

Vinum

Vinum

80

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

MARZO 2011 - MAYO 2011

WWW.OPUSWINE.ES PRECIO: 6 €

Autóctonas de moda

Variedades en alza

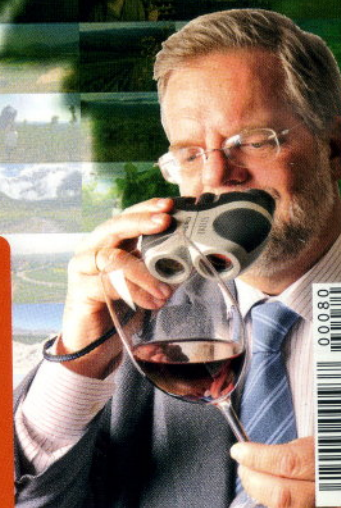
La Supernariz
El mito, resuelto

Vinum 30 años
Anuncios ganadores

Islas de Vino VI. Tenerife
El despertar de la isla

ENTREVISTA

Rafael del Rey,
director del OeMV
"Venimos de un sector
que no ha valorado al
consumidor"



ara no-
dad de
amien-
copias,
pio.

Rías
e Portu-
zando
s de la
ndo.

egas
o de Se-
, Quinta
gal).

ulto:
gos 2008

o detrás de toda un serie
gal. Una tarjeta de pre-
es el Muros Antigos,
junto al Minho, con
omas de cítricos,
s. En el paladar,
adamente cin-
na acidez
5.



Foto: iStockphoto/Susana Guzman Martinez

Fiano

HISTORIA: Ya en tie-
los romanos era muy
do el vino de la uva F
variedad fue descrita
por Plinio el Viejo en
Historia. Con una sup
unas 250 hectáreas,
considerando una ra

CARACTERÍSTICAS
que tiende a produci
do abundantes y mac
debe ser cultivada co
producir altas calida
las enfermedades mi
corrimiento de racim

PERFIL ORGANOLÉP
de flores blancas, man
nueces, notas mineral
ticas. En el paladar, mu

Como un bodegón d

Assyrtiko

HISTORIA: Su origen se supone en la isla ciclada de Santorini, donde probablemente se cultiva desde hace milenios. Como la filoxera nunca llegó a Santorini, los viticultores cultivan allí la Assyrtiko de pie franco, es decir, sin injertar.

CARACTERÍSTICAS: Le gusta el clima muy caluroso y le basta con un suministro de agua mínimo. Tradicionalmente se cultiva en forma de espiral (también llamada *nido*) directamente sobre el suelo.

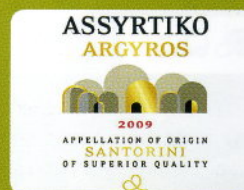
PERFIL ORGANOLÉPTICO: Produce los más diversos tipos de vinos. Fermentada en tanque de acero, los vinos presentan la claridad de un Riesling, con aromas cítricos, flores blancas y notas terrosas. Elaborados en barrica, los vinos adquieren una dimensión borgoñona. Los dulces nobles de Assyrtiko tienen categoría internacional. También con calor extremo produce vinos equilibrados con una acidez fresca y presente.

DISEMINACIÓN GEOGRÁFICA: Muestra su potencial sobre todo en el terruño volcánico de Santorini, donde ocupa un 70% de la superficie plantada de vid, 1.200 hectáreas. Pero ya se está cultivando en

¿Peinado nuevo? No, es el cultivo de la vid en nido, característico de Santorini. Protege las cepas del viento del Norte.

la península de Grecia (Macedonia, Tracia y Ática). También en Australia se están cultivando las primeras parcelas experimentales.

VINICULTORES SUPERIORES: Agyros, Domaine Sigalas, Gaia Estate, Santo Wines.



Susceptible de culto:
Estate Argynos 2009

En Santorini, Yannis Argynos y su hijo Mattheos cultivan lo que hoy es la parcela más antigua de Assyrtiko, con plantas de 150 años. Lo que vinifican es absolutamente superior. El Selección procede de las cepas más viejas. Un 20 por ciento de las uvas se fermentan y maduran en tinas de 500 litros de roble francés. Aromas transparentes y absolutamente limpios de cítricos y notas minerales. Además, un matiz de notas especiadas. En el paladar es rectilíneo, a la vez que complejo. Magnífica acidez danzante. 2011 a 2017.

