



MIS ENCUENTROS CON EL VINO

Irene Sayas



TEMPRANILLO RAMÓN BILBAO CRIANZA EDICIÓN LIMITADA 2014

El vino tinto crianza **RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA 2014** pertenece a la Bodega Ramón Bilbao (Haro, Rioja Alta) y tiene la D.O Rioja. Está compuesto por uva Tempranillo 100% y una crianza de 14 meses en bodega y 8 meses en botella. 91 Puntos Guía Peñín 2014 y Medalla de Oro Tempranillos del Mundo 2013, entre otros. Su elaboración especial y limitada consiste en la rigurosa selección de los viñedos y tras la vendimia manual, toda la uva es clasificada en bodega. La crianza transcurre en tinajas de roble francés Allier y roble americano Virginia con perfecto control de temperatura a 26 grados.

CATA:

Al descorchar, buena sensación. Al experimentar con el maletín de esencias y aromas del vino, claramente reconocemos pimienta negra y tabaco (cigarro puro). En copa, olemos a brea y a madera. Es bastante perfumado, aunque la persistencia del etanol no deja distinguir los aromas con facilidad y lo hace amargo a los primeros sorbos. En boca, de nuevo planta de tabaco y cacao procedente quizá de la bodega. En el retrogusto, frescor, sensación que también identificamos con la pimienta. Su capa es media y su ribete claro. Admiramos su lágrima casi permanente y teñida. El color recuerda a la guinda o al rojo burdeos. Se recomienda decantación o incorporar un aireador de vino.



El maridaje en este caso ha sido sorprendente, ya que en la indagación al respecto, se sugería comida china o mexicana, así que probamos ambas...y sin duda, el espectacular chilli mexicano con el que nos deleitaron Bente y Per, hecho con ternera, café, chocolate, cilantro y chipotle (chilli ahumado) acompañado de puré de patatas con apionabo, ¡fue todo un acierto! Sin embargo, las gambas maceradas, la pasta con espárragos, setas y crema y el queso camembert, no lograron realzar el vino, ya que exige comida con fuerte carácter.

Per Ole creó una playlist para la ocasión y al final nos quedamos con Diana Krall por su carisma y con Gary Burton & Keith Jarrett. Las notas del xilófono armonizaron con las del vino en un encuentro lleno de asombro y perplejidad.

En definitiva, podemos hablar de un vino complejo, sofisticado, inusitado e inesperado. Nada que ver con Ramón Bilbao Crianza **clásico**, no confundir a la hora de adquirir... Y una apreciación personal sería que en reiteradas ocasiones, los vinos con selección especial, cuvée, edición limitada...etc., pueden ser a veces decepcionantes, quizá porque sus altos precios crean demasiadas expectativas.



OBSERVACIONES:

Existen diversas hipótesis sobre el origen de esta variedad. Una de ellas la sitúa en Borgoña, por su similitud con el proceso vegetativo de la variedad Pinot Noir y con la evolución de su proceso de crianza, aunque ambas variedades sean distintas. Otra la relaciona con la Ruta Jacobea, a través de la cual los monjes borgoñeses de Cluny y Citeaux dispersaron esquejes por monasterios castellanos de la orden. Una tercera hipótesis sitúa su origen en la zona del Ebro.

Se la conoce también como: ull de llebre, tinta del país, jácivera, tinta roriz, aragonez, arganda, tinto Aragón, negra de mes, garnacho fono, tinto riojano, cencibel, chinchillana, escobera, vid de Aranda, verdiell, tempranillo de la Rioja, grenache de Logroño, tempranilla, cencibera, tinto de Madrid, etc.

Cuando leemos las notas de cata de algunos vinos, vemos que los enólogos destacan si han pasado su periodo de crianza en barricas de roble francés, americano o, incluso, en los dos, pero **¿cuál es la diferencia entre estos tipos de roble?**



En líneas generales, la gran distinción entre ambos estilos de madera reside en que el roble americano es más compacto que el francés. Se trata de barricas más duras, resistentes y con poros de mayor tamaño que provocan que las propiedades de la madera sean transferidas al vino con más facilidad y rapidez, disminuyendo su astringencia y dureza. En cambio, el roble francés es más blando y posee unos poros de menor tamaño, transmitiendo sus atributos de un modo más tranquilo y armonioso, lo que confiere una mayor elegancia, suavidad y distinción al vino, al mismo tiempo que conserva más su sabor original.

Esta información me da pie para nombrar un interesante proyecto cultural que lleva a cabo la Bodega Ramón Bilbao y que se llama Campaña Madera, Vino y Música. Y aunque no tenga la autenticidad del poema de Baudelaire, estamos de acuerdo en que el vino y el violín tienen alma. Aquí os adjunto un enlace para que podáis ver parte de este reto, como ellos lo llaman: <https://www.youtube.com/watch?v=RsXcUti5Pso>

También debo mencionar el Premio Verema a la bodega con mejor trayectoria. El premio supone el reconocimiento al trabajo vitivinícola de Bodegas Ramón Bilbao en los últimos años. La Bodega Riojana, liderada por Rodolfo Bastida, ha sabido conjugar en valor histórico de más de 90 años de trayectoria con un profundo trabajo enológico en la búsqueda de vinos frescos y elegantes, con carácter contemporáneo, pero sin perder la identidad y tipicidad que otorgan las regiones vitícolas en las que nacen.





MY ENCOUNTERS WITH WINE

Irene Sagas



TEMPRANILLO RAMÓN BILBAO CRIANZA EDICIÓN LIMITADA 2014



The red wine Crianza Ramón Bilbao Limited Edition 2014 belongs to the winery Ramón Bilbao (Haro, Rioja Alta) and has the D. O. Rioja. It is made up of Tempranillo grape 100% with an ageing of 14 months in barrel and 8 months in bottle. 91 Points Guide Peñin 2014 and Gold Medal Tempranillos of the World 2013, among others. Its special and limited elaboration consists of the rigorous selection of the vineyards and after the manual harvest, all the grapes are classified in the wine cellar. Ageing takes place in French Allier oak and Virginia oak tubs with perfect temperature control at 26 degrees.

TASTING:

When uncorking, a good feeling. By experimenting with the briefcase of essences and aromas of wine, we clearly recognize black pepper and tobacco (cigar). In the glass, smells of tar and wood. It is quite fragrant, although the persistence of ethanol does not let the aromas differentiate easily and makes it bitter during the first sips. In the mouth, tobacco and cocoa again, maybe coming from the barrel. In the aftertaste, freshness, sensation that we also identify with pepper. Its robe is medium and its border clear. We admire its almost permanent and dyed legs. The color reminds us of the icing or the red burgundy. Decanting or incorporating a wine aerator is recommended.

The food pairing in this case has been surprising, because in the inquiry about it, Chinese or Mexican food was suggested, so we tried both... and without a doubt, the spectacular Mexican chilli with which Bente, Per and I savored, made with veal, coffee, chocolate, coriander and Chipotle (smoked chilli) accompanied by mashed potatoes with celeriac... it was a success! However, macerated prawns, pasta with asparagus, mushrooms and cream and Camembert cheese, did not manage to enhance the wine, as it requires food with strong character.



Per Ole created a playlist for the occasion and in the end we chose Diana Krall for her charisma and Gary Burton & Keith Jarrett. The xylophone notes harmonized with those of the wine in a meeting full of astonishment and perplexity.

In short, we can talk about a complex, sophisticated, unusual and unexpected wine. Nothing to do with Ramón Bilbao Crianza **classic**, not to confuse when acquiring... And a personal appreciation would be that on several occasions, wines with special selection, Cuvée, Limited edition... etc., can sometimes be disappointing, perhaps because their high prices create too many expectations.

OBSERVATIONS:

There are several hypotheses about the origin of this variety. One of them is located in Burgundy, because of its similarity with the vegetative process of the Pinot Noir variety and with the evolution of its ageing process, although both varieties are different. Another relates it to the Jacobean route, through which the Burgundian monks of Cluny and Citeaux scattered cuttings around Castilian monasteries of the order. A third hypothesis places its origin in the area of the Ebro.



It is also known as: ull de llebre, tinta del pais, jacivera, tinta roriz, aragonez, arganda, tinto Aragón, negra de mes, garnacho fono, tinto riojano, cencibel, chinchillana, escobera, vid de Aranda, verdiell, tempranillo de la Rioja, grenache de Logroño, tempranilla, cencibera, tinto de Madrid, etc.

When we read the tasting notes of some wines, we see that oenologists differentiate whether they have been aged in French, American oak barrels or even in both, but, **what is the difference between these types of oak?**



Broadly speaking, the great distinction between the two types of wood is that American oak is more compact than French. The latter has tougher, stronger and larger sized pores that cause wood properties to be transferred to the wine more easily and quickly, decreasing its astringency and hardness. In contrast, French oak is softer and has smaller pores, transmitting its attributes in a more calm and harmonious way, which confers greater elegance, softness and distinction to the wine, while retaining its original flavor.

This information gives me the excuse to name an interesting cultural project that the winery Ramón Bilbao carries out, and is called Campaign Wood, Wine and Music. And even if it doesn't have the authenticity of Baudelaire's poem, we agree that wine and the violin have a soul. Here I attach a link so you can see part of this challenge, as they call it: <https://www.youtube.com/watch?v=RsXcUti5Pso>

I must also mention the Verema Award to the winery with better evolution. The prize represents the recognition of Bodegas Ramón Bilbao's winemaking work in recent years. The Riojan cellar, led by Rodolfo Bastida, has been able to conjoin the historical value of more than 90 years with a deep winemaking work in the search of fresh and elegant wines with a contemporary character, but without losing the identity and genuineness that they are granted by the regions in which they are grown.

