



Publicado en *Vinos Para* (<http://www.vinospara.com>)

Creado 03/26/2012 - 23:39

¿CUÁLES SON LAS CLAVES DEL VINO "IN"?

Marca, precio, rufete...

Cada vez leo más post sobre la incertidumbre de elegir tantas etiquetas distintas y nuevas en el lineal y sobre las nuevas estrategias avasalladoras que siguen las grandes compañías. [Felix Salomon](#) ^[1] recomendaba que por religión él evitaba las marcas populares porque no se podía esperar nada nuevo de tantas botellas en fila.

A propósito de tanta industrialización, curiosamente pensaba en todo lo contrario: la irrupción inesperadamente triunfal de un vino desconocido y pequeño en su producción que no paro de ver en los últimos meses en todas las catas a las que voy: **La Zorra**. La etiqueta a primera vista solamente me recurría a pensar en un amago de insulto hacia mi persona, o bien un guiño a la moda de las mascotas que inauguró el canguro de **Yellow Tail**.

Lo descubrí como vino de mesa en el [Restaurante Mirasierra](#) ^[2], del entrañable jovencuelo Agustín Maíllo afincado en el Parque Natural de las Batuecas, una explosión natural de la Sierra de Francia, otrora remanso de borgoñones en nuestro país.

Este vino de la manera más humilde y acertada concentra todos los factores de éxito que propondría un Máster de ventas de vinos **premium**. Lejos de explayarme en sus virtudes aromáticas o en sus métodos de elaboración o en sus suelos de leyenda para un vino, diré a mi modo de parecer, porqué creo que este vino reúne las virtudes del vino español que tenemos que exportar, beber y copiar en su estilo.

1º. POR VISTOSO. No sólo por la gracia del animalito que al que se apuntan vinos como **El Perro Verde** de Rueda, **Liebre** (el conejito) de Costers del Segre o **Gran Cerdo** (Rioja). No sé si incluir a las delicadas **Formigas de Vellut** de Priorat... (he dicho bien: hormigas) y un sinfín de fauna que puebla en nuestros vinos. **La Zorra** viene por la fábula de Samaniego que hacia hincapié en que las uvas tenían que estar bien maduras, pero creo que nadie pensaba en esto: ***'Miró, saltó y anduvo en probaduras;?pero vio el imposible ya de fijo.? Entonces fue cuando la zorra dijo:?'¡No las quiero comer! ¡No están maduras!'***. La estética de la botella a la borgoñona tan impresionante se acompaña de una web deliciosa donde a uno le entran ganas de compartir casa con la familia Maíllo y sus agricultores. Bonito homenaje les hacen a estos dueños de viñas tan olvidados.

2º. SE LLEVAN LAS ZONAS IGNORADAS. Hay un auge de las regiones pintorescas que no tienen por qué ser denominación de origen. No hay más que pensar en la marca **Habla** de Vinos de Extremadura o los vinos de Méntrida y de mesa de los **Jiménez Landi**. **Sierra de Salamanca** se califica como Vino de Calidad a cinco años vista de conseguir una DO. Tienen paraje protegido (Las Batuecas), unión entre

bodegueros y una orografía de espectáculo fotográfico dibujando bancales de zig-zag, al estilo del Douro portugués o nuestra Ribeira Sacra. Podemos pasar de la manga corta a la rebeca obligada subiendo desde los 400 metros a casi los mil, unos contrastes que se perciben en cada vino.

3º. DE UVAS EXTRAÑAS ¿Quién ha oído hablar de la **rufete** que no sea profesional del vino? Esta uva es el colmo del color amoratado y desprende expresión de fruta de zarza. De hecho **La Zorra** ha sido uno de los vinos seleccionados por sus altas dosis de color y resveratrol para estudiar en la Universidad de Barcelona el desgaste de masa muscular que tienen los enfermos de cáncer y de paso los mayores. Lo mejor es su frescura y su trago fácil y mineral, lleno de sensaciones primaverales. Así son los vinos que gustan para aguantar una comida entera, para perfumar la nariz y para votantes de los estilos del “no más madera”. Lleva un poco de uva **tinta aragonés** que por aquí es la tempranillo adaptada y que también emplean los portugueses. Si uno lee la receta del vino, cumple a la perfección el catón de las nuevas elaboraciones pseudobiodinámicas: en luna menguante empieza la fermentación y se hacen los cupajes. En creciente, se altera la flora microbiana para empezar la maloláctica.

4º. DE CEPAS VIEJAS . Sigue la naturalidad: en este territorio de los alrededores de **Mogarraz (San Esteban, Garcibuey y Miranda del Castañar)** los viñedos son minúsculos rodeados de arboleda para proteger tanta cepa vieja puro patrimonio a punto de desaparecer. Más del 80% de ellas tienen más de 50 años en la zona. Las de **La Zorra**, más de 70 años, lo que les confiere a los vinos una permanente calidad y una profundidad de sabores orgánicos extra. Estas viñas dan pocas botellas, pero como compensación el vino aguanta tiempo que es una barbaridad.

5º. POR SER GRAN VINO DE LA CASA. **La Zorra** es fruto de la escucha de Agustín Maíllo y Olga Martín a sus clientes en cola, antes hosteleros que bodegueros. Querían el vino ideal para la casa y los crearon a la medida: terruño, mineralidad y frescura, y... Si hubiera que buscar un premio al enoturismo no oficial, que no es por organizar grupos de visitas ni por tienda de **souvenirs**, sino por transmitir cultura del vino por todos los costados (carta insólita de quesos, en la carta de infinidad de vinos para postres, en la defensa de los vinos salmantinos), el premio sería para este restaurante Mirasierra, un dechado de brasas legendarias y pucheros de abuelas actualizados sin perder fondo.

6º. POR PRECIO . Los 10 euros es el tejado que se gasta como máximo un fan de novedades y **La Zorra** está en esa franja en tienda. Después de los precios de lujo para los vinos sociales y agotados, llega la fórmula para ser un **cool** en nueva sociedad vinícola de mercado: entender de vinos por relación calidad/precio.

*******LA ZORRA 2010 Tinto (Vinos La Zorra) A partir de 10€**

De inmenso color amoratado casi violáceo. Huele a fresas dulces, frutos rojos silvestres a ratos, tiza, minerales, violetas y balsámicos. Parece alcohólico, pero es expresivo y fácil de beber, lleno de sabores a hierbas de monte, de gran acidez, ni se nota la madera (cacao especiado).

Para comer con: asados y salsas afrutadas, platos al horno con hierbas, carnes a la brasa, menestras y pastas con salsas, quesos blancos ácidos y cremosos aromáticos.

Para regalar a: un salmantino, a un fan de novedades, a un modernito, a adeptos al ahorro, a espíritus jóvenes, a chicas astutas...

Donde encontrarlo:

[Bodegas Santa Cecilia](#) ^[3] y [Enoteca Barolo](#) ^[4] (Madrid)

[Palacio de los Licores](#) ^[5] y [La Tahona Delicatessen](#) ^[6] (Salamanca)

www.vinissimus.com ^[7]



Etiquetas:
Vinos de moda

© de los textos Maite Corsin.
© de las fotografías los propios autores.

URL del envío: <http://www.vinospara.com/blog/el-vino-de-la-casa/cuales-son-las-claves-del-vino>

Enlaces:

[1] <http://blogs.reuters.com/felix-salmon/2012/03/26/the-avoid-brands-wine-strategy/>

[2] <http://www.restaurantemirasierra.com/>

[3] <http://www.santacecilia.es/>

[4] <http://www.enotecabarolo.com/>

[5] <https://www.palaciolicores.com/es/>

[6] <http://www.latahona.es/>

[7] http://www.vinissimus.com/es/vinos/tinto/detalle_vino.html?id_vino=lzorr10