



San Marzano, Taló, Verdeca, 2020 Puglia

El talón del talón, cerca de la península de Puglia reinan las variedades tintas, pero hay una uva que se destaca por su potencia aromática, notas frescas y florales.

Verdeca es una uva que se cultiva en Puglia, Campania y el Vesubio, es una uva que tiene un par de denominaciones de origen especializadas en el sur, pero se origina en esta región del país. **Es una uva distintiva, floral que se hace a veces en suelos volcánicos y de vez en cuando inclusive la hace dulce como Vinsanto.**

Se confunde de vez en cuando con la Verdicchio, pero realmente se llama Verdicchio Bianco, no es la misma del norte de Italia.

Las uvas aromáticas suelen dar vinos con baja acidez, su potencia de flores y perfume hace que sean perfectos para elementos picantes en el maridaje y sorprenden muchísimo.

Las uvas que producen vinos más florales son la Viognier en el valle del Ródano, la Torrontes en Salta, Gewurstraminer en Alsacia y Moscatel en muchos lugares del mundo.

Cantine San Marzano es un productor relativamente pequeño, y con la línea Taló lo que hace es un homenaje a las uvas más autóctonas y los productores de la región.

Maridaje: Tomates asados en aceite de oliva. Alguna vez escuché a Borja Blazquez, un cocinero español relativamente famoso, decir que todo frito sabe mejor, y los tomates no es una excepción, sobretodo tomates orgánicos llenos de sabor y dulzura. Un toque de aceite, sal y pimienta. Esto extrapolado puede ser llevado a cualquier pasta con salsa de tomate y albahaca.

Maridaje emocional: “Thank you for your consideration” dijo mientras la flecha clavada contra la pared seguía vibrando, hizo una venia y salió de la sala. Y si, este vino entre delicado y tosco, potente e inocente, se merece una heroína poderosa pero humana como Katniss Everdeen en “The Hunger Games”.