vinetur

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

jueves 18 de febrero de 2021

ESCRITO POR MARTA GARRIDO

El vino, desde sus principios, ha sido símbolo de alegría, y hoy en día, además, un placer, que hace que podamos disfrutar de momentos especiales, sin tener que esperar a ningún tipo de ocasión "importante de celebración" para beberlo.

Para nuestros abuelos era inconcebible no tomar vino en las comidas, y en aquél entonces, aquellos vinos, no eran mucho más que claretes (I), del año, fermentados en depósitos de hormigón, comprados a granel en arrobas (II).

Ahora, que todos tenemos la oportunidad de, no sólo beber vino, si no, de disfrutar de vinos de gran calidad y a precios muy asequibles, ¿vamos a dejar de tomarlo?

Este vino, lo he elegido, por dos motivos fundamentales:

1. Porque representa absolutamente el recorrido histórico de la D.O Bullas. Donde el factor "sorpresa" que vamos buscando, radica justamente en el gran desconocimiento de esta Pequeña DO, y los vinos de gran calidad-precio, elaborados con su variedad autóctona principal: la monastrell.

2. Por la utilización de cepas centenarias recuperadas.

Historia:

En el municipio de Bullas encontramos ya vestigios de la tradición vinícola de esta región de la época Romana. Por ejemplo, una pequeña escultura que apareció en las excavaciones de la Villa romana de Los Cantos en Bullas, o el sello del Castellar, alegoría a la vendimia. Ambos ejemplos de la economía y la dedicación de los

habitantes de esta tierra al cultivo de la vid y su producción elevadísima de vino.

Tengamos en cuenta que, para librar batallas, el hecho de haber consumido vino, hacía que los legionarios fuesen más bravos y valientes. O al menos, el puntito de grado alcohólico en sangre, relajaba un poco la tensión de enfrentarse en combate ante los adversarios.

Es cierto que, con la llegada del islam, la producción de vino se vio reducida, aunque como ocurrió en toda la zona conquistada, el placer de consumir vino, a veces hacía que los preceptos del Corán no se respetarán del todo, o se entendiesen de una forma algo más laxa.

Tras la Reconquista, el vino vuelve a aparecer como elemento alimenticio de primera necesidad, a veces más que el agua. Incluso las órdenes de caballería protegían las plantaciones y bodegas, ya que eran el sustento de los castillos y villas.

Si tenemos en cuenta que, en aquel entonces, la presencia de animales domésticos en las casas, cerca de pozos o arroyos, era lo más frecuente. También lo era, que el agua estuviese contaminada con Escherichia Coli. Y como aún faltarían siglos para el descubrimiento de las bacterias, y por tanto, de la forma de eliminación de éstas, con cosas tan sencillas como el simple hecho de hervir el agua antes de su consumo, beber vino, en muchas ocasiones, era considerado más sano por el simple hecho de que éste, no producía, y perdón por lo escatológico de la palabra, "cagaleras".

Al mismo tiempo, el vino se instauró como elemento litúrgico de la eucaristía, y esto dio lugar a una nueva expansión de la viticultura, sobre todo en las zonas de cultivo donde se asentaron los monasterios ya que mucha parte de sus tierras de labranza fueron destinadas al cultivo de la vid.

(I)Clarete: Para saber exactamente qué era considerado clarete, y la diferencia entre la forma de elaboración de un clarete y un rosado, podéis recuperar el artículo que publiqué el 5 de septiembre de 2018, en 5barricas: Clarete y rosado. Tradición y tendencias de mercado. https://5barricas.valenciaplaza.com/clarete-y-rosado-tradicion-y-tendencias-de-mercado/?utm_campaign=shareaholic&utm_medium=facebook&utm_source=socialnetwork&fbcli

3Av85w8ac_qhNZMi9OA4rA

Actualmente, según legislación traspuesta de la UE, ambos, en la actualidad se denominan "vino rosado".

(II) Arroba: Medida que actualmente equivale a 18 litros.

La antigüedad de los viñedos:

¿Qué aporta al vino la antigüedad de un viñedo?

En primer lugar, mucha de la madera de la vid se encuentra lignificada y aunque el viñedo haya sido cuidado o recuperado dejando suficiente paso a la savia, el flujo de ésta, está mermado. Por ello, la producción de uva de estos viñedos es mucho menor, pero el fruto es más rico en azúcares y polifenoles.

El sistema radicular de estas vides de mayor edad, es mucho más extenso y profundo, por lo que pueden nutrirse con mayor facilidad y no sufrir muchas veces tanto las inclemencias del tiempo, como pudiera ser una sequía prolongada.

La cepa vieja está totalmente aclimatada al terroir y el equilibrio entre la parte vegetativa y la fructífera es mucho mayor. Por ello, tanto el desarrollo foliar, de menor follaje, como el número de racimos y peso, de menor volumen y tamaño, se encuentran en perfecto equilibrio.

Las Reñas Selección



BODEGAS del ROSARIO

Desde 1917

Las Reñas Selección, es un vino de color granate muy intenso, con tintes violáceos, brillante y de capa alta.

De intensidad alta, con aromas de fruta negra confitada, con una nota que recuerda a los bombones de cereza con licor, se percibe olor a torrefacto, ahumado, resina y madera. Posteriormente evoluciona hacia matices de notas balsámicas, cáscara de frutos secos, y un toque lácteo, propio de la fermentación maloláctica.

La entrada en boca es potente. Es un vino robusto, con buena estructura. Carnoso, corpulento, y amplio.

Con un nivel tánico elevado, el tiempo de crianza y envejecimiento, ha dejado que los taninos maduren y ofrezcan su cara más amable, de tal forma que no produzcan sensación de astringencia o sequedad, dejando en el final de paso de boca, una sensación aterciopelada.

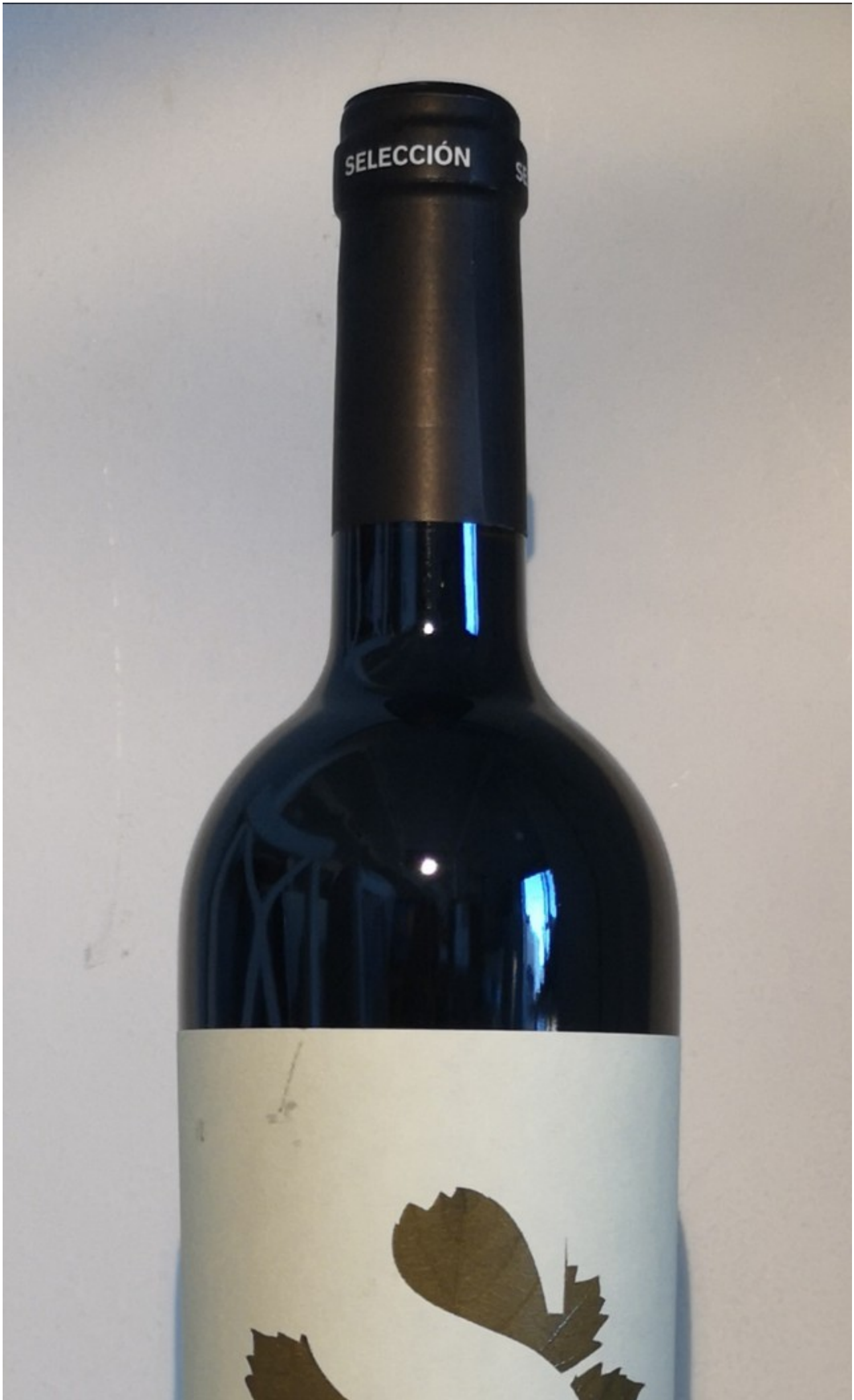
Tras el primer golpe, aparecen los sabores balsámicos, especiados, y de madera, con un final persistente.

Es un vino graso, redondo y corpulento, pero de gran elegancia y finura.

Compra del vino en:

https://bodegasdelrosario.es/store/es

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


SELECCIÓN


SELECCIÓN
LASREÑAS SELECCIÓN
Situada en el sureste de España, Bullas está dedicada al arte de la
elaboración del vino desde la época romana. Le ofrecemos un potente


LASREÑAS
MONASTRELL - SYRAH
Bullas
Denominación de Origen



LAS**REÑAS** SELECCIÓN

Situada en el sureste de España, Bullas está dedicada al arte de la elaboración del vino desde la época romana. Le ofrecemos un potente vino tinto de nuestro valle a 800 m. sobre el nivel del mar. Se trata de un imaginativo blend de Syrah y Monastrell, uvas siempre cosechadas a mano con una atención meticulosa en la producción. Rico en aromas a frutas rojas maduras, elegantes especiados, redondo y suave. Este vino es delicioso cuando se disfruta con amigos y con la mejor compañía.

Located in the southeast of Spain, Bullas is dedicated to the art of winemaking since the Roman times. We offer you a powerful red from our valley found at 800 m. above sea level. This is an imaginative blend of Syrah and the local Monastrell grape, always harvested by hand with a meticulous care in the production. With massive amount of rich, ripe, red fruits, spicy, really well rounded and smooth. This wine is delightful when enjoyed with friends and with the best company.

CONTIENE SULFITOS - KONSERVERINGSTOFFE: SULFITTER - ENTHÄLT SULFITE - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT DES SULFITES - CONTIENE SOLFITI - CONTÉM SULFITOS - SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA INNEHÅLLER SULFITER - BEVAT SULFIETEN - INNEHALLER SULFIT - SISALDAB SULFITID - SATUR SULFITI - OBSAHUJE SIRICITANY - SUDÈTYJE YRA SULFITAI - TARTALMAZ SZULFITOK - ZAWIERA SIARCZYNY - OBSAHUJE SIRICITANY - VSEBUJE SULFITI

2016

Product of Spain | Producto de España
Red Wine | Vino Tinto

R.E.: 3173/MU-ES

www.bodegasdelrosario.es

BODEGAS del ROSARIO

8 420369 000190

15% by Vol
750ml

Consejo Regulador de la Denominación de Origen

Bullas

DH 429916