



VINOS DE COLOR

En el mercado internacional podemos encontrar varios tipos de vinos azules, tanto tranquilos como espumosos. Unos saben más a vino que otros, ya que unos resultan muy azucarados, pero otros, si bebiéramos de una copa con los ojos cerrados, bien podríamos decir que estamos bebiendo realmente un vino tradicional, claro está, sino fuera por el color.

En la mayoría de los casos el vino azul obtiene su coloración gracias a las antocianinas que son unos pigmentos naturales que confieren esa tonalidad azulada y se encuentran en diversos vegetales como los arándanos, las moras y en el hollejo de las uvas tintas. Para la elaboración de algunos vinos azules se extrae esta pigmentación de la piel de la uva y se mezcla con el vino obtenido a partir de la variedad Chardonnay hasta lograr el color deseado.

Las antocianinas son antioxidantes, y por lo tanto tienen propiedades antienviejimiento. Ante todo, los vinos azules son un producto innovador y original por lo que no deben ser juzgados de la misma forma que un vino tradicional, y en este sentido no podemos aplicar los parámetros habituales en una cata de vinos. Son, por tanto, un producto creativo, simplemente una opción más de producto presente en el mercado de los vinos. Al margen de su increíble color azul turquesa, el mejor vino azul huele a vino, podría recordar a un blanco, si bien, con una nariz algo más dulce. Los entendidos dicen que se perciben con

nitidez notas de frutas como el mango, melocotón en almíbar, dulces y manzana. La mayoría tienen además un elemento refrescante que lo hacen ideal para degustarlos en una fiesta o en un aperitivo.

Algunas marcas

ALMA AZUL es una de las mejores marcas españolas de vinos azules. Dispone de una línea de vinos azules tranquilos (no espumosos) hechos con uvas Chardonnay, y otra de espumosos azules, perfectos para celebraciones. Sus creadores después de realizar importantes esfuerzos en I+D (Investigación y Desarrollo) han conseguido

EN EL LIMITE DEL AZUL Y EL VIOLETA

Diferente de los vinos anteriores es el VIN BLEU elaborado en las montañas de Los Vosgos, en Francia. En este caso se trata de un vino tinto con un color rojo muy oscuro poco común y en el límite del azul y el violeta. La única empresa que elabora este producto es la cooperativa de Neuveville Sous Montfort, y apenas salen a la venta poco más de 12.000 botellas al año.

innovación y creatividad



que estos vinos tengan una gran calidad y mariden perfectamente con aperitivos, pastas, carnes blancas, mariscos o pescados. Son secos y, sobre todo, saben realmente a vino por lo que la marca ha conseguido posicionarse ya en diferentes mercados internacionales del más alto nivel. De hecho, la calidad de la línea de vinos azules ALMA AZUL ha sorprendido a los escépticos consumidores de vino más experimentados.

En una pequeña bodega del Bierzo, España, se elaboró uno de los primeros vinos azules en salir al mercado. De nombre GIK, fue creado a partir de una base purpúrea de vino elaborado con uva blanca y uva tinta al que se le añadió la antocianina, y luego otro pigmento, llamado indigocina. Este proyecto contó con el apoyo de la Universidad del País Vasco y la empresa Azti Tecnalia. MARQUES DE ALCANTARA es también otra marca española de vino azul que ofrece diferentes variedades, in-

cluido un espumoso. Por otro lado, el espumoso californiano BLANC DE BLEU es un brut 100% de uva Chardonnay de viñedos del norte de California. El proceso para su obtención se inicia bombeando el mosto a un tanque de fermentación de acero inoxidable donde se añade un cultivo de levaduras.

Una vez que la fermentación termina se filtran las levaduras y se aromatiza con esencia de arándanos obtenida de forma natural. Esta se dosifica con el fin de conseguir un vino seco. Posteriormente se aplica el método Charmat para convertir el blanco en espumoso. Al final del proceso se filtra y estabiliza. La diferencia con los anteriores es que no ha sido elaborado únicamente a partir de la uva. Estas son sólo una pequeña muestra de algunos vinos azules, obviamente la innovación en el vino está en constante movimiento. Por cierto, ¿has probado alguno? ■



Los vinos azules son otro ejemplo de la innovación y creatividad que se desarrolla dentro del mundo del vino. Tecnología, sabor ..., pero sobre todo, pasión por el vino.