



SEIA presenta la “Opinión sobre el Vino Solar” por de Ellen Kirshel, un educador certificado del vino con credenciales y certificaciones de Vinos y Licores Servicios en Educación, la Sociedad Francesa de Vino, el Instituto Culinario de América, la Academia Española del Vino y el Gremio Internacional de Sommelier. Esta es una emocionante aventura de acción de Ellen que trata sobre los vinos solares, es decir, los producidos con energía solar, información sobre las bodegas y con un código exclusivo de descuento para miembros sólo para coprar vino.

En relación con los continuos esfuerzos de SEIA para promover el uso de la energía solar, viñedos Bokisch ofrece un exclusivo 11% de descuento en la compra de las botellas de vino y un descuento del 21% para los miembros de SEIA.

Viñedos Bokisch, características sobresalientes de uvas españolas.

Situado a unos 60 millas al este del Valle de Napa en la región vinícola de Lodi (California), los viñedos sostenibles Bokisch producen excelentes vinos de uvas españolas. En una región más conocida por Zinfandels, una de las variedades de uva tinta cultivada extensamente en California, la decisión de Markus Bokisch para producir las uvas españolas hace que sus vinos destaquen entre la multitud.

La decisión de ir a España llegó de forma natural. Su madre es española y Markus en su infancia veraneaba con su familia en España, donde bebía vino mezclado con gaseosa, algo típico en España. Esta exposición tan temprana a los sabores únicos de las veneradas variedades de uvas españolas como Albariño, Tempranillo, Garnacha y Graciano, se convirtió en la piedra angular de viñedos Bokisch.

La región de Lodi es ideal tanto para la agricultura sostenible como para las variedades españolas. Los beneficios de las brisas de Lodi, cerca de las aguas del Valle Central, permiten a las uvas mantener la acidez y madurar poco a poco, consiguiendo mejorar la

calidad final del vino producido allí. Las reglas para una viticultura sostenible en Lodi, que incluyen el uso de la energía solar para las operaciones de energía en la bodega, se describen a continuación. Alguna de las uvas más famosas de España son Tempranillo y Garnacha, mucha gente ya había oído hablar de estas. Sin embargo, España produce alrededor de 600 variedades diferentes, y muchas permanecen en el anonimato. Dos de las más conocidas son también la uva Albariño y Graciano. Cuando se cultiva en Lodi, estas uvas adquieren características típicas del Nuevo

Mundo (no europeas) y los vinos, por lo general, son más audaces, con una mayor sabor a fruta, y más graduación alcohólica que sus homólogos españoles.

La variedad de uva Albariño se originó en Galicia, al noroeste de España, limita con el Océano Atlántico y está directamente encima de Portugal. La uva Albariño se utilizan para hacer el vino blanco más popular en España por una buena razón. El vino es delicioso y un gran aliado a la hora de degustar

pescados y mariscos. Terra Alta Bokisch de Viña 2009 Albariño respeta su origen español, pero ofrece sabores más potentes. Tarta de manzana, limón, pomelo, y un



En el año 2004, viñedos Bokisch instaló un sistema de 22,5 kW de energía solar FV que alimenta dos bombas de riego que cubre 70 hectáreas de viñedo, su tienda principal y dos casas.

montón de piedras con mineralidad en el paladar, con una acidez refrescante que hace vino y la luz. El largo final aumenta el disfrute con la comida, ya que el sabor persistente del vino se suma a los sabores de los alimentos.

Los albariños españoles están a menudo vinculados con mariscos y pescados; éste sería también muy vinculados. Pero los sabores de frutas de gran alcance también permiten a la asociación a un pollo a la parrilla, salsas a base de frutas tropicales y las salsas, y este vino fue también muy bien con especias, almendras con sabor a tocino. Tiene sabor y la acidez suficiente para hacer frente a los alimentos ricos y picante.

La variedad de uva Graciano es originaria de La Rioja, una región muy famosa por la elaboración de vinos que se encuentra en el norte de España. Esta variedad no se ha usado mucho, tradicionalmente, como parte de la mezcla para destacar los vinos tintos de la región, pero Graciano ha sido siempre una pequeña parte de la mezcla típica de Rioja, se utiliza más como un "condimento" utilizado por un chef, como es la sal y la pimienta. Graciano es una uva de muy alta calidad, produce vinos profundos, oscuro, rico y complejo. Los españoles han empezado a embotellar sin mezclar, y el vino Graciano Bokisch 2006, muestra por qué esto es una buena idea. Llena de sabores de frutas negro, como mermelada de mora y compota de cerezo negro, no es una cualidad tierra, madera al vino. Notas de pimienta y especias son algo parecido a zinfandel. Los taninos son robustos, haciendo de este un buen vino para acompañar los alimentos ricos en grasa, como el pato, cordero o carne. El Graciano Bokisch sería una alternativa interesante para el Cabernet Sauvignon, o un Zinfandel, y es muy versátil. Es fantástico a la hora de comer con chorizo y picadillo de setas servido con huevos, y trabaja bien con un queso de cabra suave. La sorpresa fue lo bien que también se marida con bacalao negro (también llamado pez sable), un aceite de pescado blanco, servido con lentejas.

Una de las mejores maneras de aprender sobre el vino es intentar algo nuevo, y estos vinos son un buen lugar para comenzar. Los vinos Markus Bokisch ofrecen gran calidad, buen precio, y son una alternativa interesante

a las opciones habituales. Si usted vive en el lugar que permite el envío de California, usted puede comprar estos vinos directamente desde el sitio web. Usted encontrará algunas recetas maravillosas allí también. Y gracias a pioneros como Markus Bokisch, prácticas sostenibles viña son cada vez más habituales todos los días.

FUENTE: Artículo de opinión de Ellen Kirsh, para SEIA (Asociación de la Industria de la Energía Solar). Traducido al castellano por Vinosalacarta.com.

Artículo original en Inglés:

SEIA presents the Solar Wine Review by Ellen Kirsh, a Certified Wine Educator with credentials and certifications from the Wine and Spirits Education Trust, French Wine Society, the Culinary Institute of America, the Spanish Wine Academy and the International Sommelier Guild. This exciting venture shares Ellen's reviews of solar wines, those produced with solar power, information about the wineries and an exclusive members-only discount code for purchasing the wine!



Markus Bokisch, de viñedos Bokisch, muestra con orgullo su sistema de energía solar.

In conjunction with SEIA's continuing efforts to promote the use of solar energy, Bokisch

Vineyards is offering an exclusive 11 percent discount on bottles of wine and a 21 percent discount on cases for SEIA Members.

Bokisch Vineyards Feature Outstanding Spanish Grapes

Located about 60 miles east of Napa Valley in the Lodi wine region, Bokisch Vineyards sustainably produces excellent wines from Spanish grapes. In a region best known for powerhouse red Zinfandels, Markus Bokisch's decision to grow Spanish grapes lets his wines stand out from the crowd.

The decision to go Spanish came naturally. His mother is Spanish and Markus spent his childhood summers with family in Spain, where he drank wine mixed with water like a typical Spanish child. This early exposure to unique flavors of revered Spanish grapes like Albarino,

The Lodi region is ideal for both sustainable agriculture and for Spanish varietals. While close to the hot Central Valley, Lodi benefits from cooling breezes that enable the grapes to retain acidity and ripen slowly, enhancing the ultimate quality of the wine produced there. The Lodi Rules for Sustainable Winegrowing, which include use of solar energy to power winery operations, are described .

Some Spanish grapes are famous--many people have probably heard of and tried Tempranillo and Garnacha (also called Grenache). However, Spain produces around 600 different varietals, and many remain obscure. Two of the best from the obscure category are Albarino and Graciano. When grown in Lodi, both of these grapes take on characteristics more typical of New World (non-European) wines - they are usually bolder, fruitier-flavored, and higher in alcohol than their Spanish counterparts.

Albarino originated in Galicia, the northwest part of Spain that borders on the Atlantic Ocean and is directly above Portugal. Albarino grapes are used to make the most popular white wine in Spain for good reason. The wine is delicious and a great match for fish and seafood. Bokisch's Terra Alta Vineyard 2009 Albarino respects its Spanish origin, but delivers more powerful flavors. There is tart apple, lemon, grapefruit, and lots of stony minerality on the palate, along with a refreshing acidity that makes the wine zingy and light. The long finish enhances enjoyment with food, since the lingering flavor of the wine adds to the food flavors. Spanish Albarinos are often paired with seafood and fish; this one would be likewise well paired. But the powerful fruit flavors also enable pairing with grilled chicken, tropical fruit based salsas and sauces, and this wine was also great with spicy, bacon-flavored almonds. It has enough flavor and acidity to stand up to rich and spicy foods.

Graciano originates in Rioja, a famous wine region in the north of Spain. There it has been traditionally used as part of the blend in the region's noteworthy red wines, but Graciano has been only a small portion of the typical Rioja blend - it is used more as a "seasoning" like salt or pepper would be used by a chef. Graciano is a very high quality grape, and bottled on its own, produces deep, dark, rich and complex wines. The Spanish have started bottling it unblended, and the Bokisch Graciano 2006 shows why this is a good idea. Full of black fruit flavors, like blackberry jam and black cherry compote, there is an earthy, woody quality to the wine. Notes of pepper and spice are somewhat zinfandel-like. The tannins are robust, making this a

good wine to pair with foods high in fat, like duck, lamb, or steak. The Bokisch Graciano would make an interesting alternative to Cabernet Sauvignon, or to a Zinfandel, and is very versatile. It was fantastic with a chorizo and mushroom hash served with eggs, and worked well with a soft goat cheese too. The surprise was how well it also paired with black cod (also called sable fish), an oily white fish, served with lentils.

One of the best ways to learn about wine is to try something new, and these wines are a great place to start. Markus Bokisch's wines offer great quality, good value, and are interesting alternatives to the usual choices. If you live in place that allows shipping from California, you can buy these wines . You'll find some wonderful recipes there too. And thanks to trailblazers like Markus Bokisch, sustainable vineyard practices are becoming more mainstream every day.