Syrah, morcilla de arroz , para la Petit verdot, jamón de pato , pescado y calabacín para la Merlot y alga nori con puré de patata y ventresca de bonito para la Tempranillo.

CATA :

Corcho muy potente y alcohólico. Capa muy muy alta. Recomiendo abrir mucho antes de servir. Al principio, resulta agresivo , tánico y al final antociano, por lo cual aviso que terminaréis con los dientes teñidos.

Guindalera me huele a madera, bosque, bayas y cuero. Su sabor es astringente , terruño, muy peculiar. Es un vino correcto, no me aporta muchos adjetivos más y lo siento, no he encontrado la guinda.



OBSERVACIONES:

Sus viñas (falda sur de sierra Nevada de entre 50 y 120 años) se asoman literalmente al Mediterráneo como suspendidas en balcones a 800 y 1200 metros de altitud, lo que favorece el contraste térmico, una maduración óptima sin pérdida de acidez. El especial y complejo acceso al terreno (pendientes que varían entre 30% y 50%) hacen que el trabajo sea realizado de forma manual.

Esta bodega en particular da pie para que hoy indagamos sobre el **coupage** o **ensamblaje**.

Entiendo que **coupage** es la mezcla de variedades que entran en un mismo vino, que suele hacerse antes de la crianza, es una mezcla menos noble, mientras que el **assemblage** es una mezcla de vinos acabados, finos, de alta calidad para dar con el vino acabado mejor posible para una marca. Ahora que ya sabemos qué es un vino **coupage**, ¿conocíais su origen anecdótico?

Nació de una antigua práctica francesa en la que se cortaba el vino con agua. En Francia se aprobó una ley que decía que si una persona tomaba más alcohol de la cuenta en un bar, y de vuelta a casa sufría un accidente la responsabilidad era tanto del conductor como del responsable del bar por permitir ese estado de embriaguez. Fue ahí cuando los dueños decidieron mezclar el vino con agua y nació, posteriormente evolucionando, lo que conocemos por vino **coupage**.

La expresión “**assemblage**”, como tantas otras cosas en el lenguaje del vino, procede de Francia y se refiere originariamente a la reunión y combinación de diversos objetos artísticos cuyo significado se transforma en el collage resultante. Referida al vino significa el maridaje de diversos jugos de uva en un vino lo más perfecto posible. Actualmente en Alemania este tipo de mezcla se denomina **cuvée**; antes se llamaba “**verschnitt**”, término que recordaba más bien a las terribles mezclas de aguardientes o brandys.

.Al igual que la unión de razas o culturas o, el intercambio de ideas, es generalmente positivo, también el ensamblaje, la mezcla o “**coupage**” es una herramienta enológica muy interesante. Pero también sabemos que combinaciones inapropiadas pueden malograr el potencial individual de partida o resultar una mezcla en algún sentido ingrata.



MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas



GUINDALERA crianza 2013

**D.O. Protegida - Vino de Calidad de Granada.
Bodegas CALVENTE.**

Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 23% ,Petit Verdot 21%, Merlot 21% y Tempranillo 10%