

## LA PAISA QUE HACE VINO EN CALIFORNIA

Que sea enóloga no quiere decir que tome vino todo el día. Bibiana González Rave, la enóloga del año 2015 en el estado de California, según la publicación San Francisco Chronicle, solo se toma tres, y con cualquier comida.

Sus vinos le encantan y prefiere los que tienen más años de envejecimiento, tal vez 5 o 10. No obstante, también le encantan el francés, el italiano y el alemán; además de ciertos chilenos, argentinos y españoles.

Estuvo en Medellín presentando su línea de vinos, inspirados en la pasión de sus raíces colombianas. Para ella, una mezcla de la felicidad, la pasión y el entusiasmo que tiene la gente en el país. Bibiana compartió algunas curiosidades de esta bebida.



### **Así es una buena Uva para hacer vino**

Para Bibiana, las uvas deben tener las mismas características que cualquier otra fruta cuando, de forma evidente, “está buena. Es como cuando vas a comprar un aguacate y sabes que ya está perfecto para comer, por su color, tamaño y olor”.

### **El tinto no se hace igual que el blanco**

A diferencia del proceso para hacer un vino blanco, el tinto exige una maceración en el que se ponen la cáscara, las pepas, la uva entera. “Se pone en el tanque y se hacen procesos de extracción para tomar el color y los taninos de la cáscara. Cuando se exprime el jugo de una uva tinta es blanco, pero si lo dejas con las cáscaras libera su color, aroma, y los taninos. Todo está en la cáscara de la uva”.

### **¿Qué diferencia a la madera francesa?**

En el proceso de elaboración de algunos vinos se usan barriles de madera. Bibiana prefiere la francesa porque es densa, y por lo tanto no hay filtración fuera del barril. Cuenta además que la manera como la cortan permite que se forme un barril con calor. “La americana es más exótica, tiene más coco, sabores aromáticos y tropicales”, pero la francesa es más reservada, más vainilla que coco.

### **Aprenda a degustar escupiendo**

Degustar cientos de vinos al día es un oficio que muchos quisieran tener. Sin embargo, no se ingieren, se escupen, y hacerlo bien es todo un arte. “Es muy importante saber escupir para entender el vino como tal, para seleccionarlo, comprobar y verificar que no tenga ningún problema”, explica Bibiana. Importante tener cerca una escupidera o balde, las hay profesionales y comunes. Hay que llevar a la boca una cantidad suficiente que llene la cavidad bucal. Se hacen pequeños sorbos pero sin tragar (como un enjuague bucal) y ahora sí, se escupe con fuerza, frunciendo los labios y apretando las mejillas.

### **¿Vino con frijoles Sí maridan?**

“Sí, ¿por qué no?”, dice Bibiana refiriéndose al maridaje que se logra entre el vino y una bandeja paisa. La puede acompañar con un pinot noir o un cabernet sauvignon, que no sean muy aguados. Si prefiere el pescado, o en general los mariscos, es mejor que tome un sauvignon blanc, o un chardonnay, “depende de la salsa un pinot noir, también hay que mirar la densidad de la carne, el color y cómo estén preparadas, por ejemplo, unas ostras maridan bien con un sauvignon blanc”.