

Cepas de sensaciones

Deby Béard | [Nota Relevante](#) | Fecha: 2015-06-29 | Hora de creación: 00:01:41 | Última modificación: 00:01:41

Un Rioja o la de los siete valles, las tres regiones en las que se divide que son Rioja Alta, Rioja Media y Rioja Baja, son bañadas por las aguas que descienden de la cordillera ibérica. Esto, más la combinación de su clima mediterráneo y continental, establece las condiciones necesarias para que sus viñedos de Tempranillo den frutos de excelsa calidad. En las tierras fértiles, las hojas grandes y pentagonales de esta variedad regalan al horizonte una paleta de colores que van de los rojizos, a los verdes vibrantes y cálidos dorados.

Sabiendo que la calidad de los vinos está dada por la tierra en la que crecen las uvas con la que se fabrican, no es de sorprender que las fértiles tierras riojanas tengan la mayor superficie cultivada de esta cepa, que a pesar de que se ha adaptado a otras tierras, se considera que es autóctona de Rioja. Las estrictas normativas de control de calidad, las condiciones geográficas y el ser la cepa española por excelencia, han influido en que la D.O.Ca Rioja sea la zona de España de mayor presencia mundial en el mapa vitivinícola.

La uva Tempranillo recibe su particular nombre por su madurez temprana, anticipada por varias semanas a la del resto de las demás variedades. Es una uva que requiere recibir bastante exposición solar para generar el característico color de su piel, cuya adecuada pigmentación determina el color del vino. Aunque abundante, el sol no debe ser excesivo, pues dañaría su concentración de azúcar, alterando el nivel de alcohol, y una pérdida de acidez del vino, haciendo un vino con menos personalidad.

Para entender y saber escoger el más adecuado para cada momento, debe saberse que la recolección en el punto óptimo y el tiempo de envejecimiento influyen en el sabor final. Aunque es una uva que produce vinos frescos y secos, en el caso de los vinos jóvenes, se caracterizan por su cuerpo ligero, y su sabor y aroma a fruta fresca, siendo tintos ideales para refrescar las tardes calurosas.

Los Tempranillo crianza siguen conservando sus tonos frutales, pero con notas de madera, en los que empiezan a notarse notas especiadas, de vainilla y chocolate que se maridan perfecto con los clásicos romeritos o pavo relleno. En los Reserva, la presencia de taninos se suaviza con el paso en boca aterciopelado, como si fuera sinfonía de sabores discretos, pero con gran presencia; el vino perfecto para una plática con temas apasionantes.

debybeard@casabeard.com