

Dr B Talks Texas Wine – Aglianico.

Bienvenidos al canal del Dr. B. Donde se presentan Vinos de Texas y donde aprenderas las variedades de vinos que se cultivan en Texas y producen vinos excepcionales.

Hoy discutiremos Aglianico. Se pronuncia A-l-i-a-n-i-c-o.

Aglianico es un vino de cuerpo completo con un color tinto-granate profundo el cual es su característica que los distingue en el mercado. Su mejor forma de consumo es cuando a alcanzado su madurez con el paso del tiempo.

Origen.

Se cree que la variedad Aglianico es originaria de Fenicia o Grecia y fue introducida al Sur de Italia por inmigrantes griegos. Hoy en día la mayoría del vino Aglianico consumido en el mundo proviene de esta región.

Aglianico continua expandiendo sus areas de produccion en el mundo. Hoy en dia se cultiva en Australia, California, Arizona, Canada, y como usted lo supuso, Texas. Aqui es producido en su mayoría en la region de los llanos altos y en la region de Hill country, donde se ha adaptado muy bien a los veranos con altas temperaturas.

Aromas.

En cuanto a su aroma, las notas mas dominantes son de pimienta blanca y negra, asi como ciruelas dulces y cerezas oscuras. Notas de arandano y carnes embutidas sabrosas son comunes. Con el añejamiento desarrolla aromas de especias secas, cuero y en ocasiones un toque de aroma ahumado. En los vinos Aglianico de Texas, se pueden detectar ademas fragancias de Eucalypto, hojas de Laurel y Clavo.

En el paladar.

Los vinos Aglianico jovenes se caracterizan por su concentración intensa de taninos y agresividad en su acidez. Con el añejamiento estos se refinan y se convierten en vinos can mas balance, ofreciendo notas de fruta confinada, flores secas, especias y un toque que nos recuerda a tocino cocinado.

Al tomarlo.

El vino Aglianico deben ser decantado por lo menos una hora antes de ser servido. Despliega su máximo potencial cuando se sirve a temperatura ambiente utilizando copas extra grandes para vino tinto.

Al acompañarlo.

La estructura de el vino Aglianico lo hace una opción excelente para acompañar platillos de alta intensidad, esto debido a su alta acidez; Alianico es excelente al ser consumido junto con platillos que incluyen salsas de barbacoa y aderezos agri-dulces. Además, por su alto contenido de taninos lo convierten en una excelente pareja para carnes con alto contenido de grasas, las cuales se compensan con la acidez del vino. Las notas de gran sabor hacen al vino Aglianico un excelente acompañante de carnes como prime-rib, carne de venado, conejo y estofado de cola de buey. Al acompañar el vino Alianico con la barbacoa de Texas, es una como una pareja hecha en el paraíso.

Cuando se trata de acompañar vegetales con el vino Aglianico, los mejores son platillos que concuerdan con la salinidad del vino, tal como bisteces de hongos, frijoles, kale coliflor morada asada, son parejas ideales. Ademas se pueden incrementar los sabores al añadir salsas de frijoles negros, salsa de soya y platillos Tempeh.

Para los amantes de los quesos, Aglianico va muy bien con quesos fuertes como Asiago, Godua o Cheddar añejo de alta calidad.

Mas y mas bodegas en Texas estan produciendo vino Aglianico. Si usted disfruta vinos secos con caracter rustico, por que no adquirirlo de una de las bodegas mas cercanas a usted. Disfrutelo en compañía de sus amigos con un steak asado a la perfeccion, carne asada o ahumada, ademas de vegetales de su preferencia.

Gracias por ver el video conversando con Dr. B sobre vinos de Texas. Traido para ustedes por Texas A & M, Texas A & M Agrilife Extension services, El departamento de Viticultura y Enologia y la Doctora Andreea Botezatu Professor Asistente y Especialista en Extension y Enologia. a.k.a. Dr B.