



# MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

## LUNARES ROSADO

**80% Merlot 20% Garnacha D.O. Sierras de Málaga.**

Nace de la inquietud de una familia de Ronda apasionada de todo tipo de vinos, la familia Morales León. En 2003 adquiere una parcela de unas 4 Hectáreas, y en poco tiempo deciden que quieren plantar viñedo, esta parcela tiene el nombre de "Finca Lunares" y de ahí procede el nombre de la bodega.



### CATA:

En la búsqueda de vinos rosados originales y de buen gusto...localicé esta pequeña bodega Rondeña, reconocida por sus premios en Sabor a Málaga. Tras una visita a sus instalaciones y una previa cata, quedamos gratamente sorprendidos con sus vinos y en especial con su rosado. Resulta intenso, goloso y afrutado. El paso por boca tiene carácter y el retrogusto recuerda a la grosella. Su color le acompaña en su brillantez y frescura.

Necesitábamos un cómplice para poder presentarlo en Nerja a nuestros clientes y amigos, dentro del evento "EL VINO EN LOS SENTIDOS" cuyo objetivo de basaba en la percepción de los cinco sentidos en el vino: "Esta cata se define como tu interpretación subjetiva mediante los sentidos...El vino contiene más de 500 sustancias químicas que cuando están en dosis apreciables para el ser humano, estimulan los sentidos y llegan al cerebro que las evalúa y sintetiza para entonces compararlas con recuerdos anteriores y asociarlos a ellos. Cuando el cerebro reconoce el estímulo producido por las características del vino se produce lo que se llama percepción: el estímulo se convierte en una interpretación."

Así que acudimos a mi amigo y chef Steve Anthony y a su recién inaugurado Restaurante Pápalo, en Nerja, que quedó también prendado de este vino rosado, y para el cual se decidió maridarlos con un ceviche de gambas y fruta de la pasión, acompañado de batata dulce, obteniendo un auténtico manjar para los comensales.



En nuestra cata de los sentidos, como no, también lo maridamos con excelente música de guitarra en directo, de la mano de Andrés Cansino.

## OBSERVACIONES:

Las añadas cálidas y secas permiten un grado de maduración mayor en la uva, obteniéndose un rosado más frutoso y con menos matices vegetales. Las dos variedades se vendimiaron por separado, la Merlot la primera semana de septiembre y la Garnacha la tercera semana del mismo mes. Con la Merlot se busca frescura y matices de fruta de zarza y con la Garnacha más volumen en boca y fruta roja.

El viñedo de Lunares Rosado se encuentra en la Finca Ronda la Vieja, a más de 1000 metros de altitud a los pies de las ruinas Romanas de Acinipo y la Garnacha de la finca Huerto de la Condesa, a 600 m de altitud. Una vez hecha una selección rigurosa tanto en campo como a la entrada de la bodega, se realizó una maceración pelicular de una noche.



## \*ALGUNAS CURIOSIDADES SOBRE EL VINO ROSADO:

\*¿Creéis que el vino rosado es la mezcla de vino tinto y vino blanco? La respuesta a esta pregunta es contundente: NO. Para la elaboración del vino rosado se utiliza la denominada "maceración parcial", un proceso que consiste en realizar una fermentación del mosto junto con las partes sólidas de las uvas como son semillas y piel (que es donde se encuentran los polifenoles responsables del color del vino) durante un tiempo muy corto, por esa razón no adquiere la coloración que tendría un vino tinto al uso.



Tradicionalmente, las pieles de una uva roja tienen un breve contacto con el jugo de uva. Cuanto menor sea el tiempo de contacto con las pieles, más claro será el color del vino. El tiempo prolongado con jugos y pieles produce variaciones de color asombrosas y llamativas. Desde el vibrante color naranja - rosado hasta nada menos que un vívido color rosa intenso. Los rosados espumosos se hacen tradicionalmente con una mezcla de uvas rojas y blancas.

\*El vino rosado no siempre tuvo esa imagen tierna y delicada que se conoce hoy. Por ejemplo, una leyenda de la **mitología griega** cuenta que la **batalla de los lapitas contra los centauros** se suscitó porque los centauros habían bebido mucho vino rosado. Esto despertó su naturaleza salvaje, lo que desencadenó una serie de eventos desagradables y la terrible batalla.

Otra historia narra que **los celtas** quedaron cautivados por las uvas apodadas "perlas rabiosas", que se producían al sur de la antigua Austria. Con ellas empezaron a hacer vinos rosados con una altísima graduación alcohólica rápidamente, lo que los volvía más agresivos y salvajes.



\*Se cree que el vino rosado se originó en la **Edad Media**, en la región de Champagne, Francia, y de allí se extendió a Suiza. Al principio se le dio el nombre de Oeil de Perdrix, que significa ojo de perdiz por su color rosa pálido. Surgió por experimentos de los vinicultores franceses con el propósito de crear un vino blanco con cuerpo. Sólo obtuvieron el vino rosado, Oeil de Perdrix. Siglos más tarde, el monje benedictino Dom Pérignon copió el método para hacer vino blanco de la uva roja, y ese fue el origen de la espumosa historia del champagne.



# MY ENCOUNTERS WITH WINE

## Irene Sayas

### LUNARES ROSADO

**80% Merlot 20% Garnacha D.O. Sierras de Málaga.**

Born out of the passion of the Morales León family for all kinds of wine. In 2003 the family acquires a plot of about 4 hectares, and within a short period of time, decide that they want to plant a vineyard. This plot has the name of "Finca Lunares" and hence the name of the winery.



**TASTING:** In the search for original and tasteful rosé wines, I tracked down this small bodega from Ronda, recognized for its awards as part of "Sabor a Málaga". After a visit to its facilities and a previous tasting, we were pleasantly surprised with its wines and especially with its rosé. It is intense, plump and fruity. The passage through the mouth has character and the aftertaste reminds of currant. Its color accompanies it in its brilliance and freshness.

*\* My new valuation consists of 1 cork: Correct, 2 corks: Very good and 3 corks: Excellent.*

We needed a partner in order to present this wine to our clients and friends, in the event "The wine in the senses", whose goal was based on the perception of the five senses: "This tasting is defined as your subjective interpretation through the senses... The wine contains more than 500 chemicals that when they are in appreciable doses for the human being, stimulate the senses and reach the brain that evaluates them and synthesizes them so that they can be compared with memories and associate them with them. When the brain recognizes the stimulus produced by the characteristics of the wine, it produces what is called perception: the stimulus becomes an interpretation".



So we went to my friend and chef Steve Anthony and his newly opened restaurant Pápalo in Nerja, who also became enthralled with this rosé wine, and for which it was decided to pair it with a ceviche of prawns and passion fruit accompanied by sweet potato, a real treat for the diners.

In our taste of the senses, of course, we combined it with excellent live guitar music by Andrés Cansino.





**\*REMARKS:** The warm and dry vintages allow a higher degree of maturation of the grape, obtaining a more fruity rosé with less vegetable nuances. The two varieties were harvested separately: Merlot the first week of September and Garnacha the third week of the same month. With Merlot we look for freshness and hints of blackberries and with the Garnacha more volume in the mouth and red berries.

The Lunares Rosé Vineyard is located at the Finca Ronda la Vieja, more than 1000 meters above sea level at the foot of the Roman ruins of Acinipo and the Garnacha of the Finca Huerto de la Condesa, at a height of 600 m. Once a rigorous selection was made in the field and at the entrance of the winery, a one-night film maceration was carried out.

### \* SOME CURIOSITIES ABOUT ROSÉ WINE:

\* Do you think rosé wine is the mixture of red wine and white wine? The answer to this question is blunt: NO. For in the elaboration of rosé wine the so-called "partial maceration" is used, a process that consists of making a fermentation of the juice together with the solid parts of the grapes such as seeds and skin (which is where the polyphenols responsible for the color of the wine are present) for a very short time; for that reason it does not acquire the coloration that would have a red wine to use.

Traditionally, the skins of a red grape have a brief contact with the grape juice. The smaller the contact time with the skins, the clearer the color of the wine. Prolonged time with juices and skins produces astonishing and striking color variations. From the vibrant orange-pink to nothing less than a vivid pink color. The sparkling rosés are traditionally made with a mixture of red and white grapes.



\* Rosé wine did not always have that innocent and delicate image for which it is known today. For example, a legend of **Greek mythology** tells that the **Battle of the Lapiths against the Centaurs** arose because the Centaurs had drunk a lot of rosé wine. This awakened their wild nature, triggering a series of unpleasant events and a terrible battle.



Another story tells that the **Celts** were captivated by the grapes nicknamed "Rabid Pearls", which were produced in the south of ancient Austria. They started making rosé wines with an extremely high alcohol content quickly, which made them more aggressive and wild.

\* It is believed that rosé wine originated in the **Middle Age**, in the region of Champagne, France, and from there it spread to Switzerland. At first it was given the name of Oeil of Perdrix, which means Eye of the Partridge, due to its pale pink color. It arose from experiments of the French winemakers in order to create a white wine with body. They only obtained rosé wine, Oeil de Perdrix. Centuries later, the Benedictine monk Dom Pérignon copied the method to make white wine from the red grape, and that was the origin of the frothy history of champagne.