

Ca´ Rugate San Michele Soave Clasico, 2022

Para tomar de ahora hasta dentro de 2027, si, es un vino blanco que va a desarrollar un poco más sus notas a miel, con este no hay afán, pero personalmente creo que la frescura que tiene

Definitivamente una denominación que en español puede llegar a confundir al más ingenuo, entre Soave, Dolcetto, Canelones, Primitivo y otros términos que si no los hemos oído alguna vez pueden generarnos alguna duda, y no, Dolcetto no es dulce y Soave no necesariamente es suave.

Soave es una región en el Veneto, una de las regiones más productivas del país, especialmente por el Prosecco, uno de sus vinos más famosos es el Valpolicella en sus diferentes estilos y gamas, pero el blanco tranquilo más importante de la región es probablemente el Soave.

Este vino seco se hace con una uva que se llama Garganega, la región se crea en 1968, y con el boom de exportación de la época empieza a crecer y se expande hacia las planicies de la región, dejando muchos productores en suelos mucho más manejables y con menos exposición solar, de ahí se retoma la DOC original que se había limitado en el 27 y se le llama Soave Classico. Classico en Italia siempre se refiere a la región original, a la primera que se constituyó y que después creció descontroladamente, como en Chianti.

Los viñedos de Soave Classico están en las colinas de las montañas, esto le da una mejor exposición al sol, logrando mejor maduración de la uva y unos suelos de mejor drenaje, por lo tanto, raíces en los viñedos más profundos, lo que ayuda a expresar más el Terroir.

Este Ca´ Rugate viene de la subzona de Monteforte d´Alpone, una isla de suelos volcánicas muy interesante para Soave, y es en esta zona donde la Garganega expresa un par de cosas más interesante, no sólo las notas cítricas, florales y de hierbas que tiene Soave en general, sino que en nariz tiene una nota a miel muy linda, entre colmena y miel fresca de abejas.

Este vino se merece un Camembert al horno con miel y romero y unas tostadas de pan de masa madre, si quieren meterle toda a este plato, búsquense de Papá Pacho Lechería un queso que se llama Briollo, a veces se encuentra en Carulla pero también lo pueden buscar en Instagram y pedirle directamente, y si aún quieren especializarlo más, hay una miel de los Montes de María que se llama Miel Milagro, que les va a volar la cabeza.

En el horno, con la miel poner el Briollo a 160°C hasta que esté bien caliente y la miel casi que burbujeando, sacar y encima decorar con brotes, romero y listo.

La lucha de regiones es importante, la defensa que tiene que poner la región original para que se respete su hegemonía es una lucha ardua, por eso, necesitamos una película que refleje este sentimiento, y dado las notas a miel y hierbas, que mejor que la lucha del distrito 12 en la primera película de los JUEGOS DEL HAMBRE.