

San Marzano Taló, Primitivo Merlot 2021

¿El arte del blend o la necesidad?

Los blends nacen en el mundo por la necesidad de tener dos uvas diferentes en los viñedos, al madurar una antes y la otra más tarde los campesinos se aseguraban de no correr un 100% de riesgo de su producción. Los riesgos climáticos para las uvas no llegan al mismo tiempo, las heladas, la lluvia, el granizo, las plagas pueden atacar en diferentes momentos, esto hacía que todos los productores diversificaran el riesgo, por eso plantaban más de una uva. Después de esto hacían dos vinos diferentes y los mezclaban.

Un blend es una mezcla de vinos, no de uvas, al tener en cuenta que las uvas maduran en momentos diferentes, no es ideal dejar una sobre madura y otra sin terminar de madurar, por eso los blends son mezclas de vinos ya terminados, cuando no lo son y son hechos con co-fermentación no lo dice, "Field-blend" o "Gemischter Satz"

Esta mezcla viene de una IGP, indicación geográfica protegida que se llama IGP Salento, en la región de Puglia, en la península, al ser IGP los productores pueden enfocarse en la calidad del vino más que en las reglas, de hecho este blend tiene mucho de eso, la mezcla de Primitivo (aka Zinfandel) con Merlot no es una mezcla típica, de hecho parece más un blend que nace en Estados Unidos.

Este vino va a sorprender a más de no, con cuerpo, y una acidez media, es un vino que aromáticamente se concentra en las frutas, la mermelada de frutos rojos y negros principalmente, con algo de notas de barrica y chocolate. Suena como muchos, pero la realidad es que la fruta es algo salvaje y es bastante aromático.

Este vino es como una de esas bandas, que todos sabemos que va a ser cómoda, que su música de fondo no va a incomodar a nadie pero que de pronto llega esa canción, esa que es ligeramente diferente y explota en el paladar, es como escuchar Oasis al fondo y que de pronto suene Wonderwall, todos en ese momento durante al menos un segundo van a pensar en esa canción, así que este vino necesita un buen conversador, una buena compañía que haga que todo el ruido de fondo se vaya por un segundo pero que de vez en cuenta nos haga caer en cuenta de nuestro ambiente.

En un restaurante este vino es perfecto para esos platos tradicionales que nos gustan a todos, un pulpo a la parrilla, una carpaccio, de esos platos que son deliciosos pero que son fácilmente olvidables por que los conocemos y no nos dejan una marca, acá dejaremos que el vino haga eso.