

Dr B, presenta Vinos de Texas. Albarino.

Bienvenidos al canal de Dr. B. donde se presentan vinos de Texas y donde aprenderas sobre las las variedades de vinos que se cultivan en Texas, las cuales producen vinos excepcionales.

Hoy discutiremos Albarino. A-l-b-a-r-i-ñ-o

Albariño es un vino blanco con cuerpo ligero a medio, de color paja palido y que al ser añejado en roble, cambia a un color amarillento e inclusive color oro. Este vino es mejor al ser consumido en su etapa joven durante el proceso de madurez.

Uvas,

Las uvas Albarino, son originarias de la peninsula Iberica y son mas comunmente encontrados en la region de Galicia, donde los viñedos se benefician por las corrientes de temperaturas frescas provenientes del Oceano Atlantico. Albariño tambien es producido en Portugal, donde es conocido como Alvarinho. Ademas de sus zonas de origen en Europa, Albariño ha iniciado su exposicion a nivel internacional. Esto debido a la alta calidad de sus uvas. Si a usted le gusta el vino Pino Gris, Chennin Blanc, o Dry Rieseling, lo mas probable es que tambien disfrute Albariño. Usted podra encontrar Albariño en zonas vinicolas de Argentina, Nueva Zelanda, Brazil, Uruguay, California y Texas.

En Texas se produce principalmente en los Planos Altos, aunque tambien las uvas de Albariño se han desarrollado muy bien en los suelos profundos de granito de la zona de Hill Country.

Aroma.Veamos ahora los aromas y sabores de las uvas de Albariño:

En cuanto a los aromas encontraremos notas de citricos, como limon verde o amarillo, peras maduras, madre selva y toronja jugosa. Un toque de sabores minerales balancean los sabores de frutas y ademas en ocasiones aromas de Albacar, los cuales añaden complejidad a este vino. En climas calidos, como Texas, podemos encontrar ademas sabores como mandarinas, mango y otras frutas tropicales.

En el paladar,

Podemos esperar encontrar notas de acidez de citricos y sierto grado de salinidad junto con sabores amargos de cascara de toronja al final de la degustacion. Cuando es añejado en Roble es comun encontrar sabores de almendra y vainilla.

Ahora que sabemos de los sabores que ofrece Albariño, aprendamos cual es la mejor manera de tomarlo.

Al tomarlo,

Albariño es excelente al ser consumido como aperitivo. Ademas funciona maravillosamente con platillos ligeros. Sirva Albariño frio ( temperaturas menores de 50 grados Farenheight) en copas para vino blanco, no sienta temor de dejarlo incrementar su temperatura a 58 grados Farenheight. Al incrementarse su temperatura sus sabores cambian de minerales, cera de abeja y citricos a sabores mas ricos y concentrados como albaricoque, pera y notas tropicales.

Acompanarlo con,

Que tipo de comidas son ideales para acompañarse con Albariño? Considerando su alta acidez asi como su baja amargura, le permiten al vino ser la pareja ideal para una gran variedad de platillos con diferentes texturas. Como regla general, sirva Albariño con comidas de intensidad baja a media, incluyendo mariscos, carnes blancas y salsas que tenga crema como base. Especialmente con platillos que tengan sabores de citricos o hierbas aromaticas. Estilos de cocina que se llevan bien con Albariño son, cocina Vietnamita, Thailandesa, mariscos del Caribe asi como

mariscos del Mediterraneo o pollo. Todos y cada uno son como una pareja para Albariño hecha en el paraiso. Para los vegetarianos, algunas opciones ideales, son platillos que tengan como base champiñones, endibia y coliflor.

No nos hemos olvidado de los amantes del queso. Confieso que yo soy uno de ellos; podemos complementar Albariño con queso Brie cremoso, Gruyere robusto añejado en madera o Chevre fresco.

Pruebe Albariño producido en Texas,

Albariño es estelar en el estado de Texas, con varias bodegas produciendo excelentes Albariños. Les recomiendo probar uno de estos excelentes vinos hoy mismo. Los precios fluctuan de \$10 dolares a \$40 dolares por botella, lo cual lo convierte en un vino muy accesible para un rango muy amplio de presupuestos.

Para resumir esta presentacion en un verso:

*Amante de mariscos, amante de quesos, si un dia su paladar es dificil de satisfacer y si usted quiere terminar con un mejor trato; traiga Albariño para complementar su comida y pasar un gran rato!*

Gracias por ver este video del Dr. B. Vinos de Texas. Traido para usted por Texas A & M, Texas A & M Agrilife Extension Services, El Departamento de Viticultura y Enologia de Texas A & M y la Doctora Andreea Botezatu, Assistan Professor y Especialista en Extension de Enologia . a-k-a Dr. B.