vinetur

¿Qué vinos beber en Halloween?

¿Y si modificamos la célebre frase con la que los niños recorren las calles de los barrios pidiendo golosinas y salimos, copa en mano, en búsqueda de vinos dulces?

miércoles 30 de octubre de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Los vinos dulces, como muchas cosas en la vida, tiene amantes y detractores. Para algunos son vinos menores solamente por la cualidad de dulces y para otros son una verdadera obra de arte. Estos vinos se llevan maravillosamente bien con tartas frutales, chocolates y también quesos fuertes, después de todo, de grandes contrastes

se vale el maridaje.

Para los que se empalagan fácil ¡les recomiendo que alguna noche inviten a una copa de vino dulce para que sea su postre! Hay muchos vinos que les aseguro que valen la alegría para cerrar una cena con un beso dulce.



¿De dónde proviene el dulzor en los vinos? Si nos remontamos al origen del vino, la uva, vamos a descubrir que el dulzor de los vinos siempre proviene de allí, pero, desde luego que no existen uvas dulces por sí solas. Sino que entre los componentes de la uva tenemos ácidos, taninos, fenoles, pigmentos, aromas y azúcares. Y son estos azúcares los responsables de obtener vinos dulces.

De acuerdo a su elaboración los podemos denominar:

Generosos o encabezados

Son los vinos que a los que en el medio de su elaboración se les agrega alcohol vínico para llevarlos a una graduación alcohólica que ronda los 15º. Los grandes representantes de este estilo son el Jerez, el moscato y el vino Porto, siendo este último uno de los mejores compañeros para chocolates intensos y frutas secas.



Cosecha tardía

Como su nombre lo indica, las uvas se cosechan más tarde, por lo cual las uvas ganan concentración de azúcar. Puede incrementar tanto esta concentración de dulzor hasta llegar a una concentración superior al 35%. De esta forma, ante la misma graduación alcohólica quedarán azúcares residuales cuando la fermentación alcohólica haya finalizado.



Botritizados

Se elaboran a partir de uvas afectadas por Botrytis cynerea, un hongo que se forma en condiciones muy particulares. Si es favorecido por el clima, puede desarrollarse un fenómeno conocido como "podredumbre noble", en el que el grano se deshidrata concentrando gran contenido de azúcar. En caso contrario, el hongo se desarrollará en la versión que se conoce como "podredumbre gris" que puede llegar a perjudicar toda la cosecha. En muchos lugares de Europa es frecuente el consumo de esta clase de vinos a la hora del postre. También se lucen junto a quesos fuertes o platos de alto tenor graso. Los más reconocidos son el Sauternes, de origen francés, y el Tokay, de origen húngaro, ambos elaborados a partir de uvas blancas.

Pasificados

Elaborados con uvas que asoleadas sobre esterillas en los viñedos. Actualmente, quedan muy pocos lugares que usan esta técnica y el Vin Santo italiano es uno de los exponentes más populares.



Icewine (vinos de hielo)

Las uvas se dejan en la vid hasta la primera helada y se recogen cuando están congeladas, acto seguido se prensan y de esta forma se separa el zumo con azúcares y por otro lado, los cristales de hielo (solo agua). Por lo que con el zumo, con alto contenido en azúcares, se obtendrá el vino dulce. Este tipo de vinos acompaña muy bien postres frutales como la tradicional torta de manzanas, créme brulée, o cualquier tarta frutal.



Nuestras papilas gustativas se acostumbran muy rápido a los sabores dulces, por eso, a la hora de probar alguno de estos vinos especiales, hay una máxima que vale la pena recordar: ¡el mejor postre siempre puede ser una copa de vino dulce!