



JUN. 2020 | VOL. IV

¿ROSADOS?

SELECCIÓN DE JUNIO

"VINOS ROSADOS... O QUE LO PARECEN!"

PRÓLOGO

Los primero que tienen que saber, amigos nuestros, es que esta selección es un **TRAMPANTOJO**. ¿Qué queremos decir con esto? Pues que realmente, aunque lo parezca, no son rosados...

Los rosados son vinos que se hacen a partir de un mosto de uva tinta (sí, el mosto es blanco), que se macera con las pieles unas horas para coger el color. O también se pueden hacer por sangrado de vinos tintos, es decir, a las pocas horas de elaborar un tinto, se sangra, se saca una parte para hacer un rosado.

Bien, pues de nuestros 3 vinos, solo uno se hace así... ¿curioso, no? Tendrás que leer un poco más para averiguar cual es el que se hace así y cuales no... y cómo se han hecho y (que tienen en común) para que parezcan rosados...

Comienza la aventura!



MERLOT JF 2018

Bodega Joaquín Fernández

Ronda, Málaga

Uva: 100% Merlot

LA BODEGA

Érase una vez en Puente Genil, Córdoba, una pareja llamada Joaquín Fernández y Carmen González que, con tan solo 16 años, soñaban con su propia bodega, con un ambiente vitícola del que le atrapa y te maravilla.

"Siempre me ha gustado beber vino" - dice Joaquín.

"Como cualquier verdadero andaluz, pero es el olor lo que me atrae cada vez. Cuando tenía alrededor de catorce años, a mi padre y a mi nos pidieron que hiciéramos algunas reparaciones en una bodega".

Una sonrisa juega en sus labios y mira melancólicamente el pasado.

"Cuando entré en la bodega, un olor tan mágico y potente me golpeó. Me llenó los sentidos, me inundó y me poseyó. El aroma del vino permaneció conmigo desde ese mismo día y no pude sacarlo de mi mente. Desde entonces he conocido el camino que tengo que seguir".

Los sueños de Joaquín de poseer un día su propio viñedo lo impulsaron a planificar y ahorrar, y eso fue lo que hizo... **durante más de treinta años**. Además de trabajar como albañil, principalmente con mármol, también leyó sobre la producción de vino y estudió agricultura y viticultura. Su amor por los libros nunca ha disminuido y ahora es el orgulloso propietario de una impresionante biblioteca con más de cuatro mil libros.



En el año 2000, Fernández adquirió con éxito un préstamo bancario para finalmente realizar sus sueños (una placa de reconocimiento a ese banco cuelga con orgullo en la pared entre sus reconocimientos y premios) y creó la **Finca Los Frutales**.

"Para eso necesitaba un lugar como este, y tuve treinta años para pensar exactamente lo que quería y cómo iba a hacerlo."

Un gran patio lleno de naranjos y una antigua prensa de vino se asoma a un paisaje panorámico de olivares, viñedos y montañas de color gris azulado en la distancia. Desea sentarse con su vino, respirar el aroma de las hierbas aromáticas y los viejos barriles de madera empapados de uva y soñar sus propios sueños. Y eso es exactamente por qué Fernández diseñó su Finca de tal manera, para que sus huéspedes puedan relajarse en la naturaleza y probar su pedacito de cielo andaluz.



Esta finca Los Frutales, amparada dentro de la **DO. Sierras de Málaga**, se sitúa dentro de la Serranía de Ronda. Tiene al sur a unos 3 Km la ciudad de Ronda y a unos 40 Km el Mar Mediterráneo. Está custodiada por dos complejos montañosos, al sureste por la Sierra de las Nieves y al suroeste por la Sierra de Grazalema, protegiéndola de los fuertes vientos de la costa.

En cuanto a la pluviometría, recibe de media la buena cantidad de unos 500L anuales. Concluyendo un compendio de elementos que juegan para crear unas condiciones climáticas únicas.

La finca está a unos 700m de altitud, que provoca que se vea sometida a una climatología ligeramente más extrema, días calurosos y noches frescas, que favorecerá la expresión de las uvas.



Tiene una pendiente del 15 %, propiciando suelos con buena permeabilidad y aireación. Está orientada exactamente al sur, recibiendo una insolación uniforme durante todo el periodo vegetativo de la planta.

El suelo es arcillo-arenoso, calcáreo, suelo muy rico en minerales, que enriquecen el mosto de la uva y dan intensidad al sabor del vino.

El alto contenido en caliza (20 %), hace un suelo más blando que permite la penetración de las raíces de las viñas, refleja la luz solar y almacena su calor para el período nocturno, muy adecuado para obtener vinos estructurados, complejos y elegantes. Esa fue la iniciación por el año 2000 cuando decidieron plantar por su tipología cuatro variedades, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha.

En los sucesivos años 2001, 2002 y 2003, se realizará la plantación de 4,2 has en La Finca Los Frutales, y fue cuando a consecuencia de las buenas condiciones agronómicas que tiene la finca, se decide hacer una **gestión ecológica** de la misma.

Para tal efecto, en la finca se incluyen gran diversidad de plantas, romeros, mirtos, pinos, olivos, árboles frutales, etc, con la idea de crear un ecosistema auto sostenible.

Su premio más codiciado es el Oro que ganó en Viena en 2014 por su Garnacha, superando todas las participaciones de otros 37 países y más de 11,000 otros viñedos.



Ya por el 2007, y después de valorar el comportamiento de las diferentes variedades de uva en la zona, se decide ampliar la plantación en 5 has más, pero ya sólo Garnacha y Cabernet Sauvignon, variedades que han ido expresando mejores resultados cualitativos tanto en comportamiento agronómico como en los vinos obtenidos.

A unos 500 metros de los Frutales cabe mencionar otra de sus fincas denominada la **Finca El Molino**, prácticamente con las mismas características que la Finca Los Frutales.

En la actualidad disponen de 9,2 has de viñedo en producción ecológica, con una producción total de unos 60.000 kg anuales, que se traducen en unos 36.000 Litros de vino o unas 50.000 botellas.

Incluso los corchos están hechos de corcho de la mejor calidad que puedes conseguir. Ni siquiera deja que las tapas de aluminio se coloquen sobre ellas, las botellas de vino se sumergen a mano, una por una, en cera derretida producida por sus abejas y luego se rocían con hierbas locales. A veces usan orégano u otras hierbas también, lo que sea de temporada.

Una cosa es que una botella se vea **impresionante y única**, pero ¿qué pasa con el vino en sí? DEBE ACOMPAÑARLO...

La etiqueta de Finca Los Frutales ha ganado innumerables premios y reconocimientos que cuelgan con orgullo en la sala de degustación y banquetes de Fernández.



El concepto ecológico a nivel legislativo parte de la premisa básica de no utilizar ningún producto químico de síntesis. Pero lo interesante del concepto ecológico, el objetivo primordial, es alcanzar el equilibrio natural entre todos los elementos que intervienen en una plantación. Para tal fin, se parte de la necesidad de conocer en profundidad la finca, las viñas y su entorno natural, para así entender las interrelaciones entre ellos y poder gestionar la finca de la mejor forma.

Se trata de un trabajo artesanal, de observación, de constancia, de sensibilidad al considerar la complejidad de elementos que intervienen en el viñedo.

Las operaciones en el campo se enfocan en fortalecer todos los elementos que componen este ecosistema:

- Empezando por respetar y favorecer la flora y fauna beneficiosa propia del medio, teniendo especial cuidado con los tratamientos que se le realiza a la viña.
- Considerando de vital importancia la actividad del suelo, un suelo vivo, que se promueve reduciendo las labras, dejando la cubierta vegetal indígena durante el invierno o reincorporando al suelo los restos de poda, orujos de vinificación y la cubierta vegetal. También con la intención de reducir la compactación del suelo, favorecer la fertilización natural y el control de la mala hierba, se dejan ovejas pastando durante los meses de invierno.
- Realizando operaciones a la viña, como la poda, el desnietado y despuntado, dirigidas a equilibrar la planta, a reducir su producción, a mejorar la distribución de sus ramas y hojas, regulando así su exposición al sol y aireación. En cuanto a los tratamientos realizados en el viñedo, se harán exclusivamente con productos permitidos dentro de la agricultura ecológica y van dirigidos principalmente en fortalecer a la planta y sus defensas naturales. Se limitan a un poco de cobre en el mes de mayo y azufre durante el resto de la campaña. En casos puntuales se realizan tratamientos con jabones naturales o extractos vegetales.

Esto se traduce en una planta sana, instalada totalmente en el entorno, más resistente a las enfermedades y plagas, con frutos más equilibrados y completos que nos darán vinos de calidad.



EL VINO

Un vino que representa nuestra filosofía Vinópatas:

Un blanco elaborado con uva tinta.

Y aquí dejamos una pregunta: **¿se puede hacer vino blanco con uva tinta?**

La respuesta es este vino; **rotundamente SI.**

Y, de hecho, hay muchos vinos blancos realizados de esta forma por la península ibérica con la variedad tinta tempranillo. Realmente, los pigmentos que dan el color al vino, los antocianos, se encuentran en el hollejo y la piel de la uva, y el mosto recién prensado es totalmente transparente. El vino adquiere el color oscuro al estar en contacto con el hollejo durante la maceración.

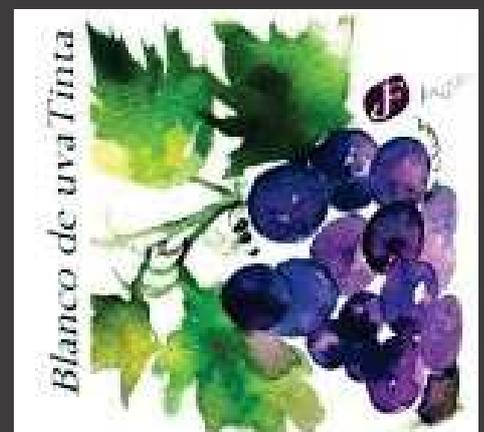
Como curiosidad, el champagne tradicional francés se elabora a partir de tres variedades de uva: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier; siendo, estas dos últimas, uvas tintas.

Aunque este vino "rosado" de Bodegas Joaquín Fernández, se realizan de otra forma distinta: se practica un prensado directo de la uva tinta MERLOT, evitando al máximo la extracción de color.

En el momento de la vendimia, la uva tinta ya está coloreada, pero con los valores de azúcares, acidez y potencial aromático, ideales para la elaboración de blancos.

El vino blanco de tinta se elabora a partir del primer mosto que se obtiene al prensar la uva muy ligeramente para no extraer el color de la piel.

Fermentación alcohólica a bajas temperaturas, 17°C, con un ligero paso por barrica de roble francés de 5 meses y batonnage cada 10 días.



**Para hacer este vino, el rendimiento es bajísimo:
de 1 Kg uva salen tan solo 200 ml mosto.**

UVA

Merlot

Merlot es una variedad de uva tinta procedente de Burdeos (Francia).

La uva Merlot pertenece a la misma familia que Cabernet Sauvignon.

Se trata de la segunda uva más abundante del mundo, tras la Cabernet Sauvignon, ya que ambas se adaptan a la mayoría de las zonas templadas y calientes del planeta.

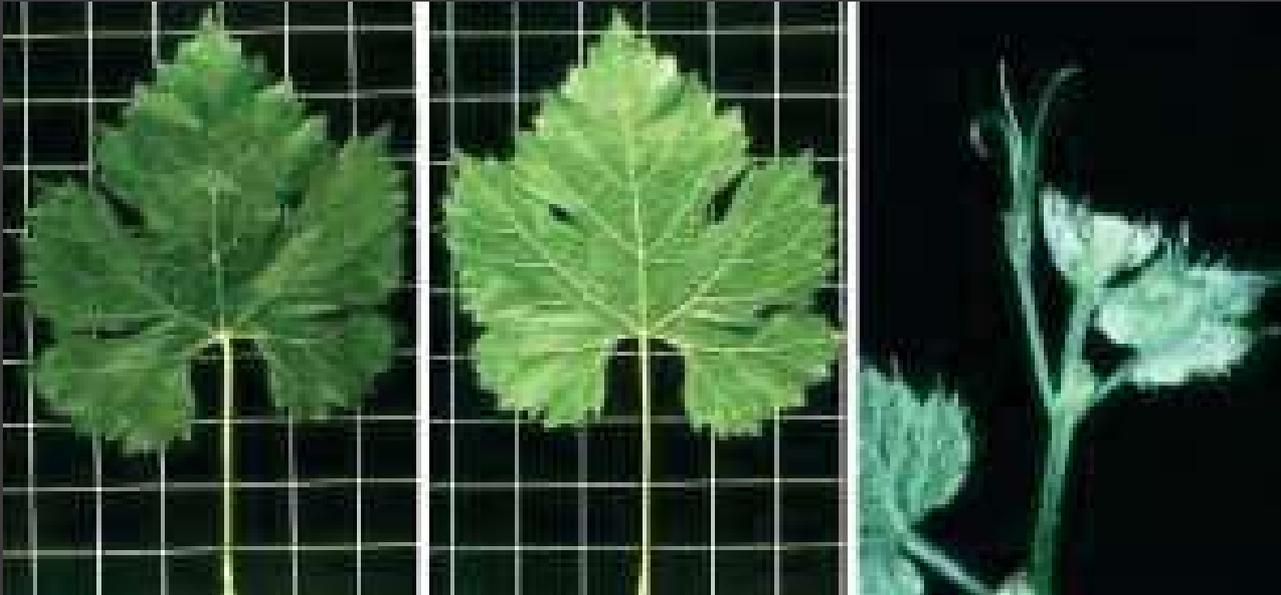
Los vinos de Merlot, ya sea al 100% o mezclados con otras varietales, se caracterizan por ser vinos muy intensos y afrutados.

Especialmente relevante son las 266.000 hectáreas plantada en el mundo, a fecha del 2015. En Francia, la uva merlot ocupa un área vitivinícola del 14%, mientras que en Italia un 3%.

La palabra merlot proviene de merle noir (palabra francesa), cuyo significado es mirlo. Su color es azul negruzco similar a la uva merlot. Además, al ser la primera uva de temporada, el mirlo se alimenta de ella.

Hoja de color verde. Tamaño del limbo grande, además de pentagonal. Haz verde oscuro y envés ligeramente algodónoso.





Hoja (haz y envés) y pámpano joven de la variedad merlot

El tamaño y compacidad del racimo es mediano. La baya es de tamaño pequeño y también uniforme. Forma elíptica-ancha. Color azul-negro. Piel gruesa. Pigmentación de la pulpa ninguna o muy débil.

La época de desborre es temprana y la de maduración es temprana-media, aunque hay quien la recoge antes, consiguiendo así vinos de mayor acidez y aumentando su potencial de guarda. Si se alarga su periodo de maduración se obtienen vinos jugosos, además de frutales.

Produce vinos redondos con cuerpo y estructurados. Vinos intensos y ricos en alcohol que agradecen la crianza en madera. Relativamente poco áridos. Vinos de color intenso. Son vinos con pocos taninos y acidez ligera, por lo tanto, se pueden mezclar con vinos más tánicos para aportarles así equilibrio. Es un vino más suave y también más redondo que el Cabernet Sauvignon.

La uva merlot también es conocida con los siguientes nombres: Alicante, Bigney Rouge, Crabutet noir, Merlau Rouge, Merlaut Noir, Merlo, Merlo Noir, Merlot Rouge, Planta de Médoc, Sème du flube, Sémilhon rouge, además de Vitraille.

FICHA DE CATA

- Nombre: Blanco de Merlot JF.
- Añada: 2018.
- Variedad: 100% Merlot.
- Elaboración: Vendimia 4, 5, 6 de septiembre.

Prensado directo, primer mosto al prensar la uva. 1 Kg uva salen 200 ml mosto.

Ferm. Alcohólica en dep. inox. Temp. media 17 ° C.

Movimiento de lías cada 10 días.

- Crianza: roble francés 225 L. 5 meses.
- Graduación: 13 % Vol.
- Notas de cata: Vino de especial color y expresión.

De color ámbar, con reflejos rosáceos.

Aromas frescos, dulces y suaves, con notas tropicales de litchi, piña, albaricoque, equilibrado con notas a bollería y caramelo tostado.

En boca entrada elegante, fresca, sávida, salina, mineral, con notas cítricas, con un curioso recuerdo a frutas rojas. Final de boca largo, agradable, donde persisten notas a frutos secos.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

MOISES FERNÁNDEZ

1 ¿Cuál es su nombre y función en la bodega?

Moisés Fernández González, administrador.

2 ¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?

Año 2000, era y es el sueño de mi familia, disfrutar de lo que hacemos.

3 ¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?

Elaborar vinos de calidad a precios asequibles para el disfrute de todo el mundo.

4 ¿Qué cree que marca la diferencia en vuestros vinos?

El mimo por nuestros Vinos y su condición ecológica.

5 ¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?

Todas las partes son importantes, pero sin una buena uva poco puedes hacer en bodega.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

MOISES FERNÁNDEZ

6 ¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?

Claro, simple y descriptivo.

7 Elija un plato con el que armonizar vuestro vino.

Cualquier tipo de plato ligero perteneciente a la dieta mediterránea.





TOURMALINE 2019

Barton & Guestier

Côtes de Provence, Francia

**Uva: 50% Garnacha, 30% Cinsault,
20% Syrah.**

LA BODEGA

En 1725, el irlandés Thomas Barton se instala en Burdeos y crea su empresa, convertida hoy en la casa de vinos más antigua de la ciudad que se mantiene en activo.

En 1802, su nieto Hugh se asocia con el francés Daniel Guestier para fundar Barton & Guestier.

Desde el barrio de Chartrons, en el centro de Burdeos, las barricas y las botellas son cargadas a bordo de los barcos que navegan por el río Garona para exportar los vinos a numerosos países, como Irlanda, Inglaterra, los Países Bajos y los Estados Unidos, hasta llegar actualmente a más de 130 países.

Los vinos de Barton & Guestier reflejan la extraordinaria diversidad de los vinos franceses de las principales regiones vitivinícolas: Burdeos, el Valle del Loira, Borgoña, Beaujolais, el Valle del Ródano, Languedoc, Provenza, Gasuña y Córcega.



Gracias a su oferta variada, Barton & Guestier brinda a todos los amantes del vino, ya sean consumidores ocasionales o auténticos conocedores, la oportunidad de descubrir la riqueza de nuestros terruños. Los enólogos de Barton & Guestier garantizan unos vinos de calidad y de una gran regularidad, añada tras añada.



La Provenza está situada en el sudeste de Francia, adyacente a Italia. Casi la mitad de la tierra cultivada de Provenza son viñedos, junto a otros importantes cultivos; los olivos y los almendros.

Habitualmente, los vinos rosados y los tintos se elaboran con las variedades del sur, la Garnacha, la Cinsaut y la Carignan. La Mourvèdre hace una gran aportación a Bandol. La Syrah y la Carbenet Sauvignon son vitales en el interior, sobre todo en los alrededores de Aix.

Los blancos están dominados por las variedades del sur, Ugni Blanc y Clairette, junto con algo de Bourboulenc y Rolle. Además, podemos encontrar la Sémillon, la Sauvignon, la Roussanne y la Chardonnay.

En nuestra experiencia hablaremos de la Cinsault, Garnacha y syrah.

En esta zona tan extensa existen suelos muy diferentes, pero por norma los suelos son pobres y poco fértiles, no obstante, hay cierta cantidad de arcilla en el interior y también algo de piedra caliza pedregosa, piedra arenosa y grava en las diversas zonas. El clima es mediterráneo, con veranos calurosos e inviernos cálidos y secos. El Mistral, viento que forma parte de la climatología de la zona, seca las uvas después de un esporádico diluvio.

EL VINO

Este rosado que os traemos se llama **Tourmaline**, llamado así por el parecido a la turmalina; este mineral es de un grupo de la clase VIII (silicatos), según la clasificación de Strunz, grupo de los ciclosilicatos.

El hecho de que se parezca mucho a diversas piedras preciosas hizo que apareciese en diversas joyas como las de la corona rusa del siglo XVI aparentando ser rubíes.

Es más, se considera que gran parte de los "considerados" rubíes procedentes de Sudamérica durante la colonización portuguesa podrían ser en realidad turmalinas.

Puede presentar prácticamente todos los colores, desde incoloro (acroíta) hasta negro (chorlo, dravita), pasando por el marrón o amarillo (dravita, buergerita), rojo, azul, rosa y verde, prevaleciendo los verdes oscuros y tonalidades rosas en las variedades gemas (elbaíta, liddicoatita).

La más valiosa es la de color verde más parecido al verde esmeralda (verde cromo) y la variedad Paraíba, que posee un vivo azul eléctrico (turmalina paraíba). La más rara, la variedad azul (indigolita).

La turmalina roja se llama rubelita, y la verde, verdelita, aunque esos nombres no representan especies.

Hay turmalinas que presentan varios colores en el mismo cristal. Los ejemplares que presentan una simetría radial del rojo (central) al verde (borde externo) se conocen como «turmalina sandía».

El ejemplo del color que nos trae nuestro vino es una gama B&G Passeport, una colección exclusiva de Vinos AOC de Francia,



UVAS

Cinsault

Es una variedad de uva tinta cuya tolerancia a las altas temperaturas y gran productividad la convierten en una de las más plantadas en Languedoc-Roussillon y en Bandol, además de en las antiguas colonias francesas de Argelia y Marruecos.

A menudo se mezcla con variedades como la Garnacha y la Cariñena para añadir suavidad y bouquet.

Esta cepa puede producir cosechas abundantes, pero los vinos resultantes son mucho mejores si se controlan los rendimientos.

La Cinsault es muy resistente a la sequía, pero puede ser susceptible a enfermedades, por lo que aprecia un clima seco. Produce grandes racimos cilíndricos de uvas negras con la piel bastante gruesas.

Los vinos elaborados con uvas Cinsault pueden ser muy aromáticos, con un perfume vaporoso que invade las fosas nasales y una textura suave que alivia el paladar. Tienen bajo contenido en taninos, por lo que a menudo se usa para producir vino rosado por sí misma o mezclada con otra variedad, para acentuar la frutalidad y rebajar la potencia de la cariñena, en particular.



Grenache

En España la llaman garnacha, y en Francia la llaman grenache, palabra que suena mucho más elegante y refinada.

Posiblemente sea una de las variedades tintas más plantadas en el mundo. Ésta es una variedad con un potencial de calidad excelente: puede producir vinos genéricos o también vinos de calidad excepcional. No sólo se planta en los países anteriormente mencionados, sino que su fama la ha llevado al Nuevo Mundo, a países como Estados Unidos, Australia y México.

Sus orígenes son materia de debate entre países. Varios estudios se han realizado y los resultados son los siguientes: se dice que esta uva es nativa de España, en especial de la región de Aragón.

Sin embargo, algunos franceses no están de acuerdo con esta observación y afirman que esta variedad se originó en su país.

Otros estudios comentan que esta cepa arribó a España viniendo de Sardinia, isla que pertenece a Italia, durante el siglo XIV.

Esta cepa se propagó exitosamente por toda Cataluña, el área de los Pirineos y el sur de Francia. Tiempo después se fue abriendo paso y renombre en otras regiones, como La Rioja, pero donde ha logrado mayor éxito dentro de España es en Priorato, Cataluña.

En Francia, las regiones de Languedoc-Roussillon, Provence y el Rhone son excelentes embajadoras de esta variedad.

Y por supuesto no hay que dejar afuera a Châteauneuf du Pape, región donde a pesar que se utilizan hasta trece diferentes variedades, la grenache es casi siempre la base de los blends.



Durante el siglo XVIII esta cepa se introdujo en Australia, lugar donde ha tenido un éxito rotundo. Esto se debe a su gran resistencia a climas extremos, a sequías, altas temperaturas y también su habilidad para alcanzar altos niveles de concentración de azúcar (esto para el uso de vinos fortificados).

Eventualmente se plantó en Estados Unidos alrededor del siglo XIX. Primero fue utilizada para la elaboración de vinos de producción masiva, en el valle central de California, donde estos vinos encontraron su lugar ideal. Pero no pasó mucho tiempo para que las bodegas con un compromiso hacia los vinos se dieran cuenta de la gran calidad que se puede obtener de ella.



Gran parte del éxito de esta variedad se debe a una organización de productores de California que se llama Rhone Rangers, los cuales se especializan en utilizar variedades típicas de esta notable región francesa.

En México llegó gracias a los españoles; no estoy muy seguro de las fechas, pero lo que sí sé es que actualmente más y más productores están apostándole a esta variedad, la cual parece ser que se adapta muy bien al terroir o terruño mexicano.

Durante la vinificación de la uva garnacha o grenache se debe mantener una temperatura baja para que la fermentación sea más lenta, y se retengan los excelentes aromas frutales que posee. Con la ayuda de un proceso de maceración extendida se extrae mayor concentración de color y un toque más de taninos.

Los aromas de esta uva se concentran principalmente en el espectro de las frutas negras: zarzamora, mora azul, grosella.

Es muy común también que se presenten notas florales, como violeta y bugambilias. Como aromas secundarios encontramos pimienta negra y nuez moscada. En ocasiones sus aromas son tan afrutados que se puede percibir como si tuviera una ligera dulzura.

Debido a la gran diversidad de terroirs donde esta variedad es plantada, existen diferentes estilos que se obtienen de esta misma variedad. Desde vinos ligeros, baja concentración de color y bajos taninos, hasta vinos altamente concentrados, tan intensos en su color que parecen tinta negra, y un cuerpo pleno. Estos resultados se obtienen por el terroir donde se planta y por las técnicas de vinificación.

Algo que es clave en cuanto al resultado de la fruta es la edad de las vides. Cuando la garnacha o grenache tiene más de 50 años en adelante es cuando nos brinda su mejor producto, dado que sus rendimientos reducen con la edad, la fruta tiene más carácter y se obtiene un vino de mayor calidad.



**Posiblemente sea
una de las variedades
tintas más plantadas
en el mundo**

Syrah

Esta variedad la podemos encontrar principalmente en el valle del Ródano, pero actualmente se puede encontrar presente en la mayoría de las regiones españolas.

La consideramos como el vino que está de moda en nuestro país ya que alrededor de 5 años atrás, apenas se hacía notar en España. Ahora, miles de maestros bodegueros confían este tesoro tinto.

La uva Syrah se identifica por la facilidad de su cultivo: requiere mucho sol y temperaturas altas, además es resistente a enfermedades. La cepa de la variedad que estamos tratando tiene cuerpo, es erguida con sarmientos largos y delicados, sus múltiples hollejos la diferencian de otras variedades. Por último, su maduración es precoz.

Sus mostos destacan por su color vivo rojo brillante y oscuro, sus taninos son muy suaves y muestran una acidez que estará presente en el paladar de cualquier catador.

El aroma que destaca a la variedad es de fruta negra madura, con notas de grosella, violetas y moras silvestres. Recuerda a la frambuesa y mantienen el aroma de pimienta o canela y clavo.

Los vinos de este tipo de uva envejecidos en barrica de roble americano y francés no toman mucho aroma a madera, pero si bien es cierto que el cuero, ahumado y notas ligeras de vainilla se unen en cada botella de vino Syrah Crianza.

El carácter de esta variedad es sólido, adquiriendo personalidad conforme envejecen, aunque no hay que olvidar que los vinos jóvenes en el paladar ofrecen horizontes inesperados.



El origen de la uva Syrah no está claro, ya que algunos autores vitivinícolas la relacionan como origen francés por su gran viticultura; otros indican que procede de Siracusa en Sicilia; y otros consideran que su origen está en Shiraz, la ciudad persa.

FICHA DE CATA

- Nombre: Tourmaline.
- Añada: 2019.
- Variedad: 50% Garnacha, 30% Cinsault, 20% Syrah.
- Elaboración: Suelo:s de arcilla, caliza, esquisto.

Cuidado meticuloso de la vendimia para evitar cualquier oxidación y poder preservar un color poco intenso. Despalillado. Maceración pelicular. Prensado. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (16-18°C).

- Crianza: en sus lías durante 2 meses antes del embotellado.
- Graduación: 12,5 % Vol.
- Notas de cata: Color rosa pálido con reflejos brillantes.

En nariz es legante y delicado con bonitas notas afrutadas combinada a aromas de lila y de madreSelva.

En boca es armonioso y rico, con un bonito equilibrio y de un final a la vez afrutado y especiado.

Ideal para aperitivos, ensaladas, asados, platos mediterráneos.

Servir a 10-12°C.

- Premios: Medalla de Plata – Global Rosé Master – Inglaterra

Medalla de Oro – Vinalies Internationales 2019 – Paris

Commended Award – The International Wine Challenge 2019 – Inglaterra





SUPERTACK 2018

Bodegas Cueva

Utiel Requena

Uva: 100% Tardana con lias Bobal

LA BODEGA

Bodegas Cueva está emplazada en el Corazón de la Comarca de Utiel – Requena.

Concretamente está emplazada en el centro de la Aldea de La Portera, rodeada de bosque y montaña.

La Portera, según cuenta Adelaido Cárcel, debe su nombre a una casa de labor, cuyo propietario solo tenía una hija que entró como religiosa en el convento de las Agustinas de Requena, a las que les dejó como dote dicha casa, quedando su hija como monja y ocupando el cargo de portera.

La construcción de esta bodega se remonta al siglo XVIII, siempre dedicada a hacer vinos naturales. Bodega Cueva rodeada de cepas centenarias, está certificada como orgánica y cuenta con los sellos del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.

Sus más de 200 metros cuadrados de cavas de crianza, conceden a los vinos el reposo y la temperatura adecuada.

Los vinos **Cueva by Mariano** se exportan a 20 países y están presentes en muchos de los más prestigiosos restaurantes con varias estrellas Michelin.



Utiel-Requena está situada en el interior de Valencia, es una meseta con una altitudes que van desde 600 a 900 metros sobre el nivel del mar y a 70 Km del mar.

Su clima es Mediterráneo, pero dada su altitud, dispone también de notas de continentalidad, con fuertes oscilaciones térmicas. La temperatura media anual es de 14°C, con una amplitud térmica anual de más de 17°C.

El mes más cálido es julio con 24°C. Los inviernos son fríos y largos. El verano es relativamente corto. El otoño es corto y las temperaturas sufren un acusado descenso con frecuentes heladas en los meses de abril y mayo.

Las precipitaciones son de aproximadamente 420 mm al año, principalmente en primavera y otoño.

La altitud, la inclinación y la proximidad al mar, estos tres factores son rasgos geográficos que marcan la región vitivinícola de Utiel Requena, con una superficie de más de 39.000 Hectáreas de viñedo y más de 100 bodegas.

Los suelos de Utiel-Requena son suelos de distintas características; dispone de dos cuencas hidrográficas, la del río Magro al norte, donde predominan los suelos aluviales, suelos que se han desarrollado con el paso del tiempo como resultado de los sedimentos depositados por las inundaciones periódicas de arroyos o ríos y en el otro lado la cuenca de la Sierra de Torrubia. Entre ambas zonas nos encontramos suelos de areniscas, conglomerados, arcillas y margas.



Al frente de Bodegas Cueva se encuentra **Mariano Taberner**, enólogo, pero le gusta más que le llamen **Vinatero**, con una trayectoria de más de 18 años que le han dado a Mariano una enorme experiencia para conocer a la perfección las uvas y los procesos artesanos con los que elabora sus vinos. Aplica y mezcla sus conocimientos con su gran capacidad creativa.

De familia lejana de viticultores, Mariano se dedica a recuperar las variedades autóctonas del lugar.



En Bodegas Cueva prima el respeto por el Medio Ambiente, la biodiversidad; sólo se utilizan uvas de cultivo ecológico. Sus tierras no necesitan abonos ni tratamientos, parece increíble en los tiempos actuales que existan estos lugares, el micro-clima donde se encuentran la viñas posibilita su longevidad (algunas de casi 100 años).

En su mayoría, las parcelas son de suelos arenosos pero concretamente la que tiene la variedad de uva Tardana es de suelo arenoso calcáreo.

Esta bodega cultiva tres variedades blancas, principalmente Tardana y Macabeo y algo de Moscatel.

Las vendimias se realizan en dos tiempos: la uva Macabeo en la segunda quincena de septiembre y la Tardana a finales de Octubre.

EL VINO

El vino que incluimos en la selección de esta bodega está elaborado con levadura salvaje, sin refinar sin filtrar sin tratar y sin azufre agregado.

Los mostos pasan por un proceso de fermentación con sus levaduras autóctonas, con el grano un poco roto, con el raspón y las pieles, que se remueven de forma regular, proceso que estabiliza el vino sin necesidad de ningún tipo de adición de levaduras o de anhídrido sulfuroso.

El contacto con las pieles puede prolongarse desde unas pocas semanas a largos períodos.

Super tack 2018 es un vino de la variedad tardana 100% **macerado con lías de bobal**. Elaborado a finales del mes de Noviembre y con una producción total de 1000 botellas.

La elaboración NATURAL se combina con la última tecnología en la vinificación, embotellado y etiquetado de los productos naturales que salen de la bodega.



El tipo de suelo y el clima de la zona aportan a los vinos una elevada acidez.

La variedad blanca tardana con la que está elaborado este vino no consigue graduaciones elevadas.



Bodega del siglo XVIII, bien conservada, cuenta actualmente con una producción media de unas veinte mil botellas entre tinto, blanco, espumosos y licores.

UVA

TARDANA

Ya hablamos con anterioridad, en otra experiencia, sobre esta uva, pero no nos importa repetirnos!

La variedad llamada Tardana, o Planta Nova en la zona de Valencia, también es denominada tortozón, coma y uva planta, es una uva blanca autóctona del levante español, diríamos que concretamente de la zona de Utiel-Requena, aunque también la encontramos en Villatoya y Cilanco.

En el pasado fue una variedad muy cultivada porque permitía hacer una primera vendimia para vender en el mercado como uva de mesa (por ser recogida a final de Noviembre, se colgaba y era la uva más solicitada para el de fin de año) y una segunda vendimia para vinificar, optimizando así su rendimiento económico.

Tal y como ha pasado con otras variedades de uvas de mesa, con la llegada de las variedades sin pepitas, la primera vendimia para consumo en fresco, se fue perdiendo, ganando presencia en el mercado solo como uva de vinificación.

En la actualidad sigue siendo una uva minoritaria. Hay que tener en cuenta que el porcentaje de todas las variedades de uvas blancas en la zona no llegan al 6%, siendo la uva tinta Bobal la mayoritaria con más del 75%.

Se trata de una planta rústica, muy bien adaptada al terreno, cuyas bayas soportan bastante bien las inclemencias del tiempo gracias al grosor de su piel, que le permite tener una vida más alargada y sin problemas de podredumbres, lo que permite elaborar vinos blancos con graduación moderada muy equilibrados y adaptados al cambio climático, sin corregir en bodega.

Algunos Viticultores pensaban abandonar su cultivo dado que la maduración tardía de esta variedad es peligrosa por el riesgo de granizo y además no alcanza grados alcohólicos altos por lo que no interesa económicamente para llevar a las grandes bodegas.



FICHA DE CATA

- Nombre: Supertack.
- Añada: 2018.
- Variedad: 100% Tardana.
- Elaboración: Los mostos pasan por un proceso de fermentación con sus levaduras autóctonas, con el grano un poco roto, con el raspón y las pieles que se remueven de forma regular, proceso que estabiliza el vino sin necesidad de ningún tipo de adición de levaduras o de anhídrido sulfuroso. El contacto con las pieles puede prolongarse desde unas pocas semanas a largos períodos.
- Crianza: No.
- Graduación: 12 % Vol.
- Notas de cata: Color pajizo con suaves tonalidades doradas y cierta turbidez.
En nariz tiene aromas intensos, predominan los cítricos, con agradables notas de frutas y flores blancas.
Muy fresco en boca, equilibrado, muy buena acidez, de buen recorrido, dotado de buena estructura y un final largo, muy fácil y agradable de beber.
Ideal para acompañar cualquier tipo de aperitivo.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

MARIANO TABERNER

1 ¿Cuál es su nombre y función en la bodega?

Mariano, gerente, enólogo y "vinatero."

2 ¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?

En el 2002, para hacer vinos creativos y recuperar variedades autóctonas del lugar.

3 ¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?

Elaborar la uva con el mayor respeto y hacer lo mismo con el vino, sin intervención de otro producto que no sea la propia uva.

4 ¿Qué cree que marca la diferencia en vuestros vinos?

Que son vinos SINCEROS.

5 ¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?

Desde la vendimia hasta la botella, cada momento influye en como será nuestro vino.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

MARIANO TABERNER

6 ¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?

Super tak quiere decir en danes y en sueco: gracias.

7 Elija un plato con el que armonizar vuestro vino.

Salmón, pescadilla... cosas que necesiten un vino con acidez pero poco alcohol.

NUESTRO LEMA ES: "UVA Y NADA MAS"

