



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

ODISEA Roble

Di Bodegas Di vinos & viñas

IGP: Castellón

Coupage tras crianza: Ull de llebre, Bonicaire y Cabernet Sauvignon. Fermentación maloláctica en barrica 6 meses. Clarificación con claras de huevo natural.



CATA: En una larga estancia por mi tierra natal, decidí indagar un poco acerca de las uvas autóctonas de la zona, así que visité una vieja tienda amiga para encontrar algún caldo curioso y exquisito. Odisea Roble, es un vino tinto procedente del municipio de Segorbe, Castellón. Las viñas de esta pequeña bodega familiar están situadas a orillas del Pantano del Regajo, Finca de la Tarihuella. La forma irregular del pantano y la extraordinaria masa forestal que lo rodea, producen un microclima especial que dota a la viña de singulares características para su ciclo vegetativo.

Su coupage tras crianza, y la acertada fusión de uvas, crean un vino equilibrado, carnoso, meloso, bien pulido, nítido y de amplio retronasal. Su color es rojo grosella y algo violáceo en el ribete. Abundante y persistente lágrima. La capa es media-oscura tirando a alta. Al primer sorbo resulta algo áspero, amargo y seco pero te reconduce rápidamente a un sabor tostado de vainilla, pasando por frutos rojos y un tanto alcohólico a la par que agradable. En cuanto al aroma, recuerda a hierba balsámica, madera ahumada y madroños.

Lo acompañamos con un micuit de pato y compota de higos, sobrasada, jamón serrano y quesos varios. A mi parecer, con el queso de Mahón y alimentos grasos combina estupendamente. Los invitados neofitos a la cata de este sorprendente vino y una servidora, quedamos gratamente encantados de saborear un tinto tan risueño y complaciente.



OBSERVACIONES: En esta ocasión os voy a hablar un poco sobre las dos uvas nativas de esta zona, la Bonicaire y Ull de Llebre.



Bonicaire: Sinonimia de Embolicaire, Negra Blana o Carlina. Su producción de vino es autorizada en la Comunidad Valenciana y en Murcia. Es una cepa resistente a la sequía, su grano es de tamaño medio y cónico. Su hollejo es grueso y de color negro-oscuro-violeta. Su mosto de potencial interesante para vinos sencillos y jóvenes.

Ull de Llebre: Es como se denomina en Catalunya y Comunidad Valenciana a la variedad tinta de Tempranillo. También se conoce como Tinta Fina en la zona de Ribera del Duero, Cencibel en la Mancha y Valdepeñas. Su nombre (ojo de liebre) proviene de la forma redonda de su uva.

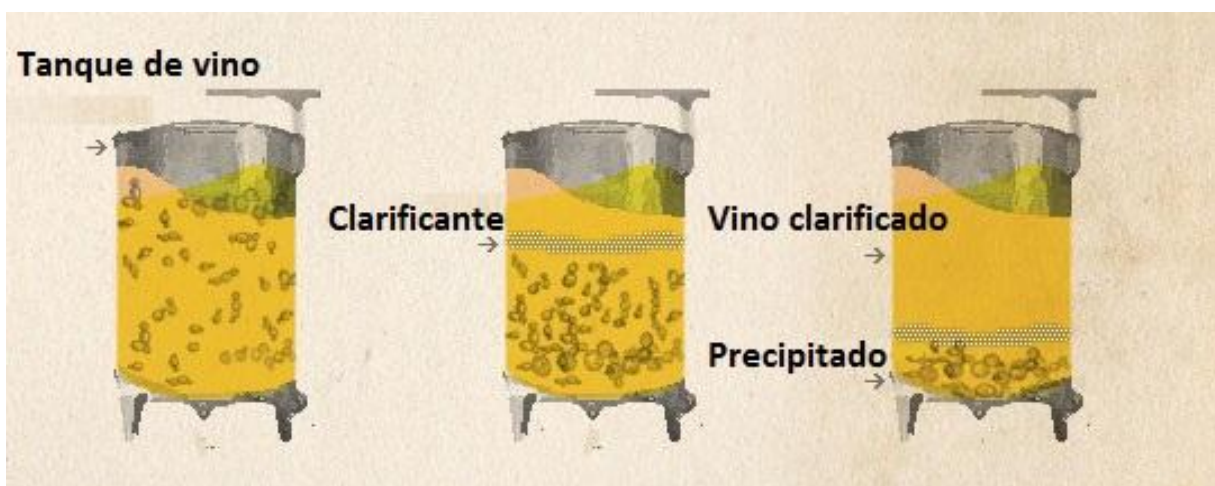


También me gustaría hacer un inciso sobre la "astringencia" del vino, en otra ocasión me extenderé más sobre este interesante matiz. Cuando percibimos y decimos que un vino es áspero, seco o amargo, tiene una explicación físico-química: es debido a la mucina, proteína encontrada en la saliva, que en su encuentro con los taninos condensados (flavonoides) del vino, dejan por un momento la boca sin lubricación provocando esa sensación.

Y en cuanto al proceso de vinificación, os explico de manera sencilla dos curiosidades a resaltar de este vino **Odisea Roble**.

-En esta bodega se practica la filosofía en el cultivo de la vid conocida como **Agrológica**, es decir, ser buenos observadores en el día a día del trabajo en el viñedo y así saber interpretar lo que la cepa quiere decir con su peculiar lenguaje.

-Clarificación con clara de huevo natural: Después del proceso fermentativo, los vinos se muestran turbios por tener en suspensión varias materias naturales. Un método clásico y ya casi en desuso, es añadirle albúmina de huevo natural, eso en el caso del tinto, no en blanco ni en rosado. De esta manera se esclarece, mejora el aroma y el paladar del vino.





MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas

ODISEA Roble

Di Bodegas Di vinos & viñas

IGP: Castellón

Coupage after vintage: Ull de liebre, Bonicaire and Cabernet Sauvignon. Six months malolactic fermentation in barrells. Clarified with natural egg whites.



WINE TASTING: During an extended visit to my native land (Castellón), I decided to do some research on grapes of this area. I visited one of the traditional establishments to see if I could find some curious and exquisite wines. What I found was **Odisea Roble**, from the Segorbe region. The vineyards of this small family-owned winery are located on the edges of the Regajo reservoir in Tarihuella Farms. The reservoir's irregular shape and the large surrounding forest produce a special microclimate, giving the vineyards a singular character due to the vegetation growth cycle.



The coupage after maturation combines various grapes giving this wine a balance, a thickness and polished character with a large retro-olfaction. Its color is gooseberry red with a little purple on its edges. Its legs are abundant and persistent. The robe is medium dark going on high. On the first take the wine tastes somewhat astringent, bitter and dry but soon enough it becomes a palatable combination of vanilla and red berries. Its aroma reminds us of herbs, smoked wood and the arbutus fruit.

To accompany this wine we had a duck mi-cuit with fig compote, sobrasada, jamón serrano and various cheeses. The Mahon cheese and fatty foods complemented the wine especially well. The invited guests, as myself, were surprised and enchanted by this compelling and happy wine.

NOTES: I will comment on the two grape varieties native to this area: Bonicaire and Ull de Llebre.

Bonicaire, also known as Embolicaire, Negra Blana or Carlina. It is a variety of grape authorized for wine production in the Comunidad Valenciana and in Murcia. It is highly resistant to drought conditions. Its grapes are cone-shaped and of medium size. Its peel is thick and a dark violet-black. Its juice is especially suited for simple and young wines.

Ull de Llebre is the name given in Catalonia and Comunidad Valenciana to the black version of Tempranillo. It is also known as Tinta Fina in Ribera del Duero, Cencibel in the La Mancha and Valdepeñas regions. Its name, which means a "hare's eye", is due to the round form of its grapes.



I would also like to make a point about the astringency of wine, another time I will expand on this interesting nuance. When we perceive a wine as bitter, astringent, or dry, it is due to the contact between a protein (mucin) in our saliva and the tannins (flavonoids) contained in a wine. This provokes a moment of dryness in the mouth which we call astringency.

In terms of the wine production process, there are two singular characteristics to note for the **Odisea Roble**.

- This winery practices sustainable agriculture, which involves paying close attention to the day-to-day growth of vines and interpreting their needs and condition.
- The use of egg whites for clarifying the wine involves an old method. When the wine has fermented, the liquid is cloudy. The addition of albumin (egg white) contributes to the precipitation of the solids, resulting in a clear liquid and improving its taste. This method is used only for red wines.



Ilustraciones: Zippy Alonso.