

Mandolin Petit Verdot Lodi AVA

Un vino para tomar ahora o guardar 4 años

Lodi, California, un lugar al este de San Francisco, lejos de las zonas tradicionales en California es un movimiento de emprendedores, de experimentación, al Piemonte de Sierra Foothills, un lugar que se proclama a si mismo como la capital del Zinfandel, pero donde hay más de 100 variedades plantadas, desde las portuguesas, las españolas, las variedades del Ródano, hay de todo, literalmente.

La región se caracteriza por tener un clima moderado pero con mucho sol, al mejor estilo mediterráneo, por eso se da para tantas variedades, esto debido a la influencia importante de todos los ríos y la ligera influencia que llega desde el océano, si, aunque está lejos alcanza a llegar.

El Petit Verdot es una variedad que se ha encontrado en nuevos caminos, donde en el viejo mundo se trata como una uva de segunda en Burdeos, después de Merlot y Cabernet, junto a la Cot y la Cabernet Franc, acá se usa para darle profundidad y longevidad a los vinos, Pero en Argentina, Chile, España en Extremadura, y en California ha encontrado su posición varietal, su expresión solista. Una expresión violeta, negra, de moras maduras, ciruelas, higo, pimienta, clavo, eucalipto, con un cuerpo intenso y largo, largo en boca.

No es raro pensar que las uvas de Petit Verdot van a florecer muy bien donde también funciona el Malbec, la Cabernet Franc y la Zinfandel, Lodi es el ejemplo perfecto donde las secundarias se crían como protagonistas.

Para esto vamos a irnos con un maridaje extraño de esos que nacen desde los segundones, los tacos a la birria o un conejo al mole poblano. Todas estas preparaciones están hechas con cortes de carne de segunda o tercera, esas que necesitan un tiempo de cocción importante y que si sabemos aprovechar sus sabores van a ser super intensas. Ahora un pequeño truco, si en vez de hacer un caldo meten la carne en una bolsa y la sumergen en agua fría y sellan la bolsa para que quede "al vacío" y cocinan la carne en la bolsa en agua hirviendo van a tener un resultado parecido a la cocina Sous Vide.

Y para resaltar, nos vamos con esos solistas que resaltaron en un mundo genérico. Uno de los grandes es Itzhak Perlman y su interpretación con la **Orquesta Filarmónica de Israel** (1987, disponible en YouTube). Piérdanse en la sensibilidad de este violinista, van a encontrar esta fuerza, esta delicadeza.