

Vinos de alta expresión

En los últimos años, los mercados se han saturado de los llamados vinos tintos de «alta expresión», término que hace referencia a sus explosivas características sensoriales. Se han puesto de moda y están marcando un estilo que no encaja en muchos casos con el gusto de los consumidores.

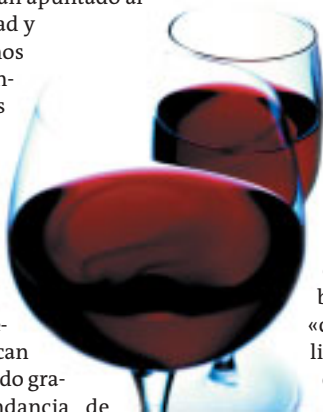
Son vinos elaborados al gusto internacional y que nada tienen que ver con los clásicos vinos de La Rioja, Cataluña, Ribera de Duero, Toro, Navarra..., casi todas las Denominaciones de Origen se han apuntado al carro de la modernidad y están elaborando vinos muy «expresivos». Tintos muy cubiertos (con mucho color), un profundo e intenso aroma, con abundancia de notas afrutadas que sobresalen sobre los matices de la crianza, siempre de roble «nuevo». En boca destacan por su volumen, elevado grado alcohólico, abundancia de

taninos, marcada astringencia, una buena carga frutal y cierta capacidad para resistir el paso del tiempo en botella.

Salen al mercado muy bien «vestidos», en originales botellas, con etiquetas de «diseño» y, en algunos casos, a unos precios desorbitados.

Parece que esta moda es pasajera y que comienza el retorno a otro tipo de vinos. Vinos con menor intensidad colorante, pero no por eso peor elaborados. La «expresión» deja paso a la «elegancia».

Vinos equilibrados, sedosos, suaves, elegantes y que colman el paladar de agradables sensaciones, sin agredirlo. No debemos olvidar que los vinos deben ser elaborados para ser bebidos, no para ser «catados» por especialistas, y deben ser el complemento ideal de nuestra comida. ■



www.verema.com

Es una web dirigida a todos los profesionales y «aficionados» al vino. Además de información, ofrece la posibilidad de compartir conocimientos y experiencias. Destacamos su «independencia» de cualquier empresa relacionada con el mundo del vino (bodegas, revistas,...) y su «originalidad», por haber sido la primera en realizar una cata virtual de un vino. ■



ABADÍA RETUERTA «SELECCIÓN ESPECIAL» 1998

«Abadía Retuerta» es una bodega moderna, que no pertenece a ninguna Denominación de Origen. Con unas instalaciones impecables, un gran respeto por el terruño y cuidadas vinificaciones, apuesta por la calidad elaborando vinos con personalidad.

FICHA DE CATA

Un vino de calidad, resultado de una selección de las mejores uvas de todas sus parcelas, vendimiadas con delicadeza en el momento de óptima madurez.

Color rojo cereza muy cubierto. Su aroma es especial y singular. Limpio, intenso, con notas vegetales y balsámicas. En boca es un vino concentrado, muy bien estructurado, potente y expresivo. Largo y agradable final de boca.

FICHA DEL VINO

BODEGA: Abadía Retuerta, S.A.
LOCALIDAD: Sardón de Duero (Valladolid).
VARIETALES: 75% tempranillo, 20% cabernet sauvignon, 5% merlot.
CRIANZA: 18 meses en barrica de roble.
GRADO: 13% vol.
PRECIO APROXIMADO: 13,34 € (2.220 ptas.)
TIEMPO ÓPTIMO DE CONSUMO: actual y en unos años.

«El vino es el espíritu de un país. Se puede enjuiciar mejor la psicología y los valores de un pueblo por lo que bebe que por lo que come.»

W. Fernández Florez.