

PRIETO PICUDO : UVA CON LEYENDA



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas

GAMONAL 2015. Pardevalles. Vino de la Tierra de León.

12 meses en barrica de roble francés y americano.



-Cata :

Al descorchar, descubrimos voluptuosidad y carnalidad... grata sensación. En copa, vino de capa media, suave al paladar y repleto de aromas frutales.



Goloso, potente, persistente. Un poco ácido al principio. Su lágrima es viva y muy evidente. A medida que avanza su degustación, reconocemos cuero y terciopelo. Vino amable, discreto y con personalidad.

Su color lo definiríamos como de picota macerada.

Sin duda, un vino que incita a un segundo trago, a una buena conversación y admite abiertamente la fusión con diferentes alimentos. En nuestro caso, maridamos con jamón, queso curado, humus de cilantro, chuletas de cordero e incluso lo casamos con ensalada de canónigos. Y por cierto, en cuanto a sensaciones musicales y debido a su complejidad, fusiona perfectamente con Astor Piazzolla.

Una de las características de esta uva Prieto Picudo, es su sabor almizclado, tirando a dulzón... pero lo siento, en este caso, no lo hemos encontrado.



Zippy Alonso

-Observaciones :

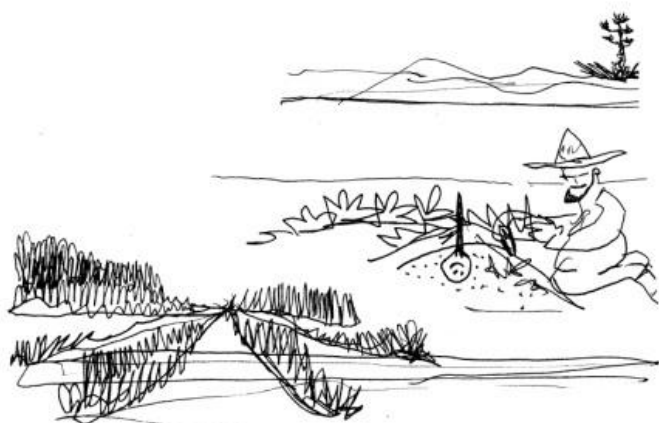
Se define como una variedad "muy agresiva, que se presenta como una flor de cactus, preciosa pero con muchas púas".



Se distingue fácilmente por su racimo apretado y las bayas con forma ovalada y acabadas en punta, de ahí el nombre de la variedad. Su piel es negra azulada. Su sabor es dulce y su aroma intenso.

Esta variedad de uva tinta está arraigada en las provincias de Zamora y León. Autóctona de esta zona, aguanta bien las heladas y la humedad, así como las grandes insolaciones veraniegas del páramo castellano. En la actualidad, ocupa una extensión de 3.000 hectáreas de viñedos.

Pero si hay una característica que la hace única, es la conducción de la viña o tipo de formación. Las cepas viejas tienen la cabeza enterrada y las ramas extendidas sobre el suelo, algo completamente inusual. Esto hace que su poda sea diferente a cualquier otra, mucho más sacrificada. La disposición de las ramas te obliga a realizarla de rodillas, es lo que se conoce como "poda en rastra".



Zippy Alonso

Son **vinos legendarios**, elaborados con la uva tinta tradicional, el Prieto Picudo, mediante la técnica del madreo, muy propia de la zona, que consiste en añadir los racimos enteros de uva sobrantes al mosto que ya estaba fermentando en los depósitos. Esta técnica ancestral surgió probablemente por casualidad y, en principio, los elaboradores no eran conscientes de que estaba teniendo lugar una fermentación diferente. Las uvas no se deterioran ni se rompen una vez están en contacto con el mosto, pero sí experimentan algunas transformaciones lentas en su interior. Lo que se consigue es que en cada grano de uva se produzca la fermentación del azúcar que contiene el propio grano y que libera CO₂. El CO₂ aporta "una sensación de burbuja que chisporrotea en la lengua, incrementa la sensación de acidez y convierte a los vinos en más frescos y ácidos".

PRIETO PICUDO : GRAPE WITH LEGEND



Zippy Alonso

MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sayas

GAMONAL 2015. Pardevalles. Tierra de León.

12 months in American and French oak barrels.



-Wine tasting:

Tasting: as we uncork it, we find an agreeable sensation, carnal and voluptuous.



In the glass, it is a middle layer wine, soft on the palate and full of fruity aromas. Potent and persistent. A bit acid to begin with. Its legs are alive and very evident. As we continue tasting, we recognize leather and velvet. It is an amiable wine, discreet and with personality. Its colour could be defined as macerated pillory.



Without doubt it is a wine that invites a second gulp, a good conversation, and a fusion of various foods. In our case, we combined ham, cured cheese, cilantro hummus, lamb chops and a salad of canonigo. Although one of the characteristics of the Prieto Picudo grape is its musky flavour hinting of sweetness, in this case we have not found it.

And by the way, in terms of musical sensations and due to its complexity, fuses perfectly with Astor Piazzola.

-Observations:

This type of grape is known as “a very aggressive variety, with lots of thorns”.



The grapes come in tight bunches with the oval-shaped berries finishing in point, hence its name. The grapes skin in blue-black. Its taste is sweet and its smell is intense. It is native to the provinces of Zamora and León, frost-resistant, and can take the long summer heat of the area. Currently there are 3,000 hectares of this type of vineyards.

Something that makes this kind of vine unique is its type of growth. It hugs the earth and extends its branches close to the soil. Pruning requires, therefore, an arduous task, doing it on your knees.



These **legendary wines** are produced with the traditional Prieto Picudo grape. The elaboration of the wine includes adding the whole grape bunches into the grape juice that has already been fermenting, an ancient technique that may have arisen quite accidentally. The grapes do not disintegrate once in the deposit, but go through a series of slow transformations within each individual grape. This ends up with each grape releasing CO₂, which makes for a fresh and bubbling sensation and increased acidity.

