vinetur

Las variedades de uva en Esencia Wines: vinos diferentes de gran calidad

martes 28 de septiembre de 2021

ESCRITO POR ESENCIA WINES



En el fascinante mundo de la enología merecen especial atención las variedades de uva que existen en el mundo, de la cual una gran parte la podemos encontrar en nuestro país. Es imprescindible conocer los diferentes tipos de uva para entender los diferentes tipos de vino. Las más conocidas son las variedades francesas, que son cultivadas en nuestro país con resultados excelentes como se demuestra año tras año en la calidad de nuestros vinos. Cada variedad de uva define unas características

determinadas en los distintos vinos elaborados, ya sea una variedad (monovarietal) o más de una (coupage) las que componen el resultado final de aroma, cuerpo y color.

Algunas variedades de uva permiten elaborar vinos sin mezcla, los monovarietales, vinos que son en sí mismos de una gran calidad y que poseen personalidad propia. Otros, sin embargo, son mejores después de haber mezclado distintas uvas. El resultado que se obtiene en el coupage mejora las cualidades de cada uno de los tipos de vino por separado. Se combinan en proporciones variables las diferentes variedades de uva para lograr el equilibrio del caldo resultante. Con el coupage además, se consiguen otras cualidades como la capacidad de envejecer bien en las barricas o disminuir la percepción de un aroma menos agradable al paladar.

Pero además de las variedades de uva la calidad de los vinos depende en gran medida de la habilidad del enólogo para decidir momentos cruciales como la plantación de las variedades, la recolección y el transporte del fruto o los diferentes trasiegos. También es el responsable de la mezcla de las diferentes uvas para conseguir los tipos de vino deseados, experimentando con distintas mezclas, en distintas proporciones y haciendo combinaciones hasta llegar al vino que se busca. Podemos decir que es fundamental una buena sintonía entre el viticultor y el enólogo para que una bodega funcione satisfactoriamente.

Por eso no es extraño que el aprendizaje enológico cuente cada vez con más aficionados. Es un desafío ser capaz de identificar, mediante el color y el sabor, la nobleza e intensidad de un vino determinado y saber si su composición se debe a una o más variedades de uva. Y es algo que cada vez fascina a más gente. Cuanto más sabemos sobre un vino más lo disfrutamos y nos permite ser capaces de apreciar todos los matices que presenta.

Las variedades de uva en ESENCIA WINES

En Esencia Wines tenemos diferentes variedades de uvas cultivadas que nos permiten elaborar varios tipos de vino de Jumilla de gran calidad, tanto blancos como tintos. Para los tintos cultivamos Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah y Garnacha y para el vino blanco Macabeo y Sauvignon-blanc.

MONASTRELL

Es una uva típica de Murcia, Cataluña y la parte sur de Valencia, aunque se cultiva en gran parte del país. Por eso está considerada la uva reina en el vino de Jumilla. Es una uva pequeña/mediana de tamaño, de color negro azulado intenso. Produce mostos muy dulces, con color y baja acidez. Da lugar a un vino tinto alto en graduación, carnoso y con mucha estructura, que se usaban tradicionalmente para vinos de menor calidad, pero que gracias a la DO vino de Jumilla ha aumentado su prestigio. Su recogida ha de ser con la maduración tardía. Esta variedad que se conoce en Francia con el nombre de mourvèdre.

CABERNET SAUVIGNON

Es la variedad de uva francesa más extendida por todo el mundo y la que se utiliza en los mejores tintos, tanto nacionales como internacionales, de fácil adaptación a toda clase de climas. El fruto es pequeño de color muy oscuro, con mucha pruina. Crece fácilmente en cualquier clima, sobre todo en los cálidos, y puede ser envejecido en barrica con excelentes resultados, lo que la hace muy apropiada para diferentes vinos coupage. Produce caldo con muchos taninos y, en caso de alcanzar la madurez, un color muy determinado. Actualmente forma junto con la Syrah y la Pinot Noir, el conjunto de variedades más demandadas en el mundo vitivinícola.

SYRAH

De origen palestino jordano hasta hace unas décadas solo se utilizaba en Francia y Australia. En España fue introducida hace relativamente poco, en 1982, y los primeros vinos monovarietales de Syrah se han producido en Jumilla y Alicante. Se aclimató perfectamente a la denominación de origen vino de Jumilla y actualmente muchos de estos vinos llevan parte de Syrah. Es una uva de tamaño pequeño/mediano, de color negro azulado intenso y abundante pruina. Da lugar a mostos muy brillantes de color rojo oscuro y de sabor suave. Los vinos son de elevada graduación alcohólica y abundancia de taninos, ligeramente ácidos y de buena calidad. Son vinos muy coloreados, intensos y aromáticos y muy apreciados en todo el mundo. Tienen un ligero toque de fruta madura y el color evoca las violetas, las grosellas y las moras. En los coupage combina muy bien con Monastrell, Garnacha y Cariñena.

GARNACHA

La Garnacha tinta es una de las variedades más cultivadas a nivel mundial y en la viticultura española probablemente sea la más plantada, debido a sus cepas vigorosas y de muy buena producción. El fruto es de color rojo violeta oscuro, aunque su color varía con la producción, el clima y el tipo de suelo. Produce vinos de un bonito color rojo morado, de alta graduación y acidez moderada y también es muy empleada como base para vinos rosados muy aromáticos que vinos envejecen muy rápidamente. Son vinos redondos y amables, con gran intensidad aromática.

MACABEO

Es una uva de tamaño medio grande con poca pruina. La variedad macabeo produce vinos afrutados y con aromas florales, ligeros y equilibrados en acidez (que disminuye en zonas más cálidas) y azúcar. Además, es una variedad muy polivalente que se adapta a las condiciones de cultivo para dar como resultados distintos tipos de blancos. Es muy adecuada para la fermentación tradicional en barrica.

SAUVIGNON-BLANC

Son uvas de pequeño tamaño y color verde. Da como resultado mostos ácidos con sabores a frutas verdes. Esta variedad produce blancos muy equilibrados, con aromas a hierba y hojas verdes.