vinetur

Chardonnay, la reina del vino

¿Te preguntas por qué la llaman la reina del vino?

lunes 20 de mayo de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Algunos dicen que el jueves anterior al último lunes de mayo (bien rebuscada la situación) se celebra a nivel mundial el día de la uva Chardonnay, reina absoluta de los vinos blancos. Igualmente nos viene bien la excusa para celebrar a esta variedad que reina de norte a sur y de este a oeste en el mundo del vino.

Como algunos podrán suponer su origen es francés y da, para muchos, los vinos más elegantes y apreciados del mundo. ¿Por qué es la reina? Porque no hay rincón del globo terráqueo que elabore vinos que no la elija entre sus variedades implantadas. Por eso

es la uva blanca que más hectáreas ocupa en los viñedos, con unas 160.000 hectáreas, lo que la ubica en el cuarto lugar en la ránking mundial. Más allá del resultado final, la Chardonnay es muy elegida por los ingenieros agrónomos ya que es ideal tenerla en la viña, porque precisa un mantenimiento relativamente bajo en el campo, se adapta muy bien a los diferentes climas y, además, su rendimiento es elevado. ¿Qué más le podemos pedir?



Como afirmaba anteriormente, su origen francés se da en la región vinícola de la Borgoña, al este de Francia, e investigaciones de su ADN concluyeron que su nacimiento es el resultado de un cruce entre las uvas Pinot y Gouais blanc, esta última llevada por los romanos desde Croacia.

Si bien se cultiva en todos los países productores de vino, su máxima calidad la logra en Chablis, pequeña región de la Borgoña francesa (podríamos afirmar que es su cuna), y una de las apelaciones de origen más famosas del mundo. Decir Chabis es 100 por ciento sinónimo de decir Chardonnay, ya que es la única uva permitida por la apelación para elaborar vinos en esa comarca.

En la región de Champagne, Francia, en corte con la Pinot Noir y la Pinot Meunier, da como resultado los vinos espumantes de mayor jerarquía mundial: el Champagne. Esos vinos que uno siente que está bebiendo estrellas, como exclamó Dom Perignon la primera vez que por error descubrió el Champagne.



Si hablamos de su presentación organoléptica, podemos decir que su color va desde un tenue amarillo, casi transparente, a los más intensos dorados, dependiendo de qué región provenga. Da un perfume seductor y característico, con notas a frutas tropicales. La manzana, junto con el ananá o el higo, son las notas distintivas del Chardonnay. Pero muchas veces también se pueden encontrar aromas como el heno, la avellana, el melocotón o la nuez.

En boca nunca pasa desapercibida. Peso, textura y sabor son sinónimos de esta variedad que, generalmente, tiene mucho cuerpo. Si ha tenido paso por madera, automáticamente se siente cómo el paladar es envuelto por una textura cremosa y se suman al abanico aromático las notas a vainilla, café o manteca. Si el clima al que estuvo expuesta es más caluroso, como es el caso de los Chardonnay del Nuevo Mundo, es probable que tenga mayores niveles de alcohol y menor acidez. En cambio,

los Chardonnay de climas más fríos probablemente compensen más la untuosidad y la acidez obteniendo más recuerdos a manzana verde y lima.

La temperatura ideal de servicio es entre los 7 y 10 grados, dependiendo el estilo de Chardonnay que tengamos en nuestra copa.



Como toda reina, la Chardonnay tiene distintos reflejos en su espejo y su belleza y su personalidad puede variar dependiendo básicamente del terruño que engloba varios conceptos como el suelo, el clima y la mano del hombre. Es por eso que podemos afirmar que la Chardonnay en el mundo podría vestir tres trajes distintos dependiendo quién y dónde la elabore. El primer estilo busca elaborar un vino bien fresco. Se caracteriza por tener poca o ninguna influencia de roble y en su mayor parte no ha pasado por la fermentación maloláctica. La fruta y la acidez hablan por sí mismos. Es relativamente unidimensional, fácil de beber.

El segundo estilo diría que es el oak style, aquel relacionado con el sello californiano en el que la presencia del roble es parte fundamental del alma y vida de esta versión de Chardonnay. Su look en este caso nos será 100 modificado por la crianza en barricas de roble y su carácter se verá modificado tanto en el aroma como en el paladar. Son vinos redondos y llenos en el paladar con sabores potentes. Una verdadera reina en su trono.

El último de los estilos es conocido como el más elegante. Es esa versión de Chardonnay más aterciopelada, como la capa real, que cuando ingresa al paladar ya se siente cómo nos acaricia y envuelve con su textura en boca. Son vinos más complejos y mantecosos, aunque con una acidez que lo convierte sencillamente en perfectos.



Con tantas posibilidades de presencia en las copas esa versatilidad permite complacer a la mayoría de los paladares en busca de armonizaciones en el momento de sentarse a la mesa y jugar a elaborar el arte del maridaje. En líneas generales, la Chardonnay se complementa muy bien con platos de aves de corral, carne de cerdo, mariscos o recetas que tienen crema o manteca. Entre las compañías ideales de pescados y mariscos, las ostras, langostas, sepia o calamares van sin lugar a dudas como sus citas ideales. Si queremos carnes blancas el pollo o conejo serán buenos aliados. Y es un

vino totalmente perfecto para quesos como el gruyere o el brie. Si tenemos antojo de pasta, es un manjar junto platos con salsas como la carbonara. Si preferimos sensaciones más especiadas, la Chardonnay es especialmente indicada para platos que estén condimentados con pimienta blanca, nuez moscada, azafrán y jengibre. Si el vino no ha pasado por roble, puede acompañar un guacamole, comidas con ajo, camarones a la parrilla o incluso platos con curry.

Después de todo esto, ¿todavía se preguntan por qué la llaman la reina del vino?