



## MIS ENCUENTROS CON EL VINO

*Irene Sayas*

### **SAUVIGNON BLANC: MATICES Y EVOCACIONES**

#### **-Cata:**

En esta ocasión he querido encontrarme con una uva muy especial para mí, se trata de Sauvignon Blanc.

Quien bien me conoce, sabe de mi búsqueda e interés hacia esta uva blanca que enamorada me tiene.

En particular, hoy procedemos a abrir un Sauvignon Blanc chileno: "Las Mulas" de Torres, vino orgánico y con carácter.

En su apertura, siempre con ilusión por encontrarme con ese corcho invadido de aromas, un poco de decepción... aunque en botella, resulta muy característico.

En copa hay un aroma peculiar y polémico en el Sauvignon Blanc y es el "orín de gato" o el "verdín" que se distingue concretamente en este vino. Yo lo percibo aunque no logro reconocerlo, pues nunca tuve felinos en casa, así que os animo a encontrarlo.



Primer sorbo, seco y fresco. Amplio y persistente. Elegante. Noble. Retrogusto intenso. Invasión de cesta de frutas. Piedra pómez.

Mis conclusiones acerca de este vino: Muy grato, redondo y recomendable en cuanto calidad-precio. Volveré a repetir, pues su interesante degustación lo merece.



### **-Observaciones:**

He indagado un poco acerca de esta uva.

¿Sabías que su nombre procede de "sauvage", salvaje en francés? Pues sí, de su nombre saca su carácter y persistencia.

En Sudáfrica, se la conoce como "la uva blanca de la buena esperanza" y su perfil aromático es... ¡de Chile jalapeño!

Los lugares donde nace y crece responden a características muy concretas para que adquiera su emblemático cuerpo.

Si sigues las zonas subtropicales alrededor del mundo en ambos hemisferios, se ve rápidamente la influencia de la latitud en el clima y temperatura apropiados para su cultivo. California, Sur de Francia, Norte de España, Nueva Zelanda, Chile, Australia y Sudáfrica, entre otros, son los países más favorecidos.

Otra condición para el cultivo de esta uva son los suelos calizos. Estos suelos son antiguos fondos marinos, compuestos por sedimentos de restos orgánicos animales (como restos de conchas) y vegetales fosilizados, ricos en calcio, que se elevaron debido al movimiento de las placas tectónicas durante la orogenia alpina. Estos suelos limosos son los adecuados para el cultivo de la uva Sauvignon Blanc.

Así pues, son la latitud, la climatología, la composición del suelo y, por supuesto, la tradición vitivinícola de los pueblos que habitan estas áreas propicias, los factores que condicionan su producción.



