



## MIS ENCUENTROS CON EL VINO

*Irene Sayas*

### **SAUVIGNON BLANC: Matices y Evocaciones**

#### **-Cata:**

En esta ocasión he querido encontrarme con una uva muy especial para mí, se trata de Sauvignon Blanc.

Quien bien me conoce, sabe de mi búsqueda e interés hacia esta uva blanca que enamorada me tiene.

En particular, hoy procedemos a abrir un Sauvignon Blanc chileno: "Las Mulas" de Torres, vino orgánico y con carácter.

En su apertura, siempre con ilusión por encontrarme con ese corcho invadido de aromas, un poco de decepción... aunque en botella, resulta muy característico.

En copa hay un aroma peculiar y polémico en el Sauvignon Blanc y es el "orín de gato" o el "verdín" que se distingue concretamente en este vino. Yo lo percibo aunque no logro reconocerlo, pues nunca tuve felinos en casa, así que os animo a encontrarlo.



Primer sorbo, seco y fresco. Amplio y persistente. Elegante. Noble. Retrogusto intenso. Invasión de cesta de frutas. Piedra pómez.

Mis conclusiones acerca de este vino: Muy grato, redondo y recomendable en cuanto calidad-precio. Volveré a repetir, pues su interesante degustación lo merece.



### **-Observaciones:**

He indagado un poco acerca de esta uva.

¿Sabías que su nombre procede de "sauvage", salvaje en francés? Pues sí, de su nombre saca su carácter y persistencia.

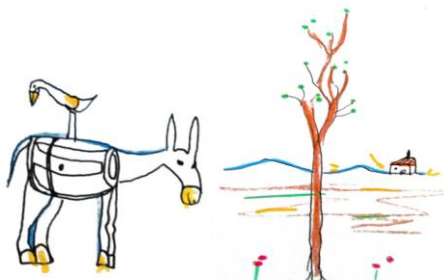
En Sudáfrica, se la conoce como "la uva blanca de la buena esperanza" y su perfil aromático es... ¡de Chile jalapeño!

Los lugares donde nace y crece responden a características muy concretas para que adquiera su emblemático cuerpo.

Si sigues las zonas subtropicales alrededor del mundo en ambos hemisferios, se ve rápidamente la influencia de la latitud en el clima y temperatura apropiados para su cultivo. California, Sur de Francia, Norte de España, Nueva Zelanda, Chile, Australia y Sudáfrica, entre otros, son los países más favorecidos.

Otra condición para el cultivo de esta uva son los suelos calizos. Estos suelos son antiguos fondos marinos, compuestos por sedimentos de restos orgánicos animales (como restos de conchas) y vegetales fosilizados, ricos en calcio, que se elevaron debido al movimiento de las placas tectónicas durante la orogenia alpina. Estos suelos limosos son los adecuados para el cultivo de la uva Sauvignon Blanc.

Así pues, son la latitud, la climatología, la composición del suelo y, por supuesto, la tradición vitivinícola de los pueblos que habitan estas áreas propicias, los factores que condicionan su producción.





## MY ENCOUNTERS WITH WINE

*Irene Sayas*

### SAUVIGNON BLANC: NUANCES AND EVOCATIONS

#### **-Wine tasting:**

This time I have chosen to encounter a type of grape that is very special to me, Sauvignon Blanc. Those who know me understand my search and interest in this white grape that has captivated me.

Today, we will be opening a Chilean Sauvignon Blanc: "Las Mulas", from the Torres Winery, an organic wine with a strong character.



At its opening, always with illusion for meeting this cork invaded of aromas, a little disappointment... though in bottle, it turns out to be very typical. -

In the glass, there is a peculiar and somewhat controversial aroma in Sauvignon Blancs, commonly known as "cat piss" or "verdigris", which is also characteristic of this wine. Although I perceive it I do not recognize it because I never had felines at home, but I encourage you to find it.

An intense aftertaste. A basket of fruits. Pumice stones.

First sip: dry and fresh. Ample and persistent. Elegant. Noble.

My conclusions: pleasant, well-rounded, highly recommended in terms of price/quality. I will repeat, since its tasting is an experience well worth it.

## -Observations:

I have done some research on this type of wine. Did you know that its name comes from the French "sauvage" (wild)? It is not surprising that its name coincides with its character and persistent flavor.

In South Africa, it is known as "the Green Grape of Good Hope", and its aromatic spectrum is described as "jalapeño pepper"!



The places where this wine is grown have very specific characteristics which give it its emblematic body.

Looking at the sub-tropical regions around the world, one can recognize the importance of latitude and temperature associated with its cultivation: California, Southern France, North of Spain, New Zealand, Chile, Australia and South Africa, are some of the most favored territories.

Another important condition for the cultivation of this grape is lime-rich soil. Being ancient marine floors, the lime terrains are rich in organic and animal sediments (such as shells and fossilized vegetation) which are rich in calcium, and which were raised through tectonic movements during the Alpine orogenic period.

In sum, it is the latitude, climate and soil composition, as well as the traditions of the inhabitants of these regions, which converge as factors in the cultivation of the Sauvignon Blanc grape and its wine.



**Dibujos de Zippy Alonso.**