

## **Trénel, Fleurie 2022, Beaujolais, Francia**

Un vino que se va a mantener por 3 o 4 años, puede llegar a ganar complejidad en los próximos 2.

Fleurie es un nombre que ya por sí mismo habla, los que conocen un poco de la geografía de vino del mundo, esta denominación de origen no necesita tanta introducción. Fleurie es uno de los 10 Crus de Beaujolais, si, una región el sur de la Borgoña, que inicialmente se trataba como una subregión de la Borgoña, pero que empezó a tener su carácter propio y hoy se habla de otra región completamente diferente, la Región de Gamay, esta uva que puede producir desde lo más ligero de los Beaujolais Nouveau hasta las cosas más serias como los Crus.

Si nunca escucharon de Beaujolais Nouveau, es un vino que se hace con una técnica que se llama Maceración carbónica, básicamente se deja macerar el racimo entero en un tanque sin oxígeno para que se genere una fermentación dentro de la uva, esto ayuda a la extracción rápida de aromas, colores y sabores, pero genera unos aromas y sabores a fruta falsa, bonbonum, frunas y es un vino de consumo del año, sin capacidad de guarda, se hace la fiesta del Beaujolais Nouveau y se consume todo, o casi todo en unos meses. Ahora, esto no es lo que tenemos acá, este vino es de los serios de Beaujolais, de los Cru.

Hay 10 lugares importantes en la región, hoy en día están haciendo una separación en lugares más pequeños, pero por ahora los Cru son Brouilly, Côte de Brouilly, Morgon, Regnie, Saint Amour, Fleurie, Moulin-au-Vent, Chiroubles, Chenas y Julienas.

Estos diez son la clave para entender la uva Gamay, en cada uno de ellos tenemos una expresión ligeramente diferente, Fleurie es la expresión más femenina, elegante y sutil (mi preferida) de Beaujolais.

Este vino es justamente eso, elegante, de frambuesas y flores, pimienta rosa, complejo, pero por favor decántenlo, denle tiempo en la copa o en el decanter por que se va a abrir muy lindo.

Para maridar nosotros vamos a enredar y vamos con un pollo asado a las hierbas, o pueden inclusive pedir uno crispy, esta elegancia va a ir muy bien con el crujiente.

Hay una serie que les va a volar la cabeza, estaba en Netflix, se llama Le Chalet, un thriller francés muy light pero interesante, entre la elegancia del francés y el drama y el suspenso, esta serie va a jugar un fondo lindo para este vino.