vinetur

5 excusas para enamorarse del Riesling

martes 14 de marzo de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Esta variedad blanca es una de las más difundidas a nivel mundial detrás del Chardonnay y considerada una de las más "exóticas" con la que se elaboran vinos secos y dulces para consumir ahora y tras varios años de guarda.

Cuenta la historia que fue un 13 de marzo de 1435 cuando por primera vez apareció una referencia escrita sobre la variedad Riesling, originaria de la región del Rheingau alemán, aunque también es muy difundida en la vecina zona de Alsacia en Francia. Por eso cada 13 de marzo se celebra a nivel mundial el día del Riesling, uva que da vida a

vinos que se caracterizan por ser amarillos más bien pajizos (si son secos) y en boca siempre encantan por su tremenda acidez, lo que da la posibilidad de guardar los vinos por largos años.

Según cifras de 2019 de Wines of Germany, la superficie de Riesling llegaba a ocupar en ese entonnces el 25% de todos los viñedos del país, con algo más de 24 mil hectáreas, lo que equivale aproximadamente al 40% de los viñedos de Riesling de todo el mundo.

Para todos los gustos

Si hay algo que define al Riesling es la versatilidad, porque con la misma uva se puede elaborar un abanico enorme de vinos distintos ideales para satisfacer distintos consumidores o momentos de consumo. Ya que dependiendo la zona donde se cultiva la cepa y el punto de cosecha elegido se podrá dar vida desde vinos ligeros para consumir en el momento hasta vinos tremendamente complejos, elegantes y desafiantes con un increíble potencial de guarda. Será cuestión de zambullirse en las góndolas para encontrar el perfil de Riesling que andemos buscando ya que les garantizo que siempre habrá una etiqueta disponible que nos deje feliz el paladar.

Y claro que con semejante despliegue de estilos de Riesling que podemos encontrar, las alianzas gastronómicas también serán enormes. Ya que podrá acompañar a la perfección un plato protagonizado por pato o trucha y la versión bien seca gracias a su gran acidez es ideal para equilibrar las desafiantes ensaladas o por qué no un paté de pescado ahumado. También será el aliado perfecto cuando tengamos platos picantes y especiados, tablas de quesos suaves con frutos secos o vegetales asados.

Un consejo para disfrutarlo más y mejor, es beberlo siempre bien frío a unos 6°C para balancear su acidez y/o dulzor.



Si preferís vinos secos

Seguramente te vas a enamorar de esos aromas y sabores tan distintos que nos pueden llegar a recordar alima, miel o petróleo. Más allá de que en general el Riesling seco es un vino ligero y chispeante en su país de origen puede llegar a tener una acidez tan pungente que milagrosamente se equilibra de forma natural con la dulzura más intensa. Por eso un vino con unos 50 gramos de azúcar residual igualmente puede percibirse en boca como ligero, refrescante y, aunque no lo crean, también delicado.

Algo que es importante de destacar es que el Riesling es una variedad que refleja a nivel aromático muchas características del terruño. Así se podrán encontrar vinos con perfiles más minerales, alquitranados, terrosos, florales o especiados. Todo depende de dónde venga.

Si sos más de vinos dulces

Ahora bien, si sos del team #VinosDulces el Riesling también podrá contentarte. En general el Riesling dulce se elabora con la ayuda de la botrytis cinerea o podredumbre noble, el hongo que deshidrata la uva y le otorga a la vista un aspecto desagradable pero que al mismo tiempo dentro de la baya concentra la dulzura y la acidez generando vinos que nos pueden llevar sin escala directamente a las puertas del paraíso. Eso sí, la entrada no suele ser muy económica. Oz Clarke cita en su libro Uvas y vinos que una estimación realizada en el Rheingau establece el costo de producción de una botella de trockenbeerenauslese (TBA) -vinos extremadamente dulces elaborados con uvas seleccionadas totalmente deshidratadas a causa de la botrytis- en 250 euros, alrededor de 50 euros más que su precio de venta. ¿Por qué semejantes cifras? Para que tengan una idea un cosechador necesita recolectar uva durante todo un día para elaborar una sola botella de beerenauslese (vinos muy dulces y complejos que no llegan a ser TBA) y otro día para cosechar la uva de media botella de trockenbeerenauslese (ya que en general suelen encontrarse en presentaciones de 375 ml).



Si buscás algo distinto

Si tenés ganas de probar esos vinos que emocionan y enloquecen el paladar sin lugar a dudas un eiswein de Riesling será una gran alternativa. Se elabora en general en Alemania, Austria y Canadá ya que allí las viñas soportan temperaturas extremas en donde en tiempos de vendimia el viñedo llega a estar a unos -7ºC. Así el ice wine o vino de hielo al nacer de uvas literalmente congeladas, en el momento de ser prensadas el agua se separa muy fácilmente ya que se encuentra en estado sólido y como resultado queda un mosto intensamente dulce ¡y maravilloso!

Si tenés paciencia

Y si elegís un vino nacido preferentemente en una añada fría seguramente ese Riesling tendrá un potencial de guarda casi eterno.

Si pensamos en los Riesling alemanes, en general, se recomienda dejar en botella unos cuatro o cinco años los Kabinett -el estilo más suave- entre cinco y siete los Spätlese -el más ligero de los tardíos- y entre seis y diez el Auslese o los tardíos más maduros. Diez años o más solamente, los Riesling beerenauslese, los trockenbeerenauslese o los eiswein.

Algo importante, con la guarda aparece una nota a alquitrán o petróleo que a simple vista (o mejor dicho nariz) puede no parecer muy seductora pero realmente es la mismísima gloria descorchar un Riesling, servirlo en la copa y encontrar este tipo de aromas que sólo se logran con la paciencia del paso del tiempo.