



Vinos blancos: los diferentes atributos que hay que tener en cuenta

Portal del Vino, junio 2016.

Rodrigo Jara, enólogo y director de Agronomía UDLA, entrega una guía práctica para los amantes de esta categoría:

1.- ¿Cómo elegirlo?

Cuando elegimos un vino blanco es porque esencialmente esperamos encontrarnos con una bebida fresca. Esta frescura está basada principalmente en su acidez, su expresión aromática, el nivel de CO₂ y la temperatura. Sin embargo, existen otros factores que permiten que las variedades de uva y los valles le otorguen identidad a los vinos y los hagan reconocibles. En este sentido, se recomienda elegir vinos de zonas más bien frías o templadas, ya que la uva que proviene de lugares frescos conserva mejor sus aromas y acidez, generándose vinos más intensos.



2.- Los valles que recomendamos.

En Chile, la corriente fría de Humboldt que avanza por el Pacífico permite que esos valles estén principalmente en la costa o tengan influencia marítima. Ejemplos recurrentes de excelentes valles para vinos blancos de alta calidad son los valles de Limarí, el sector más costero de Elqui; San Antonio, en especial Leyda y Lo Abarca; Casablanca; y Colchagua Costa y Valle del Malleco, entre otros. El suelo también cumple un rol fundamental, ya que aportan un carácter mineral a los

vinos, contribuyendo en aroma, sabor e identidad de éstos.

3.- Influencia del clima.

El clima de Chile es relativamente estable todos los años en relación a otras zonas del mundo, y las diferencias finales entre cosecha no son de gran relevancia, por los que los consumidores, más que en un año específico al momento de elegir un vino blanco, deben fijarse en que el vino sea nuevo. Los vinos varietales, jóvenes de consumo rápido, deben preferirse de la cosecha más cercana. A medida que se sube en la escala de calidades, la composición de la uva en función del lugar de origen y la calidad final del vino se refleja en mayores precios. Esto permite estar tranquilos con cosechas no tan inmediatas, aunque pocas veces debieran superar los tres años en calidades superiores de Chardonnay, por ejemplo. Los Late Harvest blancos basan su calidad en su dulzor y untuosidad en boca, por lo que pueden mantenerse muy bien a pesar del tiempo, aunque superado estos mismos 3 años es muy probable que las notas florales sean poco evidentes en la degustación.

4.- ¿Cómo maridar?

En líneas generales, las comidas más frescas y livianas se recomienda acompañarlas de variedades como Sauvignon Blanc. Para frutos del mar en preparaciones más sofisticadas y de sabores marcados resulta adecuado un Riesling. En comidas especiadas, como la Tailandesa, funciona un Gewürztraminer. Pescados, mariscos y otras preparaciones marinas con queso son más adecuadas para un Chardonnay. Mientras que un Late Harvest blanco es agradable acompañarlo con postres frescos en base a frutas o sabores ácidos como un mousse de limón, frambuesa o maracuyá. Es importante tener la claridad que hoy en día, dada la sofisticación progresiva de la gastronomía, puede

resultar muy adecuado consumir pescados más grasos como el salmón, sobre todo con salsas de vino tinto, con variedades tintas como el Pinot Noir y ciertos Syrah de clima frío.

5.- Cómo guardar un vino blanco.

Todos los vinos deben guardarse en lugares frescos con temperaturas estables que no superen los 14°C y

protegidos de la luz, más aun si son blancos, pudiendo ser más adecuado una tapa rosca que un corcho, esto, para asegurar la conservación de su perfil aromático. Es importante saber cuándo se consumirá un vino blanco para refrigerar oportunamente. Los blancos pueden estar entre 8 y 10°C, salvo ciertos casos como un Chardonnay con guarda en barrica bien estructurados, a temperaturas alrededor de los 12°C.

Columna Detalle



Vinos blancos: los diferentes atributos que hay que tener en cuenta

Descripción:
Rodrigo Jara, enólogo y director de Agronomía UDLA, entrega una guía práctica para los amantes de esta categoría:

1.- ¿Cómo elegirlo?

Cuando elegimos un vino blanco es porque esencialmente esperamos encontrarnos con una bebida fresca. Esta frescura está basada principalmente en su acidez, su expresión aromática, el nivel de CO2 y la temperatura. Sin embargo, existen otros factores que permiten que las variedades de uva y los valles le otorguen identidad a los vinos y los hagan reconocibles. En este sentido, se recomienda elegir vinos de zonas más bien frías o templadas, ya que la uva que proviene de lugares frescos conserva mejor sus aromas y acidez, generándose vinos más intensos.

http://portaldelvino.cl/columna_detalle.php?id_columna=119

Fecha: 2016-06-24