

# SAMSARA

La insolente juventud del vino de "La Tierra"

Samsara es la recompensa al empeño del joven viticultor malagueño Pablo Chacón por cultivar vides de castas francesas en la pequeña extensión de tierra de su familia en el Tajo de Ronda

Cata por Manuel Morales, (Su sumiller a domicilio)  
sumillermanuel@yahoo.es

**C**omo todos ustedes ya sabrán; catar, no sólo un vino sino cualquier alimento, es evaluar las propiedades del mismo utilizando los instrumentos de los que nos ha dotado la madre naturaleza: Los sentidos de la vista, el olfato, el tacto y el gusto.

Dado que nuestros sentidos son instrumentos difícilmente mensurables de forma objetiva, por un lado, el catador debe apreciar las cualidades del alimento catado protegido lo máximo posible de interferencias ajenas al mismo que puedan enmascarar sus verdaderas cualidades, colores, aromas y sabores. Es decir, nada de café, té, licores fuertes, tabaco o perfumes intensos y envolventes antes de catar.

Por otro, se ha procurado unificar los términos de lo que podríamos llamar un "vocabulario de cata" que sea común y con términos parecidos en todos los idiomas y países, de forma que los catadores de diferente procedencia puedan entenderse y entender sus observaciones entre sí. En próximas entregas, iremos desvelando este aparente ritual secreto que parece estar sólo al alcance de unos pocos privilegiados. Nada más lejos de la realidad; cualquiera de nosotros no recuerda ya el tiempo, trabajo y los sufrimientos que nos costó (a nosotros y a nuestros padres) aprender a leer y a escribir, por ejemplo. Aprender a catar es infinitamente más fácil. Sólo necesitamos una cosa: ganas de hacerlo y, así, poder adentrarnos cual avezados exploradores, en el maravilloso y poco conocido mundo del vino. Vengan conmigo, anímense. **No se arrepentirán.**

Hoy vamos a catar un vino producido en la **Denominación de Origen Sierras de Málaga**, de su subzona **Serranía de Ronda**. Se trata de "**Samsara**" ("La Tierra" y la vida que se desarrolla sobre ella, para los budistas) producido por **Pablo Chacón** en una parcela de poco más de una hectárea frente al archiconocido Tajo de Ronda donde ya su padre, **Antonio Chacón**, cultivaba uva destinada a hacer vino. Pablo se empeñó en cultivar castas francesas (Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot junto a la nacional Garnacha) pensando que no echarían de menos su cuna al norte de los Pirineos y se adaptarían bien al terreno franco arcilloso situado a unos 800 metros sobre el nivel del mar, las noches frías y húmedas y los días soleados que tan bien reproducían sus condiciones de vida originales. A juzgar por los resultados, creo que esta primera cosecha (2011) de su **vino monovarietal de Petit Verdot** demuestra que este joven viticultor de Cortes de la Frontera no andaba muy desencaminado.

A nuestros ojos, "**Samsara**" se muestra vestido de una poderosa capa de color rojo guinda con ribetes aún violáceos, a pesar de su crianza de once meses en madera de roble francés y centroeuropeo.



Al rotar la copa apreciamos su riqueza en glicéridos, que "forra" la superficie interior de la copa, descendiendo en espesas y morosas lágrimas.

En la nariz encontramos **un vino franco y expresivo, valiente y honesto**, con una primera impresión floral (violetas) muy intensa, seguida frutas negras (grosella), de balsámicos (corteza de saúco) y tostados (pan grillé, café recién molido, tomates secados al sol).

**Samsara es elegante y sus aromas nos envuelven cómo los de un buen perfume; poco a poco; sin trazos gruesos.**

Al paladearlo nos habla de fruta negra madura, es graso y untuoso en el paso de boca, equilibrado y pleno de taninos nobles muy bien domados; termina en un agradable final que nos recuerda una vez más la fruta negra del bosque, especias (pimienta blanca molida, nuez moscada) y tostados (café y pimentón dulce).

En conclusión, "**Samsara**" es un vino en su insolente juventud, que tras reposar los mencionados once meses en bodega ha evolucionado hasta su mayoría de edad en el reposo umbrío del botellero de la bodega otro año completo. Su fuerza, peso de fruta e intensidad aromática le permitirá tener una larga vida, alegrando la nuestra, y seguir redondeándose aproximadamente durante otros cinco o seis años hasta alcanzar la plenitud de su madurez.



Casa Santi

C/ Gregorio Marañón  
Edificio Atrium, local E  
29801, Marbella

www.vinoscasasanti.com