

JAVIER OROZCO
COPROPIETARIO DE SAINT
VINCENT WINE

El Albariño fue mi puerta de entrada al mundo del vino, pues trabajé un tiempo en una bodega de Martín Códax. Por ello les comparto lo aprendido sobre esta cepa española.

UVA PREFERIDA: ALBARIÑO

Características: Hace vinos blancos, jóvenes, muy frescos, de colores claros y brillantes. Son secos y tienen una acidez muy bien marcada.

Historia: Dicen que fue llevada a la región de Rías Baixas, en Galicia, por los monjes franceses de Cluny durante las peregrinaciones a Santiago de Compostela.

Regiones productoras: Se produce mayoritariamente en Rías Baixas, en la zona de Pontevedra. Hay 3 subzonas principales: El Condado do Tea, El Rosal y El Valle del Salnés. Actualmente se hace Albariño en Estados Unidos y Uruguay.

Zona promesa: Sigue siendo Galicia.



Tres Albariños por probar: Es difícil conseguir Albariños en México.

Su color por lo normal es amarillo verdoso con tonos dorados. Posee un aroma afrutado de complejidad única, y se aprecia el varietal resaltado y leves notas de manzana madura. En boca destaca por su untuosidad y su carácter meloso. Tiene una estructura equilibrada y redonda, lo cual lo hace especialmente goloso. La tienda de vinos La Europea maneja dos en un precio aproximado de 180 pesos:

Lagar de Cervera
Martín Códax

Maridaje: Es un vino ideal para los mariscos frescos y recién extraídos como ostiones en su concha. Algunas aves como pato o pollo, pimientos verdes y quesos. Generalmente se marida con sabores frescos.

Copa ideal: Una copa normal de vino blanco.

Temperatura: 12 grados centígrados.

Ocasión: Es un vino para tomarse de día. De preferencia en la playa por su excelente combinación con los mariscos.

Propuesta para el 2010: Lo que recomiendo es que prueben los pocos ejemplares que hay aquí, y que estén dispuestos a pagar un poco más por un vino blanco.

