



Altitud y latitud contra el cambio climático

Aunque algunas mentes prodigiosas se afanan en negarlo, el mundo de la viticultura hace tiempo que sufre las consecuencias del cambio climático. Os presentamos dos vinos que a pesar de su origen geográfico se expresan frescos y sin sobremaduración.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Afectación

En los últimos años las zonas vinícolas del mundo se han visto afectadas por un cambio en el clima. Las uvas son del tipo de fruta más sensible a pequeñas modificaciones en la cantidad de azúcar, la acidez o el tipo de aromas, que afectarán directamente a las características del vino. Granizo, lluvias, golpes de calor y en general temperaturas medias más altas que aceleran las cosechas, están afectando a todas las zonas vinícolas.

Soluciones

En general, el aumento de las temperaturas medias avanza las cosechas, bajando la acidez e incrementando el potencial alcohólico. Es la afectación más habitual en las zonas de cultivo tradicionales. Pero lo que es malo para muchos es bueno para algunos, y cada vez se planta más al norte y en altura, buscando temperaturas más suaves. Esto ha provocado mejores maduraciones, en zonas antaño complicadas, y la aparición de nuevas zonas vinícolas.

Región

Navarra y Jumilla



¿Sabías que...? El viñedo más alto del mundo se encuentra a 3000 metros de altura, en los Valles Calchaquíes, en plena cordillera de los Andes Argentinos.



Consulta tus fichas didácticas, repite experiencias y mucho más, con la APP de Wineissocial. **¡Descárgatela!**



APUNTES GASTRONÓMICOS



El Piano: Un vino ideal para platos tradicionales y sabrosos como un Cordero al Chilindrón. Un guiso típico de cordero y verduras con el que la sensación de fruta envolvente del vino, y su acidez y suave estructura tánica combinan de maravilla.



Xenys: Un vino sencillo de dulces aromas a fruta y sutiles recuerdos vegetales que combina a la perfección con platos de verduras. Delicioso para acompañar un Revuelto de berenjena, calabacín y cebolla (el tradicional Zarangollo).



maduro

El Piano 2016

Bodega: Gonzalo Celayeta
Tipo: tinto
País: España
D.O. Navarra
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 14,5%

Gonzalo Celayeta



Xenys 2017

Bodega: Viñedos y Bodegas Xenysel
Tipo: tinto
País: España
D.O. Jumilla
Consumo: Hasta 2020
Grado alcohólico: 14,5%

Bodegas Xenysel, Viñedos
Bodegas JM Martínez Verdu



afrutado



Elaboración



Varietades: 100% Garnacha



Viñedos: un viñedo situado en San Martín de Unx, en la zona de la D.O. Navarra de Baja Montaña. Una viña situada a 600m de altitud en terrazas y pequeñas laderas sobre un suelo arcillo-calcáreo.



Vinificación y Crianza: tras la fermentación el vino se envejece durante 12 meses en barricas de roble americano usadas (de al menos 5 vinos) para evitar la presencia de aromas tostados y preservar el carácter de la fruta.

Elaboración



Varietades: 100% Monastrell



Viñedos: viñedos situados al nordeste de Jumilla, en el valle de Hoya de Torres a 800 metros de altitud sobre suelos pobres arenosos y pedregosos, de componente calcáreo.



Vinificación y Crianza: tras la vendimia, las uvas se despallan y se fermentan durante 15 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26°C.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cereza
picota



fresa



clavo



romero

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



mermelada



ciruela



frambuesa



romero

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“La Garnacha El Piano combina el dulzor de la fruta madura y la amplitud de esta variedad, con la sensación de frescor y elegancia de los vinos de San Martín de Unx.”



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“Un vino directo y fácil de entender, con una fruta madura y nítida, y una boca suave y ligera. Un vino para beber sin pensar y disfrutar de la simplicidad bien entendida.”

Bodega

Gonzalo Celayeta es un enólogo navarro que tras años de formación decide elaborar sus propios vinos compaginando su proyecto personal con la dirección técnica de la bodega San Martín en la zona de San Martín de Unx, una de las más interesantes para el cultivo de la uva en la D.O Navarra. Desde el año 2004 Gonzalo saca al mercado vinos únicos que unen innovación y expresión de territorio.

La voz del productor

Gonzalo Celayeta: “La variedad Garnacha es la que nos representa en la zona de San Martín, es la que mejor conozco y de la que estoy casi enamorado.”

Bodega

La familia Martínez Verdú lleva varias generaciones cultivando viñedos al Noreste de Jumilla. En 2006 construyeron una bodega moderna en medio de las más de 180 ha de viñedos que poseen, en el valle de Hoya de Torres. Un valle en un entorno seco y de gran contraste térmico propicio para conseguir uvas de excepcional calidad.

La voz del productor

José María Martínez: “Lo que nos diferencia es nuestro valle, a unos 850 mts. de altitud, cerrado por montañas, cubiertas de pinos, romeros, tomillos... Creando un microclima mucho más fresco y húmedo, y también su terreno calizo, pedregoso y fresco.”