

Vinos dulces

Ana Arazuri y Viki Benavides

e-mail: vikivini@lexnova.es

Son vinos que adoraban nuestras abuelas y que hoy, gracias a la amplia oferta que podemos encontrar en el mercado, vuelven a estar de moda.

Entre los llamados **vinos de licor**, destacan por su carácter y por su calidad los «oportos», «vinos de Jerez», «Madeira», «cream»... Los **vinos dulces naturales** son aquellos en los que el alcohol y el azúcar que contienen provienen exclusivamente de la uva. Los mundialmente conocidos «vinos botritizados», vinos elaborados a partir de uvas blancas afectadas por la podredumbre noble o *botrytis cinerea*, son complejos, melosos y con un aroma particular.

España, gracias al sol, es un país privilegiado para la elaboración de este tipo de vinos. En Andalucía, mantienen sus tradicionales vinos generosos (Pedro Ximénez, Vinos de Málaga...) y algunas bodegas apuestan por vinos de corte más moderno. En Canarias utilizan la malvasía para elaborar sus vinos dulces y semidulces. En las regiones mediterrá-

neas abunda este tipo de vinos, procedentes de la *monastrell* y, sobre todo, de la moscatel de Alejandría, variedad muy aromática y utilizada también en distintos países de Europa, como Portugal e Italia. Aparecen en el mercado vinos dulces procedentes de uvas tintas, que aportan diferentes características. La moscatel de grano menudo es la protagonista de los vinos más modernos que hoy podemos encontrar. Con la *gewürztraminer* en Cataluña y la conocida *chardonnay* en Navarra, se elaboran dos vinos que se encuentran entre los más valorados por los aficionados. No podemos olvidar que, incluso, podemos encontrar en España vinos de *botrytis*, pues aparece en determinados años en zonas de Galicia, Navarra y en Toro.



Disfrutar un vino dulce

Son vinos glicerosos, densos, muy aromáticos y con un elevado porcentaje de alcohol y azúcares, características que los hacen especialmente apropiados para beber en pequeñas cantidades y acompañar a los postres. Son el final perfecto para cualquier comida, además de un buen complemento para los platos dulces pues armonizan perfectamente con la mayoría de los quesos, especialmente con los fuertes. El

chocolate, difícil de encajar con vino, se ajusta perfectamente a este tipo y en función de la proporción de cacao que contenga nos decantaremos por uno más aromático y sutil o buscaremos un vino más consistente y añejo.

Comenzar la comida con un *foie mi-cuit* y una copa de un vino dulce, hará las delicias de todos, siempre que sirvamos nuestro vino a la temperatura adecuada (entre 5 y 8 °C). ■



VERBO DIVINO SEMIDULCE COSECHA 2001

La bodega se ha diseñado con la más moderna tecnología, ensamblando la práctica con la elegancia y, a su vez, con el mimo del producto con el que se trabaja la uva y el vino.

Las variedades empleadas en la elaboración de este vino son oriundas de esta zona y fruto de los viejos viñedos prefiloxéricos en pie franco marcados por producciones muy escasas.

El vino se ha fermentado a baja temperatura, en presencia de hollejo, para resaltar la extracción aromática y potenciar los extractos y la crema en la boca. Conserva, así, el hallazgo de una vieja receta, del cuyo autor es el padre Sérbulo, abad enólogo del monasterio donde se ubica esta bodega.

El resultado es una combinación sinfónica de los compuestos aromáticos que aporta el Moscatel, como puede ser el recuerdo a dátiles, a la fruta de la pasión o a la mermelada de higo.

Una combinación perfecta cuyo maridaje busca el complemento de la alta cocina francesa: el paté, el foie, el carpaccio o las huevas de caviar.

FICHA DE VINO

BODEGA: Viñas Zamoranas, S.A.
C/ Pago de la Vega, s/n. 49530 Coreses (Zamora)
Tfno.: 980 50 09 95; Fax: 980 50 06 11
zamoranas@terra.es

VARIEDADES: 80 % Moscatel de Grano Menudo y Albillo, 20%

PRECIO APROXIMADO: 3,80 euros

«A los que otros llaman vino, yo llamo néctar divino, porque nos vino del cielo».

B. de Alcázar.