

Experiencias

El Goce Apaciguador

June 26, 2016 | Deby Beard



Las aventuras del vino son también aventuras del pensamiento. Jean Francois Revel, en su libro *Un festín en palabras* (Editorial Tusquets, colección Los 5 sentidos) afirma que lo primero que se observa es que un bebedor de vino, hechizado no puede beber otra cosa. El vino, y el champagne, que es otro vino se asocia al amor y a la falta de amor, a la alegría y al fracaso, preside la amistad, impregna el cultivo del espíritu, los negocios, la guerra y la paz. Inspira. Representa, como lo define Eurípides en las Bacantes, el goce apaciguador.

Hemingway, se tomaba todo, pero nada era tan importante para él como los vinos de Rioja

El vino, según Hemingway, la más civilizada de las bebidas, tiene características especiales: varía según el clima, la tierra, el cepaje. Cada vino es único, porque cada cosecha también es única.

El clima y el suelo riojano han determinado las siete variedades de uva con Denominación de Origen Calificada Rioja. La experiencia de vicultores y elaboradores ha permitido realizar una selección natural de aquellas variedades de uva que demostraban mejores cualidades de adaptación a la meteorología y suelos riojanos y que, al mismo tiempo, eran capaces de proporcionar vinos de las más altas calidades.

Las siete variedades autorizadas por el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Rioja son tempranillo, garnacha tinta, mazuelo, graciano, viura, malvasía y garnacha blanca.



Vinos de alta expresión:

En esta DOC han surgido nuevas técnicas de elaboración cuyo producto final se agrupa bajo el nombre de Vinos de Alta Expresión. Su metodología tiene como base la combinación de las técnicas y conocimientos más tradicionales de Rioja con la más avanzada tecnología.

Para su elaboración se utilizan únicamente uvas procedentes de las mejores añadas y de cepas de más de 30 años de vida. El fruto es tratado con el máximo cuidado, la vendimia se realiza de forma manual y se evita someter a la uva a prácticas enológicas que contribuyan a enmascarar sus características propias.

A partir de ahí, cada bodega sigue su propio método de elaboración, que incluye largos periodos de vinificación, estancias variables en bodega dependiendo de lo que el vino demande, según el criterio del elaborador y una fase de redondeo en botella sólo para aquellos vinos que han evolucionado correctamente en la madera.

Se consiguen así, vinos de gran estructura que no se ajustan al modelo de indicaciones que sigue la DOCa. Rioja, (no son crianzas ni reserva, estrictamente), pero sobre los que se plasma toda la potencia y el arraigo de la tierra de la que proceden.

Los secretos del vino se esconden detrás de un método de elaboración común que, sin embargo, deja espacios para la creatividad de cada enólogo para conseguir un vino único y diferente de los demás, que mantenga las características comunes de los vinos de Rioja.



TAGS: DEBY WINES RIOJA

Featured Posts



Sonesta Star Goddess
May 21, 2016

Recent Posts



El Goce Apaciguador
June 26, 2016



Montage Laguna Beach
June 26, 2016



Culinary Pleasures: Grand Velas
June 26, 2016



El primer hotel de lujo de Roma
June 25, 2016



Picturesque History. Destination: Puebla.
June 25, 2016



Gastronomía en Italia
June 25, 2016

Archive

June 2016 (24)

May 2016 (30)

April 2016 (24)

March 2016 (24)

February 2016 (27)

January 2016 (9)

Search By Tags

6Beyond Aerolíneas Africa Alexis Aman America American Express Argentina Arte Asia Austria Aventura Banyan Tree Botswana Boutique California Cars Champagne China Chipre Cozumel Cruceros Deby Delhi Desierto Destinations Destinos Dubai Egipto English Enoturismo España Europa Francia Gastronomía Guanajuato Historical Hoteles ITC India Indonesia InterContinental Island Israel Italia Jaipur Jodhpur Jungle Lhasa Los Cabos Luxury Mediterraneo Melanie Mexico Miami Nepal Oman Palacio Paris Park City Playa Puebla Rajasthan Restaurantes Rioja Riviera Maya Roma SLH Safari Seychelles Singapur Skiing Spa Sri Lanka Tibet Toscana Transportation Turquía U.A.E. U.S.A. Utah Wines andBeyond

Follow Us

