

Vivimos sin misterios

Guía de marcas exclusivas

Juan Felipe
Quintero Arango
Editor

grupo **éxito**[®]



Este libro no podrá ser reproducido, ni total ni parcialmente, sin el previo permiso escrito del editor. Todos los derechos reservados.

© Juan Felipe Quintero Arango, 2021

© Grupo Éxito, 2021

Conceptualización, dirección, edición y corrección: Juan Felipe Quintero Arango

Corrección de pruebas: Silvia Vallejo Garzón

Concepto gráfico, diseño y diagramación: Melissa Gaviria Henao

Fotos: Andrés Mayr, Vincent Mokry, José Salazar, Alto Color Publicidad, Bodegas Altanza,

Establecimiento Juanicó, Nicolás Montañez, Archivo Grupo Éxito, Manuel Venturini,

Bodega Cuatro Rayas, Familia Zuccardi, Kris Gerhard, Max Delsid, Sara Matthews

Primera edición, octubre de 2021

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994.



CONTENIDO

Presentación	4
¿Nos tomamos una copa en casa?.....	5
Comprar el vino.....	6
Llegar a casa.....	8
Ahora sí, ¡a probar!	9
Un experto en la mesa.....	10
Consideraciones al pedir vino en el restaurante.....	11
Términos básicos para aprender.....	12
Los juguetes infaltables del vino	12
Chardonnay, la reina.....	13
Sauvignon blanc, así fue mi primera copa	23
Más blancos para descubrir	33
Un día entre burbujas	44
Burbujas de impactante <i>rosé</i>	54
La copa en rosa.....	63
Pinot noir, mi dama ideal	76
Merlot, las primeras copas.....	85
Carmenere, pasión por descubrir	95
Malbec, ¡morochito argentino querido!.....	103
Syrah, el misterioso.....	112
Tempranillo y la gracia de madurar primero	119
Rioja desde España con pasión	128
Cabernet sauvignon, el hombre que más nos gusta.....	137
El cabernet sauvignon, un vino que invita al asado	148
Otros tintos para ampliar los momentos de disfrute.....	155
Ensamblaje, toda su magia	164
Vinos dulces, un tesoro líquido.....	177
Vinos en la tendencia verde.....	187
Maestro. Tributo a Mario Puchulú.....	195



¡Sin misterios!

Descorche para disfrutar con las personas de su afecto y con las comidas que más les gusten: así, sin misterios, le proponemos el vino en esta guía de 171 botellas del portafolio exclusivo del Grupo Éxito, provenientes de siete países líderes de la industria, además disponibles cerca de su casa o mediante compra virtual.

Una guía cercana, provocativa, diversa en estilos, con claves de apreciación y de servicio en casa y en restaurantes, elaborada con 38 testimonios de conocedores, que comparten sus experiencias cosechadas por todo el mundo.

También rinde tributo a Mario Puchulú. El enólogo argentino fue el corazón de Expovinos, la feria que ancla el objetivo del Grupo Éxito de incentivar la educación, la democratización y el consumo responsable del vino en Colombia.

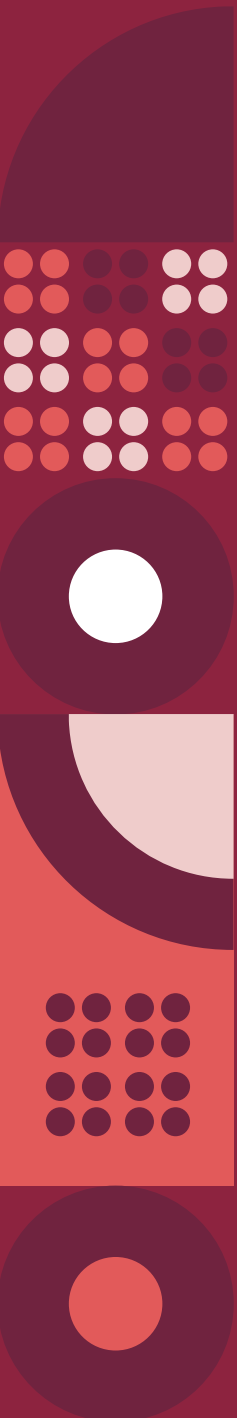
El vino nos regala momentos memorables y los expertos invitados agitaron sus copas y sus vivencias para antojar al lector y rendir homenaje a la comida cercana, la de casa y la tradicional colombiana. Maridar siempre será posible en cualquier mesa, y tenemos cien ideas para probarlo.

Le proponemos un viaje sin misterios al lado de este compañero divertido, noble, diverso y versátil. Contamos con su entusiasmo y su disposición para disfrutar con responsabilidad.

El vino sabrá convertir en favoritos todos sus momentos.

Juan Felipe Quintero Arango, periodista





¿Nos tomamos una copa en casa?

Por
Magdy Shehata
Sommelier
Claudia Arias
Periodista

Para disfrutar el vino sin la guía de un *sommelier* o las posibilidades que ofrecen bares y restaurantes, **no hay que ser un experto**. Aun así, ciertas nociones le proporcionarán una experiencia más gratificante.

Lo más importante es tener el vino adecuado para la ocasión, o, para hacerlo más simple, tener un vino para compartir. Estas son pautas sobre servicio, protocolo y apreciación de la bebida.

Comprar el vino

El Grupo Éxito cuenta con un portafolio de más de 200 vinos que le brindan múltiples alternativas. Acérquese sin temor, tome una botella y curioséela: este es el primer contacto con el vino.



Lea la etiqueta de arriba abajo para conocer la cepa (tipo de uva), la bodega donde fue elaborado el vino, el país y la región de origen y su año. Tener claro que hay cepas emblemáticas de ciertos territorios le facilitará tomar decisiones, al saber que esa uva en particular encuentra allí su mejor manera de expresarse.



Luego lea la contraetiqueta, que tiene datos como aromas y sabores, si tuvo paso por barrica y nivel de alcohol. Se cree que a mayor alcohol mejor es el vino. Falso: la expresión de calidad incluye otros aspectos.



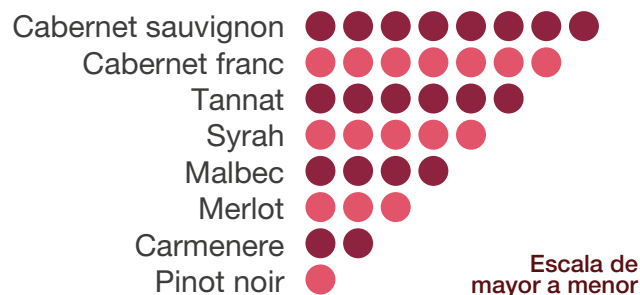
¿Cuántas botellas compro?

Una botella de 750 ml rinde de cuatro a seis copas. No sirva más de la mitad del cáliz, que puede variar según la copa. Es mejor volver a servir pronto que llenar de una vez.



Escalafón de astringencia

La astringencia es una sensación, no un sabor; algunos la confunden con el amargo en el paladar. En realidad, está relacionada con cierta sequedad y aspereza al entrar el vino en contacto con la saliva y es aportada por los taninos y la estructura. Hay cepas que tienden a dar vinos más astringentes.



Si tiene invitados

y no conoce sus preferencias elija alternativas diversas. Estarán bien un par de botellas de tinto y otro tanto de blanco, o quizás un espumoso o un rosé. Si es una comida, **acuda a las reglas básicas de maridaje:**



Espumosos: desde la champaña francesa hasta el prosecco italiano. Se sirven muy frescos como aperitivo; también para acompañar diferentes postres.



Blancos: suelen ser afrutados, ácidos y no tener guarda. Van bien con pescados y aves asadas, a la parrilla o con salsas suaves, así como con sopas y cazuelas y pastas con salsas ligeras.



Rosados: se mueven con comodidad entre los tintos y los blancos y son buenos como aperitivo o para tomar solos en un día caluroso. Acompañan bien arroces y postres elaborados con frutas.



Tintos: clásicos para las carnes rojas ya que cortan las grasas en el paladar. Un asado es para un cabernet sauvignon, un malbec o un bonarda, que también se da muy bien en Argentina.



Otra pista la da el cuerpo del vino. Si la comida es fuerte, grasa, de sabor intenso, irán mejor vinos de mayor cuerpo, que traduce mayor intensidad en boca, una bebida que se siente más a su paso por el paladar. **El cuerpo es una característica más palpable y diferenciada en los vinos tintos.**



Tintos de cuerpo medio: sangiovese, tempranillo, malbec y bonarda. Predominan notas a frutos rojos como fresa, cereza y frambuesa.



Tintos de cuerpo alto o completo: carmenere, cabernet sauvignon, merlot y syrah. Predominan notas a frutos negros como mora, agraz, ciruela y grosella.



Quando **hay paso por barricas de roble** se pueden identificar además madera y especias como clavos, canela y pimienta.

Al llegar a casa



Una duda frecuente es: **¿qué hago con las botellas? y ¿cómo y dónde las guardo?**

Por regla general, hay que tenerlas en un lugar fresco, protegidas de la luz, de movimientos fuertes y olores penetrantes. Si tienen corcho deben ir acostadas; si son de tapa rosca o tapón sintético irán de pie.

Con los vinos jóvenes para consumir pronto no hay que complicarse, si tienen guarda y serán almacenados un tiempo debe ser más cuidadoso para que no se arruinen. Si son para el día siguiente, blancos y rosados pueden ir de una vez a la nevera.



Día de la invitación

¿Cómo tener la temperatura adecuada? ¿Cuándo meter a la nevera? Si ya tiene sus vinos blancos y rosados en la nevera, es hora de poner allí los tintos también, al menos dos horas antes de ser consumidos. Si está engomado y tiene termómetro, estas son las temperaturas de servicio:



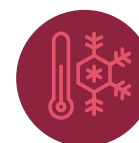
4 a 7°C

Espumosos
Champañas
Proseccos



7 a 9°C

Blancos y rosados. Los que tengan guarda en barrica se pueden servir hasta los 11°C



9 a 13°C

Tintos de medio cuerpo
Entre 16 y 18°C
Tintos de cuerpo alto

¿Cómo servirlos?

Servir bien enriquece el disfrute. Si solo tiene un tipo de copa úsela para todos. Si no tiene copas, elija vasos, ojalá cortos, y asegúrese de que los invitados tengan dónde reposarlos. ¿Por qué? Las copas se cogen de la parte baja del tallo para evitar que las manos ensucien y calienten el cáliz, y, al agitarlas, percibir nuevos aromas. Reposar el vaso ayudará a que el vino no se caliente tan pronto.



La copa de los tintos es más amplia para percibir mejor los aromas y despertar el vino.



La copa de los blancos es más pequeña porque no es necesario que se aireen.



La copa del espumoso, tipo flauta, delgada, destaca y conserva las burbujas.

Ahora sí, ¡ya probar!

En la casa la situación de consumo suele ser informal, pero cada vez que se cata un vino se puede profundizar en conocimiento para disfrutarlo más. El orden de apreciación es:



Color

El vino es una bebida para disfrutar con varios sentidos, iniciando con la vista. Incline la copa 45° sobre una superficie blanca, en el centro del líquido identificará el color característico de la cepa, y en el ribete o borde, la edad — más oscuro y apagado indica más años—. Esta escala le ayudará a identificar la edad de los tintos.

Violeta y azulados: tintos más jóvenes, con menor cuerpo, buena acidez y frescura.

Granate: tono de los tintos al inicio de su maduración, vinos con no más de tres años de guarda.

Rojo: tintos en el momento álgido de su maduración. Presentan un color brillante e intenso.

Caoba: se da en vinos con tiempos largos de guarda. Las tonalidades más vivas empiezan a apagarse, se intensifica su cuerpo y se pierden frescura y acidez.

Teja: así lucen los tintos más viejos, con tonalidades naranja, debido a largas guardas que ocasionan opacidad y pérdida de intensidad de color y de brillo.



Aroma

Con solo destapar una botella aparecen las primeras notas, que se perciben aún más al verter en vino en las copas. Para despertar otros aromas, segunda nariz, tome la copa de la parte más baja del tallo y agite suavemente, acérquela a su nariz y aspire. ¿Qué le dicen sus sentidos? ¿Qué le recuerda ese aroma?



Sabor

Hora de probar. Asegúrese de tener las papilas gustativas limpias, habiendo tomado agua o comido un trozo de pan, y llévese un trago a la boca. Permita que el vino se esparza por toda la cavidad y sienta los sabores en sus distintos puntos.



Un experto en la mesa



¿Cuándo cambiar de copas y por qué?

Si van a consumir el mismo vino todo el tiempo no es necesario cambiar de copa, pero si se están catando distintas alternativas es mejor cambiar o lavar para una correcta apreciación. Lávelas con agua tibia y jabón, póngalas boca abajo y luego seque con una toalla de algodón limpia. Hay otra opción: tenga una jarra con agua limpia y una cubeta vacía. Deseche los restos de vino en la cubeta, vierta un poco de agua y espárzala por toda la copa.



¿Cómo servir con la comida?

Si servirá una comida por tiempos para disfrutar distintos vinos en cada momento, tenga en cuenta la escala del paladar: primero se toman los suaves y se sigue este orden:



El postre puede servirse con un cosecha tardía o *late harvest*, o con un Oporto (maridaje dulce-dulce); si quiere innovar, tenga una tabla de quesos y los mismos vinos para cerrar las comidas (maridaje dulce-sal) al estilo francés.



¿Cómo guardar el vino sobrante y por cuánto tiempo?

Ideal tener una bomba de vacío o *vacuum* que le permite sacar el aire de la botella y tapparla de manera que se detenga la oxidación. Solo así, blancos, tintos y rosados podrán quedar en la nevera hasta una semana. De lo contrario, sus atributos se conservarán apenas por dos días.

¿Cuándo, cómo y por cuánto tiempo decantar?

El decantador se usa para tintos de cuerpo alto o completo con dos propósitos:

- Separar los sedimentos, si los hay
- Airear el vino para que sus cualidades se expresen mejor



Decantador y botella se inclinan unos 45° y se vierte el vino lentamente.



Deje reposar entre 30 y 45 minutos y está listo para servir.



Consideraciones al pedir vino en el restaurante



Por pequeña que sea la selección, deben tener el vino a la temperatura adecuada.



Si pide por copa deben servirle a la mesa, para asegurarse de que es lo ofrecido.



La opción de media botella evita que el vino lleve días abierto y esté oxidado.



La botella debe abrirse siempre en la mesa.



Verifique el estado del corcho. Que esté manchado de vino solo en la parte que está en contacto con el líquido indica buena conservación; si lo está en el lateral, quizás el aire pudo entrar a la botella y el vino puede haberse estropeado.



Catar es identificar defectos en el vino. Quien lo haga debe tener conocimiento. Si es inexperto, piense que no se trata de si le gusta más o menos, sino de descartar sabores desagradables o que el aspecto sea turbio.



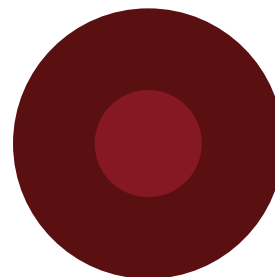
Sea media o botella completa, recíbala, lea la etiqueta como haría en la tienda. Asegúrese de que es la que pidió: nombre, año, cepa.



Si al abrir se rompe el corcho, asegúrese de que no caiga al vino, de lo contrario pida que le abran otra botella.



No deben presionarlo para que pida el vino, puede hacerlo una vez ha elegido los platos, pensando en el maridaje.



Términos básicos para aprender

Terroir: este término francés, terruño en español, alude al lugar en el cual crecen las uvas con las que se elabora un vino. No son solo características del suelo y su entorno natural, sino también los métodos, la tradición, la cultura y el esfuerzo de quienes intervienen.

Maridaje: es uno de los términos usados para establecer qué tan bien se acoplan un vino y una comida, lo cual implica considerar las características, los ingredientes y los sabores del plato, así como los matices del vino, para evitar que se anulen entre sí.

Nuevo mundo: denominación que se reserva para los vinos elaborados en América, Sudáfrica, Oceanía y en Asia (China e India). En estos países suele producirse con mayor libertad, en comparación con los clásicos europeos, al ser una industria más joven.

Viejo mundo: se refiere a vinos provenientes de Europa, donde ha habido una tradición más larga de producción. Aquí están Francia, Italia, Alemania, España, Portugal, Grecia, Hungría, Rumania, Eslovaquia y Eslovenia, entre otros países. Es una industria más normatizada por su tradición.



Los juguetes infaltables del vino

Sacacorchos: usado para destapar botellas con tapón de corcho o aglomerados. De formas diversas, el más usado es el de dos tiempos.

Cortagotas: anillo que se pone en el cuello de la botella, con un revestimiento absorbente en su interior que atrapa las gotas, para evitar manchas al servir.

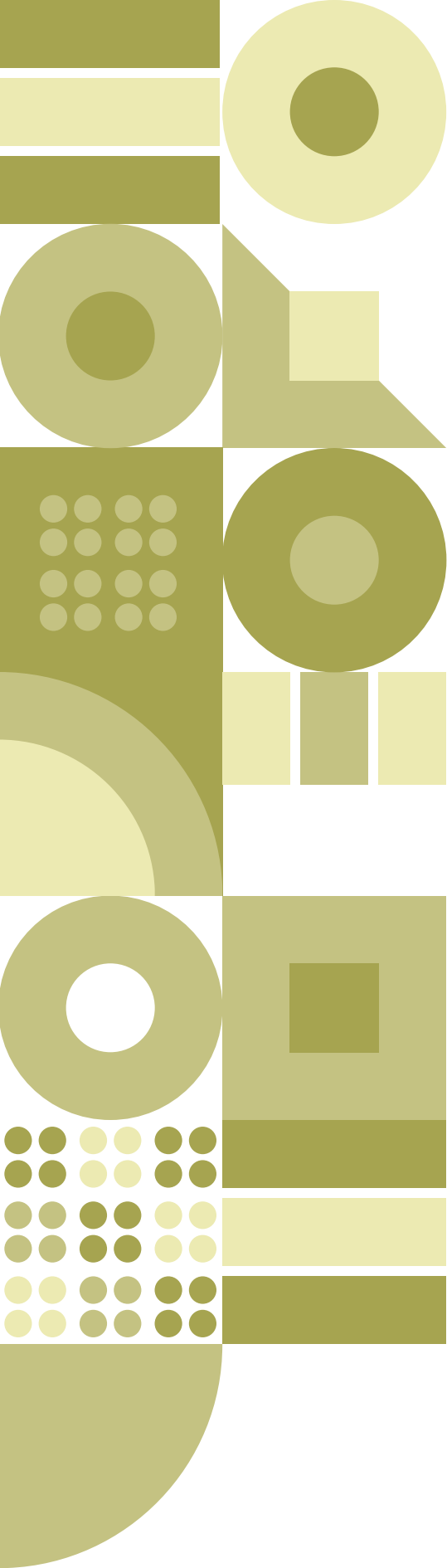
Decantador: inspirados en las ánforas romanas sirven para verter tintos de medio cuerpo o completo, con el fin de que ofrezcan sus mejores aromas.

Aireador por copa: minidecantador que se ubica entre la botella y la copa, o en el cuello de la botella, para airear el contenido y realzar aromas y sabores.

Cortacápsulas: se ajusta a la boca de la botella y tiene cuchillas para cortar la parte superior de la cápsula de hoja de estaño o plástico que protege el tapón y el vino.

Marcadores de copas: de utilidad en reuniones numerosas para identificar la copa de cada quien. De diseños muy diversos, se ubican en el tallo de la copa.





Chardonnay

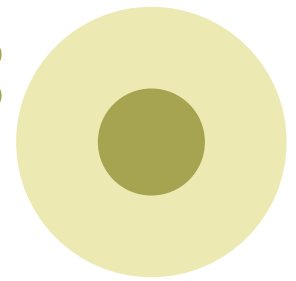
La reina

Es de las escasas cepas blancas que tolera el envejecimiento en madera, además es insumo para la elaboración de la Champaña. Es la uva blanca más cultivada en el mundo.





Por: Antonio Giraldo
Enólogo



La uva chardonnay, de acuerdo con estudios de ADN, se trata del cruce de dos viejas variedades francesas que ya se conocían en la Edad Media: la pinot noir y la ya extinta gouais blanc.

En términos de estilo existen dos grandes corrientes, ambas inspiradas en clásicos franceses: el estilo Chablis, proveniente de clima más frío, y el de la prestigiosa subregión de Borgoña, el Côte de Beaune, de vinos más amplios y cremosos. En ambos prevalece el concepto de *terroir* o, en palabras más simples, saben al lugar de donde provienen.

En Chablis el carácter que ofrece la chardonnay en sus suelos calizos no tiene parangón. Sus vinos tienen una acidez crocante y una profundidad mineral que los hace únicos. No llevan crianza en madera, sin embargo, en algunos *grand cru* es común el uso del roble.

En comparación, los vinos de la Côte de Beaune tienden a presentar mayor cuerpo, como resultado de la crianza en madera de roble. Allí se producen algunos chardonnay muy caros, como el Domaine de la Romanée Conti Montrachet, que, según expertos,



produce el mejor vino blanco seco del mundo, originario de suelos calcáreos que le dan su mineralidad reveladora.

En la región de Champaña (o Champagne, en francés) la chardonnay —generalmente en mezcla con la pinot noir y con la pinot meunier— produce algunos de los vinos de mayor jerarquía mundial. Es justo aquí en Champaña donde sale a relucir el excepcional potencial de añejamiento de esta uva. De todos los estilos de espumosos producidos en la región, los Blanc de blancs —que son elaborados 100 % a partir de chardonnay— son considerados los más longevos y con mayor potencial de guarda, llegando a su pico de complejidad décadas después de su vendimia. Pocas uvas tienen esta característica.

Una copa de chardonnay sirve como ejemplo para descubrir qué aromas en el vino provienen de la uva, cuáles son el resultado de la fermentación alcohólica o de la fermentación maloláctica y cuáles del *battonage* o del envejecimiento en barrica.

Chardonnay Santa Julia Reserva



Comprar



Variedad
Chardonnay



Origen
Valle de Uco,
Mendoza,
Argentina



Temperatura
Servir a 10°C



**Graduación
alcohólica**
13,5 %



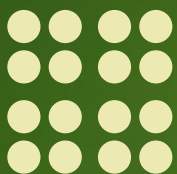
Guarda
30 % del vino tiene fermentación
en barricas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Amarillo verdoso brillante. Sus aromas recuerdan frutas blancas, manzanas y frutas tropicales, vainilla y coco. Paladar untuoso y de acidez equilibrada.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.



Las expresiones en copa de la reina

Los aromas frutales del vino dependerán del clima donde sea plantada la uva. Los descriptores en zonas frescas, que son producto de la fermentación alcohólica, recuerdan la manzana verde, los cítricos, la pera, el melón, las flores, la piña y la yesca.

En zonas más cálidas aparecen descriptores como frutas tropicales, durazno, albaricoque, banano y piña en almíbar. En general, frutas más maduras.

En la fermentación maloláctica —que es la conversión del ácido málico en láctico— el vino se suaviza, pierde su alta acidez

y experimenta un incremento de aromas cremosos y lácticos junto a un aumento de la untuosidad. Si en su copa encuentra recuerdos a mantequilla, crema o yogur, estos se deben a este tipo de fermentación.

Al final de la fermentación alcohólica el vino permanece en contacto con las levaduras. Algunos enólogos deciden remover las levaduras en el vino con cierta frecuencia —algunas bodegas lo hacen a diario—. Esta práctica se llama *battage* y ayuda a liberar compuestos que darán más complejidad al perfil aromático del vino y aportarán aromas a pan, galletas y tostadas.



Grand Estates Columbia Crest Chardonnay



Comprar



Variiedad
Chardonnay



Origen
Paterson, Washington,
EE. UU.



Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
13,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Fresco aroma a manzanas, peras y melones, más caramelo. Sabor a frutas maduras y mantequilla, además de una vívida acidez.

Classic Club Des Sommeliers Chardonnay



Comprar



Variiedad
Chardonnay



Origen
Valle Central, Chile



Temperatura
Servir a 10°C



Graduación alcohólica
13,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo con reflejos dorados. Aromas a frutas blancas, flores, notas lácteas y caramelo. Sabor fresco.

Sostenibilidad

Vino apto para veganos.

Chardonnay Roble Pueblo del Sol



Comprar



Variiedad
Chardonnay



Origen
Canelones, Uruguay



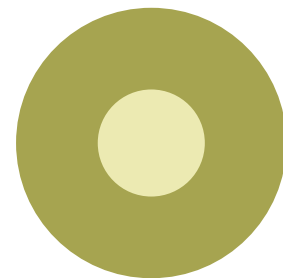
Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo dorado claro. Aromas de frutas blancas maduras con tonos levemente tostados. De sabor intenso, fresco, muy frutal, de buena acidez.



Fuego Austral Chardonnay



Comprar



Variedad
Chardonnay



Origen
Valle Central,
Chile



Temperatura
Servir a 8°C



**Graduación
alcohólica**
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Amarillo brillante con tintes verdosos. Revela mineralidad y aromas a piña. En boca es delicado, fresco y afrutado.

Se estima que en los viñedos del mundo hay 160.000 hectáreas cultivadas con parras de chardonnay; de ellas, 50.000 están ubicadas en Francia.

Copas inolvidables

Mi primera experiencia con vinos de esta cepa fue en 1976, siendo estudiante de enología en la Universidad de Budapest, cuando Chateau Montelena, del Valle de Napa, de California, en el llamado Juicio de París, partió en dos la historia de la chardonnay al quedar en el primer puesto de una cata a ciegas donde se juzgaban vinos franceses y norteamericanos.

Se rompe así la hegemonía de Francia ese 24 de mayo de 1976 en la terraza del Hotel Intercontinental, en el evento organizado por el gurú de los vinos, Steven Spurrier.

Ahora, el país galo tenía que hacer algo más para sostener su categoría. Además, esta ocasión sirvió para demostrar que en el nuevo mundo se están haciendo grandes productos que pueden competir con los mejores vinos europeos. Gran acontecimiento mundial.

Aunque mis estudios los hice en un gran país vitivinícola como Hungría, con más de mil años de antigüedad en la industria, una gran experiencia con el chardonnay fue en

Chile en los años noventa cuando —llevado por el famoso Pablo Morandé— pude conocer el Valle de Casablanca y el vino Amelia, que fue el primer blanco ultrapremium de Chile. Hoy se produce en el Valle del Limarí a solo 22 kilómetros del Pacífico.

Llevo años trabajando con bodegas del Valle de Uco, en Argentina, donde se encuentran áreas como Gualtallary, paraje Altamira, considerados vinos de montaña, donde grandes enólogos como Alejandro Vigil y Sebastián Zuccardi tienen elaboraciones que alcanzan los 100 puntos. El Enemigo Chardonnay de Gualtallary obtuvo 97 puntos por James Suckling.

Para disfrutar mejor un buen chardonnay hay que tener en cuenta el estilo. Si es de Côte de Beaune, añejado en roble y cremoso, maridará muy bien con preparaciones cremosas como ensaladas con base de mayonesa, langosta, pato o conejo. Es ideal para platos con bastante cuerpo y poca intensidad de sabor como una tartaleta de papas, carnes al vapor o tortilla española.

Reserva Premier Chardonnay Carmen



Comprar 



Variedad
Chardonnay



Origen
Valle Central,
Chile



Temperatura
Servir a 12°C



**Graduación
alcohólica**
15 %

¿Qué esperar de este vino?

De color amarillo dorado brillante, posee una nariz elegante con aromas a duraznos y un toque a vainilla. Fresco y de acidez equilibrada, es agradable y fácil de beber.

Sostenibilidad

El concepto de sostenibilidad de Viña Carmen consiste en ser amigable con el medioambiente, socialmente equitativo y viable económicamente.

Carmen Insigne Chardonnay



Comprar 



Variedades
85 %
chardonnay
y 15 %
otras uvas



Origen
Valle Central,
Chile



Temperatura
Servir a 10°C



**Graduación
alcohólica**
13,2 %

¿Qué esperar de este vino?

De color amarillo oro limpio y brillante. En nariz presenta notas de duraznos y bananos, más toques cítricos, además de vainilla y caramelo. En boca expresa volumen y cremosidad, dulzor y acidez.

Sostenibilidad

El concepto de sostenibilidad de Viña Carmen consiste en ser amigable con el medioambiente, socialmente equitativo y viable económicamente.

El estilo tipo Chablis, sin añejamiento en barricas y con acidez más fresca y elevada, ofrece un maridaje ideal con pescados fritos, patacones, mariscos en salsas cítricas y ceviches.



Maridaje cercano

Por supuesto, la gastronomía colombiana y el chardonnay son grandes amigos. Pruébalo con trucha, jaiba gratinada, sopa de pescado, róballo apanado, cazuela de mariscos, tamal, ajiaco y mondongo.

Un chardonnay fue el protagonista del famoso Juicio de París, el 24 de mayo de 1976. En una cata a ciegas entre expertos, un ejemplar californiano se quedó con el primer puesto del concurso y rompió la hegemonía de Francia.

“

Todos los días buscamos un momento para romper nuestra rutina, crear algo diferente y conectarnos con lo que más disfrutamos. En el Valle de Casablanca, donde creamos Céfiro Cool Reserve Chardonnay, el viento sopla todos los días desde el océano Pacífico y genera condiciones únicas para la producción de los mejores vinos de clima frío. Nuestro chardonnay invita a aventurarnos, a disfrutar del entusiasmo por la vida y a atesorar esos momentos que rompen con la rutina y el estrés de la vida moderna a través de nuestras pequeñas pasiones”.

Francisco Larrondo, Viña Casablanca

Céfiro Cool Reserve Chardonnay



Comprar



Variedad
Chardonnay



Origen
Valle de
Casablanca,
Chile



Temperatura
Servir a 10°C



**Graduación
alcohólica**
14 %

¿Qué esperar de este vino?

Color dorado pálido y aromas a melón, manzana y pera. Paladar rico y cremoso con acidez balanceada, fresco y mineral.

Sostenibilidad

Viña Casablanca realiza la medición y neutralización de la huella de carbono, usa botellas livianas, tiene programa de reciclaje y uso eficiente de energía.

Viu Manent Gran Reserva Chardonnay



[Comprar](#)



Variedad
Chardonnay



Origen
Valle de Colchagua, Chile



Temperatura
Servir a 12°C



Graduación alcohólica
14 %



Guarda
40 % del vino durante 6 meses en barricas usadas de roble francés; el 60 % restante en cubas de acero inoxidable

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo brillante con matices verdes. En nariz tiene aromas a durazno, plátano y piña, cítricos y florales. En boca es frutal, con una rica acidez, profundo y persistente.

Sostenibilidad

Viña Viu Manent traza sus objetivos corporativos soportada en la sustentabilidad, la calidad, la seguridad alimentaria y el medioambiente.

Viu Manent Reserva Chardonnay Estate Collection



[Comprar](#)



Variedades
93 % chardonnay y 7 % viognier



Origen
Valle de Colchagua, Chile



Temperatura
Servir a 12°C



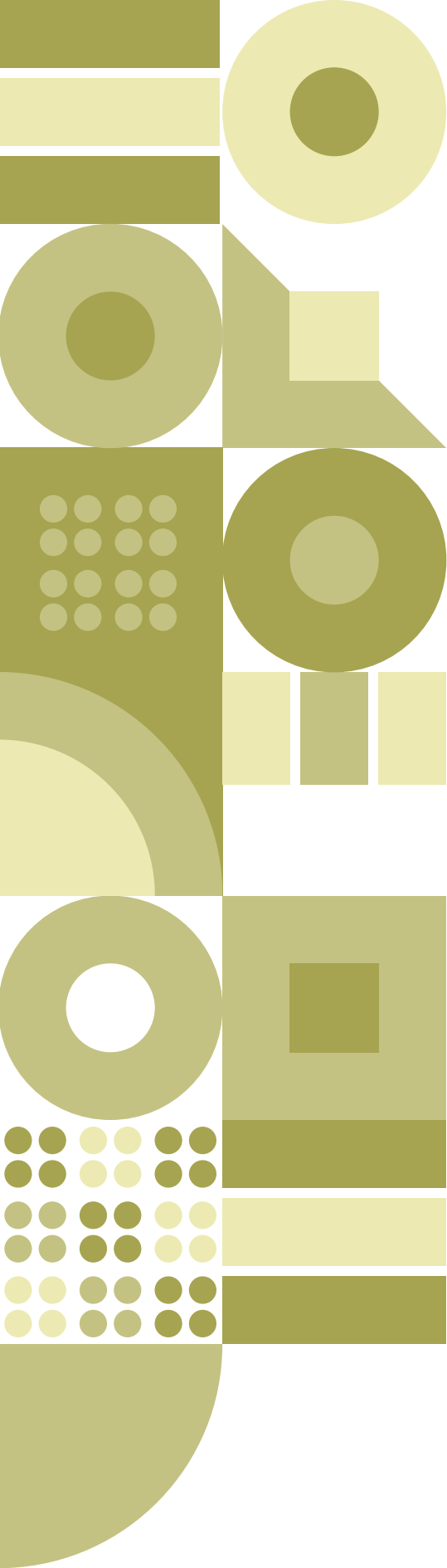
Graduación alcohólica
14 %

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo pálido, con matices verdes. De nariz expresiva a frutos cítricos, melón y flores blancas. En boca tiene gran frescura, fruta e intensidad.

Sostenibilidad

Viña Viu Manent traza sus objetivos corporativos soportada en la sustentabilidad, la calidad, la seguridad alimentaria y el medioambiente.



Sau vig non blanc

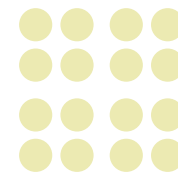
Así fue mi primera copa

Como un día de playa, un sol
resplandeciente y una brisa
refrescante y serena.





Por: Adriana Morales
Sommelier



Esta uva tiene su cuna en Burdeos, Francia; es fundamental para la elaboración de vinos en la región de Sauternes, en el mismo origen, y es cultivada, además, en Nueva Zelanda y Chile, entre otros países.

Es una uva viajera que expresa diversidad de aromas y sabores de acuerdo con el *terroir* elegido, además de comercializarse en su gran mayoría como un vino joven, expresivo y enérgico que debe ser consumido en sus primeros años después de la cosecha.

En su lugar de origen es cultivada y embotellada en su mayoría como vino joven, que expresa una línea herbal, mineral y bien definida por una acidez que se marca de principio a fin. Donde demuestra su gran expresividad y versatilidad es en Sauternes, mediante uno de los vinos más elegantes, icónicos y memorables en la historia, además de tener uno de los récords entre los más costosos del mundo.



En este estilo de vino, la variedad comparte su gloria con semillón, logrando la complejidad y la elegancia de los grandes dulces, que son más impactantes en tanto conservan una acidez que los convierte en memorables y sorprendentes. Este es uno de los vinos con los que podemos afirmar que el tiempo es su mejor aliado, ya que una vez añejado puede ser consumido muchos años después.

Aires del océano Pacífico

Mi primera copa de esta expresiva uva fue una entrada al concepto y la descripción de vinos frescos, ligeros, de acidez perdurable y refrescante. Se trata de TH Sauvignon Blanc, de la Casa Undurraga, una de las líneas más impactantes por su autenticidad y franqueza. Esta fue mi entrada a una zona geográfica cuyo clima está bien marcado por el océano Pacífico, influencia que define su frescura y delicadeza.

Es lo que podríamos llamar una verticalidad en copa, es decir, un paladar que siente el primer impacto y que luego deja que el vino se deslice amablemente produciendo una rica sensación en el recuerdo que perdura en la boca un largo rato.

Nimbus Sauvignon Blanc



Varietal
Sauvignon
blanc



Origen
Valle de
Casablanca,
Chile



Temperatura
Servir a 10 °C



**Graduación
alcohólica**
13,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo pálido con suaves matices verdes. En nariz tiene notas de lichi y maracuyá. Fresco en boca, de acidez intensa, notas minerales y exquisita textura.

Sostenibilidad

Viña Casablanca realiza la medición y neutralización de la huella de carbono, usa botellas livianas, tiene programa de reciclaje y uso eficiente de energía.



Este producto está disponible en tiendas físicas.
Encuentre aquí su almacén más cercano ➔

Lealtanza Rioja



Comprar 



Variedad
Sauvignon
blanc



Origen
Rioja, España



Temperatura
Servir a 6°C



**Graduación
alcohólica**
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo limón. Marcado carácter afrutado en nariz y en boca, destaca melón y melocotón, además de lima y piña, limón y jazmín. En boca es voluminoso y fresco.

Sostenibilidad

Altanza cuenta con el certificado V-Label de la Vegetarian European Union. Además, mantiene una producción sostenible, de respeto por la naturaleza.



Una copa de sauvignon blanc nos sorprende y refresca. Despierta los sentidos mediante colores que van desde el blanco hasta los reflejos verdosos. Y lo mejor ocurre en la nariz: aromas que recuerdan manzana verde, pera blanca y notas delicadas de pasto recién cortado, lima, maracuyá y piña. Esas notas son reforzadas en boca por una refrescante acidez, perfecta para beber al mediodía, en un clima cálido y, por supuesto, mediante un manejo adecuado: lo mejor para este tipo de vinos es un servicio bien fresco, así que es importante disponer de una hielera, y una vez abierto mantener la botella siempre dentro de esta. Una buena temperatura nos asegura la conservación de sus notas frescas y su acidez.

Una vez se descubre esta variedad, se puede viajar más allá de las notas tropicales, porque otros perfiles pueden ofrecernos hierbas diversas, inclusive uno de los descriptores más únicos o confusos, dependiendo de qué tan abiertos estemos a la diversidad aromática: el llamado “pis de gato”. Este solo será perceptible por conocedores, no es necesariamente desagradable, al contrario, es muy apreciado en su justa medida.



Gérard Bertrand Réserve Spéciale Sauvignon Blanc



Comprar ➤



Variedad
Sauvignon blanc



Origen
Pays d'Oc, Francia



Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
12,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo paja con brillo verdoso. Aromas cítricos y una pizca de mentol. En paladar proporciona frescura y vivacidad en boca.

Sostenibilidad

Gérard Bertrand aplica, desde 2002, los principios de la biodinámica a todas las viñas de sus fincas en Languedoc-Rosellón.

Siete Soles Reserva Sauvignon Blanc



Comprar ➤



Variedades
85 % sauvignon blanc,
15 % otras cepas blancas



Origen
Valle Central, Chile



Graduación alcohólica
13 %

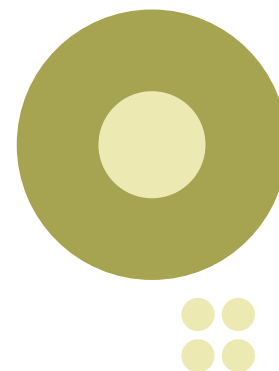


Temperatura
Servir a 8°C

¿Qué esperar de este vino?

De apariencia amarilla con notas verdosas. En nariz destacan sus expresiones minerales, cítricas y florales. En boca es refrescante y vibrante, de acidez equilibrada.

Se estima que el nombre francés *Sauvignon* se podría traducir, en términos específicos de esta uva, como “viña salvaje”, dado el carácter de la cepa.



“

Es una variedad francesa que tiene sus orígenes en Burdeos y es la cepa de vino blanco más plantada en Chile. En mi país se da muy bien en climas frescos o con proximidad a la costa. Se destacan los sauvignon blanc de Casablanca, Leyda y Colchagua Costa. La mejor manera de disfrutarlo es servido a 9°C, después de dejarlo durante diez minutos en una cubeta con agua y hielo. Se destacará por su juventud y su nariz muy aromática; por su acidez en boca, que lo hace un gran compañero de platos fríos como ensaladas, tiraditos de pescado y otros mariscos. Cada primer viernes de mayo se celebra el día de esta variedad conocida en el mundo entero”.

Rodrigo Plass, Viu Manent



Pueblo del Sol Sauvignon Blanc



Comprar ➤



Variedad
Sauvignon blanc



Origen
Canelones, Uruguay



Temperatura
Servir a 10°C



Graduación alcohólica
13 %

¿Qué esperar de este vino?

De color amarillo pálido con matices verdes. Su nariz es fresca, con notas cítricas. En boca es fresco, tierno, con buena acidez, de gran fineza.

Dark Horse Sauvignon Blanc



Variedades
Sauvignon blanc y gewürztraminer



Origen
California, EE. UU.



Temperatura
Servir a 10°C



Graduación alcohólica
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Liviano, brillante y muy refrescante. Ofrece notas a pomelo y lima verde ácida.



Este producto está disponible en tiendas físicas. [Encuentre aquí su almacén más cercano](#) ➤

Gallo Family Vineyards Sauvignon Blanc



Comprar ➤



Variedades
87 % sauvignon blanc y 14 % otras uvas



Origen
Valle Central, California, EE. UU.



Temperatura
Servir a 6°C



Graduación alcohólica
12 %

¿Qué esperar de este vino?

Notas cítricas, de lima-limón y mandarina, que se mezclan en un final seco y refrescante.



Cuestión de armonía

Y cómo no pensar en comida, en la armonía perfecta y toda la expresividad que nos abre lo mejor del menú colombiano. Siempre he considerado que la mejor forma de acercar el vino a la mesa es pensarlo también inmerso en nuestra cotidianidad, tal como lo hacen los países productores.

Una copa del extraordinario sauvignon blanc puede funcionar perfectamente con lo mejor de nuestros ceviches: camarones, salsa roja, cebolla y limón, y de otras preparaciones con pescado como un buen “salpicón”. Además de mariscos y pescados, es un vino versátil que contrarresta platos grasos con preparaciones fritas: ¡por qué no pensar en empanadas tradicionales de papa criolla y otros platos con similar potencia!

¿Hay algo que pueda salir mal con el sauvignon blanc? Como el vino es un alimento, puede sufrir los efectos del paso del tiempo, de una mala guarda o por defectos de origen. En el mercado podremos encontrar botellas de esta variedad de hasta cinco

Viña Maipo Mi Pueblo Sauvignon Blanc



Variedades

85 %
sauvignon
blanc y
15 % otras
variedades



Origen

Valle Central,
Chile



Temperatura

Servir a 10°C



Graduación alcohólica

12,4 %

¿Qué esperar de este vino?

Brillante y pálido amarillo verdoso, su aroma trae notas cítricas, con un toque herbáceo y a duraznos. En boca resulta ligero, fresco y balanceado.

Sostenibilidad

Villa Maipo apuesta por altos estándares de desempeño social, ambiental, transparencia y responsabilidad. Su huella hídrica es 47 % inferior al promedio de la industria y su huella de carbono se ha reducido un 12 %.



Este producto está disponible en tiendas físicas.

Encuentre aquí su almacén más cercano



años después de la cosecha, que todavía ofrecen un adecuado consumo; sin embargo, debemos cuidarnos y revisar que en la copa el color se siga percibiendo con brillo y limpidez, inclusive desde la botella misma.

Una de las mejores recomendaciones que puedo dar como *sommelier* y amante del vino, es que nos aventuremos cada vez más con distintos países, regiones, etiquetas y bodegas para que nuestro cuento siga creciendo. Cada vez que compramos un vino, el comensal y la industria crecen al tiempo.



Maridaje criollo

En opciones algo más elaboradas de nuestra comida colombiana, una copa de sauvignon blanc es perfecta para una trucha al ajillo o un pargo rojo.

Reserva Premier Sauvignon Blanc Carmen



Comprar



Varietades
98 % sauvignon blanc y 2 % semillón



Origen
Valle Central, Chile



Temperatura
Servir a 6°C



Graduación alcohólica
13,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Intensidad frutal con notas cítricas y florales. En boca tiene equilibrada acidez y frescor. Es liviano y fácil de disfrutar.

Sostenibilidad

El concepto de sostenibilidad de Viña Carmen consiste en ser amigable con el medioambiente, socialmente equitativo y viable económicamente.

Céfiro Cool Reserve Sauvignon Blanc



[Comprar](#)



Variedad
Sauvignon
blanc



Origen
Valle de
Casablanca,
Chile



Temperatura
Servir a 10°C



**Graduación
alcohólica**
14 %

¿Qué esperar de este vino?

Color verde amarillo pálido. De aromas frutales a durazno blanco y maracuyá con notas herbáceas y toques a rosas. En boca es fresco y de exquisita acidez.

Sostenibilidad

Viña Casablanca realiza la medición y neutralización de la huella de carbono, usa botellas livianas, tiene programa de reciclaje y uso eficiente de energía.

Viu Manent Reserva Sauvignon Blanc Estate Collection



[Comprar](#)



Variedad
Sauvignon
blanc



Origen
Valle de
Colchagua,
Chile



Temperatura
Servir a 11°C



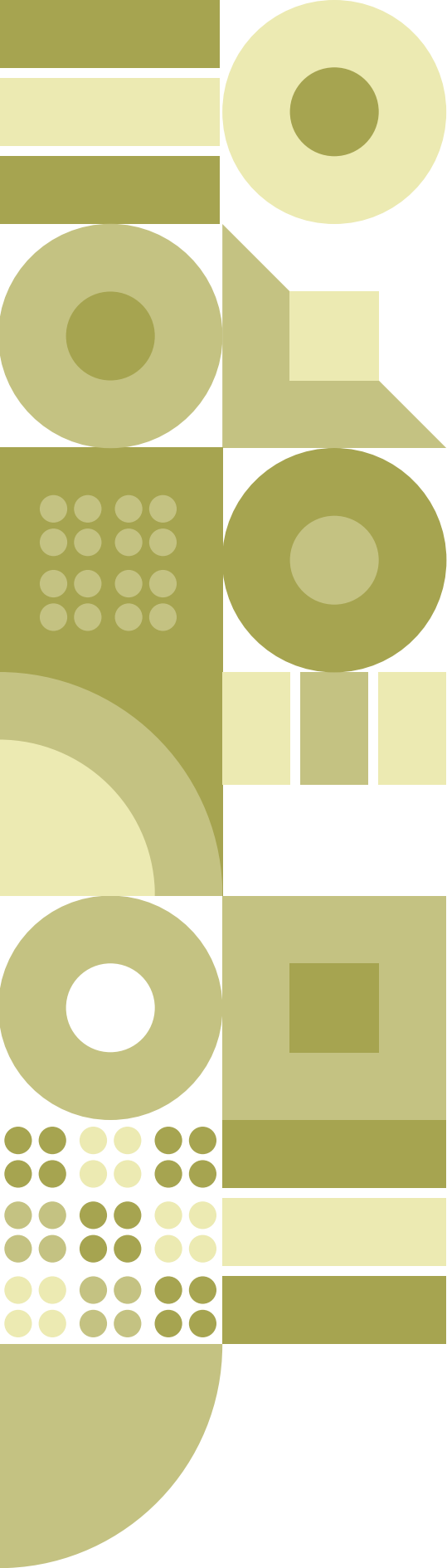
**Graduación
alcohólica**
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo pálido. Aromas como piña, durazno blanco y pera, más cítricos. En boca es fresco y de rica acidez.

Sostenibilidad

Viña Viu Manent traza sus objetivos corporativos soportada en la sustentabilidad, la calidad, la seguridad alimentaria y el medioambiente.



Más blancos

para descubrir

Si ya ha tenido muy buenas y suficientes copas de chardonnay y de sauvignon blanc, es momento de explorar otras cepas y más orígenes. Hay un mundo de delicias por descubrir.





Por: Antonio Giraldo
Enólogo

De los cientos de uvas blancas (y tintas) utilizadas para producir vino en el mundo, apenas unas pocas son plantadas en distintas partes del mundo con éxito. Estas son las llamadas variedades internacionales y su buen suceso ha radicado en adaptarse a distintos climas, suelos y latitudes para llegar a producir vinos deliciosos en lugares tan distintos y lejanos como Nueva Zelanda y Canadá, como es el caso de las famosas cepas chardonnay, sauvignon blanc y riesling.

Pero, ¿qué hay de las demás uvas? Si ya ha tenido brindis suficientes con chardonnay y sauvignon blanc y está buscando probar algo nuevo, le tengo excelentes noticias: ¡hay un mundo de delicias esperando ser descubiertas!

Una cepa, una región

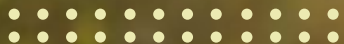
Es fácil olvidar que el vino es un producto agrícola, que cambia y que depende ciento por ciento del lugar de donde provienen las uvas, del clima, del trato y los cuidados que el viticultor les brindó durante todo el año.



En su gran mayoría, las variedades de uva suelen ser exigentes en cuanto al lugar donde se les planta, tanto así, que existen cepas que se encuentran exclusivamente en una única región: se amañaron en ese lugar y no se sienten a gusto en ninguna otra parte. Esta es la razón por la cual cepas como verdejo, grechetto, viura, torrontés, albariño, entre muchas otras, son sinónimo de las regiones donde son plantadas: si es verdejo, debe venir de la región con Denominación de Origen Rueda; si es grechetto, de la Denominación de Origen Controlada Orvieto; si es albariño, de la Denominación de Origen Galicia y norte de Portugal, y si es torrontés, de Argentina.

Por otra parte, están las variedades que, a pesar de ser versátiles y adaptarse a varios tipos de suelos y climas, no son tan conocidas como las super-famosas chardonnay y compañía. Este es el caso de la chenin blanc, originaria de la región de Loira, en Francia, pero ampliamente plantada en Sudáfrica y en Argentina; o de la pinot gris, también llamada pinot grigio, de origen francés, pero muy plantada en el noreste de Italia, Hungría, Nueva Zelanda y en el estado de Oregón en Estados Unidos.

Esta es una pequeña guía con algunas de las variedades blancas menos conocidas de España y de Italia para descubrir.



Verdejo Caballito de Mar



Comprar 



Variedad
Verdejo



Origen
Rueda, España



Temperatura
Servir a 6°C



**Graduación
alcohólica**
13,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Amarillo verdoso con reflejos acerados. En nariz es aromático, afrutado y suave. En boca es afrutado, de gran estructura y complejidad.

Sostenibilidad

Vino vegano en cuya elaboración no se emplean ingredientes de origen animal. Cuatro Rayas es una cooperativa que reúne a viticultores de más de treinta pueblos de Valladolid y Segovia y que aboga por el cuidado del medio rural y de sus habitantes.

España

La madre patria tiene una gran variedad de cepas blancas autóctonas que son usadas para producir vinos tan únicos y diferentes como el Jerez, hecho con la uva palomino, y el Cava, producido principalmente con xarel·lo, parellada y macabeo (también conocida como viura).

Viura

Plantada principalmente en la región de La Rioja DOC (Denominación de Origen Controlada) y en la zona del mediterráneo catalán y valenciano, donde se le conoce como macabeo. Esta uva produce vinos ligeros, cítricos y frescos. Es comúnmente usada en mezclas junto a la famosa sauvignon blanc. Es también una de las tres variedades utilizadas para producir el vino espumoso más famoso de España: el Cava.

Si le gustan los vinos frescos, suaves, cítricos y secos como sauvignon blanc y riesling, viura no lo decepcionará.

Airén

¿Sabía usted que airén es la uva blanca más plantada del planeta? No, no es un chiste. Airén tiene más hectáreas plantadas que chardonnay y, curiosamente, la gran mayoría de ellas están en una misma región: La Mancha, en España. Es una zona árida y cálida, localizada en la meseta de Castilla, al sur de Madrid, donde Don Quijote peleaba con los molinos de viento.

La razón por la cual esta cepa no es tan famosa como el número de hectáreas plantadas sugiere, es porque es utilizada en gran medida para producir brandy (destilado de vino) y también en mezclas. Los vinos con airén suelen ser delicados, florales y fáciles de beber. No busque grandes vinos hechos con esta uva, pero sí correctos y francos, ideales para el día a día.

Verdejo

Rueda, localizada en la comunidad autónoma de Castilla y León, al nororiente de España, es una de las regiones que más vino blanco produce en la península ibérica. De hecho, se dice que la mayoría de

Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias



[Comprar](#)



Varietal
Verdejo



Origen
Rueda, España



Temperatura
Servir a 6°C



Graduación alcohólica
13,5 %

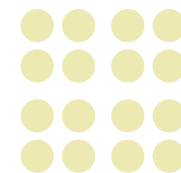
¿Qué esperar de este vino?

Procedente de viñas de más de cuarenta años. Posee un color amarillo limón con tonos verdosos. En nariz presenta hinojo y bosque. En boca es graso y largo, con mucha estructura.

Sostenibilidad

Vino vegano en cuya elaboración no se emplean ingredientes de origen animal. Cuatro Rayas es una cooperativa que reúne a viticultores de más de treinta pueblos de Valladolid y Segovia y que aboga por el cuidado del medio rural y de sus habitantes.





Cruzares Blanco



Comprar



Variedad
Airén



Origen
Valdepeñas, Castilla-La Mancha,
España



Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
10,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Vino tranquilo, color alimonado con notas afrutadas que en boca demuestran frescura y vivacidad.

vinos blancos que se sirven en los restaurantes españoles provienen de esas tierras. En Rueda, los vinos son producidos de manera exclusiva con la cepa verdejo, y como resultado en copa ofrecen acidez moderada, cuerpo cremoso y en algunos casos algo de añejamiento en barricas.

La verdejo es ideal si le gustan los vinos blancos no tan ácidos ni tan ligeros y con un cuerpo cremoso.

Albariño

Galicia, localizada justo encima de Portugal, es junto al país vasco una de las regiones más frías y lluviosas de España. Su cercanía al Atlántico y su latitud norte la convierten en origen ideal para producir vinos blancos. Y su uva reina se llama albariño, cuyos vinos saben a su origen: a mar. Brindis salinos, cítricos y refrescantes, ideales para maridar mariscos.

España, con 40,7 millones de hectolitros, es el tercer país con mayor producción en los viñedos del mundo. Italia y Francia lideran el escalafón.



Italia

La península itálica es hogar de cientos de variedades de uva autóctonas, muchas de ellas blancas. De hecho, no es común encontrar vinos italianos producidos con uvas no italianas.

Pinot grigio

Es el ejemplo perfecto de cómo los italianos hacen todo a su manera. A pesar de que la uva pinot grigio es francesa —donde se conoce como pinot gris—, los italianos no intentan copiar estilos; todo lo contrario, en Francia, los vinos con pinot gris suelen ser de un color dorado intenso, alcohol elevado y cremosidad notable, dado que las uvas son cosechadas de manera tardía para concentrar sabores y texturas.

En Italia, principalmente en las regiones de Friuli-Venecia Giulia, Trentino-Alto Adigio y Véneto, la pinot grigio es cosechada de manera muy temprana para retener acidez y producir vinos frescos,

Bajoz Blanco Malvasía



[Comprar](#)



Variedad
Malvasía



Origen
Toro, Castilla y León, España



Temperatura
Servir a 6°C



Graduación alcohólica
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Vino tranquilo. De color amarillo pálido, con reflejos verdosos. En nariz potencia intensos aromas frutales y florales a pera, manzana, pétalos secos y finas hierbas frescas. En boca es suave, sabroso y fresco.

Fauno Blanco



Comprar 



Variedad
Viura
(macabeo)



Origen
Valencia,
España



Temperatura
Servir a 6°C



**Graduación
alcohólica**
11 %

¿Qué esperar de este vino?

De color amarillo dorado, con tonos verde pálido. En nariz es delicado y frutal, con aromas a pera y piña. De sabor ligero y fresco, con buena persistencia.

Sostenibilidad

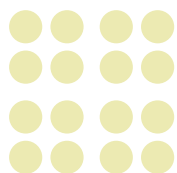
Bodegas Murviedro aboga por la viticultura y la enología sostenibles. Un buen número de sus viñedos se cultiva orgánicamente, con técnicas biodinámicas.

suaves y con cuerpo ligero, sin el más mínimo paso por barricas de roble: únicamente ofrecen fruta y frescor.

Si le gustan los vinos ligeros, cítricos y no muy aromáticos, la variedad de pinot grigio es para usted.

Grechetto

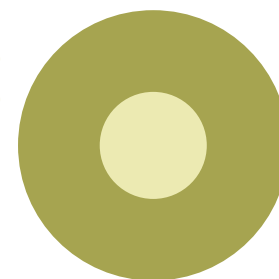
Esta uva pertenece al grupo de las cepas que se encuentran, casi que exclusivamente, en una sola región: Orvieto, una de las pocas denominaciones de origen que se extiende entre dos departamentos (Lazio y Umbría). Los vinos DOC Orvieto suelen ser mezclas de grechetto y trebbiano toscano, son vinos blancos con sabores a duraznos maduros, acidez equilibrada y cuerpo medio. Curiosamente, el estilo de los vinos de Orvieto y el de los que provienen de la región española de Rueda DO, producidos con verdejo, suelen ser parecidos. Así que, si le gusta el uno, seguro le gustará el otro también.



Glera

Detrás de cada gran vino hay una gran uva. La desconocida glera es el ingrediente principal de uno de los vinos más famosos del mundo, pero muy pocas personas lo saben. El Prosecco, que se ha convertido en uno de los espumosos más vendidos del planeta, es el resultado final. Proveniente de la región del Véneto, al noreste de Italia, el Prosecco ha seducido a la humanidad con sus sabores a pera madura, melón y flores blancas, además de ser el ingrediente estrella del famoso cóctel Aperol Spritz. Este héroe silencioso seguirá trabajando, tras bambalinas, para el deleite de millones.

Italia produce cada año 49,1 millones de hectolitros de vino en sus terruños, asociados a 200 Denominaciones de Origen Controlado.



Airén Laman



Comprar



Variedad
Airén



Origen
Uclés, España



Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
11,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color dorado brillante, fresco y afrutado. En nariz presenta notas de pera y melocotón. Vino ligero y fresco, de paso agradable.

Sostenibilidad

Finca La Estacada busca garantizar la sostenibilidad medioambiental en los procesos de elaboración, crianza y comercialización de vinos.





Carlo Rossi White



[Comprar](#) 



Variedades

Colombar y chenin blanc



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 10 °C



Graduación alcohólica

9,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color dorado, sabores a pera, notas de vainilla, frutos cítricos y un toque semidulce y de cierta acidez, con acabado crujiente.



Maridaje muy nuestro

- **Viura:** marida bien con filete de pescado a la plancha, encocado de pescado y camarón, también con arroz marinero.
- **Airén:** por ser un vino de cuerpo ligero puede acompañar pescados blancos, cebiche de róbalo, mojarra frita, ensalada con camarones y calamares.
- **Verdejo:** ideal para acompañar cazuela de mariscos, bagre en salsa y arroz con chipi chipi.
- **Albariño:** acompañante genial para sancocho de bocachico, cazuela de mariscos, bagre en salsa y calamares al ajillo.
- **Pinot grigio:** pruébelo en coctel de camarones, tartar de salmón, filete de corvina y mojarra frita.
- **Grechetto:** ideal con pescados de sabor suave, filete de tilapia, bagre en salsa, sopa de pescado y arroz con mariscos.
- **Glera:** el Prosecco, versátil y ligero, es ideal como aperitivo y también para acompañar ensalada de mariscos, arroz con mariscos, mojarra frita y calamares fritos.

“

Con un vino blanco, y más si es un Rueda verdejo, siempre quieres más. Su personalidad es perceptible en boca por su toque amargoso, su originalidad y su gran expresión frutal. El verdejo es a la comida lo que un vestido o un traje negro a la moda. Es esencial en tu armario y en tu vinoteca. Supone un acierto en una fiesta o una comida de negocios, durante el día o una reunión por la noche; en momentos solemnes o cenando con amigos. De gran versatilidad, permite acompañar un asado de cordero, platos de comida india picantes, sushi o ceviche peruano y, por supuesto, arepas, mamonas y tamales de la gastronomía colombiana”.

José-Angel Santiago, Cuatro Rayas

Barefoot Pinot Grigio



[Comprar](#)



Variedades

76 % pinot grigio, 7 % viognier y 17 % otras uvas



Origen

Valle Central, California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 6°C

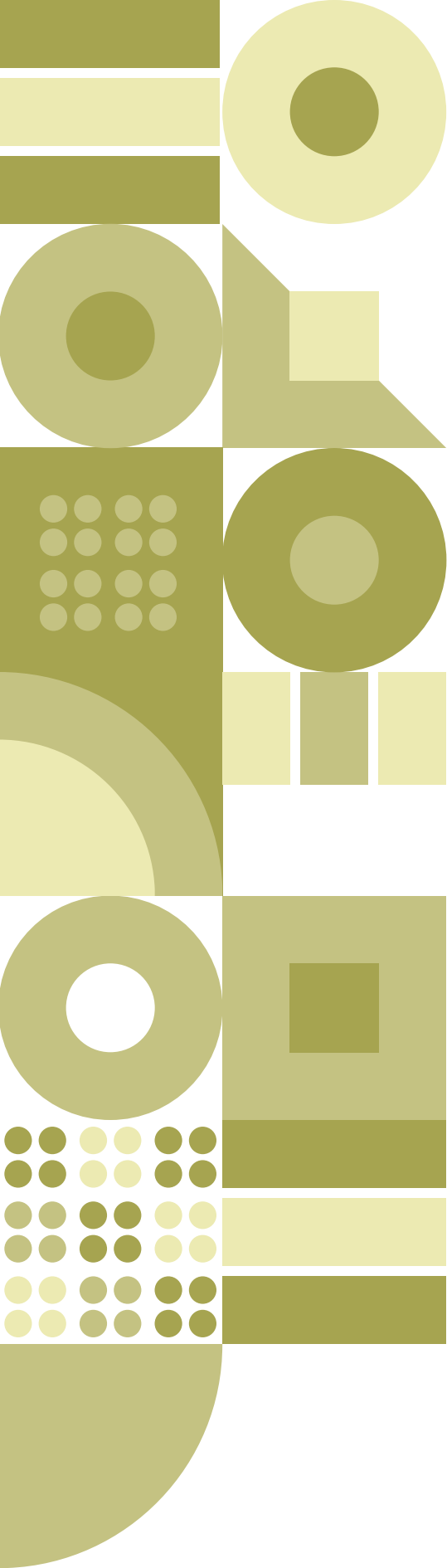


Graduación alcohólica

12 %

¿Qué esperar de este vino?

Una combinación cítrica de lima y limón, más manzanas verdes con notas dulces y un final refrescante.



Un día entre

Bur bujias

Espumosos se producen en casi todos los países elaboradores de vinos. En cada origen suelen adoptar un nombre distinto, de Champaña a Cava o Prosecco, y son los mejores amigos de los platos que tienen fama de no maridar con nada.

.....



Por: Michelle Morales
Sommelier



Los vinos espumosos, a pesar de ser los más versátiles entre todos los estilos, son muchas veces los menos comprendidos. Esto se debe, quizás, a que como se pueden elaborar de diferentes formas, es necesario tener un mínimo de información para seleccionar el que nos gusta.

Lo primero que hay que saber es que la toma de espuma se puede hacer a través de dos métodos distintos: el Charmat, en tanques de acero inoxidable, o el tradicional, dentro de la propia botella. Cada uno imprime un conjunto de aromas y de sabores distinto al producto final. En el primer caso priman la fruta y la frescura, mientras que en el segundo se destacan la levadura y las notas complejas de la crianza.

En segundo lugar, está la clasificación que se da según el nivel de azúcar que se añade al vino al momento del embotellado. Un espumoso puede tener un nivel de azúcar residual por encima de los cincuenta gramos por litro, como el caso de los doux, o no tener ninguna adición de azúcar, como sucede en los brut



nature. Entre un extremo y otro hay diferentes niveles de dulzor, los cuales se pueden resumir de la siguiente manera:

Clasificación	Gramos de azúcar residual por litro
Brut nature	Hasta 2
Extra brut	Hasta 6
Brut	Hasta 15
Extra sec	Entre 12 y 20
Sec (Seco)	Entre 17 y 35
Demi sec	Entre 33 y 50
Doux	Más de 50

Por lo anterior, si el paladar del consumidor es más dado a las bebidas secas con baja sensación de dulzor, la selección debe ubicarse entre las tres primeras categorías. Si por el contrario, lo que se busca es un vino dulce, la selección puede estar entre sec, demi sec y doux.

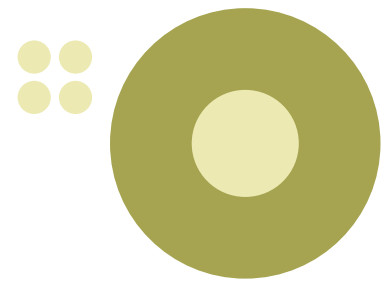
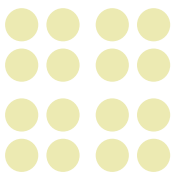
Lo tercero que hay que tener en cuenta es el lugar de origen. Espumosos se producen en casi todos los países elaboradores de vinos; sin embargo, en cada zona suelen adoptar un nombre distinto. En Francia llevan el nombre de champaña cuando son creados en esa región, o también el de cremant, cuando provienen

La temperatura recomendada de servicio de un espumante es fría. Se establece entre 7 y 9 grados, que le permitirán expresar su frescura y sus aromas.

de otras zonas del país. En España se llaman cava si son elaborados en una zona específica del Penedés, mientras que en Italia existen los franciacorta, que son de la región de Lombardía, y los prosecco, que pueden venir del Friuli-Venecia Julia o del Véneto. Además, en la región de Emilia Romagna están los lambrusco, que son reconocidos por sus versiones de uva tinta, aunque hay rosados y blancos también. En cuanto al nuevo mundo, son llamados simplemente espumosos o *sparkling wine*.

Teniendo estos tres puntos claros, el método de elaboración, el grado de azúcar y el origen, es importante precisar también en otros temas, como la mejor manera de servirlos o las ocasiones ideales para su consumo.





El servicio del vino espumoso

Las bebidas burbujeantes, en cualquiera de sus formas, representan frescura, y los vinos espumosos no se quedan atrás. Por lo tanto, y para armonizar la acidez y el dulzor que suelen tener, se deben servir fríos a una temperatura entre los 7 y los 9°C.

En cuanto a la copa, está muy bien ofrecerlos en las conocidas flautas (copas angostas y alargadas), aunque últimamente la tendencia invita a servirlos en copas con una mayor apertura como las de vino blanco.

Se recomienda que en cualquiera de los dos casos estas sean de vidrio cristalino, sin tallas o colores, con el fin de poder apreciar mejor el color, las burbujas y la corona (la espuma que hace el vino sobre su superficie). Así mismo, es recomendable tener a la mano una hielera para mantener el vino frío en botella mientras se consume. Esto especialmente en climas cálidos.

La Piuma Lambrusco



Comprar



Variedad
Lambrusco



Origen
Emilia-Romagna, Amabile, Italia



Temperatura
Servir a 10°C



Graduación alcohólica
7,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Brindis alegre, chispeante y fresco. Color amarillo paja, con finas burbujas, aroma afrutado y paladar dulce.



Itinera Prosecco DOC Brut



Comprar ➤



Variedad
Glera



Origen
Véneto, Italia



Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
11 %

¿Qué esperar de este vino?

Amarillo paja brillante, con burbujas finas y persistentes. En nariz es afrutado, con notas tostadas. Mineral y seco, en boca resulta suave y fácil de beber.

Terra Serena Prosecco DOC Treviso Extra Dry



Comprar ➤



Variedades
85 % glera y 15 % mezcla
(chardonnay, pinot bianco
y pinot grigio)



Origen
D.O.C. Treviso, Italia



Temperatura
Servir a 6°C



Graduación alcohólica
11 %

¿Qué esperar de este vino?

De color amarillo paja brillante con reflejos verdosos. Aromas a flores blancas y manzanas. Buena intensidad, de sabor fresco y elegante.

La Piuma Lambrusco



Comprar ➤



Variedad
Lambrusco



Origen
Emilia-Romagna,
Provincia di Reggio, Italia



Temperatura
Servir a 10°C

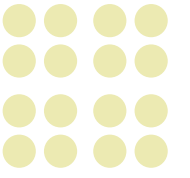


Graduación alcohólica
7,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Brindis alegre, chispeante y fresco. Color rojo brillante y de burbujas finas. De aroma muy afrutado y paladar dulce.





Santa Julia Extra Brut



Comprar



Variedades
50 % pinot noir, 35 % chardonnay y 15 % viognier



Origen
Maipú, Mendoza, Argentina



Temperatura
Servir a 6°C



Graduación alcohólica
12,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo con reflejos dorados intensos. Burbujas finas y perdurables. Aromas a frutas cítricas y durazno. En boca es armonioso, elegante y con un inigualable dulzor.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.

Momentos de consumo

Esta es quizás la pregunta más frecuente que se hace un consumidor cuando se enfrenta por primera vez a una botella de espumoso. ¿Cuál es la mejor ocasión para destaparla? La respuesta, aunque muchos crean lo contrario, es ¡siempre!

Los espumosos tienen una cualidad de la cual los demás vinos carecen y es que son los únicos con licencia para ser abiertos a primera hora de la mañana. Así es: las burbujas se pueden destapar sin pena en un desayuno para acompañar huevos en sus diferentes preparaciones. Así mismo, son un perfecto aperitivo para almuerzos al aire libre y un maridaje ideal para platos a base de mariscos y carnes blancas.

Si la ocasión es una reunión a media tarde, un Cava o un Prosecco acompañan de maravilla tortas y postres. En la noche, puede ser ideal para armonizar pasabocas antes de ir a la mesa, e inclusive hay quienes beben Champaña cuando van a una discoteca.



Si bien, durante años se creyó que las burbujas eran solo para celebraciones y brindis de ceremonias especiales, la verdad es que su versatilidad y gran variedad de estilos hacen de ellas un acompañante perfecto a cualquier hora del día y para cualquier ocasión.

Un brindis para recordar

Mi más memorable experiencia con las burbujas fue sin duda una botella de un espumoso chileno, elaborado por el método tradicional, que destapó el enólogo de la bodega, en la mitad de un viñedo en Casa Blanca, en Chile.

Hacía un frío perfecto para las viñas de chardonnay y de pinot noir que nos rodeaban, de las cuales justamente habían salido las uvas para elaborar el vino que estábamos disfrutando.

Nos sentamos en una mesa resguardada por las ruinas de una casa campesina e improvisamos un almuerzo de queso, pan y frutas, mientras que el enólogo nos contó todo acerca de la elaboración de este estilo de vino, tan aclamado y deseado en todo el mundo.

Gérard Bertrand Cremant de Limoux Brut



Comprar 



Variedades
Chardonnay,
chenin blanc
y pinot noir



Origen
Limoux,
Francia



Temperatura
Servir a 10°C



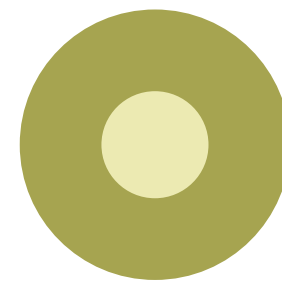
**Graduación
alcohólica**
12,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo dorado. La nariz ofrece flores blancas, miel, manzana verde y pan tostado. El paladar es elegante, fino y crujiente.

Sostenibilidad

Gérard Bertrand aplica, desde 2002, los principios de la biodinámica a todas las viñas de sus fincas en Languedoc-Rosellón.





Pino Pino Frizzante Pinot Noir



Comprar 



Variedad
Pinot noir



Origen
Lombardía, Provincia
di Pavia, Italia



Temperatura
Servir a 6°C



Graduación alcohólica
11,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Aromas cítricos, a peras y tonos florales, junto con notas de durazno. Crujiente en boca, de rica acidez y un fresco y agradable final.

Duc de París Vin Mousseux



Comprar 



Variedad
Varía entre añadas



Origen
Francia



Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
10,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Elaborado con el método Charmat, se presenta amarillo pálido con destellos brillantes. Ofrece aromas a flores blancas y un buqué de manzanas y cítricos.

Columbia Crest Domaine State Michelle



Comprar 



Variedad
Chardonnay



Origen
Columbia Valley,
Washington, EE. UU.



Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
11,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Delicados aromas a manzana verde y notas cítricas, burbuja persistente y acidez balanceada.

Club Des Sommeliers Vibrant Brut



Comprar



Varietades
Ugni blanc y
Prosecco



Origen
Serra Gaúcha,
Brasil



Temperatura
Servir a 4 °C



**Graduación
alcohólica**
11,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Brillante, de coloración amarilla tenue con reflejos verdosos y burbujas intensas y finas. Sus aromas expresan lima, manzana y banana, además de flores blancas. En boca es cremoso, con marcada y agradable acidez.

Sostenibilidad

La Vinícola Salton asume el compromiso de elaborar productos de utilización sostenible de los recursos naturales, que minimicen la generación de impactos ambientales.

Se estima que en una botella de espumante se alojan 7 millones de burbujas. Otra virtud para apreciar: entre más pequeñas y constantes, más calidad tendrá su brindis.



Maridaje

Las burbujas son grandes amigas de platos que tienen fama de no maridar con nada. Por esto, se pueden sacar como comodín ante la duda. Me resultan fantásticas con todas las preparaciones con huevo, desde su versión frita hasta la tortilla española. Otro maridaje que me encanta es disfrutar un buen paté de hígado con tostaditas de pan y un espumoso rosado y, si la ocasión es un poco más saludable, me encanta combinarlas con un buen plato de espárragos al carbón. En cuanto a la enorme variedad de la cocina colombiana, ¿quién le puede decir que no a unos chicharrones bien preparados y una copa de Cava helado?



André Brut



Comprar 



Variedades

French colombard,
burger y symphony



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 6°C



Graduación alcohólica

9,5 %

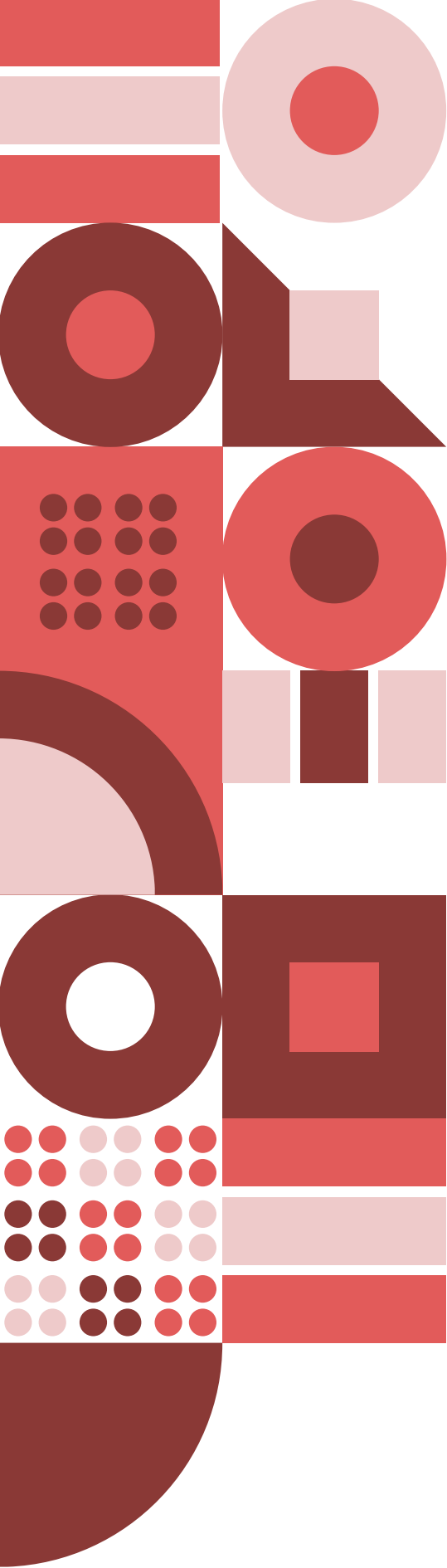
¿Qué esperar de este vino?

Espumante, afrutado, refrescante final. Color amarillo pálido con burbujas brillantes. En paladar, notas vibrantes de pera y limón, más un toque dulce con un final refrescante.

“

Tanta información, diferentes maneras de llamarlo (Champagne, espumante, *sparkling*, vino con burbujas...), diferentes formas de producirlo (Champenoise, Charmat, gasificación), diversos tipos de uvas (chardonnay, pinot noir, pinot meunier, Lambrusco...), variedad de procedencias (Italia, Francia, España, Alemania, Estados Unidos, Argentina...) y tipologías (Lambrusco, Prosecco, Cava, Champagne, Asti). Pero algo sí que es claro, no importa el nivel de conocimiento, gusto o presupuesto: siempre hay un espumante para disfrutar y del cual enamorarse. El infaltable compañero de celebraciones por siglos, que impresiona al ser humano por la procedencia natural de sus burbujas y, sin lugar a dudas, para muchos la mejor opción”.

Juan Esteban Martinez, Mondo del Vino



Bur bujias

de impactante *rosé*

Los vinos rosados en general viven un auge en el mercado, debido a su versatilidad, su frescura y su atractivo color. Su versión espumosa no es la excepción, aunque quizás entenderlos y elegir entre ellos sea un poco más confuso. Es tiempo para aventurarse a conocer y probar más burbujas rosadas.

.....



Por: Miguel Martínez
Sommelier

Dentro de la fascinante diversidad que hay en el mundo del vino, las burbujas siempre han ocupado un lugar de privilegio, con todo el misticismo que suele rondar a los mejores exponentes y que debemos en gran medida al trabajo de *marketing* que han hecho los franceses desde hace siglos.

Desde las fiestas de la corte de Versalles al degüelle con sable de botellas para celebrar las victorias napoleónicas, la Champaña se ha convertido en el vino de lujo y celebración por excelencia y ha pavimentado el camino para la gran variedad de vinos espumosos que han surgido después de ella.

Sobre los vinos espumosos debemos entender primero cómo se producen y de dónde vienen esas burbujas que tanto divierten el paladar. Para elaborar cualquier tipo de vino, hay que fermentar la uva, a través de la acción de las levaduras que transforman el azúcar en alcohol. En toda fermentación, además del alcohol, se produce gas carbónico, que en el caso de



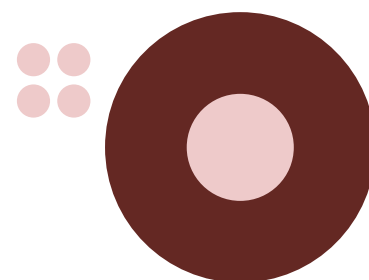


los vinos espumosos debe quedar atrapado en el vino a través de diferentes métodos. En el método tradicional (el del Cava y la Champaña) el gas se obtiene en una segunda fermentación dentro de la botella cerrada. En el método Charmat (el del Prosecco) pasa lo mismo, solo que en tanques de acero o autoclaves con presión controlada.

También se utilizan otras formas para la elaboración de espumosos, como el método Ancestral, que es el más antiguo y hoy está viviendo un importante renacimiento. En este caso, el vino fermenta una sola vez y en la mitad del proceso; cuando todavía hay azúcar y levaduras vivas en el mosto (jugo de uva), se pasa del tanque a la botella, donde termina de producirse el gas. Esta práctica es cada vez más común, principalmente en proyectos orgánicos, naturales o de mínima intervención.

La magia del color

El color de los espumosos rosados puede lograrse de diferentes formas. Por un lado, permitiendo que el mosto se tiña de rosado al macerarse con las pieles de uvas tintas; o mezclando vino blanco con una pequeña



Santa Julia Brut Rosé



Comprar



Varietal
Pinot noir



Origen
Tupungato y Maipú, Mendoza, Argentina



Temperatura
Servir a 6°C



Graduación alcohólica
12,3 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rosa salmón, con burbujas finas y persistentes. Notas de fresa, frambuesa y rosas. En boca es fresco, frutal y de acidez armoniosa.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.



Gérard Bertrand Cremant de Limoux Brut



Comprar 



Variedades
Chardonnay,
chenin y
pinot noir



Origen
Limoux,
Francia



Temperatura
Servir a 10°C



**Graduación
alcohólica**
12,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rosa salmón, aromas tostados y notas de fresa y frambuesa en boca.

Sostenibilidad

Gérard Bertrand aplica, desde 2002, los principios de la biodinámica a todas las viñas de sus fincas en Languedoc-Rosellón.

proporción de vino tinto. Esto último no está bien visto para la elaboración de vinos rosados tranquilos (sin gas), pero sí para muchos vinos espumosos, incluida la Champaña, donde después de la mezcla, el vino pasará muchos meses o incluso años en una botella. Durante este tiempo, tiene lugar un proceso llamado autólisis, en el que el vino se nutre de las levaduras muertas que quedaron de la fermentación y se hará cada vez más complejo, estructurado y untuoso. Entre más larga sea esta crianza en botella, el vino tendrá mayor complejidad.

En el caso de los espumosos rosados elaborados con el método Charmat, el proceso es mucho más rápido, pues no hay crianza en botella y el producto se embotella después de la segunda fermentación, dando como resultado vinos que destacan por su frescura y carácter frutal.

Diversos orígenes para escoger

Aunque se producen vinos espumosos en la mayoría de regiones vitivinícolas del mundo, con diferentes métodos, estilos y variedades de uva, no todos son Cava o Champaña. Estas son Denominaciones de Origen (española

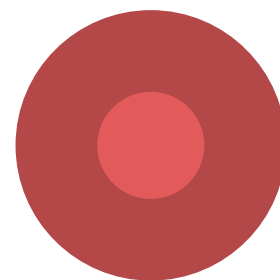


y francesa respectivamente) que protegen la identidad y la tradición de un producto ligado a un origen específico y delimitado.

Además de la Champaña, Francia produce maravillosos vinos espumosos en la mayoría de sus regiones vitivinícolas. Muchos de estos se comercializan con el nombre de Crémant, acompañados en la identificación de la etiqueta con la región respectiva.

Lombardía, Trento y Véneto, en Italia, son otras de las regiones emblemáticas por producir una gran variedad de espumantes, entre los que podemos encontrar maravillosos exponentes rosados.

Empezar a conocer los espumosos rosados a través de las etiquetas de sus regiones más emblemáticas es una gran idea, pero sin dejar de lado la enorme variedad de estilos y combinaciones audaces y no tradicionales que podemos encontrar en tantas regiones productoras del nuevo mundo, de Oregón a Chile y de la Patagonia hasta Australia.



Terra Serena Rosé Spumante



Comprar



Variación
Mezcla de uvas blancas y tintas



Origen
Veneto, Italia



Temperatura
Servir a 7°C



Graduación alcohólica
11 %

¿Qué esperar de este vino?

Espumoso rosado con tonos cereza y burbuja fina y persistente, obtenido por el método Charmat. En nariz es afrutado, con toques de fresa silvestre. En boca es fresco, delicado y armonioso.





Club Des Sommeliers Vibrant Rosé Brut



Comprar



Variedades
Ugni blanc,
Prosecco y
merlot



Origen
Serra Gaúcha,
Brasil



Temperatura
Servir a 4°C



**Graduación
alcohólica**
11,5 %

¿Qué esperar de este vino?

De color rosa cereza brillante y finas burbujas. En sus aromas sobresalen frutas rojas frescas como fresas y cerezas, además de cítricos. De gusto cremoso y acidez refrescante, perdura en boca.

Sostenibilidad

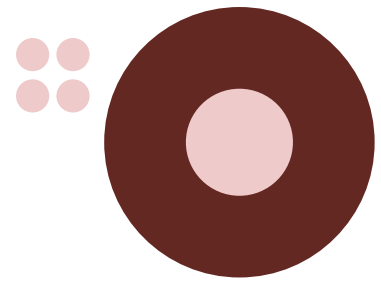
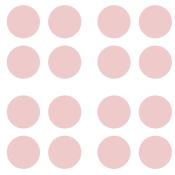
La Vinícola Salton asume el compromiso de elaborar productos con utilización sostenible de los recursos naturales, que minimicen la generación de impactos ambientales.

“

Elaborados a partir de uvas tintas, o bien mezclando vino blanco con tinto antes de generar las burbujas, los espumantes rosados ofrecen una gama de placer: de color rosa pálido muy brillante; en nariz, notas de fresas, duraznos y flores; mientras en boca pueden ser secos, que expresan matices florales y de acidez, o dulces, en balance con la frescura de la burbuja. Pueden ser elaborados por método tradicional, en el que se generan burbujas dentro de una botella cerrada a presión, o por el método Charmat, que no tiene proceso de añejamiento. En uno y otro caso se sirven fríos: a 6°C”.

Esteban Alarcón, Ernest & Julio Gallo Winery





Alternativas de maridaje

Los más delicados, secos y frescos son el acompañamiento ideal para entradas suaves y platos ligeros a base de vegetales, pescados blancos, mariscos, sushi, quesos frescos e incluso platos picantes.

Los más complejos y estructurados, esos que tienen años de crianza, acompañan gran variedad de platos. Algunos ejemplos son pescados azules, embutidos y quesos madurados o ahumados, toda clase de hongos, salsas cremosas, frutos secos y hasta carnes rojas.

Los más afrutados y dulzones, usualmente los de color más intenso, pueden ir muy bien con postres frescos, a base de frutos rojos, masas tipo galleta, crema, yogur o merengue.

Esta es una pequeña invitación a dejarse llevar por el mundo de los espumosos y descubrir un producto lleno de nobleza y versatilidad.

André Rosé



Comprar



Variedad

Mezcla de variedades seleccionadas



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 6°C



Graduación alcohólica

9,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Vino rosado espumoso elaborado con uvas blancas y tintas; de burbujas elegantes. Ofrece notas a fresas, cerezas y melocotones.





Mi experiencia wow con las burbujas rosadas

Sin duda, en la vida de un catador profesional de vinos hay muchas epifanías, pero ninguna comparable a unas burbujas rosadas que me dejaron impactado hasta el día de hoy. Corría el año 2010 y me encontraba en casa de unos amigos celebrando el triunfo de España en el Mundial de Sudáfrica. En el éxtasis de la celebración, mi buen amigo Ramiro apareció con una extraña botella de Champaña rosada y comenzó a trasvasarla a un recipiente de cristal. “Es para que se oxigene”, me dijo. Qué raro, pensé yo, la Champaña no se decanta.

Se trataba del excepcional y raro Jacques Selosse Rosé, un espumoso que realiza su envejecimiento siguiendo el tradicional sistema de criaderas y soleras de Jerez, y que por supuesto necesita una buena aireación para desplegar los aromas más complejos e inverosímiles que haya probado hasta la fecha. Es una de las botellas que uno debe probar al menos una vez en la vida.





Los de método Charmat ofrecen frescura y gran expresión de fruta; los de método tradicional presentan complejidad aromática, estructura y elegancia. En ambos habrá burbujas persistentes, una acidez refrescante y bien integrada y un equilibrio de sabores.



Maridaje

Los más delicados, secos y frescos son muy buenos aliados de ceviches, carimañolas, encocados y empanadas de jaiba. Los más complejos y estructurados podemos usarlos como aperitivo de un asado, con chorizos, chunchullo y hasta morcilla, también con tamales y empanadas de piñán, mote de queso e incluso el ajiaco. Los más afrutados y dulzones, usualmente los de color más intenso, pueden ir muy bien con merengón y la torta de tres leches.



Pino Pino Rosé Frizzante Pinot Noir



Comprar



Variedad
Pinot noir



Origen
Lombardía,
Provincia di Pavia, Italia



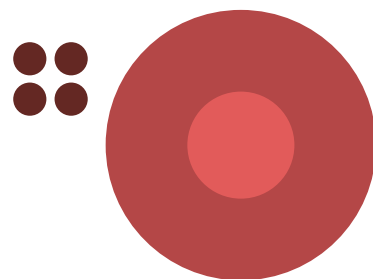
Temperatura
Servir a 6°C

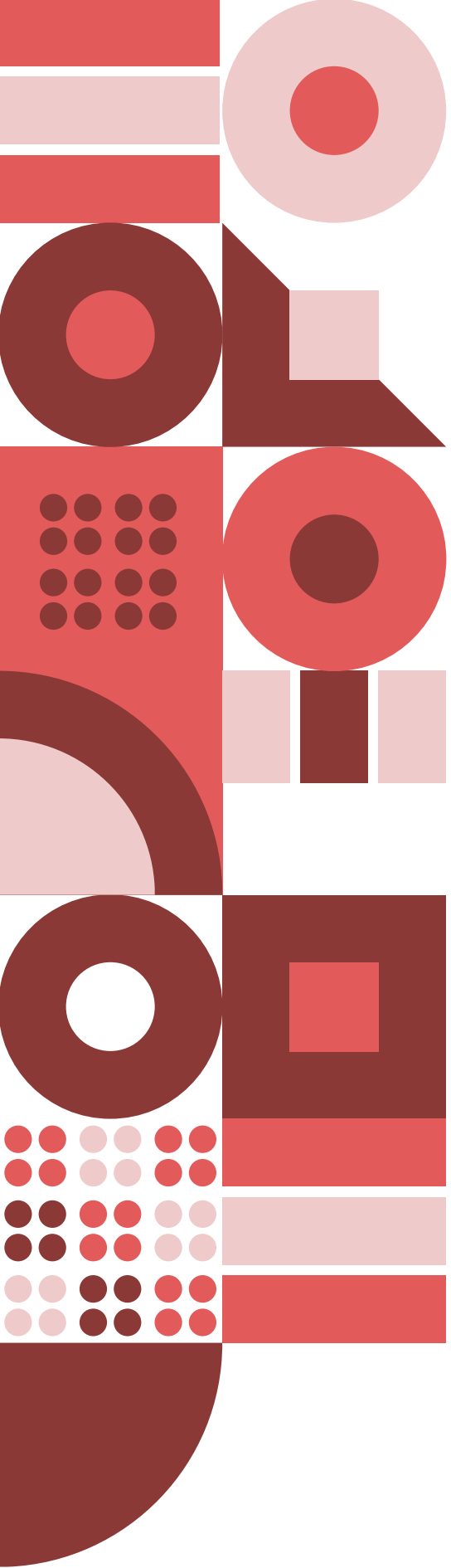


Graduación alcohólica
11,5 %

¿Qué esperar de este vino?

De acidez media y semiseco, sus sabores son cítricos. Con aromas a grosellas rojas y fram-buesas y un toque floral.



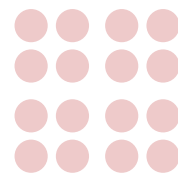


La copa en

**ro
sa**

La definición clave del vino rosado es versatilidad. Lleno de historia, recorre la mayoría de las regiones del mundo vitivinícola, con Francia como su hogar inicial.





Provenza, región de Francia, es el lugar privilegiado de los rosados icónicos, únicos y elegantes. Se encuentra al sur del país y entre las variedades más cultivadas para su elaboración cuenta con la carignan, la mourvedre y la syrah. El clima diverso y el tipo de suelos permiten que también se elaboren tintos de gran calidad, sobre todo en la zona de Bandol.

Ahora bien, en el mundo vitivinícola hay múltiples regiones que elaboran estilos diversos de rosados, casi con todas las variedades tintas que existen y con diferentes notas de color, de nariz y de paladar, lo que nos transmite una riqueza infinita.

No podemos olvidar, por supuesto, los grandes vinos espumosos que se pueden elaborar en rosado. Una de las regiones más emblemáticas del mundo, Champaña, en Francia, ostenta su propio estilo, uno de los mejores exponentes y elaborado con las tintas principales pinot noir y pinot meunier.



Por: Adriana Morales
Sommelier

Además de Champaña, Cava, en España, también tiene su propio estilo de rosado espumoso, creado con variedades foráneas como la pinot noir y la trepat, típica de la región del Penedés.

Rosado, pero no de un solo color

Ante una copa de rosado, en vista tendremos una multiplicidad de colores que van desde los pálidos piel de cebolla, cuya tonalidad nos invita a vinos delicados y elegantes, con largos finales. Luego siguen notas de color de pétalos de rosas y, finalmente, llegamos hasta los cerezas, que nos proponen notas frutales más intensas, incluso con sensaciones más complejas y, por supuesto, taninos más presentes en paladar.

La nariz de los rosados, en general, expresa frescura y versatilidad, que recuerda frutos rojos, especias muy delicadas como pimientas rosas y hasta notas florales. También está la posibilidad de percibir cierta complejidad y madurez, cuando esa misma fruta que en un principio se presenta fresca, se transforma en mermelada o confitura. Lo mejor de la nariz del vino es ir descubriendo copa tras copa.

Syrah Rosé Santa Julia



Comprar



Varietal
Syrah



Origen
Mendoza,
Argentina



Temperatura
Servir a 10°C



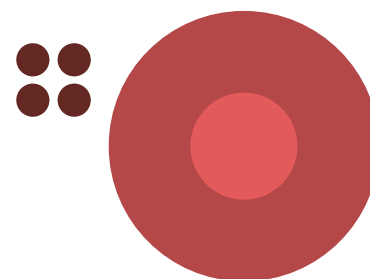
Graduación alcohólica
14 %

¿Qué esperar de este vino?

Rosa pálido con tonos salmón. Su aroma ofrece notas de fresas y frambuesas. En boca es frutal, fresco y delicado.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.



**Itynera
Nero
d'Avola
Rosato
Terre
Siciliane**



Comprar ➤



Variedad
Nero d'Avola



Origen
Sicilia, Italia



Temperatura
Servir a 10°C



Graduación alcohólica
12,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Rosado brillante con tonalidades rojas. En nariz se sienten cereza y grosella. En boca aparecen la dulzura de cerezas y fresas, notas florales y acidez refrescante.

**Dark
Horse
Rosé**



Comprar ➤



Variedades
Garnacha, barbera y pinot gris



Origen
California, EE. UU.



Temperatura
Servir a 10°C



Graduación alcohólica
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Brindis llenos de fruta con dejos de frambuesa, cítricos como naranjas, un toque de limón y notas florales.

**Pueblo
del Sol
Tannat
Rosé**



Comprar ➤



Variedad
Tannat



Origen
Canelones, Uruguay



Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
12,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rosado frambuesa intenso. De buena expresión, provocativa, con notas de fruta roja fresca. Su boca es amplia, alegre y fresca.

Alma Bohemia de Altanza



Comprar



Variedades

60 % tempranillo y 40 % viura



Origen

Rioja, España



Temperatura

Servir a 6°C



Graduación alcohólica

13,5 %

¿Qué esperar de este vino?

De color rosa salmón y carácter afrutado tanto en nariz como en boca. Presenta melocotón, con toques de cereza y banano.

Sostenibilidad

Altanza cuenta con el certificado V-Label de la Vegetarian European Union. Además, mantiene una producción sostenible, de respeto por la naturaleza.

Son rosados, pero ¿son dulces?

Antes de describir lo que pueda suceder en boca, es muy importante decir que tal vez la primera impresión en vista y en nariz nos den ideas equivocadas con respecto a los sabores del vino rosado. Nuestro imaginario puede anticipar notas dulces que no necesariamente vamos a percibir.

En cambio, podremos esperar, en términos generales, una sensación dulce que puede durar hasta dos segundos, seguida de una acidez definida que perfila el vino. Alcohol y taninos son también notas que evaluamos en los vinos rosados, tanto como en los tintos, solo que no tendrán mayor relevancia, sino, más bien, acompañarán y darán equilibrio.

Resulta paradójico que siendo uno de los estilos más fáciles de entender sea tan poco consumido en Colombia, sobre todo teniendo en cuenta que nuestra gastronomía es perfectamente combinable y resulta en una armonía magnífica. Por eso, cuando tengamos este tipo de vinos en la mesa, podremos pensar en platos que enriquezcan nuestra experiencia.



¿Pasan o no pasan por barricas? Podemos encontrar algunas opciones que pueden contener barrica, lo que hará que los vinos se vuelvan más complejos, con notas que van desde leves tostados hasta vainillas.

Un rosado es el aliado perfecto de consumo para cuando no sabemos qué llevar a una reunión a la que nos inviten ni sepamos el menú que van a servir. También es ideal como aperitivo, a una buena temperatura fresca de servicio. Por otro lado, si vamos a un restaurante y los comensales piden platos muy diversos entre sí, es una perfecta opción ya que funcionará para la mayoría de ellos.

Probar la perfecta armonía consiste en ensayar y ensayar, hasta que tengamos el resultado perfecto en nuestro recuerdo.

Barefoot Pink Moscato



[Comprar](#)



Variedades
82 % moscato y
18 % otras uvas



Origen
Valle Central, California,
EE. UU.



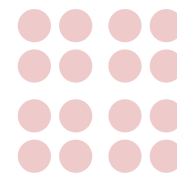
Temperatura
Servir a 6°C



Graduación alcohólica
9 %

¿Qué esperar de este vino?

Aromas y sabores que recuerdan mandarinas, naranjas y flores de jazmín, más cerezas y frambuesas.



Cruzares Vino Rosado



Comprar



Variedad
Tempranillo



Origen
Valdepeñas, Castilla-La Mancha, España



Temperatura
Servir a 14 °C



Graduación alcohólica
10,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Brillante color rosáceo con aromas a sandía y cerezas. Fresco y afrutado. En boca es equilibrado, refrescante y con un final limpio y persistente.

Bajoz Rosado Tempranillo



Comprar



Variedad
Tempranillo (tinta de Toro)



Origen
Toro, Castilla y León, España



Temperatura
Servir a 8 °C



Graduación alcohólica
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Vino tranquilo. De sugerente color rojo fresa intenso y con una gran expresión en nariz. Con marcadas notas a frambuesas y fresas. En boca es sabroso y elegante.

Château Maison Noble Bordeaux Clairet



Comprar



Variedades
75 % merlot y 25 % cabernet sauvignon



Origen
Burdeos, Francia



Temperatura
Servir a 8 °C

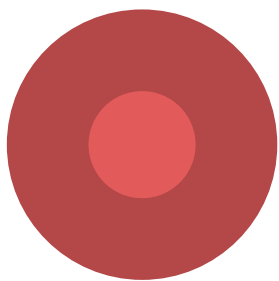


Graduación alcohólica
13,9 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rosa pálido brillante, nariz fina y seductora, muy frutal, con notas de fresa y cereza. En boca es fresco, suave y frutal.





Fauno Bobal Rosé



Comprar



Variedad
Bobal



Origen
Valencia,
España



Temperatura
Servir a 6 °C



**Graduación
alcohólica**
11,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Rojo cereza intenso. Afrutado y potente con notas de fresa, frambuesa y flores. Sabroso, muy fresco y frutal.

Sostenibilidad

Bodegas Murviedro aboga por la viticultura y la enología sostenibles y produce vinos en armonía con su entorno.

Mi recuerdo rosado, fresco y delicado

Si hay rosados que hayan marcado mi cata como profesional han sido sin duda los de Francia, en especial con un vino de Provenza llamado Eternelle Favorite, de la casa Chateau Saint Martin.

Es una combinación de grenache, cinsault y tibouren. Un fresco y delicado rosado cuyo recuerdo se queda enmarcado en la elegancia de un vino largo y persistente.

Y, por supuesto, del nuevo mundo me quedo con una de las bodegas más emblemáticas y reconocidas: Montes Cherub, un rosado de syrah que estremece por su buena acidez y cuerpo, un poco más voluminoso, y sus notas especiadas tan agradables cuando se consume fresco.

La temperatura para servir este estilo de vino son 6°C. Los más evolucionados van en copa a 18°C, que permiten percibir todos sus atributos.



Carlo Rossi California Rosé



Comprar ➔



Variedades

36 % grenache, 16 % french colombar y 48 % otras uvas



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 8°C



Graduación alcohólica

8,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Suave y agradable, se disfruta con facilidad. Refrescante, con sabores a fresas frescas, toronja y guayabas.

Gallo Family Vineyards White Zinfandel



Comprar ➔



Variedades

85 % zinfandel y 15 % otras uvas



Origen

Valle Central, California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 6°C



Graduación alcohólica

8,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Notas dulces, de cerezas y fresas. Moras y frutas tropicales culminan en un final refrescante.

Barefoot White Zinfandel



Comprar ➔



Variedades

Mezcla de zinfandel y symphony



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 6°C



Graduación alcohólica

9 %

¿Qué esperar de este vino?

Frutal y jugoso, de dulzura media. Sus aromas y sabores son de sandía jugosa y final floral y de frutos rojos.



“

Bebe rosado si estás enamorado, bebe rosado si estás cansado, bebe rosado por donde vayas y en cualquier lado, mira la vida a través de una copa de rosado porque nada hace que el futuro parezca tan de color de rosa como contemplar la vida a través de un vino del color mas apropiado: rosado”.

María Fernanda Martínez, Finca La Estacada



Maridaje

El vino rosado, por su versatilidad, es buen aliado desde nuestra famosa pechuga a la plancha, con una buena ensalada, hasta un rico pollo asado con ají, papas y plátano maduro. Por supuesto, no dejemos por fuera una buena pizza con carnes o la clásica Margarita.



Laman Rosado



Comprar



Variedad
Tempranillo



Origen
Uclés, España



Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
12 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rosa brillante. Fresco y afrutado con marcadas notas a fresas y frambuesas. En boca es amable, con una marcada acidez. Elegante y goloso.

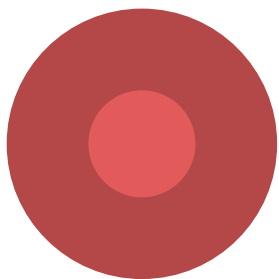
Sostenibilidad

Finca La Estacada busca garantizar la sostenibilidad medioambiental en los procesos de elaboración, crianza y comercialización de vinos.





Los rosados, que en general provienen de uvas tintas, se deben consumir en los primeros tres años después de la cosecha, cuya reseña está a la vista en la etiqueta, aunque hay ejemplos de vinos clásicos, de bodegas icónicas, que nos dejan sorpresas inolvidables de complejidad y elegancia.



Lealtanza Rioja



Comprar 



Variedad
Tempranillo



Origen
Rioja, España



Temperatura
Servir a 8°C



**Graduación
alcohólica**
14 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rosa fresa, con toques coralinos. Nariz de fresa madura, frambuesa y cereza, más banana y suaves notas lácticas y de flores herbáceas. En boca es fresco, de frutas rojas ácidas.

Sostenibilidad

Altanza cuenta con el certificado V-Label de la Vegetarian European Union. Además, mantiene una producción sostenible, de respeto por la naturaleza.



Céfiro Cool Reserve Rosé



Comprar 



Variedad
Syrah



Origen
Valle de
Casablanca,
Chile



Temperatura
Servir a 10°C



**Graduación
alcohólica**
14 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rosado intenso. Aromas frescos y dulces que recuerdan cerezas y frambuesas. En boca es equilibrado, cremoso y fresco.

Sostenibilidad

Viña Casablanca realiza la medición y neutralización de la huella de carbono, usa botellas livianas, tiene programa de reciclaje y uso eficiente de energía.



Viu Manent Reserva Malbec Rosé



[Comprar](#)



Varietal
Malbec



Origen
Valle de
Colchagua,
Chile



Temperatura
Servir a 12°C



**Graduación
alcohólica**
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Color palo rosa muy pálido y brillante. En nariz recuerda flores y frutas blancas, lichi y fram-buesa. En boca es vibrante, de rica textura, joven y jugoso.

Sostenibilidad

Viña Viu Manent traza sus objetivos corporati-vos soportada en la sustentabilidad, la calidad, la seguridad alimentaria y el medioambiente.

Gris Blanc Gérard Bertrand



[Comprar](#)



Varietal
Garnacha



Origen
Pays d'Oc,
Francia



Temperatura
Servir a 10°C



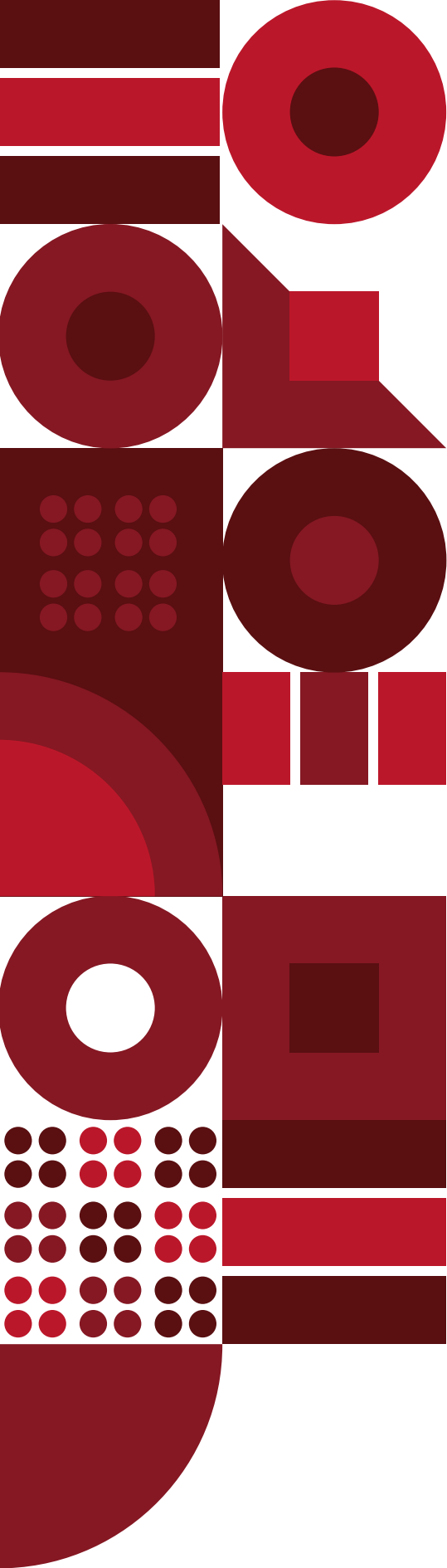
**Graduación
alcohólica**
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rosa muy pálido con matices grises y blancos. Se mezclan aromas muy dulces de frutas rojas. En boca exalta el sabor de la fru-ta, fresco y mineral.

Sostenibilidad

Gérard Bertrand aplica, desde 2002, los prin-cipios de la biodinámica a todas las viñas de sus fincas en Languedoc-Rosellón.



Pinot noir

Mi dama ideal

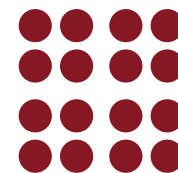
**Es una niña traviesa que hace
sufrir a más de un enólogo.**

**Caprichosa y compleja, se ha
merecido apodos como el Santo
Grial, por la dificultad para encontrar
un pinot noir de alta calidad.**





Por: José Rafael Arango
Sommelier



Emperadores, reyes, escritores y filósofos han celebrado la existencia de esta noble uva que, sin duda, produce varios de los vinos más refinados del mundo. Ya Plinio y Columela, célebres viticultores de la Antigüedad, hablan de la “Vitis allobrogica”, antepasado directo de esta variedad cuyo origen está en la Borgoña francesa. Se especula que su nombre “pinot” se debe al árbol de pino, por la compacta y cónica forma de sus racimos y “noir” por el color oscuro, pues también existen la pinot blanc y la pinot gris, conocida en Italia como “grigio”.

Desde que Felipe el Atrevido (Duque de Borgoña) en 1395 ordenó la erradicación de la cepa gamay de sus territorios para que la única uva tinta fuera la pinot noir, esta noble variedad no ha dejado de cosechar éxitos. Fue el propio Napoleón quien, como joven oficial de la Revolución francesa, confiscó al abad del Císter su propiedad de Clos de Vougeot (uno de los *terroir* sagrados de esta uva); este expolio fue aprovechado luego por el banquero del gran corso, Gabriel Ouvrard, quien se quedó con el viñedo después de Waterloo.





El propio Bonaparte ordenaba que sus tropas hicieran calle de honor a las mujeres que recogían la uva del viñedo de Chambertin, su vino favorito, como lo manifestó en muchas ocasiones, e hizo que llevaran varias botas de este vino a su exilio en la lúgubre y remota Santa Helena.

El sello francés y otras expresiones

Es Borgoña la que produce los pinot noir más reconocidos del orbe en sitios como el Côtes de Nuits, donde sus vinos presentan aromas de fresas maduras, o la Côtes Chalonnaise, de exóticas notas de tinta china.

Pero además de la Borgoña en Francia, esta cepa es cultivada en Champaña, donde produce exquisitos espumantes que cuando se vinifican sin la presencia de su hermana, la uva chardonnay, reciben el misterioso nombre de blanc o de noir. También el Loira y el Jura elaboran pinot noir.

En Europa, Alemania, Suiza, Italia, Rumania, España y Hungría vinifican excelentes exponentes de esta variedad, y en el denominado “nuevo mundo” enológico, Australia, Sudáfrica, Argentina, Chile y Estados Unidos no se quedan atrás.

Dark Horse Pinot Noir



Comprar 



Variedad
Pinot noir



Origen
California,
EE. UU.



Temperatura
Servir a 15 °C



**Graduación
alcohólica**
13,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Aterciopelado y suave, presenta notas a cerezas negras y fresas.

Sus taninos son tan suaves que a veces sus vinos son llamados “el blanco de los tintos”. También pueden ser profundos y estructurados.



Domaine de L'Aigle Pinot Noir Gérard Bertrand



Comprar 



Variedad
Pinot noir



Origen
Alto Valle del Aude, Francia



Temperatura
Servir a 12°C



Graduación alcohólica
13,5 %



Guarda
Maduración de 9 meses en barricas de roble

¿Qué esperar de este vino?

Rojo rubí y reflejos cobrizos. Predominan aromas de frambuesa y grosella y notas tostadas. Paladar afrutado y especiado.

Sostenibilidad

Gérard Bertrand aplica, desde 2002, los principios de la biodinámica a todas las viñas de sus fincas en Languedoc-Rosellón.

La pinot noir es una niña traviesa que hace sufrir a más de un enólogo. Es caprichosa y compleja y no siempre se logra el cometido en su elaboración. Esto hace que le pongan raros apodos como el Santo Grial, por la dificultad para encontrar un pinot noir de alta calidad, o Trébol de San Patricio, que con sus cuatro hojas se hace esquivo a la gran mayoría de sus consumidores.

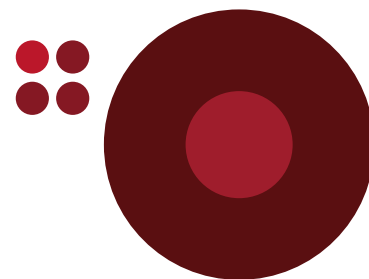
Esta variedad ha demostrado su predilección por los climas fríos, tal vez debido a su delicada piel y su excelente acidez, lo que le otorga proverbiales guardas que sobrepasan la treintena de años; sin embargo, la inmensa mayoría de vinos de esta uva deben ser consumidos jóvenes, entre los tres a cuatro años, desde la fecha indicada en la etiqueta de la botella.

Valles como Central Otago o Malborough, en Nueva Zelanda; Yarra Valley, en Australia; Oregón o Carneros, en Estados Unidos; Casablanca, Itata o Bío Bío, en Chile; y Neuquén o Río Negro, en la Patagonia argentina, se han convertido en la “casa” del pinot noir por la producción de grandes exponentes, a la par de los franceses ya mencionados.



Las cepas plantadas con pinot noir en la región de Limoux, en Francia, encuentran condiciones climáticas cercanas a Borgoña, su región de origen: una zona de lluvias regulares y una gran amplitud térmica que se expresa en el vino. Nuestro pinot noir es cautivador, de seducción inmediata, suave, afrutado y finamente especiado. Su *bouquet* es una fantasía de cerezas y especias suaves, y en boca es resplandeciente, con notas umami entre humus fresco y tocino ahumado, que bailan un alegre ballet con la cereza y naranja bigarade”.

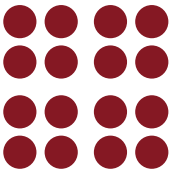
Eduardo Aguirre, Gérard Bertrand,
Château l’Hospitalet



Es una uva pálida, etérea, sensual y embriagadora, como podría imaginar uno a su dama ideal, pero a la vez es caprichosa y exigente, extremadamente difícil de vinificar, la pesadilla de cualquier enólogo, que solo logra la perfección en algunos lugares de la tierra. Es el caso de la Romanée-Conti, en Borgoña, Francia, y de 1,8 hectáreas, donde se produce un vino que induce al temor y al temblor del que hablaba el filósofo, no solo por la emoción sublime de tomarlo, sino por su precio inalcanzable, tan inalcanzable como aquella mujer de un cuadro prerrafaelita.

Por sutil y esquivo, le entregué mi corazón

Es un vino pecaminoso y fue diseñado para el placer, comenzando por su etéreo color granate, tan delicado como los labios amados. Un buen pinot noir se reconoce porque invita a tomar otra copa y a encontrar esos aromas sutiles y esquivos a mermelada de fresas, cerezas negras,



tierra mojada o petricor (el aroma que deja la lluvia cuando cesa), también champiñones, vainilla y humo cuando emparenta con el roble. Sus taninos son tan suaves que a veces son llamados “el blanco de los tintos”. En la mayoría de los casos es muy ligero, pero también puede ser profundo, complejo y estructurado, con una acidez firme y constante.

Mi primer pinot noir fue flojo y decepcionante, quise desecharlo de mis gustos, lanzarlo al Tártaro helado de la indiferencia, pero después apareció Borgoña, con su caricia sutil de dama de los años veinte, con sus guantes de seda y su penacho de plumas, y me enamoré. Luego la busqué incansable y a veces me dejaba ver su silueta en algunas botellas neozelandesas; me lanzaba miradas esquivas desde Oregón; dejaba su guante de seda en alguna playa de Leyda o de Casablanca, o algún guiño suyo desde la Patagonia argentina. No he dejado de buscarla, le entregué mi corazón y a veces en sueños me llama y me acaricia con una promesa lejana.

Pueblo del Sol Pinot Noir



Comprar



Variedad
Pinot noir



Origen
Canelones,
Uruguay



Temperatura
Servir a 12°C



**Graduación
alcohólica**
12,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Rojo rubí de buena intensidad y brillante. Nariz afrutada y sutil, de cereza silvestre y mora. En boca es elegante y suave. Tiene un recuerdo de cerezas.



Pueblo del Sol Gran Reserva Pinot Noir



Comprar



Varietalidad
Pinot noir



Origen
Canelones,
Uruguay



Temperatura
Servir a 16°C



**Graduación
alcohólica**
12,5 %



Guarda
35 % del vino pasa por madera

¿Qué esperar de este vino?

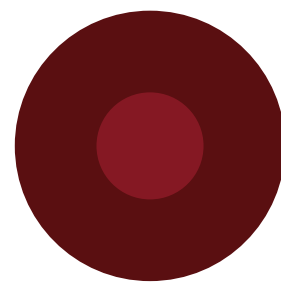
Rojo con intensidad media baja. Destaca frutos rojos como arándanos. En boca es elegante y aterciopelado, de frutos rojos.



Maridaje

Debe ser tan delicado como el vino mismo. Se conocen alternativas clásicas como el pollo al vino o al estragón, el conejo a la mostaza y el jamón asado, además, salmón, trucha o ternera bourguignon. En el escenario local no se lo pierda con un buen ajiaco o con envueltos de maíz, y recuerde que si este vino no lo hace pecar, por lo menos lo hará soñar.

Francia, con 29.738 hectáreas, y Estados Unidos, con 16.776, son los países líderes en producción de pinot noir. También se les reconoce por la calidad de los vinos creados con esta cepa.



Céfiro Cool Reserve Pinot Noir



[Comprar](#)



Variedad
Pinot noir



Origen
Valle de
Casablanca, Chile



Temperatura
Servir a 16°C



**Graduación
alcohólica**
13,62 %



Guarda
30 % de la mezcla pasa 4 meses en
contacto con roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Color cereza suave. Aromas a frutos rojos frescos y flores con notas tostadas y a tierra. En boca es fresco y elegante.

Sostenibilidad

Viña Casablanca realiza la medición y neutralización de la huella de carbono, usa botellas livianas, tiene programa de reciclaje y uso eficiente de energía.

Barefoot Pinot Noir



[Comprar](#)



Variedad
80 % pinot noir,
7 % tempranillo
y 13 % otras uvas



Origen
Valle Central,
California, EE. UU.



Temperatura
Servir a 16°C



**Graduación
alcohólica**
12,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Seductores sabores a cerezas y frambuesas y notas de vainilla, que complementan un suave y elegante final.

Su nombre “pinot” se debe al árbol de pino, por la forma cónica de sus racimos, y “noir” por el color oscuro.

Gallo Family Vineyards Pinot Noir



Comprar 



Varietalidad
79 % pinot noir, 6 % grenache y 15 % otras uvas



Origen
Valle Central, California, EE. UU.



Temperatura
Servir a 16°C



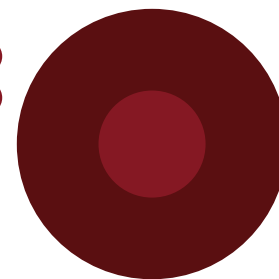
Graduación alcohólica
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Mezcla de sabores a cerezas y frambuesas. Vino versátil.



Nimbus Pinot Noir



Varietalidad
Pinot noir



Origen
Valle de Casablanca, Chile



Temperatura
Servir a 16°C



Graduación alcohólica
13,83 %



Guarda
Barricas de roble francés durante 10 a 12 meses

¿Qué esperar de este vino?

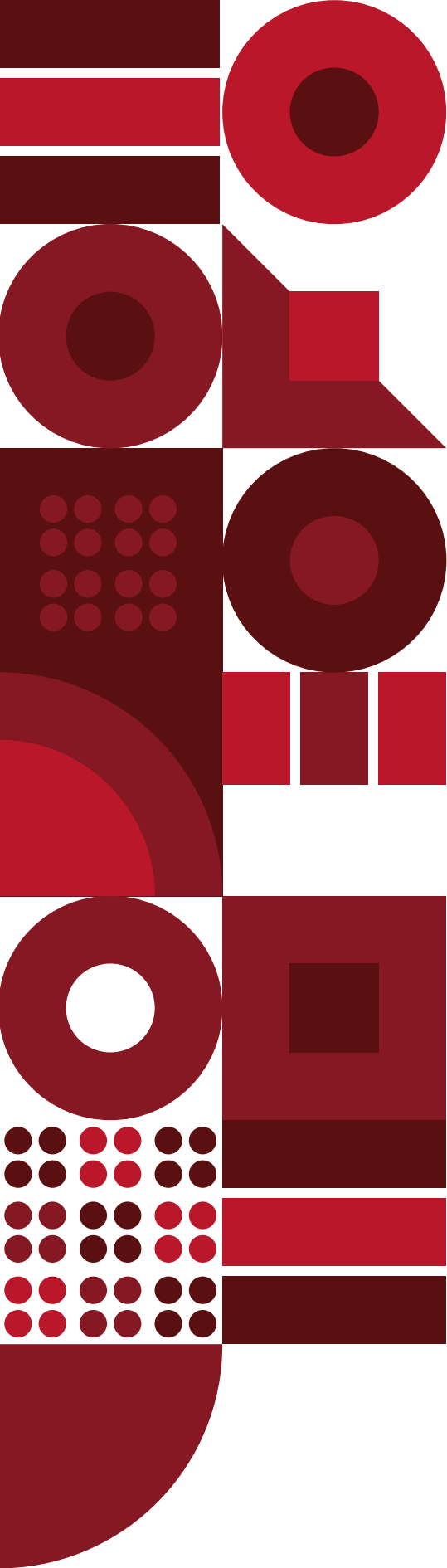
Color rojo granate. En nariz aparecen moras y arándanos, más notas de tierra. Es elegante y complejo en boca.

Sostenibilidad

Viña Casablanca realiza la medición y neutralización de la huella de carbono, usa botellas livianas, tiene programa de reciclaje y uso eficiente de energía.



Este producto está disponible en tiendas físicas.
Encuentre aquí su almacén más cercano 



Merlot

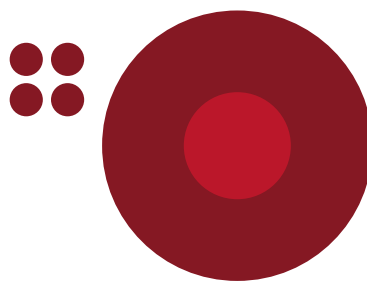
Las primeras copas

Es una de las variedades más plantadas del planeta porque ofrece brindis amables y fáciles de entender para quienes inician en el mundo del vino; al mismo tiempo sabe desempeñarse en ensamblajes de alta relevancia.





Por: Magdy Shehata
Sommelier



El vino es una de las primeras creaciones de la humanidad y ha ocupado una plaza privilegiada en numerosas civilizaciones. Es imposible saber quién fue el primer viticultor, dado que las grandes civilizaciones de la Grecia y de la Roma antiguas situaban su origen en la prehistoria y rodeaban de leyendas su nacimiento.

El único ingrediente indispensable para hacer un buen vino es una uva madura. Llevarlas sanas a la maduración y cosecharlas en el momento oportuno hacen parte de la misión del viticultor.

La uva merlot es la variedad más extendida en el mundo tras la cabernet sauvignon. Es originaria de Burdeos, al sudeste de Francia, que además es el país con mayor producción. Su nombre procede de la palabra francesa *merle*, que significa mirlo, ya que sus racimos y sus uvas tienen un color tan intenso como el plumaje del ave.





La merlot tiene un atractivo universal, se caracteriza por una temprana madurez y es ideal para crear vinos jóvenes debido a su rápida evolución. Es una de las variedades más plantadas del planeta porque aporta taninos de calidad a los vinos, así como también color y elegantes aromas.

El vino de la variedad merlot es versátil y rico en aromas y sabor. Debido a sus taninos suaves, perceptibles en el paladar, es una excelente opción para quienes se inician en esta cultura. Su grado alcohólico suele ser elevado debido al alto nivel de azúcar encontrado en sus uvas. Puede beberse joven, incluso recién elaborado, no precisa envejecimiento en botella, aunque su maduración puede mejorarlo y volverlo más complejo.

La temperatura de servicio de un merlot, la cual le permite al vino exponerse de la mejor manera y destacar sus aromas y sabores, ronda entre los 16 y los 18°C, al margen del lugar donde ocurra el descorche.

Santa Julia Reserva Merlot



Comprar



Variedad
Merlot



Origen
Valle de Uco,
Mendoza, Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
13 %



Guarda
De 8 a 10 meses en barricas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Violeta oscuro, con reflejos azulados. Presenta aromas a grosella, cerezas maduras y notas de hierbas, pimiento dulce, humo y trufas. En boca es delicioso, de acidez fresca.

Sostenibilidad

No utilizan herbicidas. El control de malezas es mecánica o manual. El control de enfermedades se realiza con fungicidas minerales. Usan compost propio, humus de lombriz, abonos verdes y hacen tratamiento de aguas.



Gérard Bertrand Reserve Speciale Merlot



Comprar 



Variedad
Merlot



Origen
Pays d'Oc,
Francia



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
14 %



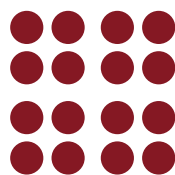
Guarda
Alguna presencia en
barricas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Color rubí denso y oscuro. La nariz es de cereza, fresa, especias, ciruela pasa, cuero y trufa. En boca tiene armonía con las notas reveladas en la nariz.

Sostenibilidad

Gérard Bertrand aplica, desde 2002, los principios de la biodinámica a todas las viñas de sus fincas en Languedoc-Rosellón.



Características generales



Vista: color rubí intenso con tintes violáceos.



Olfato: aromas de grosellas, moras, frutos rojos, pimienta dulce, humo y cuero.



Sabor: agradable, con tanino suave, presenta notas que recuerdan ciruela, uva pasa, miel y menta.



Duración: después de tomar el sorbo, se nota que su sabor permanece en la boca.

Merlot es la segunda variedad tinta francesa más reconocida después de la cabernet sauvignon. Incluso, se les emplea juntas en vinos de ensamblaje.





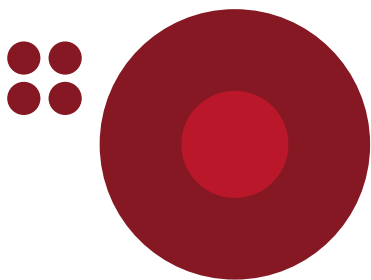
Maridaje

El vino es una salsa superior e imaginaria que permite completar un plato, y es un último puente hacia la ventana de la gastronomía. Existe solo una regla dorada cuando se selecciona una botella para acompañar la comida: mientras más delicado sea el sabor del plato, más delicado debe ser el vino. Así también, las comidas de sabor fuerte pueden maridarse con vinos más fuertes. La regla es también flexible y adaptable a las circunstancias de cada persona.

En general, al escoger un vino debemos tener en cuenta:

- La materia prima del plato.
- La salsa o el aderezo.
- El tipo de cocción.
- El sabor y la textura.
- El color y la presentación.

El vino merlot debe maridar con platos sabrosos y potentes.



Fuego Austral Merlot



Comprar



Variedades
85 % merlot
y 15 % syrah



Origen
Valle Central, Chile



Temperatura
Servir a 18°C



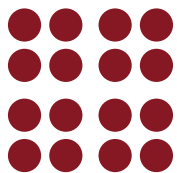
Graduación alcohólica
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Rojo con tintes violáceos. En nariz predominan ciruelas y cerezas, con notas de canela y vainilla. Elegante y bien equilibrado.

California también ha consolidado su aprecio por la elaboración de merlot, con 242 hectáreas cultivadas y una producción anual de 1.167 toneladas de uva.





Columbia Crest Grand Estates Merlot



Comprar



Variedades

Merlot y
cabernet
sauvignon



Origen

Paterson,
Washington,
EE. UU.



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

14,5 %



Guarda

Añejado 14 meses en
barricas de roble

¿Qué esperar de este vino?

Gran riqueza aromática, con notas a chocolate y cerezas negras. Complejos sabores a frutas y suavidad.



Mi experiencia personal con el merlot

Durante mis largos años de trabajo como *sommelier* a bordo del famoso crucero inglés Queen Elizabeth II, tuve la oportunidad de catar y de servir algunas de las más famosas variedades de merlot. Entre ellas, el Chateau Petrus, considerado el vino más famoso y costoso del mundo y que proviene de la región de Pomerol, en Burdeos, Francia.

A pesar de haber abierto solo cinco botellas de este maravilloso vino en mi carrera, no dejo de recordar la primera vez que lo hice. Mi cargo como *sommelier* me permitía catarlo antes frente al cliente y la experiencia fue excepcional. Me pareció un vino complejo y majestuoso. Diez minutos después de catarlo, para mi sorpresa, regresaron todas las características de aromas y de sabor de este gran vino. Fue único e inolvidable.

Viña Maipo Mi Pueblo Merlot



Variedades
85 % merlot
y 15 % otras
variedades



Origen
Valle Central,
Chile



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
11,9 %

¿Qué esperar de este vino?

Rojo violeta intenso, posee aroma a ciruelas y cerezas maduras, con suaves notas a vainilla y chocolate. En boca es suave, de buen cuerpo y largo final.

Sostenibilidad

Villa Maipo apuesta por altos estándares de desempeño social, ambiental, transparencia y responsabilidad. Su huella hídrica es 47 % inferior al promedio de la industria y su huella de carbono se ha reducido un 12 %.



Este producto está disponible en tiendas físicas.
Encuentre aquí su almacén más cercano

Reserva Premier Merlot Carmen



Comprar



Variedad
Merlot



Origen
Valle de
Colchagua,
Chile



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
13 %



Guarda
20 % del vino tiene contacto con
madera francesa por 3 meses

¿Qué esperar de este vino?

Rojo rubí profundo con aromas que recuerdan frutos rojos maduros junto a notas de vainilla y tabaco. Elegante, fresco, tiene un potencial de envejecimiento de hasta cinco años.

Sostenibilidad

El concepto de sostenibilidad de Viña Carmen consiste en ser amigable con el medioambiente, socialmente equitativo y viable económicamente.

“

Es una de las variedades más cultivadas en el mundo, versátil y representativa de los vinos de Francia, en especial en Burdeos, alcanza su máxima expresión en Chateau Petrus. Produce vinos suaves y aterciopelados, con sabores a ciruela, frutos negros y notas herbales. Es ideal para acompañar gran variedad de platos y se encuentra en la mayoría de los países productores”.

Constanza Ahumada, Santa Rita

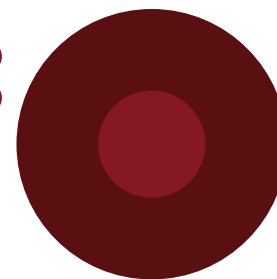


Maridaje

Frente a nuestra cocina colombiana, el merlot marida bien con carnes asadas, pescado graso del Pacífico, aves preparadas con hierbas, pollo en salsa de champiñones, estofados y guisos, sudados de carne y costilla, embutidos, chorizos, morcilla, empanadas de carne, tamales y bandeja paisa.



Carmen Insigne Merlot



Comprar 



Variedades
85 % merlot
y 15 % otras
uvas



Origen
Valle Central,
Chile



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
13,4 %



Guarda
El vino es criado en madera de roble
francés y americano

¿Qué esperar de este vino?

De color rojo rubí con tonos violetas. En nariz aparecen notas a ciruelas y delicados toques especiados, caramelo y vainilla. En boca es afrutado e intenso.

Sostenibilidad

El concepto de sostenibilidad de Viña Carmen consiste en ser amigable con el medioambiente, socialmente equitativo y viable económicamente.

Gallo Family Vineyards Merlot



Comprar



Varietades
75 % merlot,
6 % syrah y
19 % otras uvas



Origen
Valle Central,
California, EE. UU.



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Mezcla de sabores a cereza negra, ciruela madura y roble, aterciopelado y de final sedoso.

Club Des Sommeliers Merlot



Comprar



Varietad
Merlot



Origen
Valle de Uco, Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
14,2 %

¿Qué esperar de este vino?

De color rubí intenso con matices bordó. Aromas a pimienta verde dulce asado y frutos rojos. En boca es jugoso, con buena estructura y un final prolongado.

Barefoot Merlot



Comprar



Varietades
75 % merlot,
8 % zinfandel y
17 % otras uvas



Origen
Valle Central,
California, EE. UU.



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Suaves aromas de cerezas, moras y chocolates con un toque de anís. Tiene un final suave y sedoso.

Club Des Sommeliers Merlot Chile



Comprar



Variedades

90 % merlot y
10 % alicante
bouschet



Origen

Valle Central,
Chile



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

13,5 %



Guarda

3 meses en roble

¿Qué esperar de este vino?

Rojo cereza intenso. Su aroma presenta ciruela negra, arándanos y cerezas, más toques de coco, vainilla y crème brûlée. En boca es frutal, de acidez equilibrada y largo final.

Sostenibilidad

Vino apto para veganos.

Céfiro Cool Reserve Merlot



Comprar



Variedad

Merlot



Origen

Valle de
Casablanca,
Chile



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

14 %



Guarda

Un 30 % del vino pasa de 6 a 8 meses en contacto con roble francés

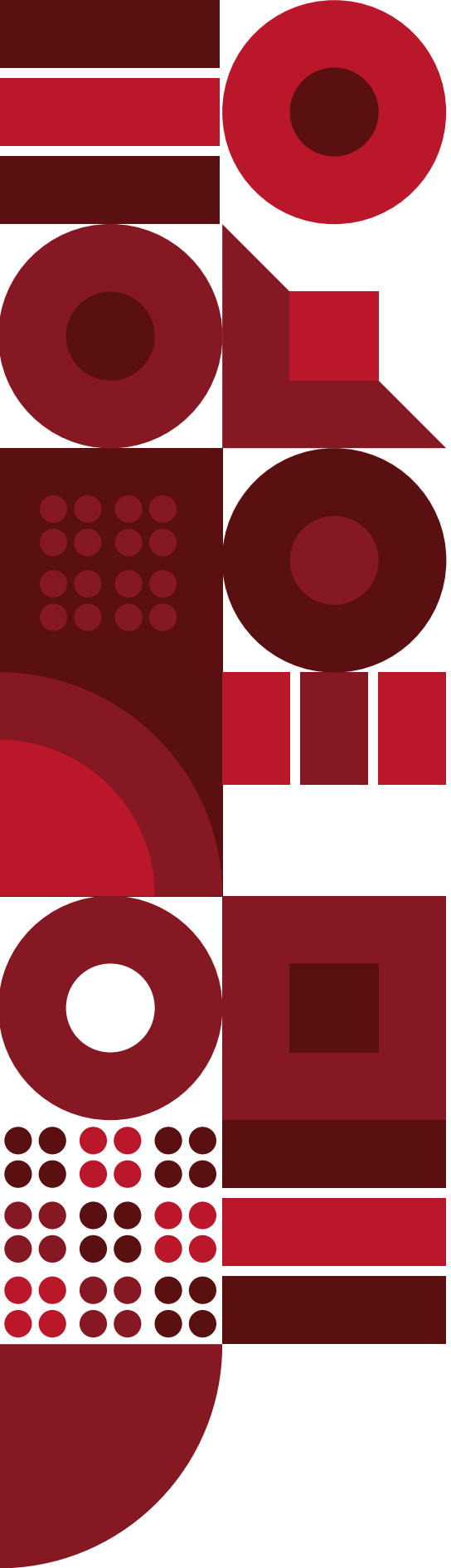
¿Qué esperar de este vino?

Color rojo púrpura. En nariz se perciben aromas a cerezas negras y notas especiadas y ahumadas. En boca es suave y de final goloso.

Sostenibilidad

Viña Casablanca realiza la medición y neutralización de la huella de carbono, usa botellas livianas, tiene programa de reciclaje y uso eficiente de energía.





Carmenere

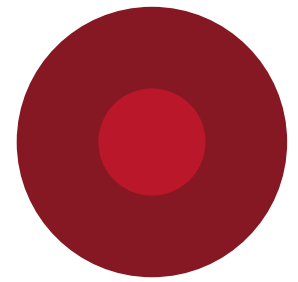
Pasión por descubrir

Conocí sus vinos hace unos quince años y desde el primer descorche desarrollé una gran pasión, una devoción, por esta cepa francesa que se escapó de la extinción gracias a los suelos de Chile. Siempre vuelvo al carmenere, siempre descubro un nuevo matiz de buen gusto.





Por: Juan Quintero
Periodista

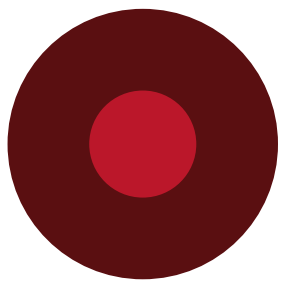


“Es un chocolatico”, recuerdo que me dijo la persona que me brindó por primera vez un carmenere. Daba mis pasos iniciales en el camino del vino y hacía mis primeros descorches y todo me resultaba curioso, envolvente, divertido, diferente y lleno de preguntas y expectativas. Un mundo por descubrir.

Iba del malbec al cabernet sauvignon; pasaba de merlot a más cabernet sauvignon, sin duda porque sus vinos son los más vendidos en Colombia y algo había obtenido de syrah, de tempranillo y de ensamblajes, pero todo se detuvo, como un frenazo en seco, cuando llevé por olfato, gusto y vista aquel “chocolatico” embotellado como vino y con origen en Chile.

Estaba bien servido, en sus ideales 18°C, y en la cantidad justa, es decir, más abajo de la media copa. El cáliz que lo recibió era grande, de cristal delgado. Y el ambiente era pleno del vino: no solo por la decoración, sino porque la conversación giraba en torno a cepas, orígenes, colores y formas de elaboración.





Viña Maipo Mi Pueblo Carmenere



Variedades
85 % carmenere
y 15 % cabernet
sauvignon



Origen
Valle Central,
Chile



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
12,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Brillante color rojo rubí con intensos matices violeta. Aroma frutal y notas a pimentón maduro. Su sabor es bien balanceado, amable y de final persistente.

Sostenibilidad

Villa Maipo apuesta por altos estándares de desempeño social, ambiental, transparencia y responsabilidad. Su huella hídrica es 47 % inferior al promedio de la industria y su huella de carbono se ha reducido un 12 %.



Este producto está disponible en tiendas físicas.
Encuentre aquí su almacén más cercano 



En ese contexto parece imposible no destacarse, pero no fue una experiencia artificial y maquillada por un gran entorno: ¡había, en efecto, mucho vino en mi copa! Había un gran tinto bajo el nombre de carmenere.

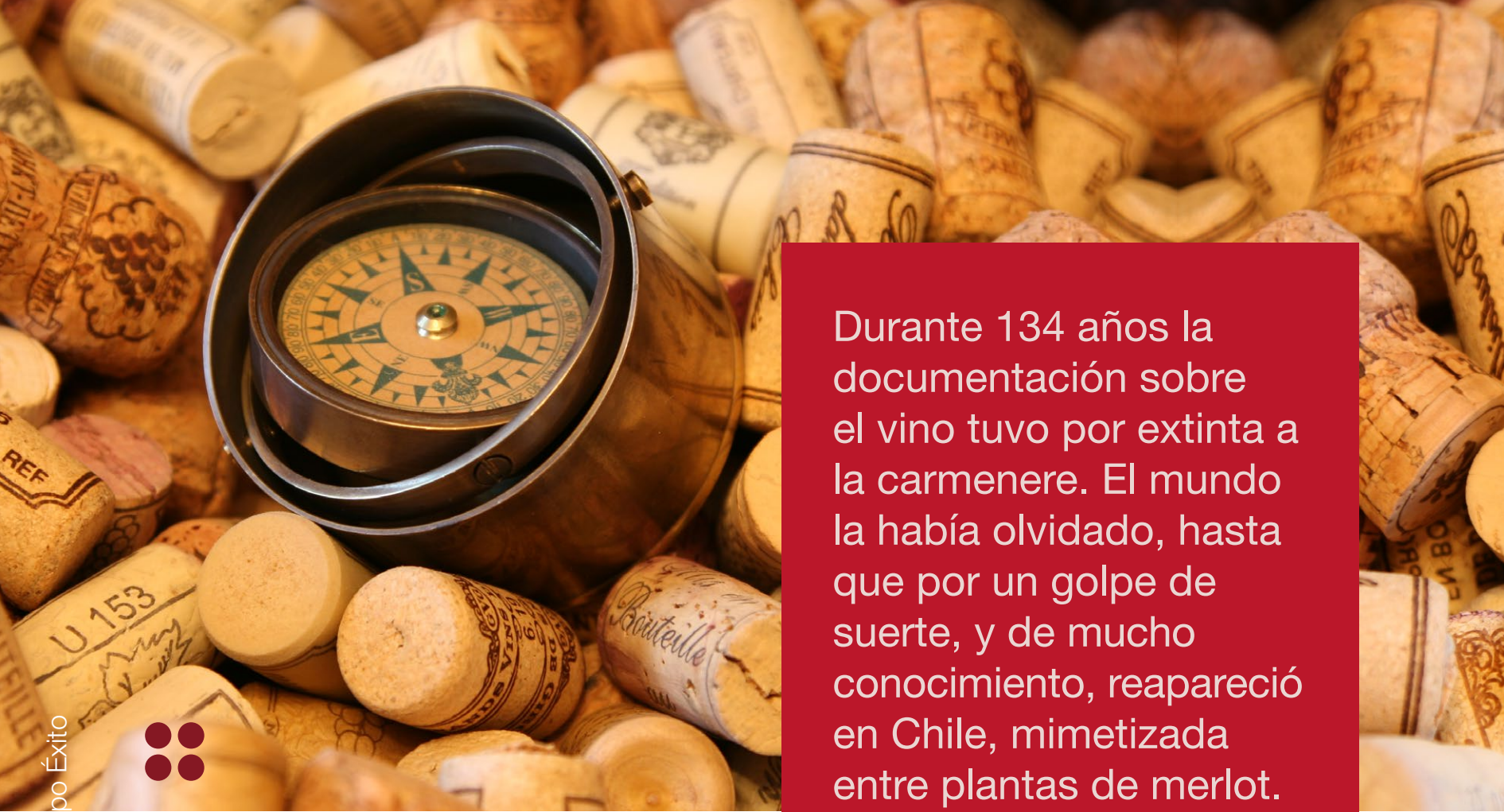
Del amor a primera vista a una devoción

Hoy, tantos años después, como unos quince, sigo atado al carmenere. Por supuesto, me gusta darme mis escapadas por el syrah, el primitivo, el malbec, el cabernet sauvignon, el bonarda y cada vez más buenos ensamblajes, pero siempre sabré regresar a aquel tinto que se elabora con la cepa del mismo nombre que se originó en la región francesa de Burdeos, hoy más representativa de Chile ante el mundo, y cuya historia, como bien lo dice el enólogo colombiano Antonio Giraldo, “pudo haber sido sacada de una película” por la forma como corrió el riesgo de extinguirse y, sobre todo, por la manera como fue salvada para beneficio de nuestros brindis.



Corría el año 1860 y una plaga de nombre filoxera llegó a Europa y se devoró más del ochenta por ciento de los viñedos, incluyendo los de la carmenere, a tal punto que de la uva solo quedaron registros en libros. El mundo del vino no volvería a tenerla en copa y expertos y entusiastas debieron satisfacerse con otras tintas.

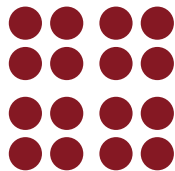
Pero, felizmente, allí estaba Chile en su rincón Pacífico para que 134 años después



Durante 134 años la documentación sobre el vino tuvo por extinta a la carmenere. El mundo la había olvidado, hasta que por un golpe de suerte, y de mucho conocimiento, reapareció en Chile, mimetizada entre plantas de merlot.

de la presunta extinción, el ampelógrafo francés Jean-Michel Boursiquot, por un golpe de suerte, pero en especial de observación y de conocimiento agudos, la redescubrió en las tierras de Viña Carmen, silenciosa y mimetizada. Porque no eran uvas para crear vinos merlot, como todos creían: ¡era carmenere! Estaba viva, lejos de Burdeos, libre de la filoxera y dispuesta a reconquistar el mundo.





Premier Reserva Carmenere Carmen



Comprar 



Variedades

90 % carmenere y 10 % carignan



Temperatura

Servir a 16°C



Origen

Valle de Colchagua, Chile



Graduación alcohólica

13,6 %

¿Qué esperar de este vino?

Protagonismo de frutos rojos y negros y especias. En boca es amigable para beber.

Sostenibilidad

El concepto de sostenibilidad de Viña Carmen consiste en ser amigable con el medioambiente, socialmente equitativo y viable económicamente.



Una conversación tan divertida como un buen vino

Si les dije “devoción”, créanme. De carmenere me he tomado todo lo que he encontrado, en escenarios tan diversos como una gran cena, la mesa de casa y hasta en picnic y en la playa, en Chile, Estados Unidos y Colombia, además acompañado con carnes y con antojos de comida regional. Lo he descorchado en eventos públicos, he tenido el privilegio de calificarlo en concursos de cata especializados como el de Expovinos, y estoy seguro de que hay más estilos y expresiones suyos por descubrir.

Pero, sin duda, otro momento memorable en modo carmenere fue cuando contacté a Boursiquot, el ampelógrafo que la redescubrió en 1994 en Viña Carmen, como forma de redondear lo que defino como devoción.

Era 2014, estaban por cumplirse los veinte años del suceso ocurrido en Chile, y en mis jornadas como periodista sentí que desde Colombia —y desde mi pasión por la cepa— era justo rendirle un tributo al experto francés.



“Fue una gran sorpresa para mí. Esperaba sobre todo encontrar cabernet sauvignon porque era la base de la reputación de los vinos de Chile en esa época”, fue como respondió a mi pregunta sobre si en su viaje en 1994 tenía una corazonada sobre la presencia de la variedad carmenere en ese país. “No tenía ninguna sospecha y no me esperaba esto para nada”, recalcó.

En la entrevista, que vive en los archivos del diario *El Colombiano*, de Medellín, también le pregunté cómo hubieran sido esos veinte años sin la carmenere en el mapa de los vinos y la gastronomía, y Boursiquot señaló que “nos hubiéramos perdido, sin duda, del redescubrimiento de una cepa antigua que contribuyó a darles prestigio a los vinos de Médoc, en Francia, durante el siglo XIX”.

Un “chocolatico” y más expresiones de gusto y aromas

Como el talento y la inspiración humana no vienen en un único paquete, y como el terruño chileno, sus suelos, climas, altitudes, vientos e insolaciones, expresa

Carmen Insigne Carmenere



Comprar



Variedad
85 %
carmenere



Origen
Chile, Valle
Central



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
12,96 %



Guarda
Crianza en madera de roble
francés y americano

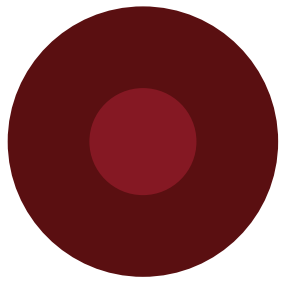
¿Qué esperar de este vino?

Color rojo rubí y tintes violáceos. En nariz presenta notas de fresas, cerezas y ciruelas, más especias y vainilla. En boca es sedoso, fresco y afrutado.

Sostenibilidad

El concepto de sostenibilidad de Viña Carmen consiste en ser amigable con el medioambiente, socialmente equitativo y viable económicamente.





Céfiro Cool Reserve Carmenere



Comprar



Variiedad
Carmenere



Origen
Valle de Rapel,
Chile



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
14 %



Guarda
20 a 30 % de la mezcla pasa de 6 a 8
meses en contacto con roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Color rojo rubí profundo. Aromas a moras y arándanos y notas especiadas. En boca es suave y de final aterciopelado.

Sostenibilidad

Viña Casablanca realiza la medición y neutralización de la huella de carbono, usa botellas livianas, tiene programa de reciclaje y uso eficiente de energía.

diversidad en cada kilómetro y beneficia a su manera los viñedos, no es posible hablar de un único carmenere. Por fortuna, no. En cada etiqueta, que representa cada viña, hay matices que sabrán entusiasmar sus copas.

Unas contendrán aromas a tierra húmeda y pimentón, otras a moras y arándanos y notas especiadas, también a pimienta negra y cerezas maduras, más hierbas y tabaco rubio, y ni se diga de caramelo, moca y expresiones levemente picantes.

Es, en síntesis, todo un acertijo de aromas que cautivan y de sabores que envuelven sin hostigamiento, que invitan a una segunda copa. Antes de la tercera...

**Chile, sin habérselo
propuesto, fue el refugio
mundial de la carmenere
contra la incontenible filoxera.
Hoy, la zona de Colchagua
es la de mayor superficie
plantada con esta variedad.**



“

Chile es el que más produce esta variedad en el mundo. Han pasado 27 años, que han permitido un entendimiento para producir vinos que ofrecen gran versatilidad con un sentido de origen e historia únicos”.

Constanza Ahumada, Santa Rita



Maridaje

Carnes y quesos maduros le irán muy bien, como a todo vino tinto. También pastas y pizzas con salsas rojas, tomates y especias, el muy mexicano mole poblano o costillas de cerdo en salsas picantes. Pero todo se pone más emocionante cuando hacemos un maridaje cercano, cuando lo acompañamos con lo nuestro: chicharrón, morcilla, chuleta de cerdo y patacones con hogao le irán fantásticos.



Viu Manent Gran Reserva Carmenera



Comprar



Variedades
98 % carmenere
y 2 % tannat



Origen
Valle de Colchagua, Chile



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
14 %



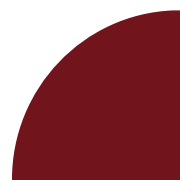
Guarda
71 % del vino estuvo 11 meses en barricas de roble francés. El 29 % restante se crió en huecos de concreto y cubas de acero

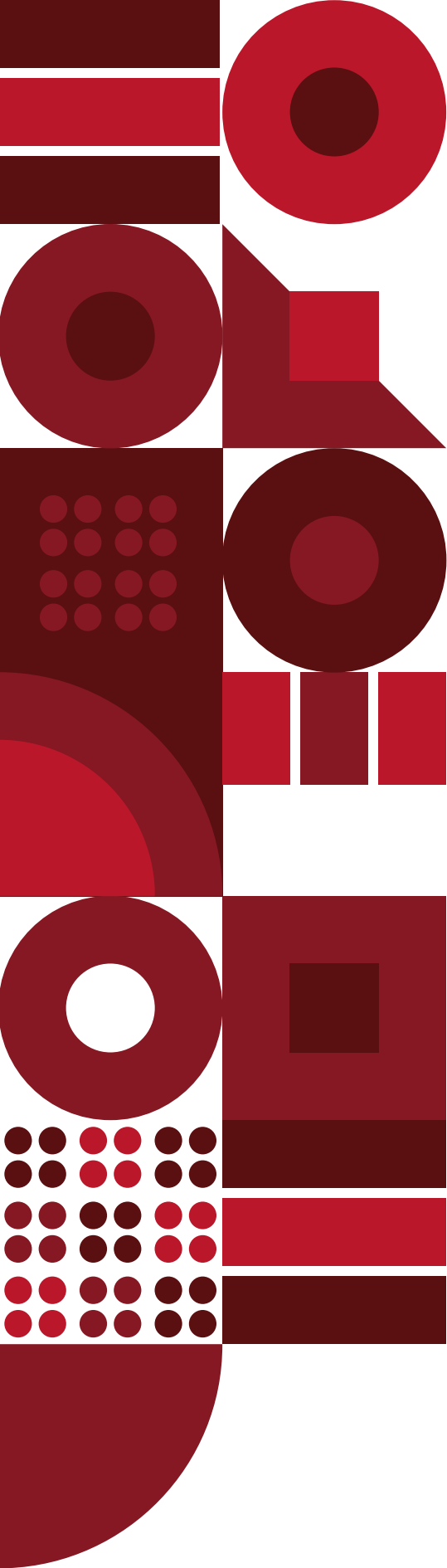
¿Qué esperar de este vino?

Color rojo violáceo, carácter herbal y floral, frutas rojas maduras y notas a pimienta negra en nariz. En boca tiene rica textura y agradable final.

Sostenibilidad

Viña Viu Manent traza sus objetivos corporativos soportada en la sustentabilidad, la calidad, la seguridad alimentaria y el medioambiente.





Malbec

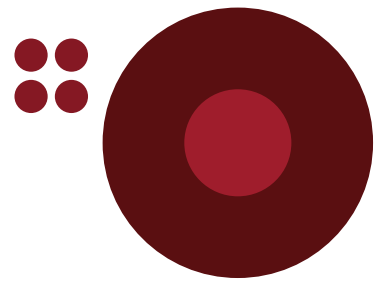
¡Morochito argentino querido!

Espero que se les haga malbec la boca mientras leen, y que corran por su botella, la pongan a 18°C y le consigan, como aliado, un buen pedazo de carne. Buen provecho.





Por: Juan Quintero
Periodista



No había visto, hasta el malbec, un vino que tenga un apelativo más largo, además que genere muestras de mayor orgullo. En efecto, añadido a ese nombre corto, que cabe en cualquier etiqueta y es sonoro, fácil de recordar y tiene carácter universal para ser encontrado en tiendas y en menús de restaurantes, el gremio de productores locales decidió identificarlo como “el morocho nacido en Francia que supo convertirse en el argentino más grande”.

El apodo en trece palabras intenta resumir más de 160 años de historia y un montón de agradecimientos a la cepa que se consolidó en las vitrinas del mundo. Orgullo, agradecimiento, valoración, buenos descorches, que los productores representados en los mercados como Wines of Argentina, además, celebran en una fiesta para levantar las copas cada 17 de abril y gritar “viva el malbec”.



Se trata de un tinto oscuro a la vista, de gran personalidad en el paladar (intenso, amable, divertido, jugoso) y que viene etiquetado desde una pluralidad de regiones de Argentina. En copa atrapa la nariz mediante notas que en general, si les prestamos atención, recuerdan cerezas, fresas y ciruelas, además pasas, pimienta negra y moras cocidas, como si se tratara de una mermelada artesanal.

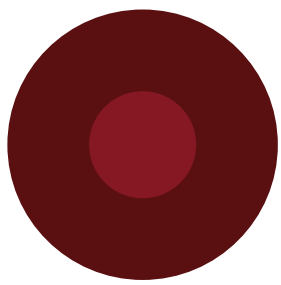
Los invito a un viaje, espero, muy interesante, pero sobre todo, muy antojador. Que se les haga malbec la boca mientras leen y que más temprano que tarde corran por su botella, la pongan a 18°C, le consigan como aliado un buen pedazo de carne y, como muchos en el mundo, griten “viva el morocho nacido en Francia que supo convertirse en el argentino más grande”.

“

El malbec para Bodega Santa Julia y para la región es una variedad emblemática. Creemos que con esta uva se pueden obtener vinos de muy alta calidad ya que, en Mendoza, gracias a las condiciones climáticas y de los suelos, podemos elaborar productos que representen la mejor expresión del malbec”.

Eleonora Ridi, Familia Zuccardi





Santa Julia Malbec



Comprar 



Variedad
Malbec



Origen
Maipú,
Santa Rosa,
Mendoza,
Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
13,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Rojo intenso con reflejos violáceos. Aromas que recuerdan ciruelas, fresas y moras. En boca es suave y agradable, con acidez en equilibrio.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.

Un vino y tres lecciones

De los vinos creados con la cepa malbec he aprendido por lo menos tres cosas: la magia del terruño, la gracia de compartir y lo bien que van el tinto (de café también, cómo no) y el postre después de un gran asado. Esa puede ser una de las virtudes del vino, que además de ofrecer mejores comidas y momentos memorables, nos enseña, nos crea recorridos por el tiempo y por las distancias y nos invita a descubrimientos constantes.

Mendoza, en Argentina, hacia la cordillera de los Andes, es hoy el epicentro mundial del malbec. Concentra el 85,06 % de los cultivos en ese país y supera otras buenas gestiones realizadas en suelos de San Juan (6,29 %), Salta (3,15 %), La Rioja y Neuquén (ambas con menos del 2 %). En un viaje memorable por las regiones del vino argentino no solo conocí paisajes imponentes, geografías paradisíacas para el desarrollo de la industria y un talento humano lleno de sentido de campo y de técnica. También entendí, copa por copa, que cada cepa puesta en cada lugar del planeta entregará expresiones diferentes, que amplían las posibilidades de disfrute y permiten estilos muy propios.





Esa es la magia del terruño, que hace que un malbec de Mendoza, donde cobran vida nueve de cada diez botellas que se elaboran en Argentina, nos regale notas de frutas negras y taninos entre dulces y sedosos; mientras los demás orígenes tienen su sello distintivo: el de los Valles Calchaquíes recuerda pimentón rojo asado; el de La Rioja es especiado; los terruños de San Juan expresan logros balsámicos, mientras el sur, en la Patagonia, da vinos de malbec florales y minerales.

Pura magia proveniente de la naturaleza y del talento humano que nos invita a disfrutar el malbec en plural y, como buen plan en casa y entre entusiastas del vino, a armar degustaciones comparativas, por supuesto sin olvidar sumar ejemplares añejados en roble, que presentarán notas de café, vainilla y chocolate, y para mayor fiesta de los sentidos, bien valdrá agregar botellas creadas en Cahors, y también de Chile, que se precia de haber sido el primer puerto de entrada a Suramérica de las cepas francesas.

Malbec del Mercado Santa Julia



Comprar



Variedad
Malbec



Origen
Valle de Uco,
Mendoza,
Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
13,4 %

¿Qué esperar de este vino?

Rojo rubí con tonos violáceos. Nariz con aromas de violetas, cerezas, ciruelas y moras. En boca es afrutado, especiado y de acidez equilibrada.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.



Santa Julia Reserva Malbec



Comprar



Variiedad
Malbec



Origen
Valle de Uco,
Mendoza,
Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
14 %



Guarda
Crianza en barricas de roble
francés por 10 meses

¿Qué esperar de este vino?

Violeta oscuro, con reflejos azulados. Presenta una nariz que recuerda cerezas, ciruelas y moras. En boca es amable, afrutado y especiado.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para 14 de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.

El vino no se sirve solo

Italia, España, Sudáfrica, Nueva Zelanda y Estados Unidos también son orígenes competitivos, que demuestran que el malbec no está solo en Argentina. Y así como no es de origen único, tampoco se disfruta en solitario. Ya quisiera el catador egoísta que llevamos dentro dejarse la botella entera para su única copa y llenarla de notas afrutadas, tipo ciruelas y cerezas, y especiadas; sin embargo, el vino no se sirve solo, en sus dos acepciones.

El vino, y más un buen malbec de las regiones argentinas, se descorcha en compañía, con brindis sonrientes y conversaciones divertidas, y también se sirve para acompañar buenas comidas, de esas que resultan de un asado de parrilla que se pone al fuego en trabajo en equipo o en una gran cena con pastas de salsas rojas, empanadas de carne cortada a cuchillo, quesos asados, choripanes, pizza de carnes y parmesano y, sin lugar a duda, con un buen pedazo de *cheesecake* de frutos rojos.

Hay mucha magia en los terruños del malbec; que haya mucha magia en su copa gracias a este morocho argentino querido.

Club Des Sommeliers Malbec Roble



Comprar



Varietal
Malbec



Origen
Valle de Uco,
Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
14 %



Guarda
12 meses: 90 % en roble francés
y 10 % en roble americano

¿Qué esperar de este vino?

De color rojo violáceo intenso. Muy afrutado con predominio de moras, más notas a vainilla y chocolate. En boca es fresco, untuoso y con un largo final.

Club Des Sommeliers Malbec



Varietal
Malbec



Origen
Valle de Uco,
Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



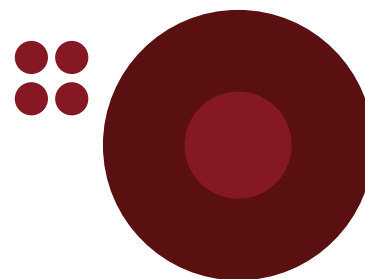
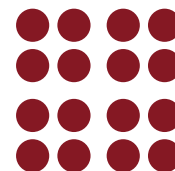
**Graduación
alcohólica**
14 %

¿Qué esperar de este vino?

De color rojo con tonos violáceos. Aromas de frutas rojas con predominio de ciruelas y moras. En boca es fresco y afrutado. Final largo y dulce.



Este producto está disponible en tiendas físicas.
Encuentre aquí su almacén más cercano





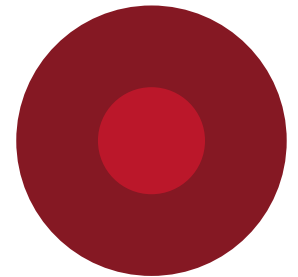
Mendoza, con el 85,06 % de cultivos destinados a malbec, es el epicentro de esta cepa en Argentina. Los viñedos cuentan con el privilegio de un clima favorecedor, un talento humano de tradición reconocida y riegos provenientes del deshielo de los Andes.



Maridaje

Si bien el vino cada vez admite menos encasillamientos y aquello de tinto con rojas y blanco con blancas está dejando de ser el único manual de maridaje, el malbec se presenta como el aliado ideal del asado. Una parrilla con cortes de res, incluso con la buena bondiola de cerdo, además con chorizos y morcillas, tendrá como mejor compañero a un ejemplar argentino. Como cierre, un malbec dulce dará buenas notas, lo mismo que uno seco, acompañado con postres de frutos rojos.

Viu Manent Gran Reserva Malbec



Comprar



Variedades
97 % malbec
y 3 % syrah



Origen
Valle de Colchagua,
Chile



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
14 %



Guarda
87 % del vino estuvo por 12 meses en barricas de roble francés. El 13 % restante se crió en cubas de acero inoxidable y huevos de hormigón

¿Qué esperar de este vino?

Color rojo carmesí. En nariz predominan cerezas maduras, frutos rojos y mora negra, más notas de tabaco rubio. En boca tiene carácter, es vibrante y de final prolongado y placentero.

Sostenibilidad

Viña Viu Manent traza sus objetivos corporativos soportada en la sustentabilidad, la calidad, la seguridad alimentaria y el medioambiente.

La uva malbec es originaria de Italia y fue introducida hacia el año 150 después de Cristo por los romanos a la localidad de Cahors, Francia, a 200 kilómetros de Burdeos. En 1850, aproximadamente, y mediante una gestión de investigación y de impulso de la industria vitivinícola, llegó a Chile y luego a Argentina. Todo comenzó en este último país con una ley del Gobierno promulgada el 17 de abril de 1853. Hoy la variedad malbec es insignia de Argentina en volumen, calidad y exportaciones.

Viu Manent Reserva Malbec Estate Collection



Comprar



Variedades
98 % malbec
y 2 % syrah



Origen
Valle de
Colchagua,
Chile



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
14 %



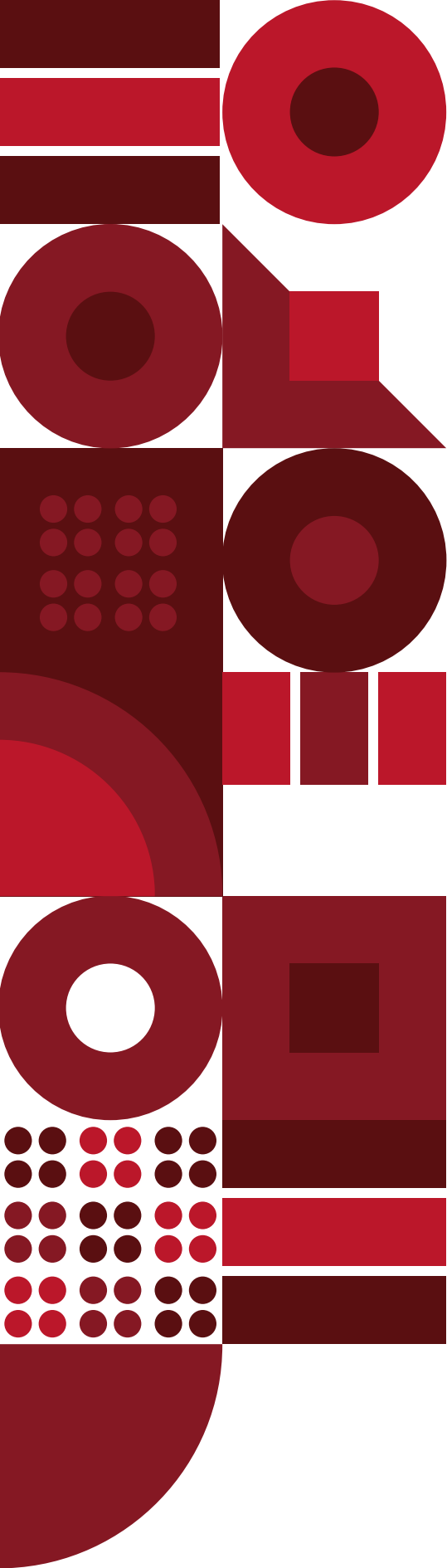
Guarda
20 % de la mezcla fue madurada por
6 meses en barricas usadas de roble
francés

¿Qué esperar de este vino?

Color violáceo intenso. En nariz se destacan arándanos y moras, más notas de violeta. En boca es fresco, frutal, de rica acidez.

Sostenibilidad

Viña Viu Manent traza sus objetivos corporativos soportada en la sustentabilidad, la calidad, la seguridad alimentaria y el medioambiente.



Syrah

El misterioso

Alguna vez escuché a un enólogo poeta describiendo un syrah y afirmaba que esta uva sabe a besos de chocolate. Desde ese día no he podido desprenderme de esa imagen y a menudo abro una botella para besar esa boca negra y apasionada.



Por: José Rafael Arango
Sommelier



Si alguna uva se ha cantado en los cuentos del califa Harún al-Rashid, si algún profeta de la antigüedad ha sucumbido con el embrujo embriagador de un vino, si alguna cepa se ha mezclado con la sangre de moros y cruzados y ha generado historias que solo podría contar una Sherezade enamorada, esa uva es la misteriosa y vibrante syrah.

Su historia está cargada de belleza y leyenda: para comenzar, ninguna variedad ha generado tanta polémica sobre su nacimiento. Algunos ampelógrafos¹ ubican su nacimiento en la populosa ciudad iraní de Shiraz, célebre por sus rosas, alfombras encantadas y perfumes.

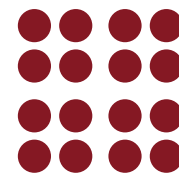
Se dice que cuando el Arca de Noé descansó en tierra, después del terrible diluvio, lo hizo sobre las heladas cimas del monte Ararat, y que desde allí el patriarca bíblico descendió para plantar vides, hacer vino y emborracharse (Génesis 9: 20-21), pues la tradición afirma que esta primera vid fue la uva shiraz (nombre utilizado también para designar la syrah) y lo hizo justo en donde hoy se asienta la ciudad iraní homónima.



El Master of Wine² Oz Clarke menciona la posibilidad de que el cruzado Gaspard Sterimberg la trajera como botín de guerra a Occidente y la plantara en el sur de Francia, en una primorosa colina, a donde se recluyó para orar en la pequeña ermita de San Cristóbal, que hoy domina el imponente valle del Ródano y que le da nombre al que es para muchos el mejor syrah del mundo: el Hermitage.

Otros ampelógrafos creen que viene de la mediterránea Siracusa, procedente de Egipto. Incluso la leyenda afirma que fue el vino servido en la última cena de Jesucristo. Pero la explicación más plausible es que esta cepa sea oriunda del valle del Ródano, donde la crítica inglesa Jancis Robinson afirma que ya estaba plantada desde la ocupación romana.

Se sabe que en el siglo XIX era común su uso en Burdeos y hacía parte de vinos tan importantes como el Cos d'Estournel, Lafite o Latour. Se lee en unas páginas escritas por el comerciante de vinos Nathaniel Johnston, a principios del siglo XIX: "El Lafite de 1795, elaborado con hermitage (syrah), fue el mejor vino de aquel año".



Santa Julia Reserva Syrah



Comprar



Variedad
Syrah



Origen
Valle de Uco,
Mendoza,
Argentina



Temperatura
Servir entre
9 y 13°C



**Graduación
alcohólica**
14 %



Guarda
Crianza en barricas entre
8 y 10 meses

¿Qué esperar de este vino?

Rojo violáceo intenso, posee una nariz muy fresca, que recuerda frutas rojas y flores de violeta. En boca presenta excelente estructura, con sabores especiados y de frutas maduras. Muy aterciopelado, perdura en boca.

Sostenibilidad

No utilizan herbicidas. El control de la maleza es mecánico (tractor, rastra y guadaña) o manual (zapa). Para las plagas usan fungicidas minerales. Aplican humus de lombriz y compost propio y tienen tratamiento de aguas.





Como besos de chocolate

Independiente de su origen, la actualidad la ubica como favorita del mundo entero; sus terrenos sagrados van desde la soleada Australia, pasando por las montañas de Hermitage, en el Ródano, hasta los valles de Casablanca, en Chile, y de San Juan, en Argentina. Sus notas alquitranadas, unidas al eucalipto, la mermelada de mora con toques de frambuesas y un final ahumado con chocolate y lo que algunos expertos llaman “cuero ruso”, son los clásicos descriptores que podemos encontrar en la literatura de esta uva.

Esta noble uva tiene una enorme cantidad de sinónimos entre los que destacan el ya mencionado shiraz, además de candive noir, entournerein, hermitage, hignin noir, plan de la biaune, schiraz, serine, seräne, sirac y syra.

Para mí, ese primer syrah fueron besos de chocolate dados por una misteriosa maga envuelta en humo de tabaco y cuero. Me perdonarán la falta de rigor, pero he decidido que el vino es una emoción, más que una experiencia racional; un buen vino equivale a las lágrimas que



Itinera Syrah Terre Siciliane



Comprar



Variedad
Syrah



Origen
Sicilia, Italia



Temperatura
Servir entre
15 y 17°C



**Graduación
alcohólica**
14 %

¿Qué esperar de este vino?

Rojo profundo, posee aromas ahumados y en boca notas a vainilla y frutas rojas como fresas y cerezas. Con buen cuerpo, paladar firme y corto, deja un leve picor en la boca. Está listo para consumir, aunque podría guardarse hasta tres años.

brotan al conmoverse frente a una obra de arte o la piel erizada que genera una impactante sinfonía. Y cada uno debe buscar esa pulsión en el fondo de su alma, respecto a una copa de vino.

Luego de ese primer encuentro, sensual, casi erótico con el syrah, comencé la búsqueda de sus mejores destinos: Australia apareció con sus vinos cargados de fruta negra, sol y emoción; luego Chile con los syrah costeros, casi salinos y misteriosos sazonados con la poesía de Neruda y Nicanor Parra. Argentina tiene lo suyo en el soleado valle de San Juan, al norte de Mendoza, con unos syrah contundentes y minerales a la vez. Un syrah con la soledad y nostalgia del desierto. A la vera del camino, el syrah francés, elegante y refinado, casi esquivo e inmoral como una pequeña Lolita, pero al final majestuoso e inolvidable.

Con 300 mil hectáreas, la syrah es la tercera variedad tinta en producción en el mundo detrás de la cabernet sauvignon y la pinot noir.

Copas que recuerdan el coco y la canela

Los aromas originales del syrah son el cuero, las trufas, las violetas y algunos tienen un carácter mentolado que roza casi el eucalipto, según su lugar de origen. Los syrah con crianza en roble desarrollan otros aromas, ligeros toques ahumados, coco, higos secos, aceituna negra, trufas, clavo de olor y canela.

En boca se presenta como fruta negra muy madura como los higos y las ciruelas pasas y se complementan con compotas de frambuesa y cereza, pimienta y canela. También ofrece taninos potentes redondeados por el eterno roble, aterciopelados con un largo y elegante final.

Cuando hago una cata de varios vinos y pregunto al final cuál fue el favorito, el 90 % del auditorio explota en júbilo con el syrah. ¿Será que se volverá un consentido del paladar colombiano? Averígüelo usted.

1. Ampelografía: ciencia que estudia la vid y sus diferentes variedades. La palabra deriva del griego *ampelos* (vid) y *grafos* (clasificación). En la mitología griega Ampelos era un sátiro amigo de Dionisio.

2. Título otorgado a los graduados del Institute of Master of Wine, con sede en Londres, dedicados a la promoción, el estudio y el comercio del vino. Actualmente son 290 miembros.

Gérard Bertrand Réserve Spéciale Syrah



Comprar



Varietal
Syrah



Origen
Languedoc
Roussillon,
Francia



Temperatura
Servir a
18°C



**Graduación
alcohólica**
14 %



Guarda
4 meses en barrica

¿Qué esperar de este vino?

Intenso y profundo, de color granate con reflejos violetas, en nariz es especiado, con aromas a mora, arándanos y violetas. En boca resulta amplio y equilibrado.

Sostenibilidad

Vino orgánico en cuya producción no intervienen productos químicos (fertilizantes, herbicidas, pesticidas).

Grand Estates Columbia Crest Crest Syrah



Comprar 



Variedades

Syrah con una pequeña presencia de viognier



Origen

Columbia Valley, Washington, EE. UU.



Temperatura

Servir a
18°C



Graduación alcohólica

14,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Elegante y con notas ahumadas a frutas rojas (fresas y frambuesas), hierbas secas y pimienta. De textura suave y un dejo de sabor a cedro y frutas negras.

Sostenibilidad

El manejo del suelo y los cultivos en el viñedo se hace con compost elaborado en casa, control de plagas de riesgo reducido y extractos de plantas. Además tienen planes de manejo de agua.

“

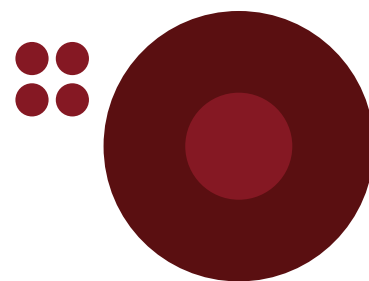
Nos sentimos muy orgullosos de nuestra capacidad para utilizar las experiencias aprendidas en los viñedos y en cada cosecha, y del descubrimiento del carácter de cada variedad y del terroir para elaborar vinos que son una expresión de la región, cercanos y fáciles de disfrutar”.

Juan Muñoz-Oca, enólogo jefe de Columbia Crest



Maridaje del syrah

Sus maridajes son siempre ricos y contundentes. Un lomo Wellington, un buen cordero al palo y, por supuesto, unas costillas BBQ tipo Nashville irán a la maravilla. En el ámbito local lo recomiendo con bandeja paisa, sin el menor rubor, y por supuesto será protagonista en cualquier asado casero.






Tem pranillo

**y la gracia de
madurar primero**

Existe en internet una infinidad de memes y de bromas alrededor de la uva tempranillo, que hace referencia a que sus vinos son para desayunar. Nada más lejos de la realidad...





Por: Miguel Martínez
Sommelier



Memos y bromas sobre la tempranillo señalan que sus vinos son para desayunar o que tomarse uno a las seis de la mañana también es “tempranillo”. Pero nada qué ver. Al contrario, se trata de la variedad más importante y emblemática que se cultiva en España y que da origen a algunos de los más famosos y renombrados vinos que se embotellan en este país.

El nombre le viene por su característica principal, que es su maduración temprana en la viña y por tanto es la primera en cosecharse en la época de vendimia. Una singularidad que le otorga una capacidad única de adaptación a diversos climas de la península ibérica.

Dependiendo del lugar donde se produzca, se la puede conocer por diversos nombres: en Cataluña se la llama ojo de liebre; en la zona de la Mancha es cenibel; en Zamora se le conoce como tinta de Toro; en Ribera del Duero es tinto fino o tinta del país, y en el Douro portugués se le identifica como tinta roriz. Pero es sin duda el tempranillo riojano el que más ha contribuido al gran prestigio del que goza esta variedad.



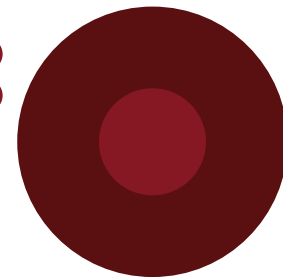


El vino de la Denominación de Origen Calificada Rioja, en su versión más clásica, es el arquetipo que todos tenemos de vino español. En esta región, tempranillo es la variedad tinta predominante, aunque se mezcla con las uvas garnacha, graciano y mazuelo para realzar su sabor y potenciar sus atributos.

El roble como factor distintivo

Para entender Rioja hay que conocer su sistema de clasificación, que responde a una jerarquía de envejecimiento del vino tanto en barricas de roble como en botella. Si encontramos el apelativo “crianza” en una botella, el vino habrá permanecido como mínimo un año en la barrica y un año en la botella; si el vino es un “reserva”, el tiempo en botella será un mínimo de dos años, y para “gran reserva”, su envejecimiento será al menos de dos años en barrica y tres años en botella.

El Rioja clásico es un vino muy apegado a las tradiciones y consigue transportar inmediatamente a esa España rural con sus



Cruzares Tinto

Comprar



Variedad
Tempranillo



Origen
Valdepeñas, Castilla-La Mancha, España



Temperatura
Servir a 16°C



Graduación alcohólica
10,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Vino tranquilo de elegante color rojo granate con aroma afrutado, agradable paso en boca y armónico final.





Bajoz Tempranillo



Comprar



Variedad

Tempranillo (tinta de Toro)



Origen

Toro, Castilla y León, España



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

13,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Vino tranquilo. De envoltente color cereza, con reflejos violáceos. En nariz ofrece aromas nítidos e intensos a fresa y frambuesa. En boca es estructurado, persistente y carnoso.

aromas de tierra y de cuero. Es un estilo elegante y austero, muy alejado de la frutuosidad y la exuberancia del nuevo mundo. No suele usarse madera nueva para la crianza por lo que predominan las notas de humedad, fruta roja en licor, tabaco y cedro, una combinación que enamora a muchos aficionados y que resulta difícil de olvidar cuando se prueban los mejores ejemplares elaborados por las bodegas más emblemáticas.

No obstante, el estilo del vino español ha cambiado mucho en los últimos veinte años. Ha habido una gran revolución vitivinícola que ha sacado a la luz una infinidad de nuevas regiones y cepas que permanecían escondidas, con un estilo mucho más adaptado a los tiempos modernos.

**Junto con la blanca airén,
la cepa más popular en
España es la tempranillo.
Ambas concentran más
del 5 % de la producción.**



Si hay una región que ha encabezado esta revolución, es sin ningún tipo de duda la Denominación de Origen Ribera del Duero. Aquí, al tempranillo se le denomina tinto fino, un clon de esta variedad adaptado a las condiciones climatológicas y orográficas de este rincón de la meseta norte española. El clima es muy extremo, con un perfil continental y de contrastes térmicos muy marcados entre el día y la noche.

Los tempranillos de Ribera del Duero presentan unos matices violáceos con mucha más intensidad de color que sus



homónimos riojanos. Su boca es carnosa, llena de fruta negra con taninos firmes y poderosos. El grado alcohólico rara vez baja de 14, pero su gran frescura, resultante del contraste térmico día-noche imperante en la región, hace que sean muy equilibrados, con un paso agradable y persistente. A menudo se utiliza una buena proporción de roble nuevo para su crianza, aportando notas de vainilla, cacao y torrefactos. Posee todas las características para quedar bien en cualquier ocasión, desde el primer momento que se sirve en la copa demuestra su abrumadora personalidad.



Rioja, en su versión clásica, ofrece vinos muy apegados a las tradiciones que consiguen transportar a esa España rural con sus aromas de tierra y de cuero.



Alternativas de maridaje

Los vinos elaborados con tempranillo poseen estilos muy diversos, dependiendo de la región en que se produzcan. Cada estilo tiene su maridaje más adecuado.

El Ribera del Duero tiene una combinación única en su región, que es el mundialmente conocido cochinillo de Segovia, un bocado meloso y muy graso. Los taninos del vino de Ribera ayudan a cortar la grasa, secando y limpiando el paladar y añadiendo sabores de fruta madura y especias: una combinación difícil de olvidar.

Si el tempranillo está elaborado en La Rioja, especialmente en formato reserva o gran reserva, ese perfil nos pide otro tipo de comida. La mejor combinación es un buen cordero con mucho sabor. La intensidad de la carne combinará a las mil maravillas con los aromas terciarios de la crianza del vino.

Mi mejor experiencia con un tempranillo

Si hay algo que sorprende de esta uva es su capacidad de envejecimiento en botella, una virtud de la que pocos vinos gozan, y una práctica, la



Fauno Tempranillo

Comprar



Variedad
Tempranillo



Origen
Valencia,
España



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
11,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rubí intenso con reflejos violáceos. De potente aroma de frutas rojas maduras. De sabor fresco y equilibrado.

Sostenibilidad

Bodegas Murviedro aboga por la viticultura y la enología sostenibles y produce vinos en armonía con su entorno. Un buen número de sus viñedos se cultivan orgánicamente.

Laman Tempranillo



Comprar



Variedad
Tempranillo



Origen
Uclés,
España



Temperatura
Servir a 12°C



**Graduación
alcohólica**
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Aromas a fresas y frutas rojas con toques de menta. Vino que destaca taninos dulces y suaves. De final largo.

Sostenibilidad

Finca La Estacada busca garantizar la sostenibilidad medioambiental en los procesos de elaboración, crianza y comercialización de vinos.

de guardar ciertos vinos en nuestra cava, a la que invito, especialmente a los que residan en climas fríos, tan privilegiados para la conservación.

El tempranillo que más me ha demostrado lo bien que envejecen estos vinos lo probé en el pueblo de Haro, en Rioja Alta. Estaba de visita conociendo las bodegas López de Heredia, que producen el famosísimo Viña Tondonia, uno de los vinos más prestigiosos de la región desde hace más de 130 años. Recuerdo que a mitad de la visita le comenté a María José López de Heredia (propietaria y directora de la bodega) mi interés por el poder de guarda que tienen los Rioja clásicos. Sin pensarlo dos veces María José bajó a la bodega subterránea donde se guardan los vinos históricos y apareció con un Tondonia de 1964, una de las mejores añadas que hubo en el siglo xx.

Es difícil describir lo que uno siente cuando prueba un vino que ha permanecido 50 años en botella, es como abrir una cápsula del tiempo. El vino estaba muy vivo todavía, había fruta fresca y juventud en él, combinado obviamente con una sinfonía de aromas complejos y sutiles que hacían que me hipnotizara oliendo y probando una y otra vez ese maravilloso ejemplar.



Maridaje

La gastronomía colombiana tiene muy buenas alternativas de maridaje con el tempranillo. Unos buenos chicharrones carnudos harán una armonía deliciosa. Una lechona tolimense con un Ribera crianza también es una de esas combinaciones para quitarse el sombrero. Y si viajan a Santander ya saben: no olviden llevar un buen Rioja para acompañar su cordero o cualquiera de las deliciosas carnes que allí se preparan.

El vino tinto es el rey de La Rioja (87 % de la producción) seguido por el blanco (8 %) y el rosado (5 %), y dentro de las uvas tintas permitidas, la tempranillo es la reina indiscutible (88 %) seguida de garnacha, mazuelo, graciano y maturana.

Lealtanza Único Rioja



Comprar



Variedad
Tempranillo



Origen
Rioja, España



Temperatura
Servir a 14°C



Graduación alcohólica
14 %



Guarda
12 meses en barricas nuevas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Intenso color rubí granate con reflejos violetas. Aromas de frutas como cereza y ciruela, más especias y balsámicos. En boca es de sedosidad agradable.

Sostenibilidad

Altanza cuenta con el certificado V-Label de la Vegetarian European Union. Además, mantiene una producción sostenible, de respeto por la naturaleza.

“

La uva tempranillo, también llamada tempranilla, tinta del país o cencibel, entre otros nombres, es la más cultivada en España. Su nombre hace referencia al hecho de que madura varias semanas antes que la mayor parte de las tintas. Su reconocimiento internacional deriva de ser la uva protagonista en la elaboración de los vinos tintos en las Denominaciones de Origen españolas de mayor prestigio como Rioja, Ribera del Duero, Valdepeñas o Toro. En esta última, la variedad es conocida como tinta de Toro y sus vinos se caracterizan por su tono rojo intenso, con aromas a frutas negras y rojas y un final largo y persistente”.

Pedro Martínez, Félix Solís Avantis

Lealtanza Rioja Sorolla Artistas Españoles



Comprar



Variación
Tempranillo



Origen
La Rioja,
España



Temperatura
Servir a 18°C. Es
aconsejable abrir
30 minutos antes



**Graduación
alcohólica**
14 %



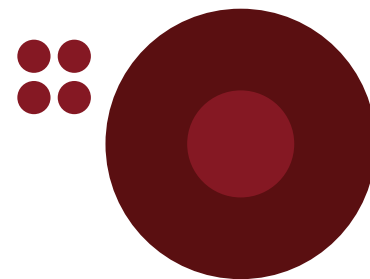
Guarda
18 meses en barricas nuevas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Colección dedicada al pintor Joaquín Sorolla y Bastida. Intenso color cereza con ribete granate. En nariz tiene aromas balsámicos, lácticos, notas minerales y frutos negros, con recuerdos a vainilla y especias. En boca es complejo, con gran estructura.

Sostenibilidad

Altanza cuenta con el certificado V-Label de la Vegetarian European Union. Además, mantiene una producción sostenible, de respeto por la naturaleza.





Rioja: desde España con pasión

Una región donde el vino tinto es el rey y las cepas tempranillo y garnacha lideran la presencia en los viñedos.

Un sitio amable, de excelente gastronomía y con muchos rincones por conocer.



Por: Ervigio Adán
Productor

Hemos de agradecer a los fenicios que trajeran la *Vitis vinífera* a la península ibérica. En cierto modo, podemos decir que en La Rioja se producen vinos “desde siempre”, aunque lo cierto es que la tradición vitivinícola riojana comienza a adquirir un perfil diferenciado cuando algunos hombres del vino introducen nuevos métodos de elaboración y de crianza y fundan diversas bodegas en la región, hoy ya centenarias y de prestigio, en la segunda mitad del siglo XIX.

Luego, la mejoría de la comercialización del vino Rioja recibiría su empujón definitivo con la llegada del ferrocarril y de los compradores franceses, debido a la crisis interna provocada por la filoxera,

Club Lealtanza Reserva Rioja



Varietal
Tempranillo



Origen
Rioja, España



Temperatura
Servir a 15°C. Es aconsejable abrir 20 minutos antes



Graduación alcohólica
14 %



Guarda
Reposa 18 meses en barricas nuevas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Color cereza brillante. En boca destaca toques tostados y notas a frambuesa y frutos negros, balsámicos, la madera, tabaco, cedro, cuero, pimienta y clavo. En boca es carnoso y de buena acidez.

Sostenibilidad

Altanza cuenta con el certificado V-Label de la Vegetarian European Union. Además, mantiene una producción sostenible, de respeto por la naturaleza.



Este producto está disponible en tiendas físicas.
Encuentre aquí su almacén más cercano

nombre común de un insecto de la familia *Phylloxeridae*, de origen americano. Los daños que este produce dependen mucho del tipo de vid, ya que contribuye a pudrir las raíces.

Superada esta etapa, el gran desarrollo de la estructura productiva y comercial de Rioja en los últimos años del siglo xx y el prestigio alcanzado por la calidad de sus vinos, la ha convertido en una de las grandes denominaciones del mundo. Si las últimas décadas del siglo xix fueron el punto de partida de la moderna historia de los vinos de Rioja, la década estrenada con la mítica cosecha de 1970 significaría una auténtica revolución de las estructuras productivas y comercializadoras, que conduciría a los vinos de Rioja a su indiscutible liderazgo entre los productos de calidad españoles. Coincidiendo con el reconocimiento oficial de Rioja como Denominación de Origen Calificada en abril de 1991 (fue la primera de España), se inicia un periodo de expansión y modernización del sector vitivinícola, un esfuerzo que continúa a día de hoy.

Lo que quizás no todos saben es que la Denominación de Origen Calificada Rioja tiene parte en tres comunidades autónomas de España. La principal es la propia La Rioja, pero también con parte importante en País Vasco y Navarra. Y que como región vinícola se divide en tres subzonas, muy distintas por sus condiciones geográficas y de clima, y por tanto de diferente *terroir*. La más tradicional Rioja Alta (al Oeste), Rioja Oriental (al Este) y Rioja Alavesa (al otro lado del río Ebro, ya en País Vasco).

El vino tinto es el rey de la región (87 % de la producción) seguido por el blanco (8 %) y el rosado (5 %), y dentro de las uvas tintas permitidas, la tempranillo es la reina indiscutible (88 %) seguida de garnacha, mazuelo, graciano y matorana. Respecto a las blancas, hay variedades autorizadas, pero sin duda predomina la viura, que representa el 69 % del total.

La Rioja es una tierra acogedora. Un lugar casi de monocultivo de la vid, abierto a todos los que la visitan, en pleno Camino de Santiago, siempre amable, de excelente gastronomía y con muchos rincones por conocer, y en todos ellos se podrá siempre encontrar un buen vino que compartir y con el cual disfrutar.

Capitosa Rioja



Comprar



Variedad
Tempranillo



Origen
Rioja, España



Temperatura
Servir a 16°C



**Graduación
alcohólica**
13,5 %



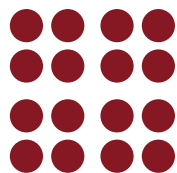
Guarda
6 meses en barrica de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Rojo púrpura con brillos granates. Presenta en nariz frambuesas y cerezas y un paladar fresco, suave y persistente de fruta roja.

Sostenibilidad

Altanza cuenta con el certificado V-Label de la Vegetarian European Union. Además, mantiene una producción sostenible, de respeto por la naturaleza.



Lealtanza Crianza Rioja



Comprar 



Variedad
Tempranillo



Origen
Rioja, España



Temperatura
Servir a 17°C



Graduación alcohólica
13,4 %



Guarda
12 meses en barricas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Rojo cereza intenso. En nariz predominan aromas de frambuesa y cereza y una madera bien ensamblada con matices balsámicos y tostados. En boca es equilibrado, con buena acidez y expresa frutos rojos.

Sostenibilidad

Altanza cuenta con el certificado V-Label de la Vegetarian European Union. Además, mantiene una producción sostenible, de respeto por la naturaleza.



Las expresiones en copa

Los vinos de Rioja son estructurados, debido a la potencia propia del tempranillo, pero no de gran cuerpo. Al mismo tiempo son redondos y de gran finura. La garnacha imprime el cuerpo y la mineralidad que el tempranillo riojano no siempre tiene; la mazuelo (cariñena o samsó le llaman en Aragón y en Cataluña) le da una frutalidad especial, y la graciano es una uva pequeña y de baja productividad, muy concentrada, que se usa para hacer vinos de guarda, puesto que confiere resistencia a la oxidación. Las cuatro son variedades con origen en España.

Las notas aromáticas de los vinos de Rioja son muy diversas y dependerán de la uva, el *terroir* y la elaboración. En líneas generales, los jóvenes tienen aromas de frutas rojas tales como fresas y cerezas, e incluso de rosas rojas. Su paso por barrica les generará aromas especiados tales como vainilla, cacao,



tabaco y torrefactos, que con el tiempo pueden devenir en toques animales muy típicos, tales como cueros y almizcle. También podemos sentir aromas lácteos, como la mantequilla, que provienen de la segunda fermentación, conocida como maloláctica.

El mundo de los aromas es muy amplio, pero al estar los vinos de Rioja dominados por la uva tempranillo son habituales las mencionadas frutas rojas (también grosellas, ciruelas, frambuesas) y notas tan particulares como los frutos secos y la hierba recién cortada.

Las diferentes expresiones en cepas

La tempranillo permite mayor guarda debido a su mejor acidez y por tanto maridajes más complejos y variados. La garnacha es más fresca, más golosa, y por eso se ha usado para vinos jóvenes y para rosados, y tiende a maridajes más casuales.

Lealtanza Gran Reserva Rioja



Comprar 



Variedad
Tempranillo



Origen
Rioja, España



Temperatura
Servir a 18°C. Es aconsejable abrir 30 minutos antes



Graduación alcohólica
14 %



Guarda
24 meses en barricas de roble francés y americano

¿Qué esperar de este vino?

Rojo granate con destellos tejas. Destacan los aromas a frutas confitadas y especias, tostados y vainilla, más cacao, clavo y tierra húmeda. Es potente, con sabores de frutos rojos y madera.

Sostenibilidad

Altanza cuenta con el certificado V-Label de la Vegetarian European Union. Además, mantiene una producción sostenible, de respeto por la naturaleza.



Lealtanza Reserva Rioja



Comprar 



Variedad
Tempranillo



Origen
Rioja, España



Temperatura
Servir a 14°C



Graduación alcohólica
14 %



Guarda
18 meses en barricas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Color granate con ribete naranja. Aromas de frutos rojos como frambuesa y cereza. Notas de pimienta, balsámicas y ahumadas.

Sostenibilidad

Alanza cuenta con el certificado V-Label de la Vegetarian European Union. Además, mantiene una producción sostenible, de respeto por la naturaleza.



En cualquier caso, lo más importante es que cada uno encuentre su camino entre la uva, la región de origen, la edad y la crianza del vino y los platos que desee degustar, sin aferrarse a normas concretas más allá de las que dicte la propia lógica. Así, seguramente, encontrará momentos de gran disfrute.

En un mercado como el actual, con unos 300 millones de consumidores de vino en el mundo, nada menos que cuatro de cada diez consumidores conocen Rioja.

Un buen compañero en la mesa

En relación con el maridaje, los vinos de Rioja son muy versátiles y por tanto encajan con muchos tipo de comidas, sobre todo las que tienen cierto sabor y estructura, sin necesidad de irnos obligatoriamente a una carne de res o a un cordero, que también podrían ir muy bien, sobre todo con Riojas de mayor peso y estructura.



En líneas generales, por su cuerpo medio, su cierta complejidad, su elegancia y su equilibrio entre taninos, acidez y alcohol, pueden sugerirnos arroces, pastas, legumbres, guisos de verduras, carne blanca asada o en salsa y quesos semicurados, en el caso de los más jóvenes.

Los vinos con crianza en barrica son apropiados para potajes, cocidos, aves rellenas, *entrecots* y filetes de ternera, cordero lechal, cerdo y quesos curados. Por su parte, los de grandes reservas serán ideales para acompañar asados de carne roja, platos de caza en salsa, quesos muy curados y embutidos de calidad.

Lo anterior, hablando de vinos tintos, ya que también hay excelentes blancos cuyo maridaje tendería hacia platos más suaves, más orientados a los frutos de mar, las verduras, las cremas, las carnes blancas y los quesos poco curados.

El vino es vida, sensaciones, emociones, experiencias, y Rioja merece la pena vivirlo y experimentarlo. Salud.

Lealtanza Miró Rioja Reserva Artistas Españoles



Comprar



Variedad
Tempranillo



Origen
Rioja, España



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
14 %



Guarda
Crianza de 12 meses en barricas
nuevas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Colección dedicada a Joan Miró. Presenta aromas a frutos secos, cacao, vainilla y toques a especias y ahumados. Potente en boca, con recuerdos balsámicos y tostados.

Sostenibilidad

Altanza cuenta con el certificado V-Label de la Vegetarian European Union. Además, mantiene una producción sostenible, de respeto por la naturaleza.

La uva tempranillo concentra el 88 % de la presencia en el terruño de Rioja entre las uvas tintas permitidas. Sus orígenes se remontan a más de mil años como resultado de la hibridación de las uvas albillo real y benedicto.



Maridaje

Por sus atributos, los vinos jóvenes de Rioja invitan a servir arroces, pastas, legumbres, guisos de verduras, carne blanca asada o en salsa y quesos semicurados.

Tempranillo Santa Julia



Comprar



Variedad
Tempranillo



Origen
Maipú,
Santa Rosa,
Mendoza,
Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
14 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rojo violáceo. Notas de moras, frambuesas y mermelada de fresa. De paladar equilibrado, armonía entre dulce y acidez, afrutado.

Sostenibilidad

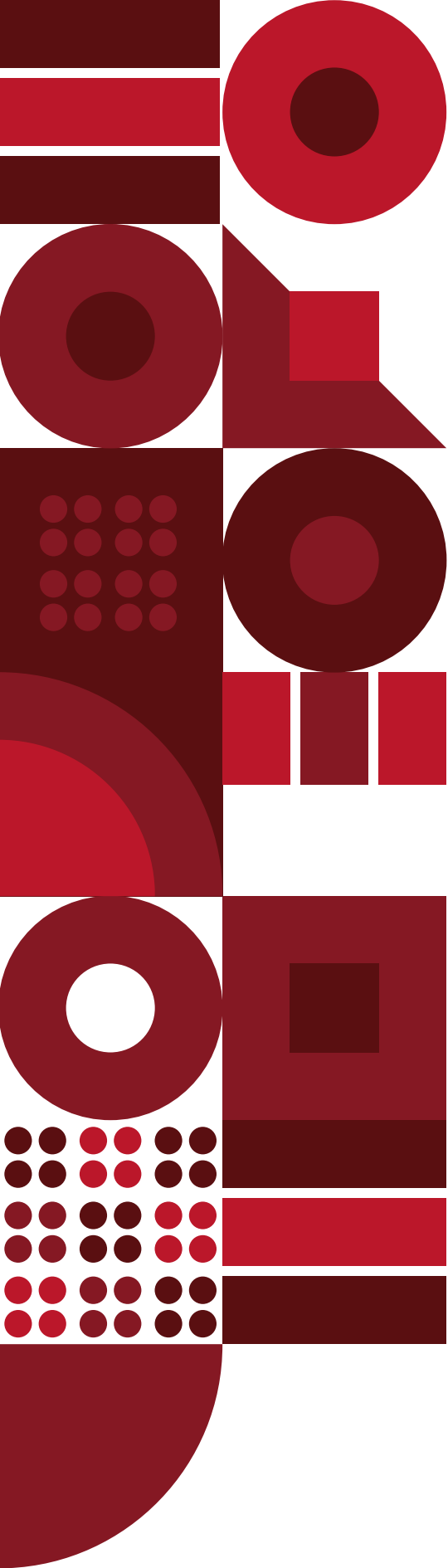
Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.

“

La Rioja, una de las regiones vitivinícolas más prestigiosas, reconocidas y más exigentes en el mundo, ha sido desde hace más de 2.000 años un lugar de encuentro entre la tierra y la vid, en el que reina el vino y la naturaleza despliega su serena belleza entre rutas de arquitectura románica y gótica y poblaciones rebosantes de historia. Allí, donde nació el Castellano, hace más de 1.000 años, se crearon además las categorías de envejecimiento crianza, reserva y gran reserva, y tiene como gran representante al tempranillo, con sus diferentes personalidades y obra de la naturaleza, el sol, la lluvia, las heladas, la sequía, el rocío, el granizo y la madera”.

Luz Mary Rendón, Bodegas Altanza





Cabernet sauvignon

El hombre que más nos gusta

Aunque es la reina de las uvas tintas, la cabernet sauvignon en copa se transforma en un hombre muy atractivo.





Por: Catalina Rugeles
Sommelier



Como reza el dicho, “mal de muchos, consuelo de pocos”. La plaga de la filoxera, que devastó a gran parte del viñedo europeo finalizando el siglo XIX, cambió la historia y obligó a algunas uvas a replegarse, casi a desaparecer, en aquellas zonas en las que solían ser muy prósperas, para dar paso a vides de cabernet sauvignon, con su envidiable capacidad de adaptación y facilidad de manejo en el cultivo. Así adquirió su verdadera popularidad.

Desde ese entonces, hace parte de la mezcla bordelesa, esa que, dependiendo de cuál margen del estuario girondino ocupe, tendrá más cabernet sauvignon que merlot. De una y otra forma, hace parte de los grandes y más reputados vinos del mundo, esos famosos *chateau* situados en Médoc (margen izquierdo), Lafite Rothschild, Haut Brion, Margaux, Latour y Mouton-Rothschild, para nombrar solo los cinco *Premier Cru*, que reposan en cavas de coleccionistas, son valorados como joyas y proclaman la relevante presencia que impone esta uva.





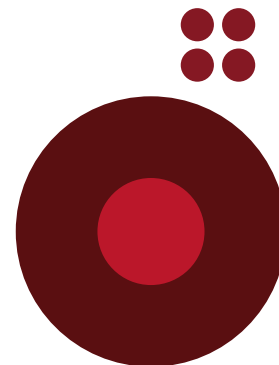
Sus taninos potentes y acidez alta le confieren la estructura que pronostica mejorar con el paso de los años. Al cabernet sauvignon le viene, como a pocos, la proyección de longevidad y alcanza una madurez fina y elegante.

Una reina viajera

Es popular porque se ha convertido en la más plantada entre las miles de uvas *Vitis vinifera* (las utilizadas para hacer vino), ganando cada vez más terreno e, incluso, desplazando a otras locales, quizás menos apreciadas en el plano internacional. Este hecho levanta críticas entre aquellos que preferirían conservar las cepas autóctonas y ancestrales de cada lugar.

Se cultiva en todos los países productores de vino y es una viajera que recorre como ninguna otra los cuatro puntos cardinales, lo que indica que sabe adaptarse y prosperar en la diversidad de terruños en donde la retén. Se muestra con aromas a moras, grosellas maduras y taninos voluptuosos en climas cálidos como en el Valle de Napa,

Santa Julia Reserva Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedad
Cabernet sauvignon



Origen
Valle de Uco, Mendoza, Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
14 %



Guarda
Crianza en barricas de roble francés por 10 meses

¿Qué esperar de este vino?

Color rojo rubí intenso. Notas a moras y arándanos, pimienta negra y paprika y un toque herbal. Gran cuerpo, suave y equilibrado.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina. Obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. No usa insumos de origen animal.



Cabernet Sauvignon Santa Julia



Comprar 



Variedad
Cabernet sauvignon



Origen
Santa Rosa, Maipú y Valle de Uco, Mendoza



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
14 %

¿Qué esperar de este vino?

Rojo rubí con reflejos púrpuras. Nariz que recuerda cerezas, fresas, moras y especias. En boca es fresco, suave, fácil de tomar.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.

en California, o Coonawarra, en Australia; y con concentrados aromas vegetales, como aceitunas y pimentón verde, y característicos tonos mentolados, como eucalipto, si el clima es de condiciones más frías, como en Nueva Zelanda o en la Patagonia.

Incluso, el interés y la demanda de sus vinos la ha llevado a superar en hectáreas plantadas a algunas uvas emblemáticas como sucede con la carmenere, en Chile, que cuenta con cerca de un 9 % del total de las hectáreas de viñedo, frente a un 35 % de cabernet sauvignon. Lo mismo ocurre con la zinfandel de Estados Unidos, con apenas un 4,3 % del cultivo, siendo superada por más del doble por la avasalladora francesa.

Nació hacia el siglo XVII, en el sudoeste francés. Sus padres son la tinta cabernet franc y la blanca sauvignon blanc. Heredó de la primera el color y las notas de frutas negras y mina de lápiz, y de la segunda, el toque herbáceo.



Louis M. Martini Cabernet Sauvignon Sonoma County



Comprar



Variedades

Cabernet sauvignon, petite syrah, merlot y cabernet franc



Origen

Alexander y Dry Creek Valley, California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

14 %



Guarda

16 meses de crianza en barricas de roble francés y americano

¿Qué esperar de este vino?

Aromas y sabores a cerezas, moras, especias y moca.

Louis M. Martini Cabernet Sauvignon Napa Valley



Comprar



Variedades

86 % cabernet sauvignon, 6 % petite syrah, 5 % petit verdot y 3 % merlot



Origen

Alexander y Dry Creek Valley, California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

14,4 %



Guarda

15 meses en barricas de roble americano, francés y húngaro

¿Qué esperar de este vino?

Color rojo intenso. Aromas a cerezas, madera y tabaco. Sabores a ciruelas y cerezas, vainilla y canela.

Dark Horse Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedades

Cabernet sauvignon, petite syrah y petit verdot



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

13,5 %



Guarda

Paso por barricas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Aromas a frutas negras, notas tostadas y chocolate amargo. Interesante, maduro y de cuerpo completo.



Fuego Austral Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedades

85 % cabernet sauvignon y 15 % syrah



Origen

Valle Central, Chile



Temperatura

Servir a 16°C



Graduación alcohólica

13 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rubí profundo. La nariz revela frambuesas y fresas, arándanos, grosellas negras y notas de vainilla. Buen cuerpo y equilibrio entre fruta y roble.

Siete Soles Reserva Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedad

Cabernet sauvignon



Origen

Valle Central, Chile



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

13,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color rojo rubí, con aromas a fresas, grosellas y moras, más mentol y especias. De gran estructura, amable, notas de fruta y madera.

Motto Backbone Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedades

Cabernet sauvignon y syrah



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 17°C



Graduación alcohólica

13,5 %



Guarda

Envejecido con una mezcla de roble y tanques de acero

¿Qué esperar de este vino?

Granate oscuro con reflejos rubí. Aromas a fruta roja madura. Sabores concentrados a ciruela y frambuesa, caramelo y pimienta.

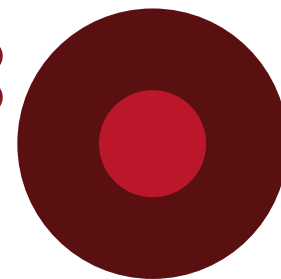


De la adolescencia a la adultez

Si de personalidad se trata, el cabernet sauvignon es un adolescente un tanto insoportable, rebelde, con taninos peleonos que, domados por la madera, con la madurez y el carácter que la barrica le imprimen, lo convierten en un hombre guapo, varonil, fuerte, de presencia imponente; con tal atractivo, que lo llevan a ser elegible por sobre otras variedades de descriptores masculinos. Sí, otras uvas bailan bien, pero la cabernet sauvignon es la dueña de la fiesta.

Quienes lo hemos visto crecer, podemos dar cuenta de la evolución hacia la amabilidad de este joven, pues si bien sabemos que los grandes cabernet, los que cuentan con doce o más meses de paso por barrica, logran gran estructura y elegancia, los que salían al mercado sin las bondades de ese contacto con la madera solían ser de taninos agresivos, acidez elevada y punzante: unos golpeadores del paladar.

Gérard Bertrand Réserve Spéciale Cabernet Sauvignon



Comprar 



Variedad
Cabernet sauvignon



Origen
Pays d'Oc, Francia



Temperatura
Servir a 16°C



Graduación alcohólica
13,5 %



Guarda
Alguna presencia en barricas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Color muy profundo y matices violáceos. En nariz desarrolla aromas de grosella negra, arándano y ciruela, más pimienta, eucalipto y menta. Al paladar es potente y elegante.

Sostenibilidad

Gérard Bertrand aplica, desde 2002, los principios de la biodinámica a todas las viñas de sus fincas en Languedoc-Rosellón.





Viña Maipo Mi Pueblo Cabernet Sauvignon



Variedades
85 % cabernet
sauvignon y
15 % syrah



Origen
Valle Central,
Chile



Temperatura
Servir a 15°C



**Graduación
alcohólica**
12 %

¿Qué esperar de este vino?

De color rojo rubí brillante con matices violeta, posee aromas a fruta roja fresca y notas tostadas, a café y chocolate. En boca resulta armónico y de buen final.

Sostenibilidad

Villa Maipo apuesta por altos estándares de desempeño social, ambiental, transparencia y responsabilidad. Su huella hídrica es 47 % inferior al promedio de la industria y su huella de carbono se ha reducido un 12 %.



Este producto está disponible en tiendas físicas.
Encuentre aquí su almacén más cercano

Por fortuna, esa riña se está acabando conforme los productores avanzan en comprender los gustos de los consumidores. Es así como son cada vez más los vinos de esta uva que llegan al mercado con los taninos ya domados, la acidez más equilibrada, la fruta roja acentuada y, en general, con notas más fáciles de beber.

Es todo un trabajo de entendimiento entre enólogos y uvas, que nos mejoran la experiencia de probar copas y nos evitan intimidarnos, o temer, ante la presencia de esta reina.



Maridaje

Se antojan tantos platos para armonizar con ricas copas de cabernet sauvignon. A mi mente vienen cortes de carne a la parrilla con generoso marmoleo, para que la intensidad de la proteína quede en altos niveles con la intensidad del vino. También pienso en un asado de tira, de cocción lenta, que guarda jugos y entrega contundencia al plato; *steak* pimienta, cerdo con salsa de frutos rojos, frijoles antioqueños o una tabla de jamones y carnes curadas.



Carlo Rossi Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedad

Cabernet sauvignon



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 17°C



Graduación alcohólica

12 %

¿Qué esperar de este vino?

Rojo intenso con aroma que recuerda las cerezas rojas y las moras. De sabor suave, ligero y balanceado. Fácil de entender.

Gallo Family Vineyards Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedades

76 % cabernet sauvignon y 24 % otras uvas



Origen

Valle Central, California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

13 %

¿Qué esperar de este vino?

Sabores gratificantes de moras y cerezas en equilibrio con roble, vainilla y chocolate. De textura suave y lisa en el paladar.

Barefoot Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedades

77 % cabernet sauvignon, 7 % rubired, 6 % petite syrah y un 10 % otras uvas



Origen

Valle Central, California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 18°C

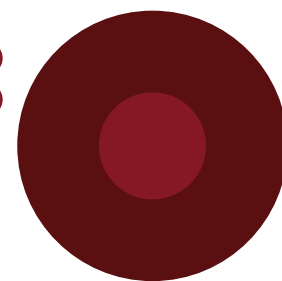


Graduación alcohólica

13 %

¿Qué esperar de este vino?

Agradables aromas a especias e intensos sabores a mermelada, uvas y cerezas negras, más notas de roble tostado y un elegante final.



Pueblo del Sol Reserva Cabernet Sauvignon



Comprar 



Variiedad
Cabernet sauvignon



Origen
Canelones, Uruguay



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
12,5 %



Guarda
30 % del vino recibe crianza de 3 meses en roble

¿Qué esperar de este vino?

De color rubí intenso con reflejos violáceos. En nariz destaca frutos negros, rosas y violetas, chocolates amargos y especias. En boca es equilibrado y concentrado.



Grand Estates Columbia Crest Cabernet Sauvignon



Comprar 



Variiedades
Cabernet sauvignon con pequeñas cantidades de merlot y syrah



Origen
Paterson, Washington, USA



Temperatura
Servir a 18°C



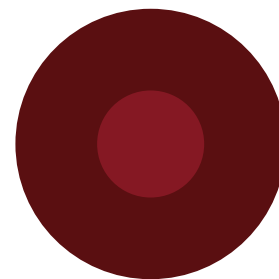
Graduación alcohólica
14,5 %



Guarda
Añejado 17 meses en barricas de roble de primer uso

¿Qué esperar de este vino?

Gran complejidad y estructura. Aromas a frutos negros y ciruela, con acentos a chocolate y vainilla en el paladar.



Reserva Premier Cabernet Sauvignon Carmen



Comprar



Variedad
Cabernet sauvignon



Origen
Valle de Colchagua, Chile



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
13,4 %



Guarda
Envejecido en madera francesa por 8 meses

¿Qué esperar de este vino?

De color rojo rubí intenso, en la nariz dominan notas a frutos rojos y negros y toques de especias, más aromas a vainilla, clavo de olor y tabaco. En boca es elegante, jugoso y fresco. Posee un potencial de guarda de hasta cinco años.

Sostenibilidad

El trabajo de Viña Carmen es amigable con el medioambiente, socialmente equitativo y viable económicamente.

“

Nuestros vinos nacen de la pasión, de la curiosidad, de la libertad creativa, de la aceptación del riesgo, la innovación y una intensa exploración de los sentidos. Nuestros cabernet sauvignon provienen del Valle del Maipo y expresan la intensidad frutal característica de este valle chileno. Se sienten en ellos fresas y frambuesas que se mezclan con aromas de pimienta negra y tierra húmeda. Recomiendo beberlos a una temperatura de entre 16-18°C y acompañarlos de quesos maduros, carnes rojas grilladas y junto a esas personas con las que disfrutas de buenos momentos”.

Diego Miranda, Viña Ventisquero



El cabernet sauvignon, un vino que invita al asado

Difícil y, sin creerlo, versátil. El cabernet sauvignon, la fórmula que hay que tener siempre al lado de una parrilla.



Si me preguntan, un cabernet sauvignon no sería necesariamente mi primera opción a la hora de tomarme una copa de vino. Lo encuentro fuerte e invasivo. Maridarlo, aunque parezca fácil, no lo es tanto. Para mí, es un vino con gran personalidad que invade el espacio. Lo comparo, por ejemplo, con mi papá: buen conversador, dicharachero, protagonista de cada reunión en la que estaba por su sentido del humor y su inteligencia. Una persona que, a pesar de que es interesante, puede ser difícil de llevar. Así es, para mí, un cabernet sauvignon, una cepa con un sabor espectacular, con una presencia en boca que no se olvida; pero, al tiempo, complejo. En resumen, no es un vino para todos.

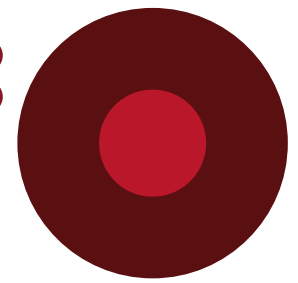
Por: Juan Pablo Tettay
Periodista gastronómico

••• Sin embargo, si hubiera que buscar un lugar en el que este vino va a la perfección, es un asado. Piense en la escena: las brasas arden y en la parrilla hay un buen corte de res, puede ser una punta de anca o una chata. O, mejor aún, un corte argentino que tanto se está poniendo de moda. La carne aporta sabor, profundidad. Un sabor indescriptible, ese que los japoneses hoy describen como umami y que está presente también en los tomates o en los champiñones.

Los jugos de la carne a término medio piden a gritos una bebida. Unos dirán que una cerveza. Yo, esta vez, invito al cabernet sauvignon a la mesa.

Me imagino su complejidad y su redondez haciendo un matrimonio perfecto con el sabor que bien sabe destacar el carbón. La pimienta, los frutos rojos, el cuero y la madera de una buena botella de vino se me antojan memorables con el marmolado de la carne de res, con el sabor a humo que se desprende del carbón y con la ternura de un buen corte.

Carmen Insigne Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedad
85 % cabernet sauvignon



Origen
Chile, Valle Central



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
13,3 %



Guarda
El vino es criado en madera de roble francés y americano

¿Qué esperar de este vino?

Presenta un color rojo rubí con tonos carmín. En nariz es muy frutal, complejo e intenso y recuerda cerezas silvestres y moras frescas, más toques de caramelo. En boca es fresco, sedoso y amable.

Sostenibilidad

El trabajo de Viña Carmen es amigable con el medioambiente, socialmente equitativo y viable económicamente.



Club Des Sommeliers Chile Cabernet Sauvignon



Comprar 



Variedades
90 % cabernet
sauvignon,
5 % cabernet
franc y 5 %
alicante bouschet



Origen
Valle Central,
Chile



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
13,5 %



Guarda
3 meses en roble

¿Qué esperar de este vino?

De color burdeos profundo. Su nariz presenta ciruela, fresa y arándanos maduros, y ligeros toques a hierbas secas, más madera, chocolate, café y vainilla. En boca es estructurado, amable, frutal y persistente.

Sostenibilidad

Vino apto para veganos.



Claro, es lógico pensar que un cabernet sauvignon invita al asado. Así se lo toman en Argentina y así lo explican los expertos cuando hablan de maridajes ideales. Y, aun así, no es la carne lo único del asado que va bien con este tinto. Por sus características en nariz y boca, que recuerdan a los frutos rojos, a la vainilla, al coco, a los frutos secos, entre otros, es un vino versátil para esos encuentros sociales en los que la conversación es tan importante como la comida y la bebida.



Maridaje

El matrimonio clásico siempre será el de la carne con el cabernet sauvignon. Prepare una mermelada de mora con un poco de pimienta y un toque de canela. Agregue romero, orégano y tomillo y sirva sobre una tostada de pan. Acompañe con una copa. Use la salsa para carnes rojas y viva una experiencia sublime.



Pueblo del Sol Cabernet Sauvignon Roble



Comprar



Variedad
Cabernet sauvignon



Origen
Canelones, Uruguay



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
12,5 %



Guarda
4 meses en barricas de roble

¿Qué esperar de este vino?

De color rubí. Aroma intenso, especiado, con notas de madera y gran personalidad.

Club Des Sommeliers Argentina Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedad
Cabernet sauvignon



Origen
Valle de Uco, Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
13,9 %

¿Qué esperar de este vino?

De color rojo rubí intenso y brillante. En nariz se destaca el pimientito rojo asado, con un leve toque herbáceo. En boca es suave y con buena estructura.

Pueblo del Sol Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedad
Cabernet sauvignon



Origen
Canelones, Uruguay



Temperatura
Servir a 18°C

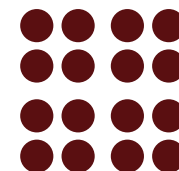


Graduación alcohólica
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Color púrpura intenso. En nariz presenta notas de frutas maduras y especiadas. Su boca es fresca, tierna, de buena acidez y fruta.





Viu Manent Gran Reserva Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedades
95 % cabernet
sauvignon
y 5 % cabernet
franc



Origen
Valle de
Colchagua,
Chile



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
14 %



Guarda
85 % del vino estuvo por 10 meses en
barricas usadas de roble francés. El
restante se crió en cubas de concreto

¿Qué esperar de este vino?

Color rojo profundo. En nariz presenta aromas a frutos rojos, grosella negra, higos maduros, más vainilla. En boca presenta taninos dulces y buena acidez. El final es de fruta fresca y caramelo.

Sostenibilidad

Viña Viu Manent traza sus objetivos corporativos soportada en la sustentabilidad, la calidad, la seguridad alimentaria y el medioambiente.

Más alternativas para pasarla bien entre platos y copas

Imagino, por ejemplo, una entrada de vegetales a la parrilla. Tomates, de sabor dulce y ácido; champiñones, con su gusto a tierra, bañados en un poco de aceite de oliva, unas gotas del vino que se está tomando y unas hojas de orégano; tal vez una mazorca con mantequilla y un poco de sal; o una provoletta a la parrilla. Todos van bien con un buen cabernet, por lo que no necesito pasar de un vino a otro con cada plato que sirvo a mis comensales.

Luego, llega la carne, la protagonista del momento. Res, para mi preferencia, mejor si es solo con sal y pimienta. También chorizos y morcilla colombiana. Todos, sin excepción, van bien con este vino. Pero si los comensales quieren salsas, sirva sin temores unas costillas con salsa BBQ o prepare un cremoso de champiñones y quesos para acompañar. No hay falla. También puede hacer hamburguesas, clásicas, con queso y tocineta, y servir las con una copa de esta cepa.

Y para el postre, tal vez unas frutas asadas. En la parrilla, un cordero de frutos rojos con un toque de canela y un helado de vainilla, nuevamente acompañado de una buena copa de cabernet. También con un brownie o una torta de chocolate oscuro este vino es perfecto. O tal vez, un postre de lo más fácil: coco en la parrilla hasta que caramelice.

En resumen, un buen cabernet sauvignon, de principio a fin, nos invita a un asado, el contexto ideal para que su personalidad fuerte, como la de mi papá, se mueva como pez en el agua.

Aunque es la uva insignia en países del viejo mundo como Francia y del nuevo mundo como Chile y Argentina, la cabernet sauvignon se cultiva en los cinco continentes, incluyendo Oceanía (Australia) y África (Sudáfrica). Incluso, en épocas recientes se vendimia también en China, Japón e India.

Viu Manent Reserva Cabernet Sauvignon Estate Collection



Comprar



Variedades
98 % cabernet sauvignon y 2 % syrah



Origen
Valle de Colchagua, Chile



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
14 %



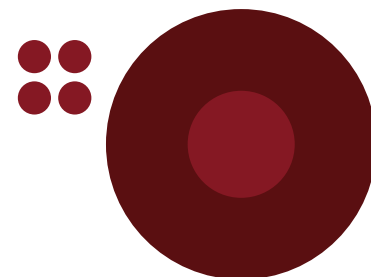
Guarda
20 % fue madurado por 6 meses en barricas usadas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Color rojo rubí con matices violáceos. En nariz destaca cereza ácida y frambuesa, además, especias y notas a cacao. En boca es un vino fresco, de buen balance, con taninos suaves.

Sostenibilidad

Viña Viu Manent traza sus objetivos corporativos soportada en la sustentabilidad, la calidad, la seguridad alimentaria y el medioambiente.



Céfiro Cool Reserve Cabernet Sauvignon



Comprar 



Variedad
Cabernet
sauvignon



Origen
Valle del
Maipo, Chile



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
13 %



Guarda
20 a 30 % del vino pasa de 6 a 8
meses en contacto con roble francés

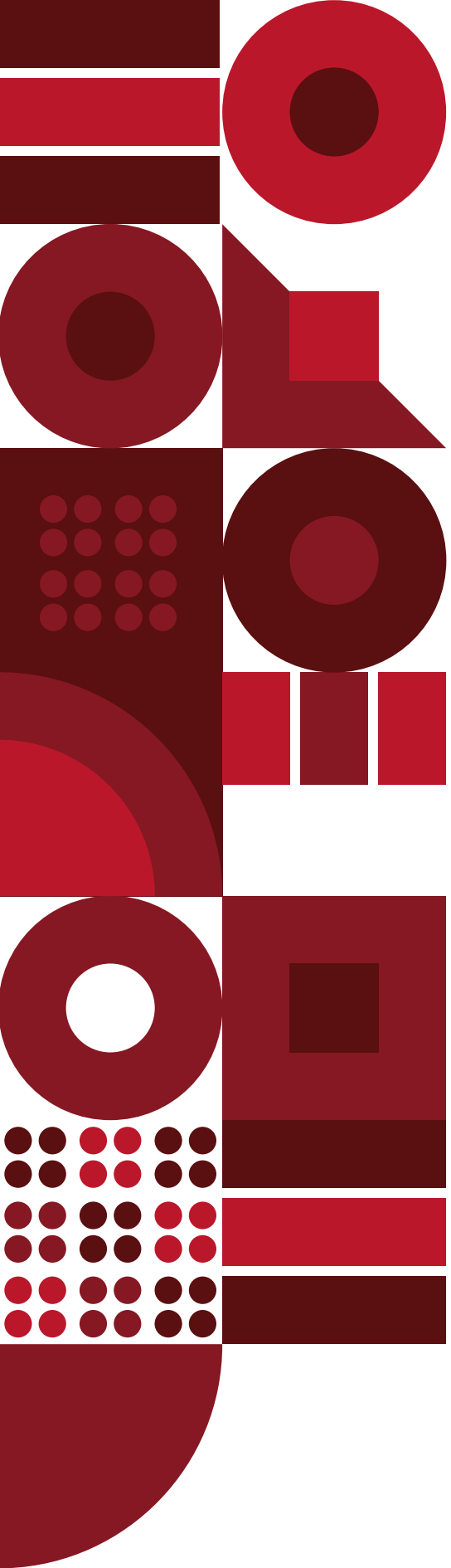
¿Qué esperar de este vino?

Color rojo rubí intenso. En nariz, frutos rojos con toques de grosella negra y cacao. En boca tiene buena acidez y balance.

Sostenibilidad

Viña Casablanca realiza la medición y neutralización de la huella de carbono, usa botellas livianas, tiene programa de reciclaje y uso eficiente de energía.

Para tomar solo, un cabernet sauvignon es un vino difícil. Su personalidad fuerte, su astringencia y su fortaleza pueden ser demasiado para el paladar, sobre todo para quienes apenas están en sus primeras copas. Sin embargo, cuando se sirve con comida, la historia es diferente. Este vino es la respuesta para muchos favoritos: comidas rápidas, estofadas, entre otras. Las proteínas y las grasas se entienden muy bien con esta cepa. Por algo es la preferida en todos los asados.



Otros

tin tos

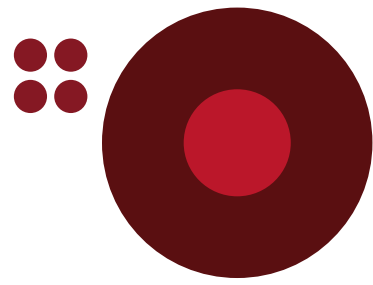
**para ampliar los
momentos de disfrute**

**Los tintos concentran el favoritismo
del paladar y del olfato del consumidor
colombiano. Por fortuna, el menú de placer
va mucho más allá de las cepas clásicas.**





Por: Antonio Giraldo
Enólogo



¡Qué delicia la pimienta negra de los vinos hechos con syrah! ¡Qué ricos los sabores a grosellas y a ciruelas de los cabernet sauvignon y de los merlot! ¡O la complejidad aromática y la fresca acidez de los tempranillo, que son un trocito de España en una copa! Es el encanto de las cepas clásicas.

Por fortuna, esto no nos cohibe de seguir buscando en otras cepas menos famosas, que por lo general provienen de lugares únicos, con historias increíbles que vale la pena descubrir. Al fin y al cabo, los clásicos siempre estarán ahí, esperándonos, cada vez que queramos volver a ellos.

Para cada clima y región existe una uva. Y esto no podría ser más cierto en el caso de las tintas. El mundo del vino está lleno de maravillosas parejas lugar-uva que a todos nos hacen soñar con paisajes y copas.



El Mediterráneo francés y español con la grenache o garnacha. La Toscana italiana con la sangiovese, la costa adriática con la montepulciano; Uruguay, en la zona de Canelones, con la tannat, la región del Beaujolais con la gamay... ¡Hay muy buenos tintos diferentes para ampliar los momentos de disfrute!

Montepulciano

Esta uva toscana, cultivada en la costa del mar Adriático, produce vinos con mucho cuerpo y carácter y también se ha sabido adaptar de la mejor manera a la relación precio-calidad.

Se le considera homóloga, con otra expresión de color, de la merlot, en su experiencia como vino fácil de entender y versátil para cualquier ocasión. En copa presentará notas que recuerdan cereza, mora y ciruela, también está en capacidad de expresar tabaco, tomillo y orégano.

Itinera Montepulciano d'Abruzzo



Comprar



Variedad
Montepulciano



Origen
Abruzzo, Italia



Temperatura
Servir a 17°C



Graduación alcohólica
14 %



Guarda
De 10 a 12 meses en roble según la añada

¿Qué esperar de este vino?

Rojo rubí muy intenso, aroma sutil y muy agradable. En boca es jugoso y recuerda frutas rojas como fresas y cerezas.





Itinera Primitivo Salento



Comprar 



Variedad
Primitivo



Origen
Salento,
Puglia, Italia



Temperatura
Servir a 15°C



**Graduación
alcohólica**
14 %



Guarda
De 10 a 12 meses en roble
según la añada

¿Qué esperar de este vino?

Color rojo rubí intenso. En nariz presenta fuertes aromas a frutas rojas maduras más toques de vainilla. En boca es generoso, de acidez agradable y frutas con toques a pimienta.

¡Un Chianti, prego!

Pocos logros más italianos que el Chianti, la denominación de origen controlada y garantizada, D.O.C.G., más famosa de ese país. Localizada en la idílica Toscana, cerca de las costas del Mediterráneo, el Chianti supera en fama a la uva con la que se produce: la sangiovese o sangre de Júpiter.

Nero d'Avola

Es la uva negra para tintos más importante de Sicilia y sus vinos son comparados con la syrah de clima cálido del nuevo mundo. Su origen se atribuye a Siracusa y hoy hace presencia en una generalidad de viñedos italianos.

Es una cepa que se desarrolla mejor en suelos arcillosos y es sensible a la sequedad y a la exposición a la luz solar en exceso.

En copa expresa un color rubí profundo con toques violeta y su nariz promete grosellas, fresas y granadas. En paladar es suave y envolvente.





Tannat y asado

El vino uruguayo vive un poco a la sombra de su famoso vecino Argentina, que con sus malbec ha conquistado al mundo. Pero Uruguay tiene su estilo propio y uva propia: la tannat.

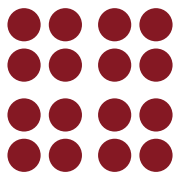
Al igual que la malbec, es una uva de origen francés que encontró fama, cariño y hogar en Suramérica. Originaria de la región de Madiran, al sudoeste de Burdeos, en Francia, la tannat hace honor a su nombre como una de las uvas más tánicas del mundo.

Puede hacer parte de la lista de favoritos para quienes gustan de tintos intensos y expresivos. Su nariz propone semejanzas a mora, cereza negra y tabaco; con envejecimiento en madera desarrolla notas de cuero, humo y tabaco.

Zinfandel: de Croacia a California

A pesar de ser una de las variedades más comunes en California, zinfandel tiene una historia familiar algo confusa. Por décadas





Pueblo del Sol Tannat Roble



Comprar 



Variedad
Tannat



Origen
Canelones,
Uruguay



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
12,7 %



Guarda
4 meses en barricas de roble
francés y americano

¿Qué esperar de este vino?

Rojo con reflejos violáceos. De intenso aroma, frutos rojos y notas de roble y ahumadas. En boca presenta madera, personalidad y equilibrio.

los estadounidenses la consideraban como uva autóctona y no se tenían registros suyos en ninguna otra parte.

Bajo la filosofía de “ya que no es de nadie más, entonces es mía”, era la carta de mostrar de los estadounidenses al mundo, hasta que la profesora de la Universidad Davis en California, Carol Meredith, con ayuda de un grupo de expertos agrónomos, ampelógrafos y genetistas, encontraron la verdadera identidad en la crljenak kastelanski, una antigua y casi extinta variedad de Croacia.

Esta misma uva se encuentra en Italia, donde se le conoce como primitivo y es emblema de la región de la Puglia.

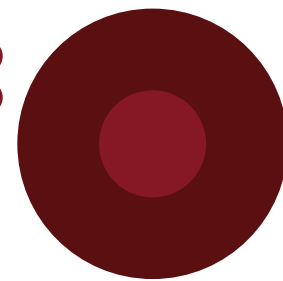
Llegó a Estados Unidos a mediados del siglo XIX y se ha establecido como la más característica de los viñedos californianos. Sus vinos son altos en taninos y alcohol y saben expresar una gran riqueza en cuerpo, fruta, acidez y estructura.



“

La cepa tinta de tannat se adaptó muy bien al Uruguay, por su suelo y su clima. Históricamente, se hizo famosa por su concentración y estructura, al ser una cepa con alto contenido de taninos. Hoy día, Establecimiento Juanicó, al ser un líder en calidad en vino uruguayo, ha explorado formas de hacer tannats más modernos, con notas florales, vinos jugosos, de texturas suaves, que por sus características aromáticas y estructura en boca acompañan muy bien la gastronomía de carnes rojas”.

Gonzalo Garcia, Establecimiento Juanicó



Pueblo del Sol Tannat Reserva



Comprar



Variedad
Tannat



Origen
Canelones,
Uruguay



Temperatura
Servir a 16°C



**Graduación
alcohólica**
12,5 %



Guarda
30% del vino pasa por bodega de roble americano y francés

¿Qué esperar de este vino?

De color granate intenso. En nariz despliega notas de mermeladas de higos, sotobosque y tinta. En boca es opulento, con gran volumen.





Carlo Rossi Red



Comprar 



Variedades

Ensamblaje de cabernet sauvignon, merlot, syrah y ruby cabernet



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

11,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Vino versátil, fácil de entender y de cuerpo medio. Sabores y aromas que recuerdan mermelada de frutas, notas de chocolate, especias y matices de roble tostado.



Alrededor de 20 días se toma el proceso de maceración, que consiste en el paso de color de la cáscara de la uva al mosto, en origen transparente. Así se crean los vinos tintos.



Maridaje

- **Chianti:** perfecto con carne roja a la brasa, quesos, pastas a base de tomates, asado de ternera y carpaccio de res.
- **Montepulciano:** combina muy bien con carne roja asada o adobada, pastas al pomodoro y quesos fuertes.
- **Nero d'Avola:** marida bien con carnes a la parrilla, espagueti a la boloñesa, atún, salmón a la parrilla y costillas de cerdo.

- **Tannat:** delicioso acompañante del asado de carnes a la parrilla, guisos de carne, ragú y quesos azules.
- **Zinfandel:** tiene la facultad de combinar con platos condimentados que van desde guisos de carne, costillas de cerdo, quesos fuertes y comidas picantes.

Al fin y al cabo, como expresa el famoso dicho vinícola, “la vida es demasiado corta para tomar malos vinos”. O, si se quiere, “la vida es muy corta para tomar siempre el mismo vino”.

Unabashed Zinfandel Motto



Comprar



Variedades
Zinfandel
con cabernet
sauvignon



Origen
California,
EE. UU.



Temperatura
Servir a 17°C



**Graduación
alcohólica**
14,5 %



Guarda
Envejecido con una combinación de
roble y tanques de acero inoxidable

¿Qué esperar de este vino?

Color oscuro y complejo, potentes aromas a ciruelas, arándanos y moras maduras, más notas a cuero. Su paladar revela chocolate, frambuesas y especias.



En sam blaje

Toda su magia

Ensamblaje, *blend*, vino de corte, *coupage*, *assemblages*... todos términos tan sonoros, hacen parte de la cultura del vino y se refieren al estilo que los enólogos crean a partir de diferentes variedades de uva.





Ana Cristina Cano
Sommelier



A simple vista podría considerarse una técnica muy sencilla, pero en realidad es muy compleja: no se trata de unir diferentes variedades de cepas al azar; va mucho más allá porque implica maestría, experticia, arte, sensibilidad, adaptación al cambio climático, además del conocimiento de las diferentes tendencias de consumo en el mundo.

Para comprender los alcances de los ensamblajes vamos a trasladarnos al universo paralelo de la gastronomía: todos tenemos platos de nuestro gusto personal y nos encanta cómo los preparan en determinados restaurantes; no en todos, y esto se debe a que cada chef utiliza adobos, condimentos y técnicas diferentes para realzar y también para equilibrar y enriquecer las sensaciones. En este paralelo, las diferentes variedades de uva son los ingredientes que entran a conjugarse entre sí y que aportan su carácter representativo en color, aroma, sabor y textura.



Una infinidad de estilos

De manera general, el ensamblaje, entendido como el arte de mezclar, permite crear infinidad de estilos, cada uno con su magia especial. Ejemplo de ellos es el Oporto, con cepajes diferentes mezclados durante la recolección en el campo; el Jerez, con su combinación de añejamientos; la Champaña, con algunos exponentes que fusionan distintos vinos y cosechas; Burdeos, en Francia, con la dupla icónica cabernet sauvignon-merlot; hasta vinos de una sola cepa, pero con procedencia de diferentes regiones.

Desde el punto de vista técnico, para que un *blend* sea catalogado como tal debe reunir dos condiciones principales: ser elaborado mínimo con dos cepas diferentes, y que ninguna de ellas supere el 85 % del contenido. De lo contrario, ya estaríamos hablando de otro grupo de vinos, los catalogados como varietales, que pueden ser creados con un solo cepaje (100 %) o también con varios, en donde uno de ellos debe ser mayor al 85 %.

Santa Julia Magna



Comprar



Variedades

50 % cabernet sauvignon, 40 % malbec y 10 % syrah



Origen

Valle de Uco, Mendoza, Argentina



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

14,3 %



Guarda

En barricas de roble francés por 10 meses

¿Qué esperar de este vino?

Rojo violeta con matices azulados. Nariz de cerezas, ciruelas y moras, vainilla, tabaco y chocolate. Sedoso en boca, con marcada presencia de frutos rojos.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas y en sus vinos no usa insumos de origen animal.

Malbec Bonarda Tintillo Santa Julia



Comprar



Variedades
50 % malbec
y 50 %
bonarda



Origen
Mendoza,
Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
13,2 %

¿Qué esperar de este vino?

Violeta oscuro con reflejos azulados. En nariz recuerda fresas frescas, frambuesas, cerezas y notas verdes. Jugoso, de buena acidez y frescura.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.

Un arte de los nómadas

Establecer el momento exacto de aparición de los vinos de ensamblaje nos podría remontar a los comienzos de la humanidad, donde los nómadas recolectaban uvas para su consumo inmediato y también las transportaban en pieles de animales para sus largas travesías.

La temperatura, los microorganismos del entorno y la manipulación del saco durante el trayecto, seguramente desatarían una fermentación espontánea y por consiguiente el nacimiento del vino, por supuesto rústico y muy diferente a los que hoy llenan nuestras copas. No es de extrañar que este líquido ancestral se elaborara en ocasiones con una variedad de uva y en otras con la unión de diferentes, pero hoy, por fortuna, con el paso de los milenios, aquellos viñedos silvestres y los vinos rudos fueron domesticados y embellecidos por el cultivo, el conocimiento y la técnica.

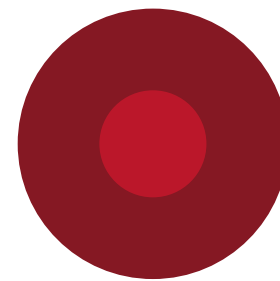


El futuro de los vinos, también conocido como *coupage*, está asegurado. La globalización, el espíritu competitivo del mercado y, sobre todo, el cambio climático, harán que los enólogos y los ingenieros agrónomos tengan que trabajar aún más. Por fortuna, los beneficiados seremos todos quienes compartimos el gusto de Baco.

En cuanto a la climatología mundial, cada día más inestable, esta genera que la vid produzca cada año sus frutos con variaciones en los niveles de acidez y de dulzor. Como el objetivo es conservar la homogeneidad en cada botella, el especialista puede agregar un porcentaje pequeño de otra cepa que tenga el complemento para lograr el equilibrio perfecto.

En relación con la globalización y el espíritu competitivo del mercado, los ensamblajes son tendencia en producción y consumo debido a que ofrecen infinidad de vinos por descubrir, amplían las opciones de maridaje y personalizan la experiencia. Por estas razones, gran parte de las bodegas productoras en el mundo los incluyen en su portafolio, incluso algunas se especializan solo en ellos.

Colección Tempranillo Malbec Santa Julia



Comprar



Variedades

70 %
tempranillo
y 30 % malbec



Origen

Valle de Uco,
Mendoza,
Argentina



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

12,4%

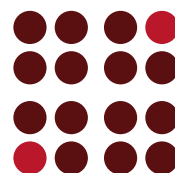
¿Qué esperar de este vino?

Rojo violáceo intenso. De aromas a moras, cerezas, fresas y especias. Paladar vivaz, con buen volumen y amable.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.





Apothic Red Blend



Comprar



Variedades

42 % zinfandel, 16 % syrah, 12 % merlot, 11 % cabernet sauvignon, 5 % petite syrah, 4 % petite verdot y 10 % otras uvas



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

13,5 %



Guarda

Paso por barricas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Aromas de cereza negra y frutos negros, toques de vainilla y moca combinan con una estructura elegante.

Itinera Cabernet Sauvignon Nero D'Avola



Comprar



Variedades

Cabernet sauvignon y nero d'Avola



Origen

Sicilia, Valle del Belice, Italia



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

14,5 %



Guarda

Añejado por 8 meses en barricas de roble

¿Qué esperar de este vino?

Rojo rubí oscuro, aroma que recuerda cerezas, pimienta blanca y notas especiadas. En boca es fresco y elegante y ofrece toques de ciruela y mora

Bordeaux Comte Dumas



Comprar



Variedades

Cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot



Origen

Burdeos, Francia



Temperatura

Servir a 17°C



Graduación alcohólica

12,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Seco, de cuerpo y taninos medios, posee aromas y sabores a frutos rojos como cereza y fresas, chocolate amargo y tonos amaderados.



Château L'hospitalet La Reserve Gérard Bertrand



Comprar



Variedades

Syrah,
garnacha,
carignan y
mourvedre



Origen

La Clape,
Francia



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

15,5 %



Guarda

Permanencia en barricas de roble
por 12 meses

¿Qué esperar de este vino?

Capa color rubí profundo. Presenta aromas de cereza negra, grosella, pan de especias y notas tostadas. Elegante y exquisito, se puede degustar ahora mismo o durante los próximos diez años.

Sostenibilidad

Gérard Bertrand aplica, desde 2002, los principios de la biodinámica a todas las viñas de sus fincas en Languedoc-Rosellón.

Un *blend* debe reunir dos condiciones principales: ser elaborado mínimo con dos cepas diferentes, y que ninguna de ellas supere el 85 % del contenido.

Una auténtica maravilla

¿No les ha pasado que cuando consumimos un vino pensamos “está buenísimo, pero rico que fuera más...”, “o que tuviera menos...”? Esa es la razón por la que me encantan los cortes. Yo no hago vinos, pero sí soy libre de elegir la cepa que quiero degustar, con la “sazón” específica que le dan las otras variedades que lo acompañan.

Es que son una auténtica maravilla porque hacen sentir experiencias diferentes. Si hoy quiero un malbec con más potencia, pienso en uno que esté acompañado con cabernet sauvignon, y si para el viernes necesito uno más frutal, lo busco en ensamblaje con merlot. Estos vinos permiten imprimirle mi personalidad al momento que quiero experimentar.



Médoc Comte Dumas



Comprar



Variedades
Cabernet
sauvignon
y merlot



Origen
Médoc,
Francia



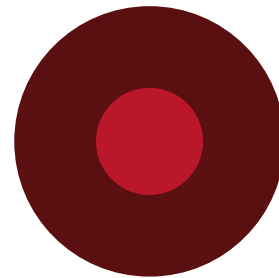
Temperatura
Servir a 17°C



**Graduación
alcohólica**
12,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Ricos aromas a frutos rojos y negros como frambuesas, grosellas y moras, y notas especiadas de moca y cuero, con baja acidez.



Château La Rose Beausejour



Comprar



Variedades
Petit verdot,
cabernet
sauvignon,
cabernet franc,
malbec
y merlot



Origen
Bordeaux,
Francia



Temperatura
Servir a 17°C



**Graduación
alcohólica**
13 %

¿Qué esperar de este vino?

Un corte tinto muy seco y acidez media. Sobresalen frutas negras como moras y ciruelas, con notas de frutas rojas, roble y chocolate.





Dos ejemplares, dos momentos

De la fantástica diversidad de vinos de ensamble que nos ofrece el Grupo Éxito, me llegan a la mente dos ejemplares con los que he tenido experiencias recientes. El primero de ellos surgió con el antojo de cazuela de mariscos de un lugar que suelo frecuentar: es buenísima, sin embargo, ese día le agregaron demasiada crema de leche, al punto de ser empalagosa. ¿La dejé? No, pero sí saqué el as bajo la carta: miré las opciones de vino y encontré el Santiago Ruiz blanco, elaborado con albariño como eje central y acompañado en menor proporción de loureiro y pinceladas de tres cepas más. El resultado del maridaje salvó la noche, pues el corte con loureiro aumentó la frescura (acidez) del albariño hasta llegar a disminuir el peso del plato y la copa se enriqueció con los aromas que aportaron los cinco cepajes.

El segundo exponente, Montes Selección Limitada, creado con cabernet sauvignon y carmenere, fue el punto de consenso de

Château Maison Noble Cuvée Prestige



Comprar



Variedades
68 % merlot
y 32 %
cabernet
sauvignon



Origen
D.O.C.
Burdeos,
Francia



Temperatura
Servir a 16°C



**Graduación
alcohólica**
13,9 %

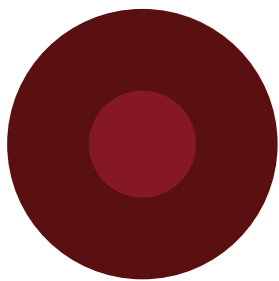


Guarda
12 meses en barrica de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Violeta intenso con reflejos fuertes, brillantes. Nariz fina con matiz de fruta madura y de vainilla. Notas elegantes y finas de madera y de especias. Boca elegante, los taninos están carnosos, pero sin exceso, con notas finales largas aromáticas y dulces. Vino equilibrado con sabor final de barrica de roble francés.





Apothic White Blend



[Comprar](#)



Variedades
Chardonnay,
riesling,
pinot gris
y viognier



Origen
California,
EE. UU.



Temperatura
Servir a 14°C



**Graduación
alcohólica**
12 %

¿Qué esperar de este vino?

Trazos de manzana y pera, aporte de la chardonnay; durazno y flores blancas, de la pinot gris; la riesling añade un toque cítrico ácido y la viognier corona con un dejo a albaricoque. De boca suave y con un toque de vainilla.

la reunión familiar. Algunos querían cabernet sauvignon por su chispa, estructura y aromas; al contrario, otros preferían un tinto con personalidad, pero más sutil.

En esta botella estaba lo que necesitábamos para darles gusto a todos: un cabernet sauvignon muy amigable con todos los paladares gracias a la suavidad de la carmenere. No habíamos pensado en el maridaje, hasta que el mismo vino nos insinuó una picada colombiana. Su diversidad de aromas, sabores y texturas se conjugó perfectamente con la personalidad del vino sin desvirtuarla.

Finalmente, no importa si el ensamblaje es blanco, rosado, tinto, con o sin añejamiento: lo interesante es la posibilidad que brinda de personalizar el momento.

Oporto, Jerez, Champaña y los vinos de Burdeos tienen gran renombre en el portafolio de ensamblajes. Este estilo incluye blancos, rosados, tintos y con y sin añejamiento.



Maridaje

La versatilidad de los ensamblajes nos abre las puertas a infinitas opciones de acompañamiento gastronómico. La clave para maridar este género es centrarse en las características sensoriales de las cepas con mayor predominio en nuestro vino y luego pensar en los matices sutiles que las secundarias van a aportar.

Una hamburguesa irá muy bien con un vino tinto de ensamblaje cabernet sauvignon y merlot, este en menor porcentaje. Si resaltamos una sola de las reacciones de la fusión, la corpulencia de la primera cepa se verá suavizada por la merlot, entonces equilibrarán la sensación grasa de la carne y de la tocineta. Por otra parte, la sensación densa del plato, incluyendo sus salsas, se percibirá más ligera gracias a la acidez expresiva de la cabernet sauvignon.

Apothic Dark Red Blend



Comprar



Variedades

Petite syrah, cabernet sauvignon, petit verdot y Teroldego



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 15°C



Graduación alcohólica

14 %

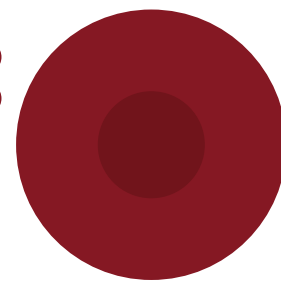


Guarda

Paso por barricas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Brindis con complejidad y acidez equilibrada. Aromas a mora, cereza negra y arándanos, con notas de chocolate oscuro y moca.





Château Maison Noble Bordeaux



Comprar



Variedades

68 % merlot y 32 % cabernet sauvignon



Origen

D.O.C. Burdeos, Francia



Temperatura

Servir a 16°C



Graduación alcohólica

13,9 %

¿Qué esperar de este vino?

Ofrece una nariz delicada y compleja con frescas notas frutales y de especias. Suave, muy equilibrado en boca, con taninos jóvenes pero agradables y de uvas maduras.

En el caso de una bandeja de pescado frito con patacones y arroz con coco, el acompañamiento ideal es un Cava de las variedades xarel·lo, macabeo y parellada. Siempre se ha sugerido maridar el pescado con vino blanco: es correcto, pero en este caso agregaremos una capa más de textura con el Cava con sus burbujas diminutas y su acidez expresiva. Este va a resaltar los sabores del plato ya que el gas estimula las papilas gustativas y la acidez tornará jugoso el trozo que nos llevemos a la boca.

Solemos agregarle limón al pescado; la próxima te invito a sustituirlo por un vino blanco o un espumante: no te vas a arrepentir.

Otro maridaje con comida cercana lo permite un vino rosado. Un buen acompañamiento son pastas y pizzas con predominio de salsa bolognesa más un *blend* rosado de cabernet sauvignon y malbec.

Uno de los ingredientes principales de esta salsa es el tomate, entonces también es adecuado acompañarlo con taninos mínimos y un buen nivel de frescura.



“

La semana de la mezcla es mi favorita. La excitación aumenta, estamos por dar a luz a nuestra cosecha. Cada cosecha es única, cada mezcla es única, una mezcla compleja de ciencia, arte y experiencia, ¡con un toque de suerte! ¿Conseguiremos ensamblar un vino que nos guste, que sea fiel al terruño y que a los amantes del vino les guste? El día D, el equipo se reúne para degustar cada tinaja, que contiene el vino producido con las uvas de una parcela determinada. Cada uno es único por color, aromas, acidez, taninos. Probamos con alegría y trepidación y tenemos en cuenta las expectativas de los consumidores. En tres días habrá consenso. ¡Feliz vida a la nueva cosecha!”.

Laurent BAI, Vendome Vin



Château Maison Noble Bordeaux Superieur



Comprar



Variedades

68 % merlot y 32 % cabernet sauvignon



Origen

D.O.C. Burdeos, Francia



Temperatura

Servir a 16°C



Graduación alcohólica

13,9 %



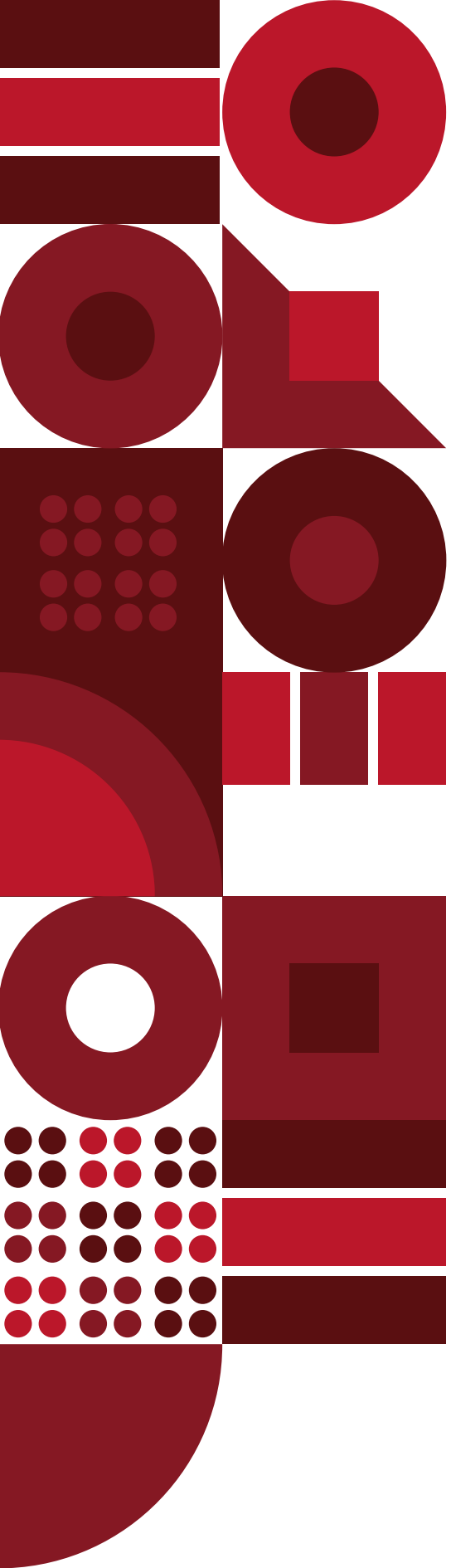
Guarda

18 meses

¿Qué esperar de este vino?

Aromas acentuados de frutas negras y especias dulces. Boca equilibrada, fresca, agradable, afrutada y elegante.





Vinos

Dulces

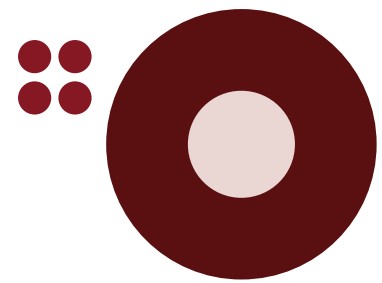
Un tesoro líquido

**El abanico de posibilidades es amplio en
orígenes, cepas y formas de elaboración.
Late harvest, Oporto, Tokaji, espumantes
semisecos... un abanico para emocionarse.**





Por: Catalina Rugeles
Sommelier



Las botellas de vinos dulces están llenas de tesoros líquidos. Muchos ya conocerán esta verdad y otros tantos seguirán alzando la ceja con incredulidad y cierto desdén. Lo cierto, es que ante la gran mayoría de vinos dulces, aquellos bien hechos, vale emocionarse y pensar en la magna experiencia que está por saborear.

El abanico de posibilidades es amplio en orígenes, cepas y, sobre todo, en las muy diversas formas de elaboración. Desde los cosecha tardía, que usualmente se encontrarán con su tipología escrita en inglés, como *late harvest*, aunque puedan provenir de países como Chile o Argentina; hasta los muy reputados y deseados Tokaji. Entre unos y otros encontrará oportos, marsalas, madeiras, vinos de hielo, cuya etiqueta dirá *ice wine*, e incluso los Moscato Passito.



Es justo rescatar a la moscatel, una uva fantástica que suele estar mal imaginada en el colectivo, debido a algunos vinos dulces no muy ortodoxos en su elaboración. Resulta tan espléndida y generosa en aromas, como un jardín de flores en la nariz, que ha hecho de los vinos dulces de Jerez representantes de admirar. También, moviéndose un poco más hacia el Atlántico, en la península de Setúbal, en Portugal, se elaboran vinos dulces de moscatel muy sofisticados, con varios años de crianza en barricas de roble, que hacen querer repetir una y otra vez.

Los vinos etiquetados como *late harvest* o cosecha tardía provienen de uvas que fueron cortadas más tarde de lo habitual. Para los viñedos del hemisferio sur, unos 60 a 90 días más, con el propósito de que el sol deshidrate la uva y acentúe los azúcares.

La crianza en barricas, por lo general confeccionadas en maderas de roble, es pieza fundamental en la elaboración de vinos dulces.



Malamado Malbec



Comprar 



Variedad
Malbec



Origen
Maipú, Santa Rosa, Mendoza, Argentina



Temperatura
Servir a 12 °C



Graduación alcohólica
18,5 %



Guarda
Fortificado con alcohol vínico y madurado por 24 meses en barricas de roble francés

¿Qué esperar de este vino?

Malamado significa “malbec a la manera de Oporto”. Color púrpura con visos naranja. Aromas a almendras y nueces, ciruelas, higos y canela. Paladar dulce y sedoso.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.

Oporto: una travesía de buen gusto

Justamente en Portugal está la cuna de los oportos, esos vinos fortificados que, con la intención de resistir las travesías marinas, propias de los conquistadores navegantes lusitanos, se ideara la manera de robustecerlos mediante añadidos de destilado de uva antes de terminar el proceso de fermentación. El resultado son altos niveles de azúcares residuales de las mismas uvas y el incremento del grado alcohólico.

Quien descubre los oportos, blancos, rosados y más comúnmente tintos, que van, bien por el camino de los Tawny, bien por el camino de los Ruby, suele enamorarse de ellos. Mi recomendación, acompañe postres de chocolate con una copa fría de Oporto y me dará las gracias. También puede sorprender a sus amigos en soleadas tardes con ricos y refrescantes Portonics. Ponga en la copa mucho hielo, un par de onzas de Oporto, otro tanto de tónica, un *twist* de cáscara de naranja y a disfrutar.

André Moscato Spumante



Comprar



Variedades
Muscat y burger



Origen
California, EE. UU.



Temperatura
Servir a 6°C



Graduación alcohólica
9,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Burbujas elegantes, aromas frutales y sabores ligeramente dulces que son balanceados con la acidez perfecta. Notas a albari-coque y melocotón.

Gallo Sweet Red



Comprar



Variedades
Pinot noir, zinfandel y malbec



Origen
California, EE. UU.



Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
10,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Sabores dulces con notas a cereza y frambuesas y una agradable acidez.

Liebfraumilch Beethoven



Comprar



Variedades
Riesling, silvaner, müller-thurgau o kerner



Origen
Rheinhessen, Alemania



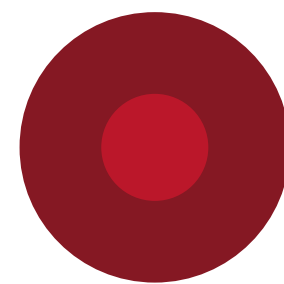
Temperatura
Servir a 8°C



Graduación alcohólica
9,6 %

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo muy claro y brillante. Aromas a frutas blancas maduras. En boca tiene cierto dulzor y sensaciones frutales.



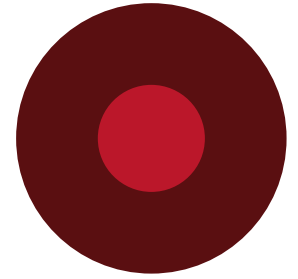


••• Más expresiones dulces

••• En esas vinificaciones especiales existen dos islas que se destacan: nuevamente la portuguesa Madeira, con un vino homónimo que también se hizo a la mar, y en la italiana Sicilia, en su esquinita noroccidental, entre volcanes y el Mediterráneo, nace el Marsala. Otro vino para la mar, resaltado históricamente por el almirante inglés Horacio Nelson.

Subiendo por la bota itálica encontramos vinos tan especiales como el toscano Vin Santo y los *passitos*, cuyo nombre obedece no a un rasgo de suavidad, ni mucho menos, sino a las uvas pasas que los componen y que se han puesto a secar en esteras hasta reducir sus líquidos y concentrar los azúcares naturales. Esto mismo sucede con los vinos de paja en Francia, llamados Vin de Paille.

En este recorrido, es obligatorio nombrar a los que han merecido el título de “vino de los reyes, el rey de los vinos”, los Sauternes del sur de Burdeos. En ellos la uva es afectada, para bien, muy bien, por el hongo de



André Demi Sec



Comprar 



Variedades

58% french colombard, 27% burger, 2% chardonnay y 13% otras variedades



Origen

California, EE. UU.



Temperatura

Servir a 6°C



Graduación alcohólica

9,5 %

¿Qué esperar de este vino?

A la vista es joven y brillante, burbujeante y elegante. Aromas de manzana amarilla con ligeros cítricos como naranja. Crujiente y con sabores de manzanas rojas, peras y un final de notas de miel y cítricos.



Santa Julia Chenin Dulce Natural



Comprar



Variedad
Chenin blanc



Origen
Santa Rosa,
Mendoza,
Argentina



Temperatura
Servir a 6°C



**Graduación
alcohólica**
7,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo verdoso, notas aromáticas de durazno blanco, hierbas frescas, limón y pomelo. Sabor dulce, cítricos, con un buen equilibrio entre acidez y el azúcar natural.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.

la *botrytis*; esto hace no solo que concentre azúcares, también que adquiera sabores complejos, evocando naranja confitada, miel, flores y frutos secos.

Tesoros de Hungría, Alemania y Canadá

Podría seguir la lista de descriptores, todos muy antojadores, y eso me lleva a los Tokaji, de Hungría, donde algunos de ellos se elaboran añadiendo *puttonyos* (baldes de uvas botrytizadas) al vino base y, dependiendo de cuántos de estos se le agreguen (hoy en día hasta cinco) será no sólo más dulce, también más apreciado; o el Tokaji Escencia, cien por ciento con dichas uvas.

Si quedó intrigado con los vinos de hielo —*ice wines*—, son tan extraños como lo que está pensando, porque se hacen con racimos congelados. El efecto es, también, la concentración de azúcar y una marcada acidez, que valga decir de una vez, es importante que todos los dulces tengan un buen componente de acidez que los equilibre. Los vinos de hielo se dan en países con climas más fríos, como Alemania y Canadá.



Por fortuna, así como con la *botrytis*, a alguien se le ocurrió hacer vino con esos racimos en lugar de desecharlos, regalándole a la humanidad tan ricos tesoros.



Maridaje

En el mercado colombiano los oportos son más fáciles de conseguir. Acompáñelos con torta o con bombones de chocolate, también con queso azul para generar una experiencia sublime de contraste.

Otra buena opción de maridaje dan los cosecha tardía o *late harvest*. Son simpáticos, con aromas a maracuyá y miel, que van muy bien con postres como *pie de*, justamente, maracuyá, o de limón y qué rico con un flan de caramelo, además con brevas o con milhojas de arequipe.

En los espumantes, entre ellos los que van de semiseco (algunos indicarán *extra dry*), a dulce, son ideales para acompañar postres, especialmente los de frutas y tortas blancas, al son de las divertidas y festivas burbujas.

Club Des Sommeliers Porto Ruby



Comprar 



Variedades

Touriga nacional, tinta roriz, tinta barroca y tinta francisca



Origen

Duero, Portugal



Temperatura

Servir a 14°C



Graduación alcohólica

19,3 %

¿Qué esperar de este vino?

Tinto fortificado. Rojo oscuro y muy viscoso. En nariz presenta frutos jóvenes bien maduros. En boca es vigoroso, con un final persistente.



Club Des Sommeliers Porto Tawny



Comprar



Variedades

Touriga nacional, touriga franca y tinta barroca



Origen

Portugal



Temperatura

Servir a 18°C



Graduación alcohólica

19 %



Guarda

Maduración de 5 o más años en barricas de madera

¿Qué esperar de este vino?

Su mayor guarda se evidencia en el color, la concentración de sus aromas y la evolución en el paladar.

“

Los perfectos acompañantes del postre, que también se disfrutan en maridajes de contraste con quesos azules y patés: esos son los vinos dulces. En su producción, el azúcar que se encuentra dentro del proceso de un vino cuando comienza la fermentación es preservado por algún método en específico. Entre los más importantes están los vendimia tardía, en los que la uva es cosechada después de lo habitual para generar mayores grados de azúcar en la fruta. Otra forma es interrumpir la fermentación por medio de alcohol vínico, como los Oporto. Se deben servir fríos para balancear el dulzor y la acidez”.

Esteban Alarcón, Ernest & Julio Gallo Winery





Barefoot Red Moscato



Comprar



Variedades
Moscato



Origen
Valle Central, California,
EE. UU.



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
9 %

¿Qué esperar de este vino?

Vibrante y colorido, es una dulce mezcla de jugosas cerezas rojas y frambuesas con aromas florales.

Barefoot Moscato



Comprar



Variedades
82% moscato,
4% riesling y
14% otras uvas



Origen
Valle Central, California,
EE. UU.



Temperatura
Servir a 6°C



Graduación alcohólica
8,5 %

¿Qué esperar de este vino?

Sabores a jugosos duraznos, más notas de limas y naranjas y refrescante final.

Carlo Rossi Frescato



Comprar



Variedades
49% barbera,
6% syrah, 5% merlot
y 40% otras uvas



Origen
California, EE. UU.



Temperatura
Servir a 4°C

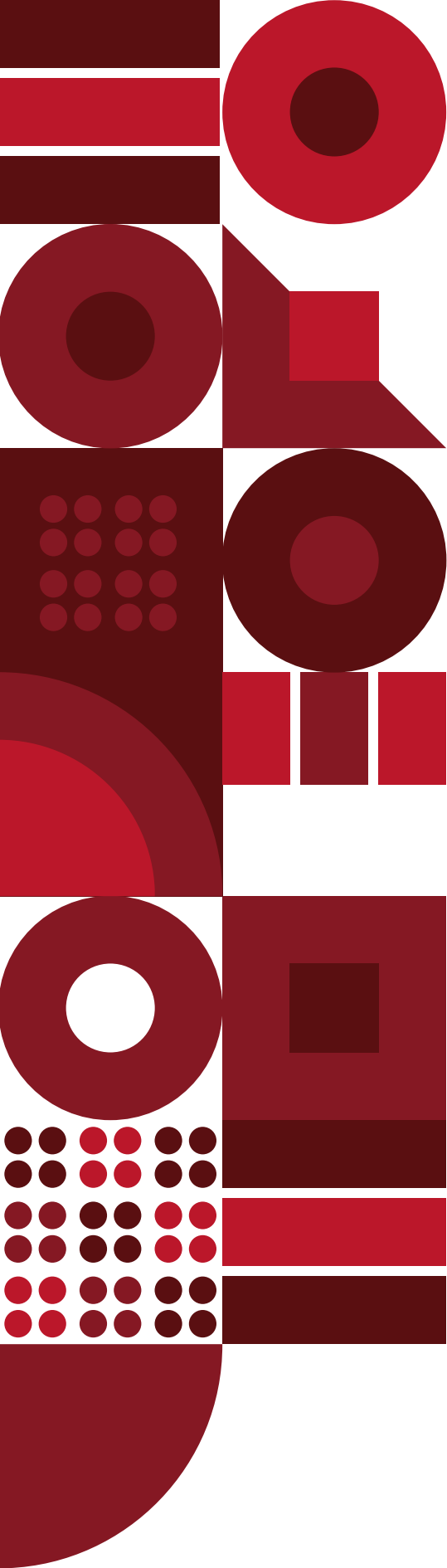


Graduación alcohólica
9 %

¿Qué esperar de este vino?

Con cuerpo medio, es vino para disfrutar como aperitivo o acompañante de cualquier comida. Afrutado, dulce y refrescante.





Vivos nos

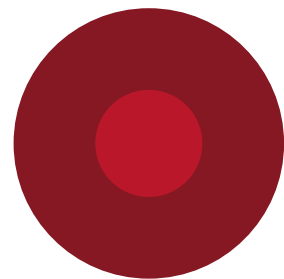
en la tendencia verde

En las tiendas cada vez vemos más etiquetas de orgánicos, bio, biodinámicos y naturales. Son productos elaborados con conciencia de protección del ecosistema.





Por: Michelle Morales
Sommelier



No es un secreto para nadie que la agricultura intensiva puede fatigar la tierra y, después de un tiempo, hacerla improductiva. Por esto las diferentes industrias agropecuarias, como es el caso del cultivo de la vid, vienen incorporando hace un par de décadas prácticas de agricultura extensiva, la cual omite el uso de productos químicos para sustituirlos por recursos naturales.

Existe hoy en día una gran diversidad de procesos que certifican las prácticas *green* en la industria vitivinícola, y es gracias a estas que vemos cada vez más botellas de vinos orgánicos, bio, biodinámicos y naturales en las estanterías de las grandes superficies y de las tiendas especializadas. Estos productos, al igual que en otro tipo de mercados, son elaborados con la conciencia puesta en la protección del ecosistema en donde son cultivados y producidos.



••• Cuando se habla de vinos orgánicos se está haciendo referencia a aquellos elaborados con uvas provenientes de cultivos tratados sin químicos industriales (básicamente herbicidas, pesticidas y fungicidas) y con gran atención a la protección de la viña.

En materia de expresividad, los vinos orgánicos no suelen presentar características muy distintas a los vinos hechos con uvas provenientes de la agricultura intensiva, aunque hay quienes afirman que, al consumir estos vinos orgánicos los síntomas del malestar por intoxicación con alcohol suelen ser menores.

Otro tema que se debe tener en cuenta es el uso de sulfitos. En Estados Unidos, para poderse llamar orgánico un vino no puede contener SO₂. Por el contrario, en Europa sí lo pueden incluir. Los sulfitos han sido señalados como los grandes culpables del dolor de cabeza que sufren algunas personas después de consumir esta bebida. Adicionalmente, los vinos orgánicos pueden o no ser veganos, debido a que dentro de los aditivos permitidos por las certificaciones internacionales están incluidas las claras de huevo.

Santa Julia Orgánica Malbec



Comprar



Variedad
Malbec
orgánico



Origen
Maipú,
Mendoza,
Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
13,5 %

¿Qué esperar de este vino?

De color muy intenso con marcados tonos violáceos. Aromas que recuerdan cereza y ciruelas. De gran cuerpo y agradable sabor a mermelada de ciruela.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.

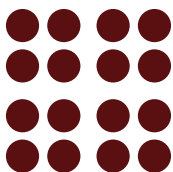


Con respecto a las certificaciones bio, estas corresponden a vinos provenientes de uvas de cultivos biológicos, los cuales son muy parecidos a los orgánicos. Simplemente, el término orgánico es más utilizado en el nuevo mundo, mientras que el término bio es más común en el viejo mundo. De hecho, una de las agencias certificadoras de la viticultura biológica más destacada, Ecocert, está ubicada en Francia.

Viñedos que siguen el calendario lunar

Los vinos biodinámicos se refieren a aquellos cuya producción se ha realizado siguiendo el método de la viticultura biodinámica. Este método, si bien contiene los procedimientos orgánicos en su totalidad, va un poco más allá. La biodinámica se enfoca en el cuidado de la planta, pero también del suelo, procurando que todos los procesos se realicen de la manera menos invasiva. No se ven jamás tractores o máquinas de recolección mecánica paseando por una viña biodinámica. El suelo es solo pisado por los pies del hombre y de los animales que conforman una granja autosostenible.





Santa Julia Orgánica Tempranillo



Comprar 



Variedad
Tempranillo
orgánico



Origen
Maipú,
Mendoza,
Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



**Graduación
alcohólica**
13,3 %

¿Qué esperar de este vino?

Rojo violáceo intenso con destellos de rubí. Aromas a moras, uvas pasas y mermeladas de ciruela e higos, vainilla y tabaco. Suave, amable y balanceado.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.

La biodinámica es un método científico bastante denso y complejo en el que se emplean preparados de plantas para sustituir fertilizantes y fungicidas industriales, así como la labor de animales como las gallinas para el control de plagas. Por su parte, el ciclo del viñedo es manejado de acuerdo con el calendario lunar y todo sucede como solía ocurrir antes de la industrialización de la agricultura.

Estos vinos presentan diferencias marcadas cuando se comparan con los vinos industriales; no solo en el análisis visual, sino también en el olfativo y el gustativo. Un vino biodinámico podrá ser ligeramente turbio y en nariz presentar aromas animales. Lejos de ser estas características negativas, por el contrario, son maravillosas, ya que nos permiten tener la certeza de que lo que tenemos en la copa es efectivamente zumo de uvas fermentadas y casi nada más. Como es de esperarse, la producción bajo los métodos biodinámicos puede ser mucho más compleja que la industrial, por lo cual estos vinos acostumbra ser escasos y de mayor costo.





Un viñedo orgánico produce sus uvas y desafía sus retos sin necesidad de herbicidas, pesticidas y fungicidas.

La máxima expresión natural

También están los vinos naturales, los cuales podrían ser entendidos como la máxima expresión del rigor *green*. Por lo general, se elaboran de manera arcaica, con fermentaciones espontáneas en vasijas de barro y la menor intervención de la mano del hombre. Son rústicos, con sabores y colores muy inusuales que, sin duda alguna, vale mucho la pena probar.

Debido a la ausencia de protocolos para producción en volumen, estos vinos no suelen aguantar viajes largos, por lo que su comercio internacional es limitado. Por esto, hay que buscarlos en el origen, en las bodegas secretas de enólogos apasionados que por lo general los hacen como un proyecto personal, más que con fines mercantiles. Son verdaderas joyas.

Santa Julia Orgánica Cabernet Sauvignon



Comprar



Variedad
Cabernet sauvignon orgánico



Origen
Maipú, Mendoza, Argentina



Temperatura
Servir a 18°C



Graduación alcohólica
14 %

¿Qué esperar de este vino?

Rojo rubí con reflejos púrpura. Su nariz recuerda cerezas, fresas, moras y notas especiadas. En boca es fresco, amable y de buena acidez.

Sostenibilidad

Bodega Santa Julia es el primer productor orgánico de Argentina, además obtuvo el primer sello vegano certificado del país para catorce de sus marcas. En la elaboración de sus vinos no usa insumos de origen animal.





Bodega Santa Julia es el productor número uno de la Argentina en certificación de viñedos orgánicos. La agricultura orgánica es un sistema de producción que mantiene la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas. Es de ahí de donde provienen nuestros vinos orgánicos que expresan nuestra misión de enfocarnos en la agricultura sostenible y de respeto al medioambiente y la biodiversidad de la zona”.

Eleonora Ridi, Familia Zuccardi



Vinos que cuentan las historias de su tierra

De todas las experiencias con vinos biodinámicos, la más memorable la tuve en la Patagonia argentina, en una bodega de vinos dirigida por un enólogo italiano muy apasionado por los vinos naturales.

Tuvimos que viajar varias horas en bus para llegar hasta el viñedo, compuesto por plantas de más de cien años, que habían estado largo tiempo abandonadas. Empleando las técnicas de la biodinámica, este hacedor de vinos se dedicó a recuperarlas hasta ponerlas todas a producir para elaborar tres suntuosos vinos.

Todos los vinos eran muy diferentes entre sí, pero algo tenían en común: una nariz que se debatía entre la fruta y la tierra, en donde además quedaban los rastros de todo lo orgánico del suelo, de las hierbas de los preparados e inclusive de los abonos con que nos explicó trabajaba la tierra.

Otra característica que pude observar fue que los tres vinos cambiaron significativamente entre el primer y el último sorbo, lo



que me permitió entender la diferencia entre un vino natural y uno industrial. El vino natural va cambiando en la copa a medida que te lo vas bebiendo; va mejorando, se va expresando cada vez con más claridad y casi que te conversa.

Fue una experiencia que me cautivó y me hizo tomar un especial interés por los vinos de esta categoría.



Maridaje

En cuanto a las ocasiones de consumo y el maridaje, se aplican las mismas sugerencias que los vinos que no son producidos bajo los métodos *green*.

17 años tiene la Bodega Santa Julia, en Argentina, de producción orgánica. Sus prácticas conducen a elaboraciones de vinos de la manera más natural.

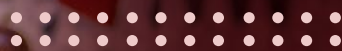




Ma es tro

Tributo a Mario Puchulú

Visité Colombia por primera vez en 2004 para conocer el Grupo Éxito, con el que iba a iniciar una cooperación que hasta hoy se mantiene. Don Mario Puchulú era quien catava los vinos. Fue en la feria Expovinos de 2006 donde empecé a conocer su gran carisma. Brindo por ti, allá donde estés.





Por: Ervigio Adán
Productor

Qué decir de don Mario que no sean buenas palabras y mejores sentimientos. Para mí fue un descubrimiento llegar a Colombia por primera vez en 2004 y encontrarme con él. Era de esas personas que todo lo hacen con pasión, con gusto, con ganas, y con el interés de que los que lo rodean también lo disfruten y, además, aprendan.

Colombia es un país de gente apasionada y don Mario quiso aprovechar esta condición para guiarla hacia un consumo más generalizado del vino, a que el vino tocara más puertas y con el tiempo se pudiera convertir en un elemento cotidiano de nuestras vidas. Es una labor de mucho mérito y que requiere ese tesón y esa constancia que él tenía, ese interés por comunicar y por disfrutar juntos un producto tan bonito como es una botella en una mesa y, en torno a ella, un grupo de amigos, familiares o incluso de personas que recién se conocen.



Este año, el Grupo Éxito celebrará la edición 16 de la feria Expovinos. Mario Puchulú la inspiró y la lideró durante 13 años.



Siempre recordaré cómo guiaba a los asesores del Grupo Éxito, siempre estricto en la enseñanza y los métodos, pero a la vez con la sonrisa en la boca y el aplauso cuando las cosas salían bien. Esa generación de asesores son los más formados que conocí y a él se lo deben.

También serán difíciles de olvidar sus charlas y conversatorios relacionados con el vino, y con la vida, puesto que el vino es parte importante de ella, al

menos para los que amamos este maravilloso líquido que nos reporta tantos buenos momentos, tantas risas, alegrías y nuevos amigos.

Él supo equilibrar esa parte técnica y ese gran conocimiento que tenía, con esa parte educativa, pero a la vez amable, irónica, simpática, divertida, quitando complejidades y complejos al vino y a todo lo que le rodea e intentando acercarlo a todos.





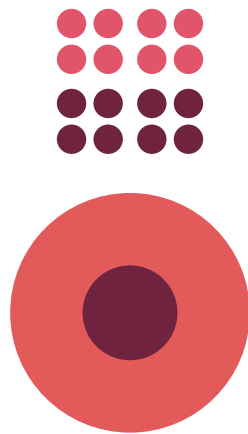
Ahí queda su legado, ya que su labor fue realmente decisiva para que hoy día se consuma en Colombia un 80 % más de vino que hace cuatro años, y cinco veces más que hace diez años.

Aparte de esa encomiable labor, de transmitir todo su saber y ese cariño por el vino y de ayudar a fomentar un consumo responsable y más generalizado en Colombia, siempre con la intención de que todos pudieran disfrutar esta maravillosa bebida, no quisiera cerrar este pequeño y humilde tributo a don Mario sin destacar a la persona en sí. Sin duda, lo más grande que tenía era su corazón, siempre abierto a todos y siempre con una buena palabra en su boca, una sonrisa, un consejo. Te hacía sentir que eras su amigo y yo así me consideraba.

He tenido la fortuna de conocer a mucha gente maravillosa gracias al vino, y don Mario es una de ellas, en un lugar destacado.

Gracias maestro por enseñarnos tanto y sobre todo por hacernos reír, disfrutar de la amistad, de la vida y de tan buenos vinos.







Vi **sin** Guía de marcas
exclusivas
misterios
nos