



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

7 VIN

Blau & Zwei 2015

Vino de Autor tinto ecológico y biodinámico, elaborado con las variedades austríacas Blaufraenkisch 50% y Zweiglt 50%. Crianza con 13 meses en barricas de roble francés y americano, removiendo las lías los primeros 4 meses.

Bodega Kieninger. Partida Rural Los Frontones. Ronda (Málaga). D.O. Sierras de Málaga.



TERRUÑO: El suelo del viñedo es franco, arcilloso-calcáreo con suficiente arena para tener una buena función de drenaje. A 800 metros de altura. Orientación Sur-Este. Situada en la falda de la ladera, protegida del Norte. El lugar está rodeado por encinares centenarios, granados, zarzamoras, membrillos y espinos albar. Los tratamientos de las plantas en el viñedo se hacen a través de medios biológicos y la maduración se lleva a cabo en una bodega embovedada en piedra y bajo tierra, siguiendo el estilo tradicional de fermentación natural.

CATA: La primera sorpresa agradable ha sido el descorche, pues encuentro un corcho de calidad, hiperperfumado y elegantemente firmado. Al servir las copas, me llama la atención el color de su espuma, muy teñida para tener crianza y de un precioso color carmesí, imagino que es característica de estas uvas...



Decido saltarme la primera fase, la visual y tras haber despertado al vino, analizamos su aroma y paladar después de estar tanto tiempo guardado y así obtener aromas retronasal antes de que desaparezca esa seducción propia del reposo. Claramente aparece un toque de acidez, que se evapora al maridar. Insinuaciones especiadas de pimienta negra y algo de nuez moscada, cacao y la parte leñosa del racimo de uva aparece después. En paladar, cassis, un toque de pimiento verde, grafito y trufa.

Capa muy alta y sutil presencia de lágrimas. Vino sinuoso y con curvas, original y noble. Lo acompañamos con diferentes manjares, y coincidimos en que el Confit de pato lo ensalza, abre y mantiene el posgusto de este vino, la berenjena a la plancha con unas virutas de trufa y las patatas francesas con salsa mojo picón, también realzaron su sabor. Sin embargo un queso de oveja ahumado, lo transforma...

Como este vino me ofrece paseos y evoluciones... para su maridaje musical, me lleva y apuesto por "Cuadros de una exposición para orquesta" de Modest Mussorgsky.

CURIOSIDADES:

Al ser un vino inédito por la buena adaptación de estas uvas austríacas en la Serranía de Ronda, pues os cuento un poco sobre ellas...

La uva tinta **Blaufränkisch** es una variedad de uva de piel oscura y de maduración tardía. Produce vinos que normalmente son ricos en taninos y que pueden exhibir un pronunciado carácter picante. Tiene la elegancia de la Pinot Noir, tánico como la Nebbiolo y especiada como la Syrah.



Durante mucho tiempo se ha confundido con Gamay, aunque nadie ha podido demostrar un grado de relación entre ambas. En Alemania, esta uva es conocida como Lemberger y en Hungría como Kékfrankos. La Blaufränkisch es la madre de la Zweigelt, la variedad de uva tinta más plantada en Austria, fruto de un cruce de ésta con la Saint Laurent.



La viticultura Austriaca se fomentó gracias a los Monjes Cistercienses (tan conocidos en la Borgoña, la Toscana y el Priorato). Ya en el siglo XII algunos viñedos especiales por sus terruños destacaban en los monasterios y abadías.

El 7 VIN, con D.O. Sierras de Málaga se elabora en una bodega situada en la Serranía de Ronda, pero no puede llevar su denominación, pues debe utilizarse el 100% de la uva procedente de esta subzona para su elaboración, debiendo cumplir además con otros requisitos específicos.

LEYENDA:

La leyenda dice que en el día de San Martín, el «vino nuevo» llega maduro para deleitar a los seguidores del Heurigen de la zona. Después de su corto proceso de vinificación, desde el mosto, pasando por su importante paso de fermentación, este vibrante y casi flamante vino joven se presta a entretener miles de paladares. También existe el llamado «Gemischter Satz» que es un coupage de uvas blancas, casi siempre de Riesling, Gruner Veltliner o Weiss Burgunder.



Los HEURIGEN son tabernas de vinos donde se degustan los jóvenes caldos. Estas tabernas se fundaron por resolución imperial, en Agosto de 1789, y es donde cada año se le da la bienvenida a el nuevo vino (Nouveau, Novello, Vineta como le quieran llamar) desde el día de San Martín (11 de Noviembre hasta el 31 de Diciembre). En los Heurigen también se pueden probar los platos típicos de la gastronomía austriaca.

Al conocer un poco más sobre estas bayas, sus orígenes y costumbres, me atrevo a decir que ha sido una buena y arriesgada elección por parte de Martín Kieninger, y agradecida de poder degustar esta anexión.



MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas

7 VIN

Blau & Zwei 2015

Organic and biodynamic limited release brand red wine, made with the Austrian varieties Blaufraenkisch 50% and Zweigelt 50%. Aged with 13 months in French and American oak barrels, removing the lees for the first 4 months. Kieninger Winery. Partida Rural Los Frontones. Ronda (Malaga). D.O. Sierras de Málaga.



TERROIR: The soil of the vineyard is loamy, clayey-calcareous with enough sand to have a good drainage function. At 800 meters high. Orientation South-East. Located at gentle slopes, protected from the North. The place is surrounded by centenary oaks, maroons, blackberries, quinces and hawthorn. The treatments of the plants in the vineyard are done through biological means and maturation is carried out in a cellar in stone and underground, following the traditional style of natural fermentation.

TASTING: The first pleasant surprise has been the uncorking, as I find a quality cork, hyper-perfumed and elegantly signed. When serving the glasses, strikes me by the colour of its foam, very tinged to be aged and a beautiful crimson colour, I imagine it is characteristic of these grapes... I decide to skip the first phase, the visual and after having awakened the wine, we analyze its aroma and palate after being so long stored and thus get retronasal before the seduction of rest disappears.

A touch of acidity clearly appears, which evaporates when pairing. Spiced hints: black pepper and some nutmeg. Cocoa and the woody part of the grape cluster coming through. On the palate, cassis, a touch of green pepper, graphite and truffle. Very high robe and subtle presence of tears. Sinuous and curvy wine. Original and noble wine. We accompany it with different delicacies, and we agree that the duck confit praises him, opens and maintains the aftertaste of this wine, the grilled aubergine with some truffle shavings and the French potatoes with mojo picón sauce, also enhance its flavour and yet a smoked sheep cheese transforms it...

As this wine offers me walks and evolutions... for its musical pairing I bet on Modest Mussorgsky's "Pictures of an Orchestra Exhibition".

CURIOSITIES:

Being an unprecedented wine for the good adaptation of these Austrian grapes in the Serranía de Ronda, tell you a little about them...

The red grape Blaufränkisch is a variety of dark-skinned, late-ripened grapes. It produces wines that are normally rich in tannins and can exhibit a pronounced spicy character. It has the elegance of Pinot Noir, tannic as Nebbiolo and spiced like Syrah.



For a long time it has been mistaken with Gamay, although no one has been able to demonstrate a degree of relationship between both. In Germany, this grape is known as Lemberger and in Hungary as Kékfrankos. The Blaufränkisch is the mother of Zweigelt, the most planted red grape variety in Austria, the result of a cross of this with the Saint Laurent.

Austrian winemaking is promoted by the Cistercian Monks (so well known in Burgundy, Tuscany and Priorato). Already in the twelfth century some special vineyards for their terroirs stood out in monasteries and abbeys.

The 7 VIN, with D.O. Sierras de Málaga is produced in a winery located in the Serranía de Ronda, but it cannot carry its name, since 100% of the grapes from this subzone must be used for its production, and must also meet other specific requirements.



LEGEND: Legend has it that on St. Martin's Day, the "new wine" arrives ripe to delight the followers of the Heurigen of the area. After its short winemaking process, from the must, through its important fermentation step, this vibrant and almost brand new young wine lends itself to entertaining thousands of palates. There is also the so-called "Gemischter Satz" which is a blend of white grapes, almost always from Riesling, Gruner Veltliner or Weiss Burgunder.

HEURIGEN are wine taverns where young wines are tasted. These taverns were founded by imperial resolution, in August 1789, and it is where every year the new wine is welcomed (Nouveau, Novello, Vineta as you want to call it) from the day of St. Martin (November 11 to December 31). In the Heurigen you can also try the typical dishes of Austrian gastronomy.

Knowing a little more about these berries, their origins and customs, I dare say that it has been a good and risky choice by Martin Kieninger, and grateful to be able to taste this annexation.

