

Memoriter Blanco

SIN AÑADA Y SIN VARIEDAD

C | Tomando
Nota By CATADORES

Se presentó en el Salón Enjoy 2022. Tuvo buena aceptación y despertó curiosidad al no tener añada, ni revelar su identidad. Fabiana Bracco sigue creando vinos únicos y así lo presenta: "El Memoriter apela a recordar y memorizar al vino en su verdadera esencia. Apunta a entenderlo por lo que es y a no juzgarlo por lo que nos explican. Es como una enigmática cata a ciegas y su variedad no será revelada hasta que la última botella haya dejado la bodega. Seguimos rompiendo preconceptos. Son apenas 300 botellas y se añejó por 6 meses en barricas de roble nuevas".

Bodega: Bracco Bosca
País: Uruguay
Región: Atlántida, Canelones
Estilo: Blanco seco
Cepas: Blend de Blancas
Precio: \$1.700
Experto: Eduardo Lanza

La protagonista

A Fabiana le gusta romper moldes y disfruta cuando lo hace. Tiene una extensa experiencia en marketing internacional. Es profesora en la ORT, además de haber recorrido el mundo vendiendo los vinos de Pisano y luego los de Narbona. Llegó un día que quiso rescatar la bodega familiar en Sosa Díaz y una nueva etapa comenzó. El ombú es el emblema de la bodega porque la leyenda familiar cuenta que el árbol gozaba de buena salud, pero un rayo lo destruyó. Pasó el tiempo y el ombú volvió a crecer. Dicen que en sus raíces hay una vasija de moneda de oro.

Una etiqueta evocadora

En latín, Memoriter, significa memoria. Su etiqueta difiere mucho de las anteriores de Bracco Bosca y Fabiana lo explica: "...incluye a dos dioses griegos: Neptuno, el del Mar y Baco, el del Vino. Ambos apelan a la memoria y a entender al vino por su esencia y no por lo que alguien te cuenta de él". Y agrega: "Con esto yo buscaba reflejar antiguas sensaciones y transmitir aquella forma de disfrutar el vino, menos sonb que la de ahora. Es una de las primeras etiquetas en que Bracco Bosca que se despega del tradicional Ombú. Un vino que busca su propio camino".

Memoriter Blanco

Sin duda es un blanco diferente. Tiene color claro por tanto no tuvo crianza sobre sus pieles. Se le siente el roble, aunque no es ostensivo y le viene bien para potenciar su aroma. No debe ser Sauvignon Blanc porque no se estila pasarlo por madera. Tendríamos que ir a un Chardonnay o Viognier, pero cuando la madera manda en el aroma, a la fruta le cuesta aparecer. De buen cuerpo y final largo, creo que debe ser incluido entre nuestros blancos de alta gama. Ahora a esperar que se venda la última botella, así la incógnita de su identidad quedará revelada.

