



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

PINOT NOIR



ERMITA D'ESPIELLS
Rosé
JUVÉ & CAMPS
D.O. Penedés

Crianza 9 meses de media en botella

Sobria, elegante, respetuosa con el paisaje y acogedora, la bodega de Espieells, situada a 5 kilómetros al noreste de Sant Sadurní d'Anoia, conjuga funcionalidad y belleza, un relato, un paisaje y una pequeña parte de la historia de la familia Juvé & Camps. Elaboración artesanal.

CATA:



En el descorche de este sugestivo vino rosado, he tenido el placer de estar acompañada por unos amigos entusiastas del vino al igual que una servidora. Afortunadamente Elisabeth y Peter, residen en una preciosa casa donde cultivan y experimentan con sus viñas para elaborar sus variedades favoritas, para su deleite y satisfacción. Así que en un ambiente tan propio, tan sólo llegar al encuentro con el vino, una sensación más allá del paladar, que yo llamo maridaje emocional, percibió los fragmentos musicales de la conocida canción "La vie en rose"... Aunque no acabé de decidir si en la versión voluptuosa de Grace Jones o en la voz sensual de Édith Piaf.

El corcho emanaba un perfume muy sutil, agradable y prieto de aspecto. Su color, muy curioso, nos recordaba a esas fresas maduras aptas para batido, así que lo corroboramos y... sin duda. Ribete muy claro, casi blanco, característico de un rosado joven. Una sorpresa en su aroma fue el champiñón, acompañado de fresa, frambuesa y flor de violeta salvaje. Combinando vino y pequeñas delicadezas gastronómicas, el sabor nos resultó algo ácido al principio, derivando a elegancia, frescura, amabilidad y buena longitud de posgusto. Recomiendo degustar con una fresa madura, ya veréis que maravilla. Y a parte de la fresa... también con comida japonesa, makis de salmón y atún (sin soja ni wasabi, pues debilita el vino), huevos rellenos, paté de marisco y caballa ahumada. Sin duda el reposo de este vino en botella, lo consigue estilizar y estabilizar.



Conozco a mucha gente que no es amante del rosado, yo tampoco, pero tengo que decir que en este caso resultó una buena experiencia, calidad digna de su afamada familia.



OBSERVACIONES:

Algunas curiosidades sobre la uva Pinot Noir

* El nombre deriva de las palabras francesas pine (piña) y noir (negra), ya que sus racimos son apretados y cónicos en forma de piña.



* Aunque no está muy claro el origen de la variedad, se piensa que la Pinot Noir fue la primera de la familia de las Pinot. Los perfiles de ADN de la Pinot Gris y la Pinot Blanc son idénticos a los de la Pinot Noir así que parece claro que se derivan de ella. Sea como fuere, las Pinot son una familia, y una familia muy querida, entre las que se cuentan otras mutaciones como la Pinot Meunier o la Pinot Gouges o Musigny.

* En Borgoña se conoce el cultivo de la Pinot desde el siglo I D.C. La leyenda cuenta que fue llevada allí por los romanos, si bien ciertas fuentes apuntan a que la encontraron en la región, ya que habría sido introducida previamente por los heduos (una tribu celta de la Galia). La Iglesia se convirtió con el paso de los años en custodia de los Pinots. Los monjes la usaron en sus sacramentos y mejoraron el varietal a través del cuidado de los viñedos.

* La Pinot Noir siempre ha gozado de buena fama y reconocimiento desde la antigüedad, valorada y alabada en el mundo entero. Pero por si su fama fuera poca, en el año 2004 la película "Entre Copas" la encumbró aún más al Olimpo de las variedades de uva. No es la primera vez, ni será la última, que el cine reaviva el interés por algún tema y lo vuelve a poner en boca de todos, pero que suceda en el mundo del vino no deja de ser curioso. La escena en cuestión plantea un juego de seducción en el que los protagonistas cantan las virtudes de la Pinot Noir en clave metafórica sobre sus propias vidas...

<https://vimeo.com/123488314>

*"La Cabernet Sauvignon la hizo Dios
y la Pinot Noir la hizo el diablo"*



Esta máxima de André Tchelistcheff, un famoso enólogo californiano, expresa una gran verdad. En efecto, mientras que la Cabernet Sauvignon crece amplia y profusamente con mucha facilidad y se adapta a las tierras y a los cambios, la Pinot Noir, su adversario, como reza en la cita, es una variedad mucho más delicada y compleja, tanto de cultivar como de elaborar. Poco vigorosa, sensible al viento, a los cambios en el tiempo, a la poda y al suelo en el que crece, ciertamente no es una uva fácil de trabajar. De hecho, su mala adaptación a las condiciones climáticas de nuestro país y la dificultad que entraña su vinificación, hacen que la variedad Pinot Noir solo la exploten algunos atrevidos, logrando a veces maravillosos resultados.

Y de repente, os invito a qué os hagáis una pregunta:

¿Eres de los que eliges el vino antes de pedir la comida o prefieres elegir primero la comida y después pedir el vino?



MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas



PINOT NOIR
ERMITA D'ESPIELLS
Rosé
JUVÉ & CAMPS
D.O. Penedès

This wine is aged 9 months on average in bottle.

Sober, elegant, respectful with the landscape and cosy, the winery of Espiells, located 5 kilometers northeast of Sant Sadurní D'Anoia, combines functionality and beauty, a story, a landscape and a small part of the history of the Family Juvé & Camps. Artisanal elaboration.

TASTING:

When uncorking this suggestive rosé wine, I have had the pleasure of being accompanied by some enthusiastic wine friends as well as a server. Fortunately, Elisabeth and Peter, reside in a beautiful house where they cultivate and experiment with their vineyards to elaborate their favorite varieties, for their delight and satisfaction. So in this especial atmosphere, and immediately upon encountering this wine, I got a sensation beyond the palate, which I call emotional pairing, of some fragments of the well-known song "La Vie en Rose"... Although I did not finish deciding whether in the voluptuous version of Grace Jones or in the sensual voice of Edith Piaf.



The cork exuded a very subtle aroma, and its aspect was pleasant and tight. The wine's color, very curious, reminded us of those ripe strawberries suitable for milkshake, which we corroborate it when tasting. Very clear border, almost white, characteristic of a young rosé. A surprise in its aroma was the mushroom, accompanied by strawberry, raspberry and wild violet flower. Combining wine and small gastronomic delicacies, the taste turned out to be somewhat acidic at first, evolving into from elegance, freshness, generosity and with good length of aftertaste. I recommend tasting it with a ripe strawberry, you will be pleasantly surprised. And besides the strawberry... also with Japanese food, salmon and tuna maki (without soy or wasabi, as it weakens the wine), stuffed eggs, seafood pâté and smoked mackerel.



Without a doubt letting this wine rest in the bottle, adds styling and stabilize.

I know a lot of people who are not lovers of rosé wine (I myself am one of these), but I have to say that in this case it was a good experience, with a quality worthy of its famous family.



OBSERVATIONS:

Some curiosities about the grape Pinot Noir:

- * The name derives from the French words "pine" (pineapple) and noir (black), because their bunches are tight and conical in the form of pineapple.
- * Although the origin of the variety is not very clear, it is thought that Pinot Noir was the first of the Pinot family. The DNA profiles of Pinot Gris and Pinot Blanc are identical to those of Pinot Noir, so it seems clear that they derive from it. Be that as it may, Pinot is a family, and a very dear family, among which are other mutations such as Pinot Meunier or Pinot Gouges
- * In Burgundy the cultivation of Pinot dates from the 1st century A.D. Legend has it that it was taken there by the Romans, although certain sources point to that it being found by the Heduos (a Celtic tribe of Gaul). In time, the Church became the custodian of the pinots. The monks used it in their sacraments and improved the variety through the care of the vineyards.
- * Pinot Noir has always enjoyed good fame and recognition since antiquity, valued and praised in the whole world. As if this were not enough, in the year 2004 the film "Sideways" promoted it even more to the Olympus of the grape varieties. It is not the first time, nor will be the last, that the cinema revives interest in some subject and puts it back in the mouth of all, but that it happens in the world of wine is curious. The scene in question raises a game of seduction in which the protagonists sing the virtues of the Pinot Noir in a metaphorical sense about their own lives...

<https://vimeo.com/123488314>

"The Cabernet Sauvignon was made by God and the Pinot noir was made by the devil" This maxim of André Tchelistcheff, a famous Californian winemaker, expresses a great truth. In fact, while Cabernet Sauvignon grows widely and lavishly with great ease and adapts to land and change, Pinot Noir, its adversary, as he prays in the quotation, is a much more delicate and complex variety, both in terms of elaboration and cultivation. Not being vigorous, it is sensitive to the wind, to changes in time, to pruning and to the soil in which it grows, certainly not an easy grape to work with. In fact, its poor adaptation to the climatic conditions of our country and the difficulty involved in its vinification, make the Pinot Noir variety to be only exploited only by a few daring souls, sometimes achieving wonderful results.



And all of a sudden, I invite you to ask yourself a question:

Are you one of those who choose the wine before ordering the food or prefer to choose the food first and then order the wine?

