

Match Book Estate Bottled Petite Sirah, Dunningan Hills, California

Para tomar ahora y hasta dentro de 3 años.

Petit Sirah, ni Syrah ni Shiraz, ni Petite, ni petí. La Plant du Rif, una uva polinizada en Francia en el año 1868, por el profesor Francois Durif, en su momento se planteó fuertemente para la viticultura francesa por que resistía mucho a los hongos, especialmente el Mildew, pero la calidad que daba de vinos en su momento no era adecuada para el clima. Hoy en día los mayores productores son California y Australia, hay en otros lugares como Canadá, Israel, Washington, algo en Francia.

En estados unidos se utiliza muchísimo especialmente cuando tienen una cosecha demasiado soleada o al revés demasiado lluviosa, se mezcla con Zinfandel o Cabernet Sauvignon.

Estas uvas cruzadas, en este caso la Syrah con la Peloursin, son más comunes en el nuevo mundo que en Europa. Sus aromas principales son picantes a ciruela pasa y mucha fruta madura.

En California, al este, en el condado de Yolo, está esta pequeña AVA, un lugar donde Matchbook fue pionera en plantar y producir vinos de calidad, lejos de la influencia del mar o de los grandes calores e incendios de Napa. Las AVA son de una u otra manera las Indicaciones Geográficas de Estados Unidos, American Viticultural Area, unas zonas reglamentadas, levemente, por la oficina de tabaco y armas del país. En estas zonas esta permitido el uso del nombre, reglamentan ciertos límites de producción y control de sanidad básicamente.

Dunningan Hills es una AVA que recién se proclamó en 1993, buscando darle nombre a la expresión de los suelos rocosos y el clima mediterráneo de los vinos. El delta del río Sacramento y sus brisas permiten que Dunningan Hills sea diferente y bastante fresco para el este de California.

Petite Sirah es una variedad que en Dunningan Hills se expresa algo ahumada, de frutas negras y especiadas, con un color muy profundo pero en boca fresco y de cuerpo medio.

Para este vino recomendamos unos chicharrones frescos con guacamole, sus notas ahumadas van a jugar muy bien con el sentimiento de asado. Un guacamole fresco con aguacate Hass, en su punto, machacado con el tenedor, ligeras gotas de limón para que no se oxide y cilantro. Si quieren que les dure un poco más pueden ponerle ácido ascórbico, una pastilla de vitamina c machacada disuelta en un poco de jugo de limón. Esto va a hacer que el guacamole se oxide más lentamente.

Y claro, ya teniendo un maridaje de ese estilo, podríamos pensar en tomarnos este vino escuchando a un compositor, que aunque tiene una canción que se llama Guacamole, nace en Alaska y vive su vida en Argentina, donde inclusive lo llaman Piojo por su parecido al futbolista Piojo López. En fin, termina haciendo una canción que se llama Baja a la Tierra con Lila Dows, un grito de auxilio, donde este petite sirah te va a pedir que vivas el momento.