

## **Torrevilla Oltrepó Pavese, Barbera, 2015 - Barbera 90%, Croatina 10%**

El tiempo es elemento precioso en cuanto al vino, a veces no nos damos cuenta y esperamos o desesperamos, y este es un caso bastante especial. Barbera es una uva bastante mas importante de lo que imaginamos, era la 3ra uva más plantada de Italia en los años 2000, después de Sangiovese y Montepulciano, y tiene una DOCG muy específica, Barbera d'Alba DOCG, pero acá estamos en la región de Lombardía, una región más conocida por sus espumantes, especialmente Franciacorta y de hecho, Oltrepo Pavese donde se producen más del 50% de los vinos de la región.

**Barbera es una uva que potencialmente tiene bajos taninos y muy buena acidez, una de las dos cosas que se necesitan para hacer vinos de alta longevidad, normalmente los vinos tánicos son más propensos al largo añejamiento, pero este es un caso especial, igual que Barolo, algunos Pinot Noir de la Borgoña y unos cuantos otros.**

Entender el añejamiento de un vino no es cosa sencilla, pero lo cierto es que necesitamos contexto, para tirárselos de una manera lo que pasa con un vino en botella es que hay cosas que disminuyen, se suavizan, estados que cambian en términos de aromas y sabores, cosas que se mantienen y de alguna u otra manera cosas que van apareciendo con el tiempo. A medida que todo esto pasa, el vino va encontrando un balance que a veces solo empeora, a veces se mantiene un tiempo y a veces mejora. Hay vinos muy estructurados que queremos guardar para que sus taninos y cuerpo se suavicen, hay vinos que tienen buena acidez y que queremos esperarlos para que se vuelvan más complejos por que aparecen otros aromas y sabores, pero hay muchos que queremos tomar ya por que su expresión de fruta, más allá de la suavidad o la complejidad es más linda, ahora, la mayoría de los vinos no son de guarda, siempre recuerden que a menos que sea algo especial los vinos son mejores cuando son jóvenes. De hecho si tienen la opción de dos cosechas diferentes de un solo vino, traten de irse por el más joven, a menos que puedan comprar los dos y probar la diferencia. El mito de “entre más viejo mejor” no es más que eso, un gran mito.

Después de este trabalenguas solo me queda recomendarles una película con este vino que es igual de compleja y que juega con el tiempo, Tenet, una película de Christopher Nolan, con toda la acción y misterio que se merece este director, que lo hace a uno entender el tiempo de una manera muy atravesada, si es que se entiende a la primera vez, pero vale la pena cada momento y ponerle la atención necesaria, como un dato curioso, y sin spoilers, la escena del accidente del avión, en pista, contra un hangar fue hecho con un avión real, era más sencillo y más barato usar un Boeing 747 que hacerlo de manera digital o con miniaturas, cosas curiosas como las que tiene este vino.

Prometo que la comida no se las voy a enredar tanto, vamos a hacer un Tartar de Res, una mezcla de lomo muy limpio crudo con salsa inglesa (Worcestershire Sauce, pero no se pongan a averiguar como se pronuncia) y yemas de huevo, alcaparras, pepinillos encurtidos, cebolla blanca picada muy finamente y un poquito de ajo, mostaza Dijon (si consiguen), mucha sal y pimienta. Si no son tan de crudos, una carpaccio de salmón ahumado también puede funcionar.