

Durigutti Bonarda, Mendoza, Lujan de Cuyo, 2020

Vida útil:

es un vino que recomiendo debe tomarse en un periodo de máximo dos años.

Desde la Región de Saboya en Italia, donde se conoce como Douce Noir, llega la Bonarda a Argentina, también conocida como Charbono en Estados Unidos, pero definitivamente es más importante en Argentina que en cualquier otro país, de hecho, ocupa el 8% de los viñedos de los viñedos totales y es la segunda uva más plantada en Argentina, especialmente en Mendoza.

Lo que hacen los hermanos Durigutti en este vino es un poco una pequeña revolución, una mezcla de Bonardas de Ugarteche y Agrelo, sin filtrado, sin clarificado, con certificación vegana, en piletas de concreto, con fermentación malo-láctica en barricas neutras y crianza en barricas neutras, y en piletas de concreto.

Ahora sí, vamos a descifrar todo este acertijo:

- Ugarteche y Agrelo: Dos regiones en Lujan de Cuyo, la primera zona de Mendoza.
- Sin filtrado: El vino puede contener algo de residuos depende de la botella que no son dañinos en lo más mínimo, pero seguramente la última copa tendrá algo de material sólido, algo como textura arenosa.
- Sin Clarificado: Tampoco eliminan las pequeñas impurezas, lo cual según ellos mantiene muchísimo aceites esenciales y características del vino que se perderían en el proceso normal
- Vegano: que no se utiliza ni albumina, ni claras ni gelatinas de pescado en ningún momento de la vinificación (se hace en la clarificación)
- Piletas de Concreto: Tanques cuadrados gigantes sin recubrimiento de plástico que permite control de temperatura para la fermentación y microoxigenación.
- Barricas Neutras de 500 L: Barricas de 4 o 5 uso que ya no aportan aromas ni sabores, solo aportan tiempo y microoxigenación
- Fermentación Malo-láctica: un proceso de bacterias que transforma el ácido málico (el de la manzana verde) en ácido láctico, el de la leche. La sensación en boca de estas dos es muy diferente, para los vinos tintos suele ser mucho más amable la acidez láctica.
- Crianza: Tiempo en barrica o elementos que le aporten, suavidad, aromas, microoxigenación y otras cosas.

A veces cuando tenemos enólogos que expresan la tierra es importante entenderlo y desglosar cada uno de sus elementos, aromas y sabores, por eso voy a recomendarles una canción y un podcast para este vino, para escuchar el podcast completo van a necesitar unas botellas más.

“We didn’t start the fire” de Billy Joel, una canción cronológicamente ordenada donde paso a paso nos va llevando por la historia de hecho importante en personalidades importantes. Y para los curiosos, hay un podcast con el mismo nombre que capítulo a

capitulo va explicando cada uno de los acontecimientos, desde Harry Truman, Marilyn Monroe, The Catcher in the Rye, Juan Peron, JFK y Watergate.

Y para seguir en la construcción y deconstrucción, la tendencia vegana, nos vamos a ir con una tarta de Ratatouille, donde cada vegetal lo vamos a cocinar a su punto de diferentes maneras, En una sartén hacemos la salsa con cebolla blanca, pimentones, ajo y pure de tomates, cortamos en rodajas, Tomate, Zucchini verde y Zucchini amarillo, Berenjena. Las berenjenas las pasamos por agua y sal, después las secamos y las llevamos al horno, los tomates dorados en aceite de oliva en una sartén, y los zuchinis los pasamos unos 20 segundos por agua hirviendo, los secamos y después los doramos en aceite de oliva (de a pocos para que queden dorados). Sal pimienta a todos y después armamos la tarta con los vegetales, agregamos la salsa y vamos al horno.

¿Que se te complico la vida?

Pedite una pizza vegetariana y ya está ;)