

## Losada, Vinos de Finca, Bierzo, 2019

Para tomar ahora o esperarlo hasta 3 años, mi recomendación, bájenle un poco la temperatura, aunque estén en Bogotá, se merece una hora de nevera.

Castilla y León, si, una región no tan famosa por sus vinos de alta gama, aunque en la cabeza del consumidor esta más enlazada con Galicia ya que queda en la frontera de esta y esta más cerca a Ribeira Sacra y Monterrey que a cualquier otra cosa.

100% Mencía, una uva que se mantiene fresca, con un potencial de acidez importante, de hecho es una de las uvas tintas que suelen no tener ni siquiera fermentación malo láctica, El Bierzo esta protegido de la influencia marítima y ya algo lejos de la costa, esto nos permite trabajar de una manera diferente a lo que hacen en Galicia, pero sigue siendo una región de clima continental con influencia del atlántico.

Han hecho muchos avances en temas legales, de hecho en el 2020 sacaron unas menciones en etiquetas muy interesantes:

### CLASIFICACIÓN EN UNIDADES GEOGRÁFICAS

- **Vino de Villa.** El 100% de las uvas que se utiliza procede de parcelas que pertenecen al municipio o pedanía en cuestión.
- **Vino de Paraje.** El 100% de las uvas que se utilizan deben proceder de un mismo paraje, de nombre reconocido.
- **Vino de viña clasificada.** Al menos durante cinco años ha sido tipificado como vinos de paraje.
- **Gran Vino de viña clasificada.** Tipificado con al menos cinco años como vino de viña clasificada.

Esto, para una región pequeña es un gran hito, ya que van a lograr tener sus vinos con menciones especificadas y enfocadas a la calidad, dejando un poco de lado el famoso crianza / reserva / Gran Reserva de lado y dándole importancia a la uva y el origen, al suelo y a la edad de la viña.

Por otro lado, la Mencía es una uva autóctona, casi única a los alrededores de Galicia, a pesar de ser una uva calificada como de baja

acidez y alta graduación alcohólica, su estilo suele ser fresco y con acidez marcada, suena contradictorio pero refleja mucho el suelo y las interpretaciones son muchas, hay algunas expresiones más estructuradas y tánicas y la mayoría frescas y minerales como a lápiz recién tajado.

Al mejor estilo de la tía o de la abuela, este Mencía va a ir muy bien con una sobrebarriga con papa chorreada, lo primero es quitarle la membrana para que no se enrolle, y la podemos cocinar lentamente en una olla normal, no es necesario usar la olla de presión, solo hay que tenerle paciencia. Con sal y cebolla para que quede bien sazonada. Por otro lado vamos a dorar cebolla y tomate, agregamos la carne que ya ha tenido un buen tiempo de cocción y lo terminamos en la cebolla y el tomate con el agua de cocción de la carne. También puede meterla en una bolsa ziplock con la cebolla y el tomate y cocinarla “al vacío”.

**Y para el maridaje musical esta vez nos vamos con Fools Garden, Lemon Tree, una de esas canciones que paso a paso me lleva a lindos recuerdos, generando esta tranquilidad con sorpresa que es lo que nos da esta Mencía**