vinetur

Sauvignon Blanc, la princesa del vino

Existen tres perfiles de sabores diferentes y estilos que uno va a reconocer al degustar esta variedad de vino blanco

martes 23 de abril de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Desde hace varios años atrás comenzó la costumbre de celebrar el día de cada variedad de uva. Algunas fechas tienen un porqué muy claro, pero otras no mucho. Igualmente para los que amamos el vino cada efeméride nos regala una nueva excusa para repasar un poco algunos datos de cada uva y, sobre todo, un nuevo motivo para

alzar la copa en un brindis. Dicen que el cuarto viernes de abril (o el primer viernes de mayo) es el día del Sauvignon Blanc, la princesa de las uvas blancas.

Y si decimos que la Sauvignon Blanc es la princesa es porque claramente hay una reina. Y cuando hablamos de vino o uvas blancas el primer lugar siempre se lo lleva la Chardonnay, reina del peso y la estructura en boca.

Pero si hablamos de vinos blancos ácidos por excelencia, con notas en nariz y boca que nos lleven sin escala a un paseo sobre un campo de pasto recién cortado, sin lugar a dudas ahí ya destrona el Sauvignon Blanc.

Mientras que el Chardonnay se utiliza en la mayoría de los espumosos del mundo (justamente porque es la única uva blanca permitida en la Appellation d'Origine Contrôlée de Champagne, el modelo de elaboración para muchos productores del mundo), es muy común que los vinos dulces, tardíos o de postre tengan como protagonista al Sauvignon Blanc.

Así como el Chardonnay es responsable de los grandes vinos blancos de la Borgoña francesa (más precisamente estoy hablando de los Chablis), el Sauvignon Blanc ('blanca salvaje' en francés) es la uva blanca elegida para elaborar los sublimes vinos de Burdeos y el Valle de Loira, al sur de Francia. Son ácidos, secos, con preciosos sabores cítricos y reminiscencias herbales. Ofrece un abanico de aromas y sabores que son fáciles de identificar, y aunque surgieron en Francia, con la llegada de la vitivinicultura al Nuevo Mundo desde hace varios años atrás Nueva Zelanda también levanta la bandera insignia de líder de esta cepa.

Y ¡atenti con los Sauvignon Blanc chilenos! El Valle de Casablanca (región vinícola más fría del país) pisa muy fuerte con sus vinos blancos cuyas plantaciones de Sauvignon Blanc datan de 1990. El clima mediterráneo posee una amplitud térmica diaria similar a la que se da en Marlborough, zona por excelencia del Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda.



Si hablamos un poco de la planta en sí, la vid de esta variedad se adapta fácilmente a todo tipo de suelos. Y, debido a que madura temprano, se puede cultivar en climas relativamente fríos, mientras que su alta acidez natural le permite mantener un nivel de frescura vibrante, incluso en zonas más cálidas pero en ambos casos se obtendrán vinos distintos, ya que en climas más fríos la uva tiene una tendencia a producir vinos con acidez notable y sabores de hierba y pimientos verdes, con un poco de fruta tropical y notas florales. En climas más cálidos puede desarrollar más notas de fruta tropical, pero corre el riesgo de perder una gran cantidad de compuestos aromáticos de exceso de madurez, dejando solo una ligera nota de pomelo y frutos de árbol, como durazno blanco.

Existen tres perfiles de sabores diferentes y estilos que uno va a reconocer al degustar esta variedad de vino blanco. El estilo afrutado, que a menudo no tiene influencia del roble, cuenta con muchos cítricos, especialmente pomelo, limón y melón, que estallan en la nariz y el paladar. Estos sabores provienen de compuestos aromáticos llamados pirazinas y son el secreto del alma salvaje del Sauvignon Blanc. La segunda categoría es la de sabor herbal, no importa dónde se cultive, ya que generalmente contiene

aromas y sabores que nos recordarán a pasto recién cortado o notas herbales. Cuando se elabora correctamente, estos son deliciosos y atractivos sabores que complementan muy bien a los cítricos. El tercer estilo elaborado principalmente en California, donde algunos productores eligieron el añejamiento en roble, ofreciendo un estilo de vinos más cremosos con notas de humo y vainilla. Pero, si bien lo convierte en un vino más complejo, también es fácil confundirlo con un Chardonnay de estilo elegante.

¿CON QUÉ CASAMOS UN SAUVIGNON BLANC?



Por su fuerza y acidez es la pareja ideal para cualquier plato de sabroso pescado, además de ser la obvia elección para los mariscos. Pero, el Sauvignon Blanc marida también muy bien con una amplia variedad de comidas. Platos vegetarianos, ensaladas como la Caesar o la Waldorf; la comida tailandesa o con base de curry o el infaltable sushi.

El Sauvignon Blanc es un vino que si no ataca las papilas gustativas con su potente expresión y su chispeante acidez, casi que no vale la pena descorcharlo. Con el Sauvignon Blanc es amor u odio, ya que es un vino que no busca agradar a todo el mundo. Eso sí, si te agrada y te logra seducir copa a copa os aseguro que su amor por

él no acabará jamás.