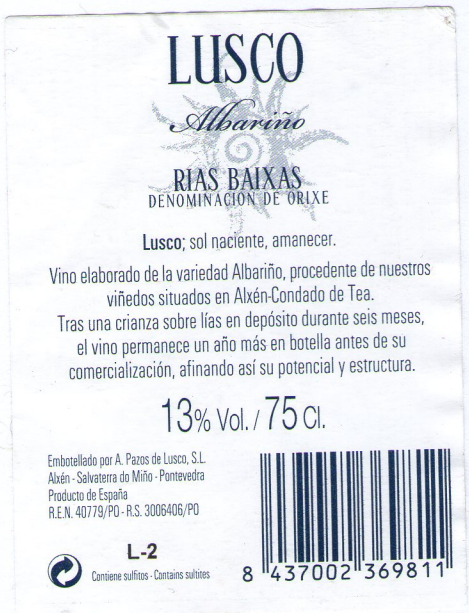
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 809 | 8-giu-11 | EVENTO | ONAV - Albariño | GENEROSOS SECOS | . |
| | | | | ESPUMOSOS | . |
| 2009 | 13° | PRODUTTORE | PAZOS DE LUSCO | BLANCOS | XXX |
| | | | | ROSADOS | . |
| € 0,0 | ONAV | NOME | LUSCO | BLANCOS CRIANZA | . |
| | | | | TINTO JOVEN | . |
| DOC / IGT | RIAS BAIXAS | TIPOLOGIA | BIANCO SEC | TINTO GUARDA | . |
| | | | | FERMO | XXX |
| persistenz 1-5 | acidità 1-5 | giudizio 1-5 | vitigni | MOSSO | . |
| 2,5 | 2,5 | 6,9 | ALBARINHO | FRIZZANTE | . |
| | | | | SECCO | XXX |
| | | | | ABBOCCATO | . |
| | | | | DOLCE | . |

Commento breve CHIUSO. DOPO LA ROTAZIONE GRANDE ALBICOCCA. FERMO. IN BOCCA POTENTISSIMO. CONTRASTI: MENO ARMONIOSO DEI PRECEDENTI. PERSISTENTE, ACIDO, MOLTO CORPO



**Note della serata** : CHIUSO. DOPO LA ROTAZIONE GRANDE ALBICOCCA. FERMO. IN BOCCA POTENTISSIMO. CONTRASTI: MENO ARMONIOSO DEI PRECEDENTI. PERSISTENTE, ACIDO, MOLTO CORPO. DA RIASSAGGIARE FRA UN ANNO. "La Bodega no saca el vino en el año" cioè la cantina non mette in vendita questo vino nell'anno della vendemmia, segno che l'invecchiamento in bottiglia gli è favorevole.

**Etichetta :** LUSCO: SOLE NASCENTE, ALBA. VINO ELABORATO DALLA VARIETA' ALBARINHO, PROVENIENTE DAI NOSTRI VIGNETI SITUATI AD ALXEN-CONDADO DE TEA. DOPO UNA STAGIONATURA DI SEI MESI SUI LIEVITI, IL VINO RIMANE UN ANNO ANCORA IN BOTTIGLIA PRIMA DI ESSERE MESSO IN COMMERCIO, AFFINANDO COSI' IL SUO POTENZIALE E STRUTTURA.

Studiando le caratteristiche dei vini della serata, confrontandole con le note dei produttori e facendo la traduzione dallo spagnolo ho notato una cosa: le parole "Lias" e "Levaduras" hanno la stessa traduzione: Lieviti. Sempre al plurale, come in italiano: il lievito (singolare) si dice per il pane, il vino matura, si affina sui lieviti (plurale). Perchè in spagnolo si usano due parole per la stessa cosa? La differenza sta nel fatto che in un primo momento i lieviti agiscono sulla fermentazione, quando sono vivi, poi muoiono e si depositano sul fondo dove in alcuni vini contribuiscono all'affinamento, mentre in altri vengono filtrati ed eliminati. Per noi si chiamano sempre lieviti, in spagnolo si dice levaduras quando sono vivi, poi assumono il nome di lias. Anche in francese si usano due termini diversi "Levures" e "Lies".

La qualità dei lieviti utilizzati è fondamentale per la riuscita di un buon vino.

Una caratteristica tipica di tutti i vini della serata e quindi direi di tutti gli Albariño della denominazione Rias Baixas è stato il grande contenuto glicerico, che conferisce una grassezza tipica, ed il sapore ed aroma di pesca e albicocca.