

Viña Alberdi Reserva 2020

Un vino para ahora o guardar durante los próximos 5 años.

Viña Alberdi es una de las bodegas históricas de La Rioja, y representa el clásico estilo de la región, lleno de tierra y suavidad típica de la bodega. La Rioja siempre se ha caracterizado por este estilo con ligeras notas a evolución, frutas rojas y negras y tierra fresca. Este 2020 es un reflejo de un año bien estructurado.

Definitivamente un clásico que no falla, y legalmente hablando estamos en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Aquí las reglas son claras y estrictas: mínimo un año en bodega y dos en botella para ser Reserva. La ventaja de una denominación tan consolidada es el control, la desventaja a veces es la falta de flexibilidad, pero cuando se hace con este nivel, no hay pérdida, tenemos que tener en cuenta que las menciones Crianza, Reserva y Gran Reserva son estrictas para vinos españoles y españoles solamente, estos en otros países no hacen una referencia a estos estilos o tiempos, por ahí en algunas cosas en Italia hay algunos términos pero en el resto del mundo no es así

El viñedo tiene suelos arcillo-calcáreos y de grava, a unos 500 metros de altitud, estas gravas me ayudan con el calor del suelo, y el carbonato de calcio del suelo me da taninos ligeramente más firmes, ayudándome a que la evolución y concentración de estos vinos sean fantásticas. El clima continental me da inviernos fríos y veranos cálidos con noches frescas. Esa amplitud térmica permite una maduración lenta que conserva frescura y acidez en el vino, permitiendo la maduración aromática de las bayas. La Tempranillo, reina indiscutible aquí, es parte mayoritaria de algunos vinos que tienen Graciano, Garnacha y /o Mazuelo. La Rioja ha sido históricamente un cruce de caminos, y Viña Alberdi es justamente eso: la fruta del Nuevo Mundo con la tradición del Viejo. La tierra del tempranillo está presente en toda su esencia, con un toque de vainilla y especias que recuerdan su paso por bodega.

Para maridarlo, vamos con unos huevos estrellados con chistorra, si, esto es raro, pero la combinación de la yema líquida, el chorizo picante, puede ser también morcilla y papas queda espectacular, en su defecto cámbiese por un chuzo desgranado de carne.

Rioja es Rioja y su origen, mientras que sea un vino honesto es muy fácil de distinguir, de hecho, por eso les voy a recomendar un álbum "Cripple Crow" de Devendra Banhart, un artista de Texas, EEUU, que tiene una mezcla bastante extraña, tranquila que me juega de fondo hermosamente para una reunión, pero que si me lo pongo a escuchar en serio me hace volar, con sus letras medio psicodélicas, y en este álbum, párenle bolas a la canción Chinese Children