vinetur

5 vinos que elevarán tus catas | Selección Wine & Brain (I)

miércoles 7 de abril de 2021

ESCRITO POR WINE&BRAIN

Como proyecto asociado a la obra de divulgación científica **Wine & Brain; ciencia, vino y reflexiones**, desarrollaremos una serie de artículos en los que mostraremos vinos seleccionados por nuestro panel de cata en función de su especial interés cultural, didáctico y sensorial.



En este aspecto destacaremos el factor cultural a través de distintas bodegas, regiones y filosofías que nos ayudarán a abordar la enriquecedora cultura del vino desde diferentes dimensiones.

- Regiones y bodegas.
- Procesos de producción
- Aprendizaje, evolución y educación sensorial.
- Descriptores de tipicidad varietal y regional.
- Contextualización del vino (perfil sensorial, filosofía de producción, singularidad, perfil de consumidor objetivo...).

Nota: A excepción de descriptores clave o especialmente singulares, evitamos desarrollar notas de cata para no condicionar la percepción (sesgo de percepción selectiva), y por tanto, la experiencia y aprendizaje del consumidor.

Selección W&B

Pureza 2019 (DO. Alicante). Pepe Mendoza Casa Agrícola.

Un concepto elaborado con moscatel, la perla de la Marina Alta, una variedad con miles de años de historia asociada a la región, tal como atestigua el yacimiento de Benimaquia, en lo alto del Montgó. Este singular vino rememora a los ancestrales, icónicos y transgresores "Vi Brisat", alcanzando una excelente interpretación de estos "blancos con alma de tinto" a través de un meticuloso trabajo en la viña y una elaboración artesanal.

Afinado sobre lías, encontramos un vino equilibrado y amplio en boca con descriptores que trasladan, de forma honesta y fidedigna, tipicidad varietal y regional. Destacan sus aromas limpios, especialmente interesantes para el aprendizaje sensorial, con recuerdos florales de lavanda y rosas secas, fruta blanca e incluso sutiles notas de frutos secos. Una mirada al pasado con visión de futuro.



Garnata Tinto Selección especial 2015 (D.O. Granada). Bodegas Fontedei.

Elaborado con garnachas de más de 40 años, y bajo filosofía de bajo rendimiento, desarrolla la fermentación alcohólica y maloláctica en tinos de roble francés. Bajo la filosofía "reserva" y con notable capacidad de envejecimiento y evolución en botella, permanece 12 meses en barrica de roble francés de diferentes tonelerías y tostados.

Como nota técnica, cabe destacar que nos encontramos ante una acidez de garnacha de 7,2 gr/litro, por lo que, con la predisposición adecuada, encontraremos una experiencia sensorial singular y un interesante aprendizaje. Además, presenta un elegante fondo mineral por lo que, con el entrenamiento apropiado, podremos identificar turba, piedra seca y mina de lápiz.



Mirapies 2014 (D.O. Navarra). Bodegas Ochoa.

Un vino de "selección de suelos" ya que integra uvas de tres parcelas diferentes bajo una rigurosa filosofía de zonificación. Es un tinto orientado a un perfil de consumidor de corte moderno que busca perfiles sensoriales actuales aunque siempre bajo la mpronta de respeto por la viticultura, el origen y la tradición.

Elaborado a partir de un coupage de tempranillo, merlot y cabernet sauvignon, con 15 meses en barricas de roble francés y americano, encontramos un vino redondo en boca, bien estructurado en el que se mantiene con acierto el carácter frutal a la que vez que se integran taninos sedosos, interesantes notas de crianza y un sensible postgusto.



TN 2012 (D.O. Ribeira Sacra).Bodegas Régoa.

Mencía y alvarello procedentes de viñedos con pendientes del 80%, en tierras bañadas en su cota inferior por el río Sil. En el corazón de Amandi, en la fascinante Ribeira Sacra, región de viticultura heroica, encontramos un vino criado y fermentado durante 6 meses en barrica de roble de 300 litros de roble de Allier. Cabe destacar su acidez, bien mantenida, la cual presenta un notable interés didáctico, a la vez que se integra a la perfección con el aroma frutal intenso y el carácter "aterciopelado" de la mencía.

Otra característica sustancial es que, debido a la fina estructura alcanzada gracias a la selección de parcelas, el uso de levaduras y bacterias lácticas autóctonas, largas maceraciones y un riguroso proceso de elaboración, manteniendo el pH por debajo de 3.5, el vino se presenta sin filtrar ni clarificar. En el caso que nos ocupa, estos aspectos se convierten en factores extra de calidad, singularidad e interés sensorial.

Como nota de interés cultural, cabe indicar que la bodega se encuentra situada en un paraje natural, próxima al Santuario de Nuestra Señora de Cadeiras (s. XVIII), a escasa distancia de una oda a la naturaleza como son los acantilados que forman los Cañones del Sil en Pinol.



Acontia 12. 2014 (D.O Ribera del Duero). Bodegas Liba y Deleite.

Tempranillo con12 meses de crianza en barrica de roble "español" (Quercus petraea) procedente, principalmente, de los bosques navarros del Valle de Azkoa). Los perfiles sensoriales encontrados muestran la sinergia entre I+D+i, tradición y viticultura tradicional, a la vez que elevan el concepto de carácter identitario. El contenido tánico en elagitaninos -por norma general más alto que el de la madera de roble "americano" y menor que el de las maderas "francesas"-, favorece la integración de la fruta. En esta añada destacan cálidas y elegantes notas de grosella y cereza, así como notas de especias y torrefactos, encontrando un vino muy equilibrado y de especial interés sensorial y cultural.



Esperamos que nuestra selección Wine&Brain, aporte valor añadido a vuestras catas y promueva la cultura del vino desde una perspectiva amplia y transversal.

Si quieres que nuestro equipo de cata conozca vuestros vinos más singulares, contacta con Wine&Brain Project, ya que periódicamente mostraremos aquellos más destacados en función de criterios culturales y sensoriales.

Abraham Muinelo

Ingeniero

Máster universitario en enología, enotecnia e innovación

Máster universitario en administración y dirección de empresas.

Especialista universitario en análisis sensorial