vinetur

¿Qué importancia tiene la uva en la elaboración del vermut?

jueves 7 de marzo de 2019

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA



Un buen vermut es el producto final de la suma de diversos factores, todos ellos tienen su importancia en el proceso de elaboración. Esta vez, nos centraremos en la uva, el fruto imprescindible.

Cada región tiene sus peculiaridades, el tipo de suelo, la altitud y el clima son los factores que indican el tipo de uva que se puede adaptar mejor. Nuestros viñedos están situados en un suelo calcáreo, a unos 250 metros de altitud, en el Alt Camp, territorio de la DO Tarragona. Este tipo de suelo es ideal para cultivar los siguientes tipos de uva:

Chardonnay – Garnatxa Blanca – Macabeu – Moscatell Frontignan – Moscatell d'Alexandria – Sumoll Blanco – Vinyater – Xarel·lo – Xarel·lo Rojo

Nuestros vermuts están elaborados con un vino base de Macabeu y Xarel·lo, dos tipos de uva muy significativas en la provincia de Tarragona, puesto que con estas variedades también se elabora el cava. La uva es un elemento de referencia para la elaboración de un buen vermut, la variedad que escojamos determinará el sabor y la calidad final del producto.

La uva Macabeu, de tamaño grande y piel fina, es una de las variedades que se utilizan para la elaboración del cava porque aporta sabor y frescor. Este tipo de uva produce un vino blanco fresco, de aroma moderadamente afrutado. Lo que nos interesa de este vino es que es organolépticamente neutro (no interfiere de manera negativa con la acción de los botánicos) y combina maravillosamente bien con la barrica.

La uva Xarel·lo es de grano disperso y de piel dura. De esta variedad, también utilizada para el cava, se obtiene un vino sabroso, consistente, afrutado, aromático y con buena acidez, que combina muy bien con otras variedades, por eso casa a la perfección con el Macabeu. Una de sus muchas cualidades es que aporta una excelente graduación alcohólica al vino.

Estas dos tipologías de uva admiten perfectamente la combinación de los botánicos, necesarios para elaborar los vermuts, por eso el vino base elaborado con estas uvas es el mejor que podemos tener para los vermuts de Padró i Família.