



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

LOS FRUTALES

VINO BLANCO DE UVAS TINTAS

Uva Merlot 100%

Bodega Joaquín Fernández. D.O. Sierra de Málaga.
Bodega de gestión ecológica. Vendimia a mano a primera hora de la mañana. Esta uva Merlot, para este vino en concreto, necesita ser recolectada a mediados de Agosto. Utilizan levaduras indígenas. El tratamiento es exclusivamente con azufre y cobre.



TERRUÑO: Finca Los Frutales, a 3 km de la ciudad de Ronda y a unos 40km del mar Mediterráneo. A 700 metros de altitud y orientada al Sur. Suelo de arcilla-arena calcárea. El suelo esencialmente arcilloso, con sólo un 20% de arena calcárea, es muy beneficioso para la viña por su capacidad de retención de agua.

CATA: Un vino que al primer sorbo resulta bastante ácido hasta que lo acompañas de comida y entonces, evoluciona y baja su acidez. Huele a pomelo rosa, a algo de sulfuro y a minerales. Sabe a fruta cítrica. Persistente final. Se podría decir que nos confunde su característico olor a rosado y su sabor a blanco. Su color es "asalmonado", rozando el naranja...

Gusta, es peculiar, a descubrir, aunque no deja de ser complicado y con bastante graduación.

Tras probar diferentes opciones para maridar, nos quedamos con un paté de arándanos, unos cogollos aliñados con una original salsa marinera picante, unos langostinos al pil-pil al que añadimos pimentón ahumado, lo que, sorprendentemente, ayudó a disminuir la acidez del vino...

Comentamos que también casaría muy bien con una Torta del Casar.

Para la música, nos referimos a algo francés y no empalagoso, así que se me ocurrió Les Négresses Vertes y su tema "Hasta llegar".



Por generosidad de una amiga, tuvimos la ocasión de probar y comparar otro vino blanco de uvas tintas, en este caso uva Garnacha de Montaña, y descubrimos que, aún siendo el mismo proceso de elaboración, nada tiene que ver con el resultado, ni color, ni sabor.

PROCESO:

Este vino Los Frutales Blanco de Uvas tintas, está hecho con un proceso de vinificación en blanco tradicional.

Prensado directo de la uva tinta evitando la extracción del color. Seguido de una fermentación a baja temperatura (15°) y un ligero paso por barrica de roble francés.

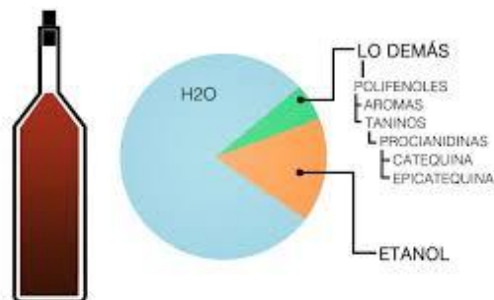
Este método conocido como Blanc de Noirs, se utiliza en la elaboración del champagne clásico francés con las uvas tintas Pinot Noir y Pinot Meunier. También existe el Blanc de Blancs, más conocido por nosotros. Ambas calificaciones se utilizaban antes exclusivamente para referirse a vinos espumosos pero en la actualidad su uso se extiende también a los vinos tranquilos.



CURIOSIDADES:

¿Sabías que el causante del color, cuerpo y estructura en el vino son los polifenoles? Estos se encuentran en la piel y semillas de la uva. Un fenol es una molécula cuya fórmula es C_6-H_5-OH . Cada variedad tiene una composición polifenólica, está determinada por la genética, pero también influye el tipo de suelo y su composición. Los nutrientes con que cuente, así como su composición mineral, su inclinación, altura, profundidad, capacidad o no de retención de agua y riqueza biológica tendrán mucho que decir en la composición de polifenoles de un determinado vino.

Junto con el alcohol y la acidez, los polifenoles son uno de los pilares fundamentales del vino. Cumplen papeles muy diversos en las plantas: defensa ante herbívoros y microorganismos, atracción de polinizadores, protección de rayos solares o preservación ante condiciones climáticas adversas y conflictivas.



La vid, sobre todo el grano de uva, sintetiza los polifenoles en respuesta a situaciones de estrés, como puede ser el ataque de un hongo, la falta de agua, las radiaciones ultravioleta, las variaciones de temperatura o los fuertes vientos. La elaboración del vino, sobre todo maceración, influye en estas sustancias y por tanto en el resultado final del vino.



MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas

LOS FRUTALES

WHITE WINE OF RED GRAPES

Merlot 100%

From Joaquín Fernández Winery. D. O. Sierras de Málaga.
Ecological management. Handpicked in the early hours of the morning. This Merlot grape is the first harvest, from the middle August. They use indigenous yeasts. And the plants are only treated with small amounts of copper and sulphur according to the ecological management of the vineyard.



TERROIR: The estate Los Frutales is 3 km from Ronda and 40 km from the Mediterranean sea. At 700 meters high and South-facing. Clay-calcareous sand soil. The essentially clayey soil, with only 20% calcareous sand, is very beneficial for the vineyard due to its water retention capacity.

TASTING: This is a wine that at first taste is quite acidic until it is accompanied by food and then evolves and lowers its acidity. It smells like pink grapefruit with some sulfides and minerals. It tastes like acid citric fruit. And with a persistent final. You could say that it confuses its characteristic rosé smell with its white flavour. Its colour is salmon, touching on orange... It is likeable, also kind of peculiar, to discover, although it does not cease to be complicated and with a high percentage of alcohol.

After trying different options for pairing with food, we choose a pâté of duck and cranberries, some Romain salad dressed with an original hot sea sauce and some Pil-pil prawns, which had added smoked paprika, that, surprisingly, helped to reduce the acidity of the wine... We commented that it also would go marry very well with a Torta del Casar (creamy and strong cheese from Extremadura).



For music, we refer to something French and not cloying, so I suggested Les Négresses Vertes and their song "Hasta llegar", which suited the wine and the food. Through the generosity of a friend, Carmen, we had the opportunity to taste and compare another white wine of red grapes, in this case a Garnacha de Montaña grape, and we discovered that even though it is the same elaboration process, it has nothing to do with the result, nor colour, or flavour.

PROCESS: This wine Los Frutales Blanco of red grapes, is made with a traditional white wine process: A direct pressing of the red grape, to avoid the extraction of the colour. Followed by a fermentation at low temperature (15 °) and a short stay in French oak barrels. This method, known as Blanc de Noirs, is used in the production of classic French champagne with Pinot Noir and Pinot Meunier red grapes. There is also the Blanc de Blancs, which is more familiar to us. Both processing terms were previously used exclusively to refer to sparkling wines but nowadays their use also extends to still wines.



CURIOSITIES: Did you know that the cause of the colour, body and structure in the wine are polyphenols? These are found in the skin and seeds of the grape. A phenol is a molecule which formula is C_6-H_5-OH . Each variety has a polyphenolic composition, that is determined by genetics, but also influences by the type and composition of its soil.

The nutrients of the soil, as well as its mineral composition, its inclination, the altitude, depth of the soil, the capacity or not of water retention and biological richness, will have much to do with the composition of polyphenols in a given wine.

Along with alcohol and acidity, polyphenols are one of the fundamental cornerstones of wine. They play very diverse roles in plants: defense against herbivores and microorganisms, attraction of pollinators, protection from solar rays or preservation in the face of adverse and conflicting weather conditions.

The vine, especially the grape, synthesizes polyphenols in response to stress situations, such as the attack of a fungus, lack of water, ultraviolet radiation, temperature variations or strong winds. Winemaking, especially maceration, influences these substances and, therefore, the final result of the wine.

