



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.

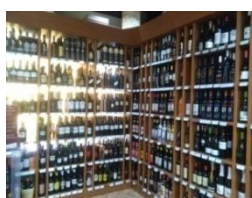


Sentí curiosidad por este vino tinto andaluz, así que lo busqué y lo probé.

En esta ocasión el ritual ha sido acompañado por música de jazz, Billie Holiday, unos amigos y buena conversación que derivó en 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 realzar 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 y una maduración óptima sin pérdida de acidez. El especial y complejo acceso al terreno (pendientes que varían entre el 30% y el 50%) hacen que el trabajo sea realizado de forma manual. Esta bodega en particular me da pie para indagar hoy sobre el *coupage* o *ensamblaje*.



Entiendo que *coupage* es la mezcla de variedades que entran en un mismo vino. Suele hacerse antes de la crianza y es una mezcla menos noble.

El *assemblage*, por su parte, es una mezcla de vinos acabados, refinados, de alta calidad, cuyo fin es dar el mejor resultado posible para una bodega.

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 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 brandis.

Al igual que la unión de razas y culturas o el intercambio de ideas es generalmente positivo, también lo es 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.



Zippy Alonso

MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas

GUINDALERA crianza 2013 **D.O. Protegida - Vino de Calidad de Granada.** **Bodegas CALVENTE.**

Craft wines made with their own vineyards.

Several awards.



I was curious about this Andalusian wine, so I looked for it and I tried it. This time the ritual took place with music of Billie Holiday, a few friends and a good conversation that derived into interesting questions pertaining to wine and musical instruments: Does a Merlot taste better with the sound of a trumpet, or that of a piano? This variety of grape makes me think of merriment, youth and personality. There I leave it...

We decided to do a tasting that would include recommended food for the individual grape varieties contained in this wine: Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 23%, Petit Verdot 21%, Merlot 21% y Tempranillo 10%.

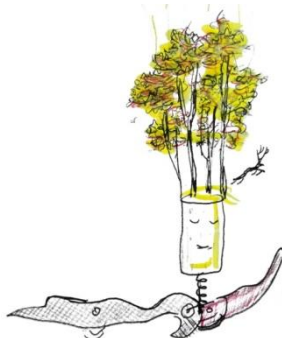
This turned out fantastic. We were surprised and were able to enhance the various flavours and nuances with: baked potato and red meat to Cabernet Sauvignon; peppers stuffed with cous-cous for the Syrah, rice blood sausage for the Petit Verdot; Duck cold cuts accompanied with fish and squash for the Merlot; and Nori with mashed potatoes and tuna "ventresca" for the Tempranillo.





TASTING:

The cork is very potent and rich in alcohol content. The robe is very high. I recommend opening this kind of wine long before tasting it. In the beginning it seems aggressive, tannic, anthocyanin and you will certainly end up with stained teeth. The wine smells to me of wood, forest, berries and leather. Its flavour is astringent, earthy, very peculiar. It is a correct wine, for which I cannot find more adjectives and, sorry, I have not found the "cherry" (Guinda is cherry in Spanish, and the term Guindalera implies a connection to this fruit).



Zippy Alonso

OBSERVATIONS:

The vineyards from which this wine originates (south slope of Sierra Nevada) are between 50 and 120 years old. They grow suspended on terraces overlooking the Mediterranean at an altitude of around 800 or 1200 meters. The latter favors contrast of temperatures and an optimal maturation without loss of acidity. Access to the terrain is difficult, given its sharp incline, and all the work must be done, therefore, manually. This winery suggests that we delve into the crafts of *coupage* and *assemblage*.

As far as I understand it, *coupage* is a mix of various grapes that go into a single wine, which is done before it is left to mature. It is a rather less noble mix, whereas the *assemblage* consists of mixing mature and refined wines into a single mix in order to come up with a particular brand. Now that we know about *coupage*, did you know about its anecdotal origins?

Coupage originated as a practice in France, in which, water was added to the wine. There was a law whereby if a person drank alcohol in excess at a bar, and had an accident whilst returning home, the responsibility fell both upon the driver and the owner of the bar. Bar owners then decided to mix the wine with water and from this, later on, came *coupage*.

The term "*assemblage*", like many others in the slang of wine, comes from France. It was used to refer to the combination of various objects in art whose significance became different when arranged in an *assemblage*. As applied to wine, it refers to the combination of various grape juices so as to make a wine as perfect as possible. Nowadays in Germany, this type of mixing is referred to as "*cuveé*"; earlier on, it was called "*Verschnitt*", a term which reminded one of the quite horrible combinations of alcohol spirits and brandy.

Just as in the mix of races or cultures, or even the exchanging of ideas, *assemblage* and *coupage* are usually positive developments, as well as an interesting tool for making wine. There are also, of course, inappropriate combinations which can result in a degradation of the original individual quality of a wine, or in an unfortunate mix.

