vinetur

Vinos de Pequeñas DOs que deberías “vivir” (I)

jueves 11 de febrero de 2021

ESCRITO POR MARTA GARRIDO

Las tendencias de mercado, son muchas y muy variadas. Pero si algo está claro, es que el consumidor final busca en el vino, más allá de sólo un producto alimentario (I).

El vino, siempre supondrá un deleite en la experiencia gastronómica, sea cual sea el momento de consumo, o lugar dónde se disfrute.

Cada vez que nos sentamos en la mesa, debemos "ser conscientes" de lo que estamos haciendo. Esto, está muy en boga hoy en día, con la ampliamente difundida disciplina de: "mindfulness".

Comer, no sólo es un hecho meramente funcional de nuestro organismo.

La importancia de alimentarse bien, está cada vez más arraigada, y yendo un poco más allá, principalmente en países desarrollados, en la escala de deseos y necesidades, debemos tener en cuenta otro concepto, el "hedónico".

Por ello, voy recomendar, en una serie de artículos, vinos que actualmente son tendencia (II)

En el mercado, en guías de vinos, en numerosos artículos de catas..., podréis encontrar muchísimos vinos de gran calidad y muy especiales. Todos ellos serán, sin duda, merecedores de estar presentes en vuestras experiencias gastronómicas.

Yo, me dedico al sector vitivinícola, y claro está, soy consumidora habitual de este alimento, además de firme defensora de su consumo saludable, y divulgadora de toda una cultura e historia de esta maravillosa bebida.

He tenido la gran suerte de probar muchos vinos, y en bastantes ocasiones poder hablar o escribir sobre ellos, y si hay algo que realmente me parece atractivo a la hora de escoger y recomendar un vino en concreto, es lo que en este sector llamamos el "factor sorpresa", o más coloquialmente: el factor "¡wow!".

En estos artículos, os quiero presentar algunos vinos galardonados en el último Concurso de Pequeñas D.Os , que a mi parecer, merecen vuestra atención, exactamente por esa/s cualidad/es diferenciadora/s que los hacen, en mi opinión, muy interesantes.

A través de apuestas como las que realiza la empresa Pequeñas D.Os S.L., se reconoce el trabajo de los profesionales de estas áreas, se impulsa al sector vitivinícola, y se dan a conocer vinos de gran calidad de nuestro país que muchas veces pasan inadvertidos.

Además, gracias al esfuerzo de estos viticultores se están recuperando variedades autóctonas, métodos tradicionales de elaboración, e incluso patrimonio arquitectónico, lo que supone perpetuar la historia y tradición de estas regiones vitivinícolas.

Dese hace cuatro años, la empresa Pequeñas D.Os S.L, organiza el "Concurso Nacional de Pequeñas D.Os". Este último año tuvo lugar el día 26 de junio en el Aula Española del Vino de Madrid.

(I) Definición de vino como alimento: En España la categoría y la calidad de los vinos está regulada por la la Ley 24/2003 de la Viña y del Vino, que a su vez adapta el anterior estatuto del vino de 1970 a la legislación europea (Reglamento UE nº 753/2002 de la Comisión). Según la ley indicada, el vino es el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.

(II) Incremento de consumo de vinos con D.O: Incremento de consumo de vinos con Denominación de Origen. Informe de OEMV https://www.oemv.es/compras-de-vino-en-el-canal-alimentacion-espanol-mayo-2020

Tal y como cuenta José Luís Hernández Rodríguez, promotor del Concurso: "El principal objetivo de la Organización es tratar de dotar de un mayor protagonismo a estas regiones en los medios de comunicación, así como dar a conocer, a distribuidores y consumidores, la inmensa riqueza vinícola de nuestro país".

He de destacar que esta cuarta edición del Concurso, se realizó tras la primera ola de la pandemia mundial que estamos sufriendo, por lo que la dirección del Concurso tomó máximas medidas de seguridad, con gran esfuerzo y excelentes resultados.



Y sin más preámbulos, vamos a conocer ese primer vino que os quiero recomendar.

PARDEVALLES BLANCO ALBARÍN.

Este vino, pertenece a la D.O León, fue premiado en el concurso en la categoría de blancos jóvenes, añada 2019, con una puntuación de 89 y, por tanto, medalla de Oro.

¿Qué lo hace diferente?

En primer lugar, hay que hablar de la variedad de la uva que se ha seleccionado para su elaboración. La variedad Albarín blanca.

La Albarín blanca, es una uva de procedencia asturiana de la zona sur-occidente, una uva muy poco conocida y en peligro de extinción.

El cultivo de esta variedad, parece situarse concretamente en la zona de Cangas de Narcea.

Por su buena adaptación, pasó a cultivarse, en algunas zonas de Cantabria y Castilla y León.

En León los viticultores poseen plantaciones con más de 100 años y algunas bodegas se han volcado en recuperarlas.

Es una variedad, recomendada como uva de vinificación. Se caracteriza por un sabor dulce y herbáceo, que recuerda algo a la moscatel. Alcanza fácilmente los 14 grados, en zonas altas y soleadas, conservando una fresca acidez.

Su nombre y morfología pueden confundir esta cepa con la Albariño gallega o la Albillo, pero se ha demostrado que no comparten parentesco.

Otro rasgo distintivo de este vino, es que la vendimia es de precisión y nocturna, pero esto ya se realiza para la elaboración de muchos vinos de alta calidad.

Lo que lo hace realmente especial, es su forma de maceración.

La maceración, es el proceso que se produce cuanto el mosto entra en contacto con los hollejos y la pulpa de la uva en un mismo depósito, con el objetivo de que los compuestos aromáticos y de estructura que se encuentran en la piel y en las capas de células que están inmediatamente debajo de la misma, pasen al mosto para proporcionar al futuro vino aromas varietales, color y estructura.

En el caso de Pardevalles Albarín, la peculiaridad se encuentra en que, este proceso se realiza de la forma que llamamos "maceración pelicular". Maceración que se realiza en la elaboración de muy pocos vinos.

La maceración pedicular, consiste en dejar en contacto la piel de la uva y el mosto sin que empiece a fermentar, con el fin de obtener un mosto más aromático.

Es habitual que además se realce con maceraciones prefermentativas y en frío. En el caso de Pardevalles Albarín, este proceso inicial de la elaboración del vino, tiene lugar durante 48h.

De unas pocas hectáreas de viñedos de uva Albarín Blanco que la bodega Viñedos y Bodega Pardevalles posee en los pagos de Carroleón y El Gamonal, en el término de Valdevimbre, nace este Pardevalles Albarín con DO León.

El terroir, tiene clima continental, escaso en precipitaciones, y con un marcado contraste térmico entre los días y las noches Se cultiva en tierra de cantos rodados de la era cuaternaria, entre los 750 y 820 metros de altitud. Es un paraje llano de origen aluvial, pobre y pedregoso.

Un vino blanco crítico y floral, que otorga cuerpo y una intensa carga aromática.

Servido en la copa es un vino de color amarillo pajizo, limpio y brillante, cristalino, con brillos verdosos.

Sus aromas están llenos de recuerdos a frutos tropicales (mango, piña, plátano), de hueso (melocotón), un punto herbáceo muy intenso y con cierta complejidad.

Al beberlo nos encontramos con un vino fresco, seco y concentrado, con un paso en boca sabroso y de largo recuerdo. La acidez muy equilibrada, y con mucha carga frutal.

Pardevalles Blanco Albarín es un vino para descubrir la variedad de uva Albarín y disfrutar de su amable frescura.

Para conocer más sobre la bodega, podéis visitar su página: https://www.pardevalles.es/

PARDEVALLES

1949

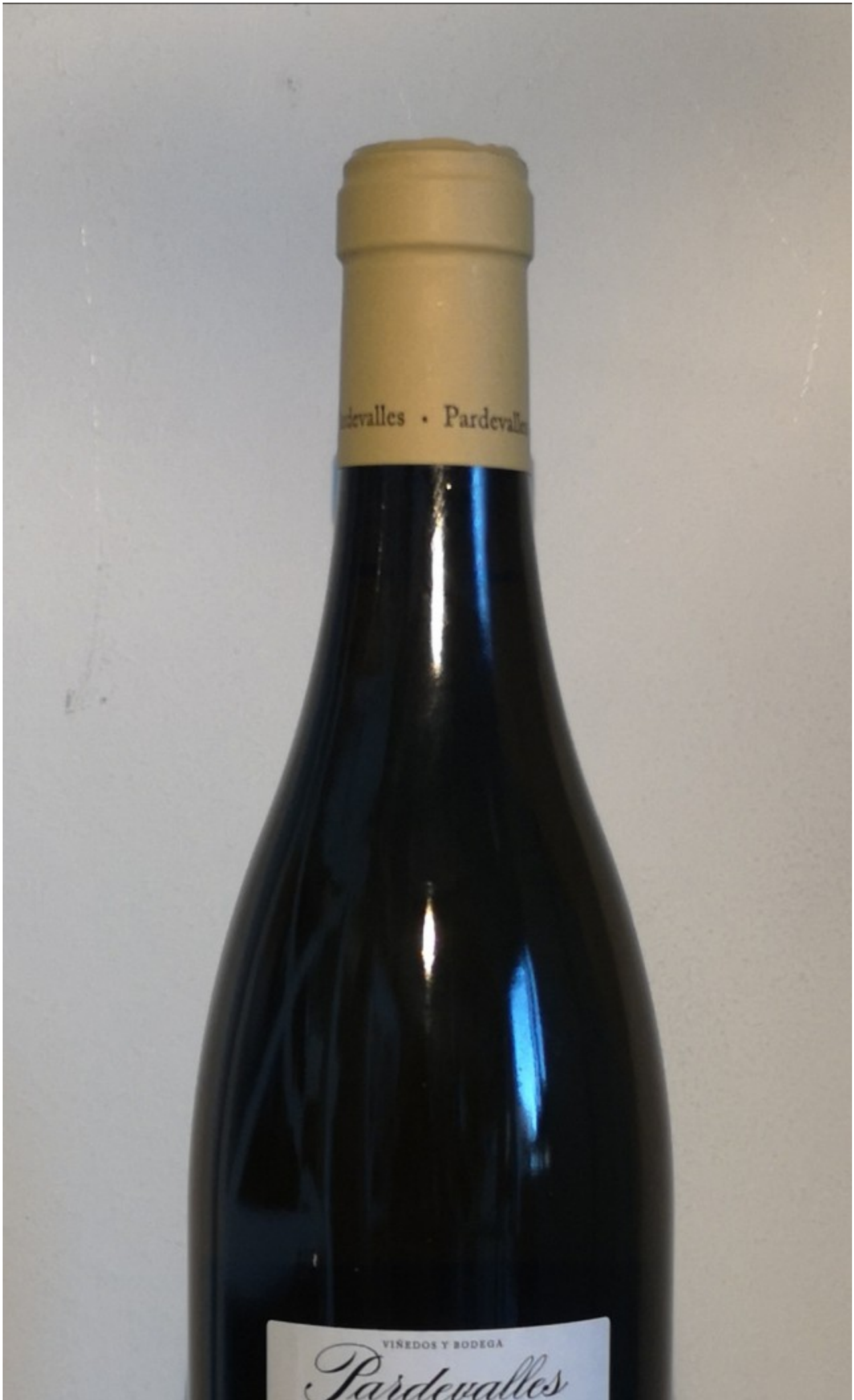
VIÑEDOS Y BODEGAS

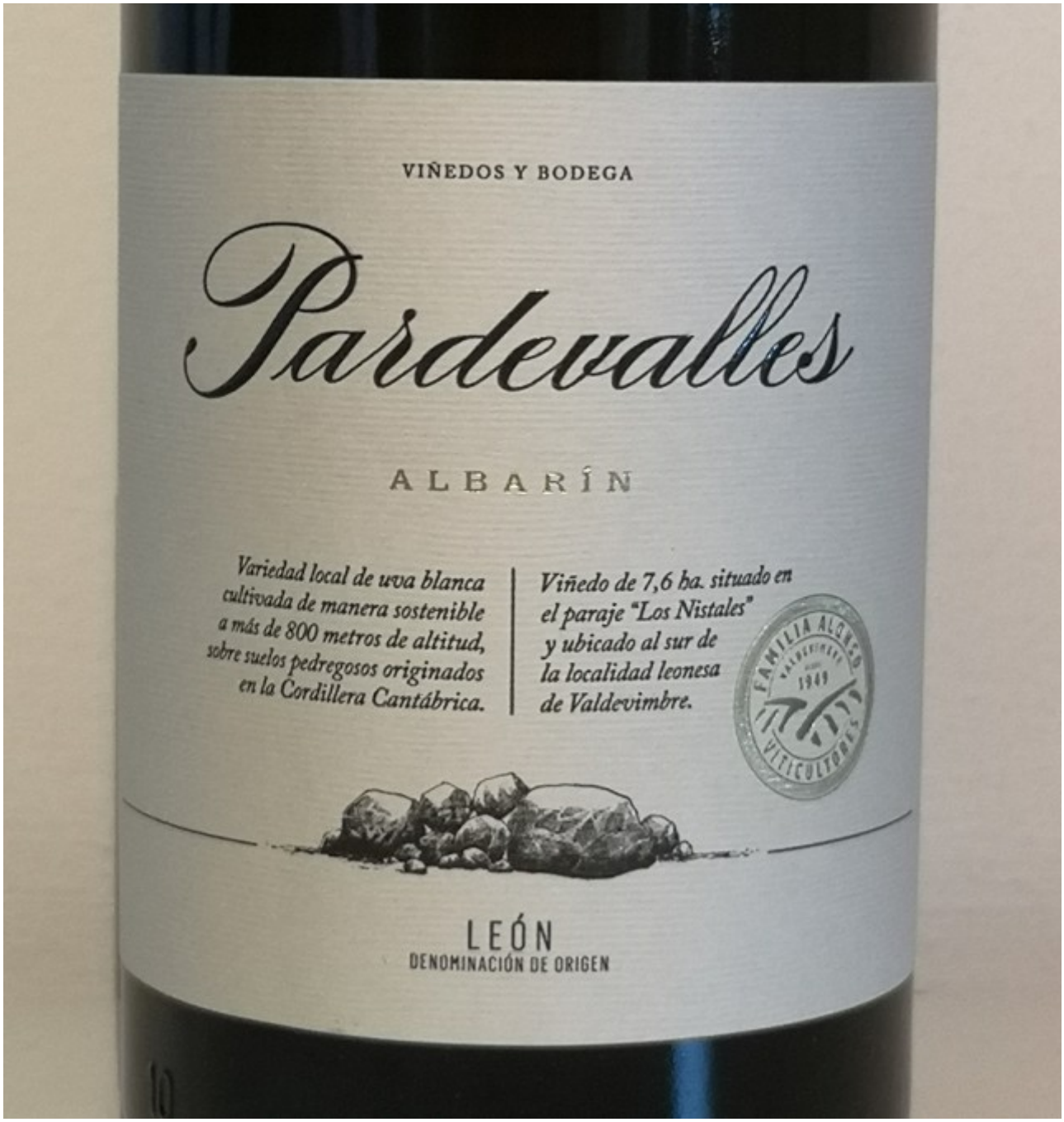
Compra del vino en:

https://www.pardevalles.es/tienda/

https://pequenasdos.com/compra-vino/


alles · Pardevales


VIÑEDOS Y BODEGA
Pardevalles


VIÑEDOS Y BODEGA
Pardevalles
ALBARÍN
Variedad local de uva blanca cultivada de manera sostenible a más de 800 metros de altitud, sobre suelos pedregosos originados en la Cordillera Cantábrica.
Viñedo de 7,6 ha. situado en el paraje "Los Nistales" y ubicado al sur de la localidad leonesa de Valdevimbre.
FAMILIA ALONSO
1949
VITICULTORES
LEÓN
DENOMINACIÓN DE ORIGEN


VIÑEDOS Y BODEGA
Pardevalles
ALBARÍN 2019
Maceración prefermentativa y fermentación a baja temperatura. Criado sobre sus lías finas durante 2 meses.
Elaborado y embotellado por: Pardevalles S.L., R.E. nº 5.738 LE Valdevimbre, León, España.
www.pardevalles.es
FAMILIA ALONSO
VALDEVIMBRE
1949
VITICULTORES
LOTE: L-4205
13% vol.
LEÓN
Denominación de Origen
75cl.
PRODUCTO DE ESPAÑA. PRODUCT OF SPAIN.
CONTIENE SULFITOS. CONTAINS SULPHITES.
CONTIENT SULFITES. ENTHÄLT SULFITE.
8 437002 702014
LEÓN
A19 323155
BLANCO
COSECHA
2019