¿Cómo elegir el vino ideal para el invierno?

Argentina - 10/07/2015 - Ambito Financiero - Pág. 3/Ambito del Placer

VARIOS ENÓLOGOS COINCIDEN: TINTO Y CON CIERTAS CARACTERÍSTICAS. EL MALBEC NO PUEDE FALTAR EN UNA COMIDA DE OLLA

¿Cómo elegir el vino ideal para el invierno?

TIPS PARA UNA BUENA ELECCIÓN

PAMELA ALFONZO: *Recomendaría vinos con cuerpo y crianza en barricas, blends y vinos fortificados. En esta época, los vinos tintos pueden tomarse a temperatura ambiente.*

PABLO RODRÍGUEZ: *Elegir blends o assemblage en lugar de vinos varietales; complejos y añejados en lugar, jóvenes y frutados; preferentemente, de buena estructura tánica, cuerpo y hasta algo alcohólico; barrica de roble o tonel son sinónimos de vinos de invierno.*

CLAUDIO CARABAJAL: *Si es un vino con mucho cuerpo y de muchos años en barrica, lo ideal es tratar de comer algo antes de degustarlo.*

SEBASTIÁN GOYENECHEA: *Con la oferta de vinos que hay hoy en día en el mercado, lo mejor es variar, probar y volver a probar. No quedarse varado en una marca.*

JOSÉ MORALES: *Cada vez más la zona de origen del vino nos dice mucho, y para el estilo de vinos del que hablamos invito a que prueben los nuevos vinos del Valle de Pedernal en San Juan, o también con estas características son excelentes los del Valle de Uco en Mendoza.*

➤Muchas son las ocasiones que se presentan a diario para elegir un vino: un restorán, una vinoteca, un supermercado. Para llevar a una cena, para hacer un regalo, o simplemente por placer. Aprender a comprar el vino indicado parece una cuestión compleja, pero se puede transformar en algo simple cuando se tiene en cuenta la opinión de un experto. Este informe propone un debate entre reconocidos enólogos que ayudará a develar el interrogante: ¿Cómo elegir el vino ideal para descorchar en invierno?.

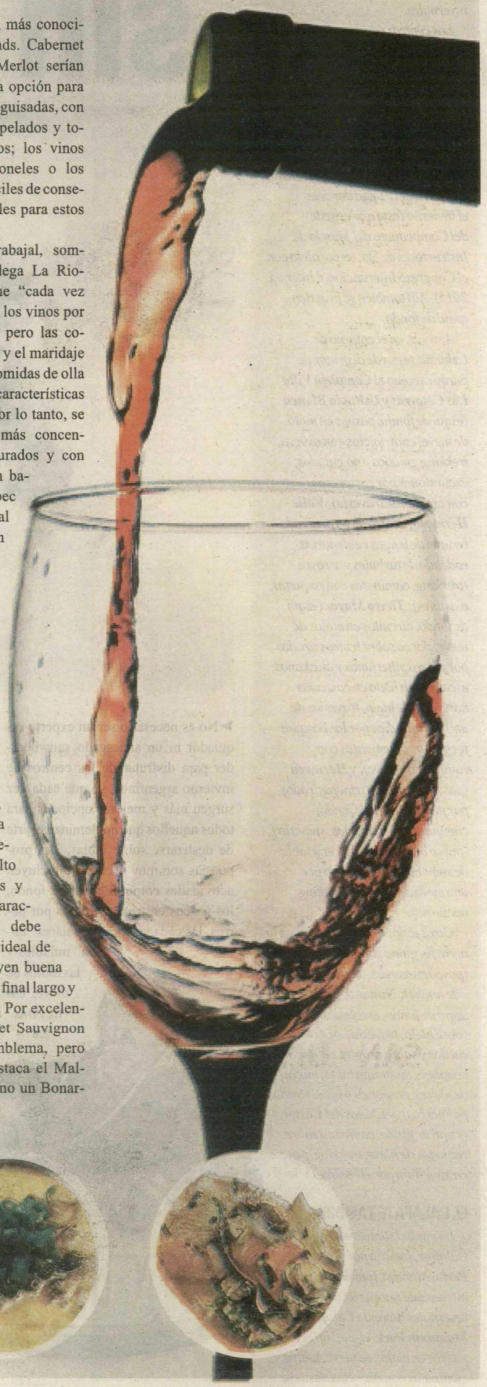
"No necesariamente el consumo es únicamente de vinos tintos en invierno. Ni de blancos y rosados en verano. De todos modos, teniendo en cuenta que durante los meses de invierno consumimos alimentos que ayudan a combatir las bajas temperaturas, es probable que estas comidas calóricas sean mejor compañía de vinos tintos, con cuerpo y estructura", sostiene Pamela Alfonzo, directora de Viñedos de Alta Vista, quien además trabaja codo a codo con el enólogo de la bodega, Matthieu Grassin.

"Existen también blancos con paso por madera o espumantes con varios meses de permanencia en sus borras, que maridan muy bien con platos invernales", continúa. Para Alfonzo, los vinos ideales para consumir en invierno "tienen una graduación alcohólica importante (14 grados promedio), y taninos muy presentes. Además, cuanto mayor estructura grasa haya en el plato los vinos deberían contar con más cuerpo y taninos más presentes y redondos".

José Morales, enólogo de Pyros Wines, afirma que "la elección del vino depende del plato. Sin embargo, deben tener buena concentración y estructura, aunque sin perder la frescura. Tienen que ser vinos con buena acidez que permitan maridar con comidas con salsas, especias y elaboradas, que son las típicas de la época. Por supuesto, deben ser elegantes y con cierta complejidad. Hay tres varietales que van muy bien y son el Malbec, el Syrah y el Cabernet Sauvignon. También los vinos de corte son excelentes para estos platos".

Otro que opina en la misma sintonía es Pablo Rodríguez, sommelier en hoteles de alta categoría: "En tiempos de calor, buscamos comer cosas frescas, ricas en líquidos y livianas, mientras que en épocas de frío los platos son completamente opuestos. Se estila preparar comidas con mayor contenido graso y algo picantes; éstas apaciguan el frío invernal y son bien toleradas por el cuerpo y mejor recibidas por el ánimo. Cuanto más frío es el clima se beben vinos con más cuerpo, incluso con un poco más del alcohol", asevera.

Respecto de las características que tiene que tener el vino, el enólogo se inclina por "estilos más complejos y dejaría los vinos jóvenes y frutados para otra ocasión, de cuerpo medio a mucho cuerpo y estructura con toques especiados y permanencia en boca, quizás con un leve paso por barricas". Rodríguez, quien también es profesor de la carrera Enología en la Universidad de Belgrano, concluye: "Para maridar con comidas altas en calorías, recomiendo tintos de corte, más conocidos como blends. Cabernet Sauvignon o Merlot serían una muy buena opción para maridar carnes guisadas, con taninos aterciopelados y toques especiados; los vinos añejados en toneles o los añejos son difíciles de conseguir, pero ideales para estos platos".

Claudio Carabajal, sommelier de Bodega La Riojana, opina que "cada vez menos se rigen los vinos por estacionalidad, pero las comidas cambian y el maridaje también. Las comidas de olla son las más características del invierno. Por lo tanto, se buscan vinos más concentrados, estructurados y con añejamiento en barrica. El Malbec es infaltable, al que se le suman Cabernet, Tannat y Syrah".

En tanto, Sebastián Goyenechea, director de Bodega Goyenechea, agrega que "el invierno se muestra favorable para los tintos", aunque aclara que "no se deben pasar por alto ciertos blancos y rosados. Las características que debe reunir un vino ideal de invierno incluyen buena concentración, final largo y cuerpo pesado. Por excelencia, el Cabernet Sauvignon es la cepa emblema, pero también se destaca el Malbec y por qué no un Bonarda", concluye.