

Mosole M, Refosco, Refosco dal Pendunculo Rosso, Venezia, 2021

Uva oscura de tallo rojo, literalmente tiene el tallo del racimo rojo, Refoscos hay varias, pero la más conocida y plantada es esta, se encuentra casi que exclusivamente en la región de Venecia pero hay algunas plantaciones en Chile y en Estados Unidos.

Potencialmente es una uva tánica y estructurada con sus principales características de aromas tendiendo a frutos negros, rojos y especiados, de hecho, es una variedad que suele meterse en barrica relativamente durante un largo tiempo para suavizar sus taninos y agregarle complejidad.

El tiempo con este vino es importante, pero en copa, es un vino que se demora en abrirse, en respirar, en expresarse, uno de esos vinos que recomiendo decantar, pasarlo a un recipiente de base ancha, limpio, muy limpio, y dejarlo respirar mientras me tomo la primera copa con calma, mucha calma.

De hecho, fue uno de los vinos más interesantes que probe en 2023, un vino que precio calidad me sorprendió hasta la médula, ofreciéndome mucho por su valor. Una nariz con muchas especias, miel, tabaco y frutas, especias dulces y un poco más, eso sí, una vez abierto y despierto.

Todos los vinos pasan por este proceso de tiempo de apertura, desde que se abren y se empiezan a airear van cambiando, algunos llegando a su máxima expresión en unos 10 minutos y otros demorándose horas en hacerlo. Ojo, no es que no esté rico recién lo abro, pero con un decantador durante unos 20 minutos ya van a poder empezar a encontrar cosas muy lindas que no estaban antes.

Realmente no están “decantándolo” lo están Aireando, pero es una técnica muy linda que utilizamos cuando queremos abrir esos vinos especiales que alguna vez nos recomendaron airear, sin embargo, un pequeño tip, Decantar el vino hace parte importante del show y la experiencia, de hecho, si tienen invitados en casa pueden hacerlo, estoy seguro de que muchos van a quedar impresionados y agradecidos, adicionalmente les permite tomarse una copa de vino mientras esperan que lleguen.

Para airear un vino solo necesitan envinar el decantador (enjuagarlo con un poquito de vino) para retirar polvo, agua y otras sustancias y después simplemente verter en contenido en el decantador. Después para servirlo lo único importante es hacerlo de una manera que se sientan cómodos y seguros, acá vale más la tranquilidad que la elegancia.

En cuanto a maridaje va bien algo que se demora, a lo que le tenemos que parar bolas, que tenemos que estar encima de la cocción para que quede perfecto, y no, no me estoy refiriendo al chocolate caliente, un Risotto, de quesos, pueden pensarlo con un Ny Steak encima, o una bondiola o alguna carne. El risotto tiene un tema clave, el caldo, que tiene que estar siempre caliente a la hora de cocinarlo, pero este es mejor hacerlo con huesos dorados, casi quemados, en una olla, dorar los huesos del pollo (pueden ser los vegetales en caso de un vegetariano, de res o de pescado según el risotto que vayan a hacer) y una vez estén muy bien dorados, agregan la cebolla, la zanahoria y el apio, y también los doran, una vez dorados agregan el agua y dejan que se reduzca a la mitad por lo menos. Con eso, van a tener muchos mejores resultados. Por favor evitar el queso crema y la crema de leche, el almidón del arroz es el que tiene que dar la cremosidad, más los quesos y la mantequilla para que se vea brillante y lindo.

Y pensando en esperar, y esperar, hay muchas series que se demoran en agarrar ritmo, una de ellas, una de mis preferidas es Breaking Bad, si ya empezaron a ver y no se engancharon, si empezaron y les pareció muy lenta, denle una segunda oportunidad, por que una vez empieza a rodar en su ritmo, es increíble. Ahora, si ya se la vieron, vayan a su capítulo favorito y disfruten de Mr. White cocinando a su lado.

