

Ciù Ciù Falerio Oris DOC, Trebbiano, Passerina, Pecorino, Marche

Sabemos que Italia es la Latinoamérica de Europa, en sus vinos no son diferentes, es un desorden perfectamente ordenado que es muy difícil de comprender en muchos casos, la cosa se pone realmente complicada cuando entramos a entender las diferencias entre las DOC y las DOCG, un escalafón legal que hace ver a ciertos vinos más arriba que otros, pero no se entiende exactamente porque, ni cuando sucede esto, es una mezcla de prestigio, trayectoria, originalidad y política.

En tierra de Verdicchio, un Trebbiano, de Marche con passerina y pecorino, todo un trabalenguas, este vino proviene de una denominación ligeramente joven, establecida en el 75, para darle importancia a las uvas blancas del sur de la región de Marche. Aunque en el norte de la región tenemos dos DOCGs muy importantes, El Verdicchio di Castelli di Jesi, y la Vernaccia di Serrapetrona, en el sur de la región, más hacia el interior del país, alejándose de la costa, existía un lugar con dos uvas autóctonas, Passerina y Pecorino que de alguna manera no eran reconocidas.

Nace entonces una Denominazione D'Origine Controlata, para darle fuerza a estas dos uvas en un blend, de hecho, no puede tener menos de 20% de Trebbiano, 10% de Passerina y 10% de Pecorino. Por lo menos, el 40% del vino tiene que ser una mezcla de estas cosas, esto con el objetivo que las bodegas no arranquen sus plantaciones para querer hacer vinos de variedades más comerciales.

Principalmente vamos a encontrar un vino de notas a durazno, flores y un aroma medianamente dulce, pero en boca es seco y fresco, una combinación linda de encontrar en estas variedades semi aromáticas. Esto lo hace perfecto para un plato fresco y ligero, en honor a un restaurante en Bogotá, Tres Cuatro Cinco, vamos a recomendarlo con una ensalada muy sencilla que tienen ellos, una ensalada de duraznos asados.

Duraznos cortados en Gajos, dorados con mantequilla y sal en una sartén, o en una parrilla si tienen una prendida por ahí a la mano, una mezcla de lechugas de su gusto, almendras tostadas, cubos de queso Pecorino y una vinagreta de mostaza con aceite vegetal y un toque de aceite de oliva. Pueden agregarle albaricoques, maní, o lo que les guste en la ensalada.

Y en honor de ese dulce desorden de Italia, una banda de Jazz callejera, si, ni siquiera tienen página web, pero llevan ya varios años haciendo conciertos callejeros, con un canal de YouTube importante, Tuba Skinny: una banda de Louisiana, Nueva Orleans con un Jazz ligeramente impredecible pero que va divino de fondo con este vino, especialmente el recital en el Heritage Center y mejor si es con gran compañía, así estén solos.