

COLUMNA DE



Sandra Fernández



No, no están hechos a partir de fermentar el jugo de la naranja. Los vinos naranja se llaman así por su color y, básicamente, es un vino blanco hecho como un vino tinto. Te contamos más de ellos

Los vinos naranja están de moda, pero es importante que sepas que este estilo se originó hace 6,000 años en el Cáucaso, específicamente en Georgia, y de ahí se expandió a lo que es hoy Croacia, Eslovenia e Italia; el Friuli fue la zona icónica de este país en elaborar vino naranja. Muchos siguen haciéndose en ánforas de arcilla (kvevri) y se continúan enterrando a la usanza antigua. Hoy, México, España, Francia y casi todos los países del mundo los están elaborando como parte de su línea comercial, y ya no solo como novedosas ediciones especiales.

Dado que se elaboran como vinos tintos, el contacto prolongado de la piel de la uva durante la fermentación genera color y otorga estructura tánica (ligeramente astringente). Esto va aunado a algo muy particular de estos vinos, que es una oxidación natural por el contacto del vino con el oxígeno; de ahí que sea un vino "blanco" oxidado, lo que le da el color anaranjado.

Los vinos naranja destacan por sus aromas florales, cítricos y donde la levadura es notoria, como si olieras masa de pan fermentada. La tendencia de la gastronomía vegetal es su gran aliada; esos platos complicados de maridar, como aquellos con coliflor, brócoli, endivias, acelgas o mariscos de sabores extremos, como el erizo o la sardina, son bien escoltados por los vinos naranja.

LAS RECOMENDACIONES

Sandra Fernández, *sommelière* y maestra tequilera con más de 20 años de experiencia, sugiere tres vinos naranja:

Vino de Tierra Naranja, RGMX Moscatel y chenin blanc Coahuila, México, *820 MXN

Parajes del Valle Naranja, Bodegas y Viñedos Parajes del Valle, Macabeo Manchuela, España, **429 MXN

El vino es de enorme impacto aromático, explosivo; flores y fruta tropical, maracuyá, jazmín; en boca es seco y muy mineral. Los mejillones y el erizo son perfectos para esta etiqueta.

Aroma seductor a miel, duraznos y naranja; la estructura de tanino es divertida y la mineralidad, hermosa. Un platón de quesos variados con frutos secos y almendras marca una gran idea para degustarlo.

Dos Búhos Naranja, Bodega Dos Búhos Moscato Giallo Guanajuato, México, ***990 MXN

Aroma floral seguido por notas a piel de naranja deshidratada y algo tropical. Tanino con estructura y sabor seco. Lomo de cerdo a la naranja o un sándwich de pastrami son mis favoritos para maridar.



¿Sabías qué?

Si te gustan los vinos con menos intervención, los naranja son una gran opción. Por lo regular, para su elaboración suelen emplear dosis mínimas de sulfuroso y levaduras autóctonas.

De venta en *rgmx.mx; ** grandesvinedos.com; ***dosbuhos.com

Texto: Sandra Fernández / Fotos: cortesía Rivero González; Adobe Stock

