

almacén de etiquetas

Los vinos blancos de Austria y Alemania son venerados por sus delicados sabores minerales y frutales, acidez alta que da frescura y su variado dulzor. Se elaboran principalmente con las vides riesling, grüner veltliner y pinot gris, cultivadas en terrazas, en la ladera de las montañas y a orillas de los ríos Danubio y Rhin. Aquí tres botellas disponibles desde hace poco tiempo en Uruguay.

FOTO: ADRIÁN ECHEVERRÍA



GRAUER BURGUNDER 2013 BODEGA FOGT, ALEMANIA

La pinot gris es otra de las variedades de uva típicas del norte de Europa; menos vasta que la grüner veltliner y riesling, pero más amigable con cualquier momento del día, sin necesidad de grandes honores.

La bodega Fogt trabaja con esas vides elaborando vinos jóvenes, secos — identificados como “trocken” —, pero que tiene cierto dejo dulzón, quizás por el sabor frutado, aunque ofrece una experiencia refrescante al tomarlo. En la definición de este estilo de vinos está el de provenir de uvas maduras, que pueden ser apenas dulces y con una acidez vivaz. La clasificación de los vinos alemanes varía según el nivel de azúcar de cada vino y la presencia o no de botrytis noble (hongo que evapora el agua de la uva, concentra azúcares y sabores, sin perder acidez).

Plantadas en colinas cerca de Baden, las vides de Fogt se encuentran en la región de Rheinhessen, la más grande del país, destacada por su riesling con aromas a frutas exóticas. Por estar producidos en esta región, las etiquetas reciben calificación de vino de calidad. En la mesa, este vino puede acompañar el aperitivo o servirse junto a carnes blancas, pastas, platos basados en verduras y más. Los enólogos recomiendan consumirlo a entre 8 y 10°C.

Precio: 760 pesos

LANGENLOIS 2013 BODEGAS WESZELI, AUSTRIA

Hay pocas uvas más gastronómicas que la grüner veltliner. Cultivada principalmente en Austria, esta uva blanca tiene sabores delicados de manzana madura, algo especiado y herbal. Por su ductilidad en la mesa, acompaña a variadas preparaciones, como pastas con salsas de crema, risotto de vegetales y más. Este vino ofrece una versión seca de esta uva, elaborada como vino blanco sin pase por bodega, fresco, listo para tomar ahora y en cualquier momento por su sabor refrescante.

La bodega Weszeli se caracteriza por elaborar vinos delicados, ideales para utilizar en gastronomía. Las uvas de este grüner veltliner se cosechan en 60 pequeñas parcelas ubicadas alrededor del pueblo de Langenlois, en la subregión Kamptal, a orillas del Danubio y hacia la frontera con República Checa. Allí la bodega tiene 30 hectáreas de viñedo, que incluye además vides de riesling, otra variedad de uva típica de la región.

Desde su etiqueta, se recomienda que este vino se abra una hora antes de ser consumido para que desarrolle sus aromas, y que se tome a entre 9 y 11°C, es decir, no demasiado frío.

Precio: 795 pesos

RIESLING VOM LÖSS 2014 BODEGA LAQUAI, ALEMANIA

Ubicada en Reingau, en la orilla norte del río Rhin, los viñedos de la bodega Laquai se templan gracias al reflejo del sol en el agua, y están protegidos por las montañas Taunus de los vientos fríos del norte, lo que permite que las uvas completen su maduración. La variedad riesling ocupa 80% de la superficie de esta región y otorga por lo general, vinos especiados, frutales y de acidez alta.

En la bodega Laquai, los hermanos Gilbert y Gundolf llevan el viñedo y la cosecha de forma orgánica, manual, con bajos rendimientos de uvas por planta, para concentrar sabores en cada racimo. Las plantas se encuentran en pendientes, cultivadas bajo un sistema de terrazas sobre la ladera de la montaña, rodeadas de fauna y flora local. De esta manera se genera un microclima especial, que permite madurar las uvas, incluso en un clima tan frío.

En el caso de este Riesling Vom Löss, es un vino de calidad preferente, según la reglamentación alemana, y seco —denominado “trocken”— de sabor es delicado. Acompaña bien sopas de pescado, mariscos e incluso sushi.

Precio: 815 pesos

MARCELA BARUCH MANGINO