

Opinion de (Deby Béard)

Qué es D.O.CA

Gracias al trabajo constante y la dedicación, la calidad de los vinos riojanos le ha valido a esta región española constituirse como la más famosa y la de mayor crecimiento de España. Rioja es una de las dos únicas regiones de España que cuenta con la Denominación de Origen Calificada o D.O. cuyas uvas más importantes son Tempranillo y Garnacha.

Pero a final de cuentas, ¿qué significa ostentar una D.O.Ca? En principio, una Denominación de Origen sirve para designar y proteger a una zona geográfica específica que define las características de los productos que se producen en la misma. Pero también abarca las tradiciones, costumbres y la historia del lugar. Sin embargo, una D.O.Ca va más allá y por ello su exclusividad. Para llegar a ser el portador orgulloso de este título, Rioja tuvo que cumplir una normativa muy estricta con un control de calidad exhaustivo, tener un nivel de protección mucho mayor que el que presenta una D.O., además de haber sido reconocida primero como D.O. durante un mínimo de diez años. Convertirse en una D.O.Ca no es tarea fácil, y al serlo, Rioja deja bien claro por qué sus vinos son sencillamente celestiales. En Rioja se producen vinos tanto blancos como tintos, que abarcan un amplio abanico de variedades, desde suaves, afrutados, hasta complejos y maduros. Debido a esta gran oferta, para entenderlos y saber escoger el más adecuado para el momento en el que se quiere disfrutar, los vinos riojanos se dividen en cuatro categorías:

Los vinos de la categoría Joven son comercializados en su primer o segundo año de vida, y se caracterizan por su cuerpo más ligero, y su sabor y aroma a fruta fresca. Son ideales para maridarse con verduras y ensaladas, pescado blanco, a la plancha o con ceviche.

Siguen los vinos Crianza, que de sus tres años de añejamiento deben pasar en barrica de roble por al menos un año, en caso de los tintos, y al menos seis para los blancos. Estos vinos siguen conservando tonos frutales pero combinados con notas de madera. Se pueden maridar con romeritos en mole más dulce que picante, pavo relleno o con un buen plato de lentejas.

Los Reserva son vinos cuya crianza en barrica de roble y botella es de tres años, con mínimo un año en barrica. En el caso de los blancos, la crianza es de dos años con al menos seis meses en barrica. Este proceso resulta en un vino oscuro de color y complejo de aroma y sabor, que lo convierte en el compañero ideal para maridar con alimentos típicos mexicanos de sabores intensos, como el mole oaxaqueño, birria y barbacoa.

Para finalizar, están los vinos Gran Reserva. Para que un vino llegue a este nivel debió ser producido con las uvas de las mejores cosechas, para potenciar las cualidades de estos vinos, deben pasar al menos por una crianza de dos años en barrica y mínimo tres en botella, aunque muchos superan estos tiempos mínimos llegando hasta los ocho años de envejecimiento, logrando un paladar corpulento y un inigualable color oscuro y seductor. En resumen, son vinos dignos de aquellos que aprecien el valor de una larga espera.



Columnas Anteriores

13 / Abr / 2015 | Saboreando a Argentina...

12 / Abr / 2015 | Qué es D.O.CA...

11 / Abr / 2015 | Desde Los Ángeles con amor...

10 / Abr / 2015 | Vega Sicilia...

CRÓNICA AL MOMENTO

Museo Nacional de las Culturas proyectará muestra de cine armenio

12:48 | Cultura
Con motivo del centenario del genocidio armenio, el Museo Nacional de las Culturas prepara un ciclo de cine que incluirá ocho largometrajes y se...

Vivi un año complicado, pero ahora estoy muy bien: Messi

12:31 | Deportes
El argentino Leo Messi ha admitido que la temporada pasada vivió "un año complicado por lo que pasaba fuera del campo", por sus lesiones y por su...

Informe final de la L12 no señalará a responsables: Jorge Gaviño

12:33 | Ciudad

Spieth arrasó al conquistar el domingo su primer título y convertirse en el primer...

Gio juega poco en empate del Villarreal

00:20 | Deportes
© El delantero mexicano entra al minuto 63 pero no logró dar la victoria a su equipo que igualó 1-1 con el Getafe; Jonathan se quedó en la...

Jürgen Damm, baja del Tri por salmonelosis

00:18 | Deportes