



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

HABLA DEL MAR



Bodegas Habla lanza un nuevo concepto de vino blanco, basado en una inmersión submarina en la bahía de San Juan de Luz (Francia) en el Golfo de Vizcaya, donde se somete a una segunda fermentación. Nace con la categoría de Vino Submarino.

ELABORACIÓN: Para su elaboración se procede a un ensamblaje de uvas blancas de origen atlántico, unido a un proceso de fermentación sumergida sin el uso del vidrio hasta el momento del embotellado. Proceso único que permite descubrir aromas sutiles salinos, resultado de los vaivenes y las corrientes marinas que moldean este vino. Permanece 8 meses en inmersión a una presión constante de 3 bares y a 15 metros de profundidad. Crianza sobre lías. La uva ha sido previamente fermentada con una mezcla de diferentes cepas de levaduras (*Hanseniaspora*, *Torulasporea* y *Saccharomyces cerevisiae*), por su fácil adaptación a la fermentación en los depósitos de 300 litros bajo el mar.

CATA: En el primer sorbo, ácido y sorprendentemente salado al mismo tiempo. Notas de manzana verde Granny.

Aroma muy perfumado de membrillo fresco. Recuerdos aromáticos que evocan la maresía (olor a mar).

El color es muy claro, limpio y se podría decir que como un alba dorada. Su toque salino hace que este vino sea muy peculiar y genuino. No habla mucho, pero le precede un silencio elegante.



Lo maridamos con tres platos diferentes: mejillones cocidos y emulsionados en su propio caldo con salsa de berenjena picante. Con ellos no casa bien... aunque mantuvo un diálogo versátil; un revuelto de setas que sí realza su punto seco; y con un arroz de pescado y marisco, ahí si acertamos de pleno.

En cuanto a la parte de acompañamiento musical, nos decantamos por Camané, Cesárea Évora y Garota de Ipanema, no pude resistirme.

** Mi nueva valoración consiste en 1 corcho: Correcto, 2 corchos: Muy bueno y 3 corchos: Excelente.*

OBSERVACIONES :

El vino criado bajo el fondo del mar evoluciona muy lentamente, como si se hubiera detenido el tiempo, y posee características propias de vinos jóvenes y frescos, adquiriendo un muy especial punto de salinidad.

La inspiración de los vinos submarinos viene quizás de los descubrimientos de barcos hundidos con tesoros guardados en sus bodegas. Todo ese encantamiento suena un poco infantil, pero ¿Quién no soñó alguna vez con eso?



Cuando siglos después se descubren esos magníficos barcos, a todos nos fascina la idea del tiempo detenido en todos esos objetos cotidianos y, cómo no, en ese vino submarino protegido del mundanal ruido a muchos metros de la superficie.

La inspiración de esta técnica tiene también un componente menos mágico pero igualmente interesante. En 2010 se encontraron botellas de Champagne del siglo XVIII en la bodega de unos de estos barcos hundidos. El valor en subasta fue de 48.000€. Un sencillo acicate.

En 2003, el enólogo Raúl Pérez sumergió su Albariño Sketch bajo las rías gallegas durante 60 días. Toda una revolución. ¿Por qué? Voy a explicaros cuales son las razones que nos dan estas bodegas con aficiones marinas:

Temperatura constante.

Ausencia de luz.

Menor presencia de oxígeno, creando un ambiente casi anaeróbico.

Presión mayor. No sabemos exactamente cómo pero sin duda que una presión mayor durante un tiempo continuado debería tener un efecto en el vino. Esto parece que es más notable en vinos espumosos, en los que la presión dentro de la botella es mayor que en un vino tranquilo. Esa menor diferencia de presión entre el interior y el exterior ayuda a una mayor estabilidad y un proceso de envejecimiento más lento.

Y un factor sorprendente: *las mareas*, que parece tienen un factor positivo en los vinos, más aún para los vinos no filtrados, puesto que las corrientes marinas provocan el movimiento lento y continuo de las lías y el enriquecimiento del vino.





MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas

HABLA DEL MAR



Bodegas Habla launches a new concept of white wine, based on an underwater immersion in the Bay of San Juan de Luz (France) in the Gulf of Biscay, where it is subjected to a second fermentation. It is born with the category of submarine wine.

ELABORATION: For its preparation we proceed to an assembly of white grapes of Atlantic origin, together with a submerged fermentation process without the use of glass until the moment of bottling. Unique process that allows to discover subtle saline aromas, result of the undulations and the marine currents that mold this wine. It remains 8 months in immersion at a constant pressure of 3 bars and 15 meters deep. Aging on lees. The grape has been previously fermented with a mixture of different strains of yeast (*Hanseniaspora*, *Torulasporea* and *Saccharomyces cerevisiae*), for its easy adaptation to fermentation in the tanks of 300 liters under the sea.



TASTING: In the first sip, acid and surprisingly salty at the same time. Green Granny apple notes.

Very fragrant aroma of fresh quince. Aromatic memories that evoke the smell of the sea.

The color is very clear, clean and you could say like a golden dawn. Its saline touch makes this wine very peculiar and genuine. It does not talk so much, but an elegant silence precedes it.

We paired it with three different dishes: steamed mussels in their own stock with a spicy eggplant sauce. With them it does not blend well... although it maintained a versatile dialogue; eggs crumbled with mushroom enhances its dryness ; and with a fish and seafood rice, it is enhanced to its fullness.

As for musical accompaniment, we opted for Camané, Cesárea Évora and Garota de Ipanema, I simply could not resist.

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

OBSERVATIONS :

The wine raising in the bottom of the sea evolves very slowly, as if the time had stopped, and has characteristics of young and fresh wines, acquiring a very special salinity point.

The inspiration for submarine wines comes perhaps from the discoveries of sunken ships with treasures stored in their cellars. All this may sound a little like childhood fantasies , but who did not ever dream of that?



When centuries later these magnificent boats are discovered, we are all fascinated by the idea of time stopped in all those everyday objects and, of course, in that submarine wine protected from the madding crowd many meters above the surface. The inspiration of this technique also has a less magical but equally interesting component. In 2010, bottles of Champagne from the 18th century were found in the hold of one of these sunken ships. The auction value was € 48,000. A simple spur.

In 2003, winemaker Raúl Pérez dipped his Albariño Sketch under the Galician estuaries for 60 days. A whole revolution. Why? I will explain the reasons that give us these wineries with marine hobbies:

Constant temperature.

Absence of light.

Less presence of oxygen, creating an almost anaerobic environment.

Higher pressure. We do not know exactly how but no doubt that a higher pressure for a continued time should have an effect on the wine. This seems to be more noticeable in sparkling wines, where the pressure inside the bottle is higher than in a quiet wine. This smaller pressure difference between the inside and the outside helps towards a greater stability and a slower aging process.

And a surprising factor: *the tides*, which seem to have a positive factor in the wines, even more for the unfiltered wines, since the marine currents provoke the slow and continuous movement of the lees and the enrichment of the wine.

