

# Mario Reyes Rodríguez

## Sumiller y Gerente de Vinófilos

21 de abril 2022

### Estimado/a socio/a:

Se va acercando el verano y te hacemos llegar en esta ocasión vinos ligeros y de variedades emergentes. Algunas de ellas recuperadas porque con el tiempo fueron perdiendo su hueco en el mercado injustamente y en los últimos años vuelven a ganar terreno

**Si resides en la provincia de S.C. de Tenerife** te ha llegado una botella de "**Las Tintas**", vino elaborado por Bruno y José Luis Murciano, que hacen un fantástico homenaje a variedades minoritarias levantinas en un vino rico y sorprendente. La otra botella es también un tinto como "**Aucalá**", Garnacha de Terra Alta, fresca y sabrosa. Elaborado por Josep Serra, uno de los grandes enólogos de nuestro país, especialmente conocedor de esta variedad típica de su zona.

**En la provincia de Las Palmas**, tendrás la oportunidad de probar "**Cambio de Tercio**", 100% Bobal de Utiel-Requena y "**Valdesil Valderroa**". Son dos vinos sobre los que me gusta usar el término **tintos infusionados**. ¿Qué quiero decir? Que los elaboradores no piensan en "sobrextraer" color, tanino, aromas o sabor. Es como si decides infusionar un café, un té o cualquier otra hierba, menos tiempo o a temperatura más baja. Para disfrutar la parte más fresca y delicada, los aromas más sutiles.

En este país hemos vivido en las últimas décadas la *revolución del color*, pero esto no fue siempre así. De alguna manera es una vuelta al pasado, a lo más tradicional. A los vinos más bebibles y accesibles. Que además acompañan muy bien cualquier plato y verás que la botella se vacía en un "plis-plas"

Tienes en tus manos elaboradores muy admirados y reconocidos. Acércate a ellos y cuéntanos que tal.

¡Salud!



mario.reyes@vinofilos.es