

Grand Marenon, Luberon, Rhone Vermentino, Grenache, 2021

Vida Útil: Un blanco con un poco de potencial de guarda, para entre ahora y el 2026.

Un blend de viñedos y no de cepas. A diferencia de los blends normales, donde se vinifican todas las variedades por separadas. Esto normalmente se conoce como un Field Blend, por que es justamente eso, una mezcla natural que se encuentra en un viñedo, pero en este caso no es exactamente eso, por que acá tenemos muchos viñedos separados, es una practica poco usual, debido al tiempo de maduración de las uvas, que no es igual en el caso de una Grenache y una Vermentino, sin embargo, el resultado es increíble. La garnacha blanca es una variedad que se demora en madurar, especialmente comparada con la Vermentino (llamada Rolle en el Ródano), entonces el momento de cosecha tiene que tenerse en cuenta para lograr que la vermentino no esté sobre madura y que la garnacha no este muy viche, un proceso más complejo de lo usual.

Definitivamente un vino experimental que tuvo buenos resultados, ni tan ácida fresca como una vermentino italiana, pero tampoco tan madura y plana como una garnacha blanca.

Todo esto se logra realmente por dos factores importantes, un productor que tiene muy buenos resultados, especialmente en términos de precio calidad, y un tema climático del Ródano, un lugar caliente, especialmente al sur, pero que alcanza a tener cierta influencia del viento Mistral, un viento frío que permite que las uvas se mantengan frescas y que tengan una madurez lenta para lograr un punto de equilibrio entre las dos.

Al final del camino, es un vino lleno de fruta blanca y ciertas notas a hierbas que lo hacen muy interesante no solo para analizar y sentarse a pensarlo, sino que también puede pasar desapercibido como un vino rico como música de fondo. Sus notas de hierbas secas y frutos secos son muy interesantes igualmente y en esto es lo que le da un ligero potencial de guarda, normalmente estas notas evolucionan de una manera muy interesante.

Esta combinación extraña pero familiar me lleva a pensar en este vino con un tartar de atún y patilla, o de salmón con manzana roja. Se que suena algo extraño, pero unos cubos de atún rojo, con salsa soya, aceite de ajonjolí con unos cubos pequeños de sandía le dan a este vino un protagonismo importante. En caso de no lograr conseguir atún, podemos jugar con salmón y manzana.

4 partes de pescado, 1 parte de fruta, salsa soya, salsa inglesa, aceite de ajonjolí, pimienta y unos cupos de aguacate, con unos crotones de pan, Complejo, pero fácil de hacer.

Para este vino, no se me ocurre otra cosa que pensar en una de las películas más maravillosas, confusas y entretenidas, “all everything at once” que es perfecta para entender de donde viene este vino, una mezcla de uvas de diferentes lugares, fermentadas al tiempo, en un resultado impresionantemente diferente.