

CHARDONNAY

El vino elaborado con uvas Chardonnay es muy versátil y sofisticado que ofrece una amplia gama de sabores y estilos, desde fresco y frutal hasta rico y cremoso. Ya sea que prefieras un vino blanco ligero y crujiente o un blanco con cuerpo y untuoso, hay un Chardonnay para ti. Te invito a que explores y descubras la diversidad y la elegancia de este vino.



Nombre de la Varietal: Chardonnay

Tipo de Uva: Uva de piel verde usada para hacer vino blanco

Reseña Histórica: La uva Chardonnay es originaria de la región vitícola de Borgoña, en el este de Francia. Específicamente, proviene de los alrededores del pueblo de Chardonnay, donde ya se menciona el cultivo de la vid en el siglo X.

Países y Subregiones de Cultivo: Actualmente, la uva Chardonnay se cultiva en Francia, España, Italia, Portugal, Estados Unidos (California), Australia, Nueva Zelanda, países de América del Sur y África del Sur. Se calcula que hay alrededor de 160,000 hectáreas de uva Chardonnay plantadas, de las cuales unas 50,000 están en Francia.

Técnicas de Viticultura: La cepa Chardonnay es vigorosa, de brotación precoz, bastante resistente y adaptable a suelos diversos, con elevada fertilidad y buena productividad, con rendimientos bajos pero de calidad. Es sensible a los fríos primaverales y sus rebrotes tienen muy baja fertilidad, pero aguanta bien los rigores del invierno. Es conveniente evitar plantarla en zonas de sequía intensa.

Técnicas de Vinificación: La uva Chardonnay es muy neutral, con muchos de los sabores comúnmente asociados con la uva y los que derivan del terruño y del roble. Es vinificada en estilos muy diferentes, desde los vinos magros y nítidamente minerales de Chablis (Francia) a los vinos del Nuevo Mundo con roble y con notas de frutas tropicales. También es utilizada para la elaboración de vinos espumosos como los de la región de Champaña.

Características del Vino

Color del Vino: Esta variedad muestra un color pálido y amarillo recordando a la paja.

Notas Frutales: Los aromas característicos del Chardonnay son: manzana verde, limón, pomelo, pera, acacia, frutas tropicales (mango, piña, banana, melón).

Notas Florales: El Chardonnay puede presentar notas florales, especialmente de acacia y jazmines.

Añejamiento: El Chardonnay joven es un vino seco y fresco, pero si ha pasado un tiempo en barrica, tendrá más cuerpo.

Notas de Compuestos Orgánicos: Puede presentar aromas de especias, caramelo, vainilla, miel y mantequilla.

Notas de Compuestos Inorgánicos: Dependiendo de su origen, estos vinos pueden llegar a presentar una mineralidad muy notoria.

Tipo de Vino Según el Azúcar Residual: Generalmente se producen vinos secos o medio secos.

Tipo de Acidez: Tiene una acidez generalmente media a alta.

Nivel de Alcohol Promedio: Dependiendo de la región donde se cultiva, estos vinos pueden tener un nivel de alcohol de medio a alto.

Complejidad y Final en Boca: Es conocido por su equilibrio, su aroma afrutado y su largo y placentero final en boca.

Maridaje

Aquí tienes una lista de platillos internacionales o populares que maridan bien con Chardonnay:

Pescados y Mariscos: Ideal para platos con ostras, langosta, sepia o calamares.

Carnes Blancas: Va bien con platos de carnes poco grasas como el pollo o el conejo.

Aves de Caza: Acompaña bien a aves de caza como el faisán y la codorniz.

Quesos Suaves: Perfecto para quesos como el gruyer, edamo brie.

Pastas: Ideal acompañamiento para pastas con salsas ligeras como la carbonara.

Platos Picantes: Gran compañero para platos picantes propios del sudeste asiático.

Platos Vegetarianos: Encaja muy bien con la mayoría de platos vegetarianos.