



Las dos caras del clima continental

Las zonas de clima continental son zonas de interior alejadas del mar, y se caracterizan por los fuertes contrastes de temperatura entre el día y la noche y entre invierno y verano. Pero a partir de ahí empiezan las diferencias, y eso se refleja en sus vinos.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Clima frío

Los vinos que provienen de zonas de interior en las latitudes más frías, suelen tener graduaciones alcohólicas moderadas, buena acidez y aromas frescos. Suelen ser zonas extremas para el cultivo de la vid, y normalmente los viñedos necesitan ubicaciones especiales para que las uvas maduren bien. Algunos ejemplos son: los viñedos en laderas de la Bourgogne, las pendientes de pizarra del Mosela (Alemania), las terrazas de granito de Wachau (Austria), o los viñedos en las orillas de los lagos de Central Otago (Nueva Zelanda).

Clima caliente

Los vinos de zonas de interior de latitudes cálidas dan vinos de graduaciones alcohólicas altas, acideces moderadas e intensos aromas de frutas maduras. Suelen ser zonas extremas de cultivo, donde pocos cultivos pueden sobrevivir sin riego, el problema principal de los viñedos son la sequía y el calor. Algunos ejemplos son: zonas como La Mancha con sus amplios marcos de plantación o la región argentina de Mendoza con viñedos en altitud y la necesidad del agua de los Andes.

Región

Pouilly Fumé y Valdejalón



¿Sabías que...? El sistema más utilizado para determinar la zona climática en viticultura es el de Winkler, que crea 5 zonas, midiendo las temperaturas medias anuales.



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is social. ¡Descárgatela!



APUNTES GASTRONÓMICOS



Pouilly Fumé Les Moulins a Vent: El perfume fresco y la viva acidez del Pouilly-Fumé lo hacen ideal para acompañar platos de marisco y aromas de cítricos y hierbas frescas. Un plato como un ceviche de vieiras y langostinos es ideal para este vino.



Telescópico Garnacha: La combinación elegante de aromas de fruta madura y la textura y equilibrio de su paso en boca lo hacen ideal para la falda de ternasco de Aragón IGP rustida con chips de boniato, del restaurante Yaín de Teruel.



Pouilly Fumé Les Moulins a Vent 2016

Bodega: Caves de Pouilly
Tipo: blanco
País: Francia
A.O.C. Pouilly Fumé
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 13%



afrutado

Telescópico Magnum 2017

Bodega: Bodegas Frontonio
Tipo: tinto
País: España
Valdejalón
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 14%




 Fernando Mora MW
 @BFrontonio
 @bodegasfrontonio




maduro

Elaboración

 **Variedades:** 100% Sauvignon blanc

 **Viñedos:** las uvas se cultivan en diferentes viñedos con cepas de entre 30 y 40 años, repartidos en las laderas de suaves inclinaciones en la riba derecha del Loira, sobre suelos calcáreos.

 **Vinificación y crianza:** tras un prensado suave, el mosto hace una lenta fermentación a temperatura controlada en tinas de acero inoxidable durante 3 semanas. Posteriormente el vino se cría entre 6 y 8 meses con sus lías.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



limón



fruta de la pasión



pera

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Un Pouilly Fumé clásico, con una nariz elegante de notas cítricas, frutas exóticas, hoja de grosella y fruta blanca. Fresco en boca y con una agradable acidez.”



César Cánovas



David Forer



Raúl Igual



David Seijas


Bodega


En 1948 un grupo de viticultores de la zona de Pouilly-sur-Loire, en el centro-norte de Francia a los pies del río Loira, fundan una bodega para elaborar vinos de las denominaciones Pouilly Fumé, Pouilly-sur-Loire y Coteaux du Giennois. Los viñedos se encuentran situados a lo largo de 8km en la riba derecha del río, en suaves laderas soleadas sobre suelos calizos.


La voz del productor

Philippe Seguin: “La bodega reúne a viticultores de la zona cuyas uvas frescas son cuidadosamente elaboradas y seguidas hasta su embotellado por técnicos y enólogos.”

Elaboración

 **Variedades:** Garnacha tinta y Garnacha Peluda

 **Viñedos:** las uvas provienen de diferentes parcelas de cepas viejas plantadas en los terrenos de secano de la zona media del valle del río Jalón.

 **Vinificación y crianza:** tras la fermentación en depósitos de cemento, el vino se envejece en barricas de 300 litros de madera de roble francés de 2º uso durante 10 meses.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cereza



arándanos



cedro



tostado

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Una pequeña producción de Garnacha criada durante unos meses en botas de roble usadas, que aporta complejidad a este exclusivo vino.”

Bodega

Valdejalón quizás es la región más desconocida de Aragón. Pero con el esmero de los jóvenes Fernando Mora (Master of Wine), el enólogo de Borsao, Mario López, y el abogado Francisco Latasa, especializado en comercio internacional, el sueño de dignificar la zona y sus viñedos viejos se hace realidad. La filosofía es la misma, empezaron a elaborar vinos en un garaje y siguen elaborando vinos de garaje.

La voz del productor

Fernando Mora: “Un garaje, viñas viejas y un sueño, hacer el mejor vino. No queremos reglas, creemos en nuestra tierra, nuestras uvas y nuestros sentidos.”