



## El vino: fundamentos y consejos



---

### Sumario

- ▶ **1. Conocer sus fundamentos**
  - 1.1 Factores primarios de calidad
  - 1.2 La uva: su color y variedades cultivadas en España
  - 1.3 El vino: clasificación por color y tiempo en barrica
  - 1.4 El cava: sus tipos por cantidad de azúcar
  
- ▶ **2. Consejos básicos**
  - 2.1 Conservación
  - 2.2 Consecuencias por conservación incorrecta
  - 2.3 Temperatura
  - 2.4 Cata para no expertos
  - 2.4 Maridaje
  - 2.5 Servicio
  - 2.6 Lo que hay que evitar



## Conocer sus fundamentos

### Factores primarios de calidad

El vino es una bebida natural ya que no lleva aditivos ni conservantes y además el “zumo” de la uva fermenta por sí solo (sin “química” añadida) Para obtener una buena cosecha es fundamental que las cepas se planten en tierras arcillosas y calizas, y aunque eso o no garantiza la calidad, sienta las bases para obtenerla. Ese tipo de tierras permite que en el subsuelo se forme una especie de filtro o membrana que cuando llega la madurez retiene parcialmente al agua de lluvia impidiendo que el viñedo la absorba.

Los factores primarios que determinan la calidad de un “caldo” son tres:

- ▶ La cepa o vid,
- ▶ La riqueza del suelo
- ▶ El clima

El zumo de la uva se convierte en vino con el proceso espontáneo de la fermentación; esta consiste en una reacción química que por el efecto de las levaduras (microorganismos que conviven en la piel del fruto) convierte los azúcares en alcohol (etílico) y anhídrido carbónico.

Las levaduras en condiciones normales, actúan hasta que todo o parte del azúcar se convierte en alcohol y hasta que el nivel de éste alcanza alrededor del 15% del volumen. Así, entre el 7 % y el 25 % de la composición de un vino es alcohol, porcentaje que en los vinos de mesa suele oscilar entre el 10,5 % y el 13,5 %.

### La uva: color y variedades

#### a) Color

Lógicamente la uva es el factor de mayor influencia en la obtención de vinos de calidad. Se pueden modificar otras variables como las técnicas de poda, el abonado, el riego, los tratamientos fitosanitarios (...) pero el tipo de uva resulta primordial; aquella que participe en la elaboración del vino le transferirá a éste todas sus características, tanto sus virtudes como sus defectos. Detrás de cada caldo hay siempre una o más variedades de uva que ceden lo mejor de sí mismas: perfume, cuerpo o color.

España se caracteriza por la presencia de una amplia variedad de uvas autóctonas de reconocida calidad que producen vinos de gran nobleza, intensidad y aromas característicos. Gracias a las modernas técnicas de elaboración que respetan los valores primarios del fruto, las tradicionales variedades españolas han recuperado su auténtico perfil, como las prestigiosas **albariño**, **tempranillo**, o **pedro ximénez**, entre otras muchas. A estas variedades autóctonas se han ido uniendo a lo largo de los años otras grandes viníferas internacionales como las distinguidas y hoy en día muy conocidas **merlot**, **cabernet-sauvignon** o **chardonnay**, cuyo cultivo se encuentra muy extendido actualmente en nuestro país.

Por su color se distinguen solo dos tipos de uvas:






► **Uva blanca:** De pulpa amarillenta y piel (hollejo) amarillenta



► **Uva tinta:** De pulpa amarillenta y piel (hollejo) roja (granate oscura)

## b) Variedades

### b.1) Variedades blancas

Principales uvas blancas autóctonas	
Variedad	Características
Albariño 	Se cultiva exclusivamente en: <b>Galicia</b> La uva es la "responsable" de los famosos blancos del mismo nombre o Rías Baixas. Cultivo por tradición en emparrado. Vinos de intenso aroma frutal en los que domina la manzana, con notas florales. Actualmente ha demostrado su capacidad para la fermentación y crianza en madera.
Macabeo 	Se cultiva principalmente en: <b>Catalunya, Navarra, La Rioja, Valladolid, Extremadura y Castilla La Mancha</b> Variedad básica de los blancos riojanos. Se emplea sobre todo en la producción de cavas junto a la "parellada" y la "xare-lo". El vino que se obtiene es pálido y ligero, con recuerdos de frutos verdes.
Malvasía 	Se cultiva principalmente en: <b>Catalunya, Aragón, Navarra, Canarias, La Rioja y Levante..</b> Produce un vino dulce selecto elaborado con las cepas de ese nombre, que también se le conoce como "Subirat".

### Moscatel



Podría ser la más antigua de las cepas, posiblemente antepasada de las otras *vitis vinifera*. Cuyo origen sea probablemente Alejandría, y de ahí una de sus denominaciones.

“Menudo”: Se cultiva principalmente en: **Navarra y Catalunya**  
“Alejandría”: Se cultiva principalmente en: **Málaga y Levante**

El moscatel es una variedad blanca de maduración media y de usos múltiples (uva de mesa, pacificación, mistelas y vinificación). Se considera cepa del mediterráneo, necesitada de su sol, suelos húmedos e influjo del mar. Es una variedad muy exigente en cuanto al clima dando sus mejores calidades organolépticas cuanto más próxima está al mar.

### Palomino / Jerez



Se cultiva principalmente en: **Cádiz, Canarias, Huelva**

Responsable de los grandes manzanillas, finos, amontillados y olorosos de Jerez. Perfectamente adaptada a los suelos calizos y al húmedo y cálido clima atlántico. Su sabor es fresco, con matices de almendras amargas.

### Parellada



Se cultiva exclusivamente en: **Catalunya**

Se trata de una uva productiva y de buena calidad, pero también muy fina y difícil de cuidar. Los vinos producidos son de poca graduación, pálidos, con aromas delicados y poco cuerpo. Es una de las uvas básicas para la elaboración del cava.

### Pedro Ximenez



Se cultiva principalmente en: **Córdoba, Málaga, Cádiz**



Produce uno de los mejores vinos de postre españoles. Es muy apropiada para los vinos generosos secos y dulces, por su rápida evolución. A veces, se combina con la moscatel. Los vinos que se obtienen son de color café y muy dulces.

### Verdejo



Se cultiva exclusivamente en: **Valladolid y zonas limítrofes**



Uva casi exclusiva de la DO Rueda. Produce vinos blancos muy afrutados, de color amarillo verdoso, con aromas cítricos, herbáceos, a hinojo y con un agradable amargor. Su estructura permite la fermentación y crianza en madera con excelentes resultados.

<p><b>Macabeo</b></p> 	<p>Se cultiva principalmente en: <b>Catalunya, Navarra, La Rioja, Valladolid, Extremadura y Castilla La Mancha</b></p> <p>Su uva se utiliza principalmente como componente varietal para la fabricación del cava</p>
<p><b>Xarelo</b></p> 	<p>Se cultiva exclusivamente en: <b>Catalunya</b></p> <p>Mayor estructura que la Parellada y Macabeo. Produce vinos más complejos y puede envejecer mejor por su mayor grado alcohólico y acidez. Sabor intenso, notas claras de manzana, cítricos y cuando envejece a plátano maduro.</p>

Principales uvas blancas NO autóctonas	
Variedad	Características
<p><b>Chardonnay</b></p> 	<p>Se cultiva principalmente en: <b>Catalunya, Navarra y Huesca</b></p> <p>Es de origen Borgoñés. Destaca su magnífica capacidad de adaptación a climas y suelos muy diversos, excepto los más fríos. Tiene una fuerte implantación en California y Australia. Gran frutuosidad y cuerpo. Ideal para la fermentación y crianza en barricas de roble. Se utiliza para vinos jóvenes, con crianza y para cavas.</p>
<p><b>Gewürztraminer</b></p> 	<p>Se cultiva principalmente en: <b>Catalunya y Huesca</b></p> <p>Uva centroeuropea de la zona de Alsacia y Alemania. En España donde está más introducida es en Huesca entrando en el mercado con la DO Somontano.</p>
<p><b>Riesling</b></p> 	<p>Se cultiva principalmente en: <b>Catalunya y Huesca</b></p> <p>Uva centroeuropea característica de la región de Alsacia y Alemania. En España se utiliza para la producción de da vinos secos, afrutados, frescos y florales.</p>
<p><b>Sauvignon Blanc</b></p> 	<p>Se cultiva principalmente en: <b>Catalunya y Castilla León</b></p> <p>Originaria del Alto Loira y de Burdeos. En España, se cultiva fundamentalmente en Castilla León (DO Rueda) Combina muy bien con la local Verdejo . Tiene aroma y sabor a frutas tropicales y un toque ligeramente floral. La crianza en barrica aumenta su complejidad.</p>

## b.2) Variedades tintas

Principales uvas tintas autóctonas	
Variedad	Características
<p>Tempranillo</p> 	<p>Se cultiva principalmente en: <a href="#">La Rioja</a>, <a href="#">Castilla La Mancha</a>, <a href="#">Castilla León</a>, <a href="#">Catalunya</a>, <a href="#">Navarra</a> y <a href="#">Madrid</a>.</p> <p>La tempranillo es junto con la garnacha la variedad tinta más extendida en España. Está presente en 28 de las 54 Denominaciones de Origen. Recibe muchos nombres diferentes y produce vinos muy distintos según la tierra y el clima donde se cultiva. Algunos de los nombres por los que es conocida son:</p> <p>Escobera y Chinchillana: Extremadura                  Sensible: Castilla la Mancha                  Tinto fino: Madrid                  Ull de Llebre: Barcelona                  Tinta de Toro: Zamora                  Tinto o Tinta del país: Burgos, Soria, Valladolid</p> <p>Los mejores tempranillo se obtienen en zonas con alta insolación y con temperaturas nocturnas muy frías. En esas condiciones se alcanzan graduaciones alcohólicas más altas y una buena acidez, lo que permite obtener vinos de muy alta calidad.</p>
<p>Cariñena</p> 	<p>Se cultiva principalmente en: <a href="#">Catalunya</a>, <a href="#">La Rioja</a>, <a href="#">Navarra</a></p> <p>En Catalunya suele ser la variedad dominante. Generalmente, es utilizada para complementar otras variedades (garnacha) aportando lo que a ésta le falta : acidez y bajo nivel de oxidación.</p>
<p>Garnacha</p> 	<p>Se cultiva principalmente en: <a href="#">Catalunya</a>, <a href="#">La Rioja</a>, <a href="#">Madrid</a>, <a href="#">Navarra</a>, <a href="#">Toledo</a> y <a href="#">Aragón</a>.</p> <p>Requiere un clima mediterráneo más bien cálido. Al oxidarse fácilmente, hay que añadirle un porcentaje pequeño de cariñena, cabernet sauvignon, etc. Da vinos de gran cuerpo, frutuosidad y carnosidad. Es muy utilizada en rosados. Los vinos del priorato le han devuelto su merecida fama.</p>

<p><b>Graciano</b></p> 	<p>Se cultiva principalmente (a pequeña escala) en: <b>Navarra y La Rioja</b></p> <p>En la Rioja, se complementa con la tempranillo y mazuelo.                  Da vinos de gran estructura y color.</p>
<p><b>Monastrell</b></p> 	<p>Se cultiva principalmente en: <b>Catalunya, Levante y Albacete.</b></p> <p>Da vinos de mucho extracto, color y graduación alcohólica. Posee gran sabor, aroma, potencia y frutalidad, con una acidez media- alta. Para poder envejecer bien, necesita unirse a otras variedades.</p>

<b>Principales uvas tintas NO autóctonas</b>	
<b>Variedad</b>	<b>Características</b>
<p><b>Cabernet Sauvignon</b></p> 	<p>Color intenso, taninos vigorosos y aromas a grosella, trufa, café, pimienta verde y arándanos.. Sola o asociada con las uvas locales (especialmente tempranillo) es perfecta para los vinos de crianza. Es la uva más internacional, por su adaptación a toda clase de climas.</p>
<p><b>Merlot</b></p> 	<p>Uva bordelesa.</p> <p>Se adapta muy bien a suelos diversos y microclimas diferentes. Aroma a arándanos, frutos silvestres, eucaliptos, champiñón, tabaco... Menor intensidad tánica que la cabernet sauvignon.</p>
<p><b>Pinot Noire</b></p> 	<p>Uva de la Borgoña y la Champagne.</p> <p>En España se acostumbra a utilizar para la elaboración de cavas rosados. En climas cálidos pierde complejidad y elegancia. Tiene difícil aclimatación fuera de la Borgoña.</p>
<p><b>Shyrah</b></p> 	<p>Uva del Ródano. Bien aclimatada en Australia.</p> <p>Aroma a violetas y frutos negros muy maduros                  Ideal en climas cálidos.                  Su vino es actualmente el mejor representante de esta variedad. En Murcia se suele combinar con la a monastrell.</p>

## El vino: clasificación

### a) Por color

► **Blanco:** Si cogemos entre los dedos un grano (o baya) de uva blanca y oprimimos, se rasga el hollejo y caen gotas amarillentas que al pasar por la rasgadura toman levaduras del exterior de la uva y fermenta. Entre los dedos nos queda el hollejo y las semillas que tiramos fuera. Millones de esas gotas en un gran depósito, dan al cabo de ocho días **VINO BLANCO**.

► **Rosado:** Si cogemos entre los dedos un grano de uva tinta y repetimos la misma operación, oprimiendo, caen unas gotas amarillentas que al pasar por la rasgadura cogen un poco de color rojo y se transforman en rosadas. Entre los dedos quedan hollejos y semillas que tiramos aparte. Al cabo de ocho días tenemos **VINO ROSADO**.

► **Clarete:** Si entre los dedos cogemos dos bayas, una blanca y una tinta y las oprimimos, caen gotas amarillas y otras rosadas. Mezcladas dan un color rosado claro que por derivación, se llama **VINO CLARETE**. Igualmente los hollejos y las semillas los tiramos aparte.

► **Tinto:** Si tomamos entre los dedos una baya tinta y oprimimos, caen gotas rosadas. Pero ahora en vez de tirar los hollejos fuera, los dejamos caer sobre el mosto de las gotas anteriores. Esto realizado en un depósito grande, con millones de gotas y sus hollejos, al cabo de la fermentación da el **VINO TINTO**.

### b) Por su permanencia en barrica

- **Cosecheros:** 1 año
- **Crianzas:** 3 años
- **Reservas:** 5 o más años

## El Cava: sus tipos y composición varietal



Pese a ser una bebida muy popular, al menos en las celebraciones, el desconocimiento de los tipos de cava puede llevar a una elección equivocada.

El cava es un vino espumoso que, debido a la técnica empleada para su elaboración, produce de forma natural gas carbónico. Éste produce gran cantidad de burbujas: su conocida espuma. Tras la adición de diversas "sustancias de tiraje" (habitualmente azúcares) se procede a una segunda fermentación en botella cerrada que dura alrededor de nueve meses.



Después de pasado este tiempo, se procede al degüelle o descorche de las botellas, operación que se aprovecha para retirar los sedimentos más pesados. Tras esta se le añade el "licor de expedición" que contiene entre otros elementos como, brandy, cava viejo, ciertas dosis de azúcares, etc. Precisamente la cantidad de azúcar añadida es el indicativo de cada tipo de cava. Así en el mercado se puede encontrar 6 tipos de cava con diferente grado de dulzor :

- ▶ **Brut zero o brut de bruts** : 0 g/l
- ▶ **Extrabrut (Nature)**: 6 g/l
- ▶ **Brut**: 15 g/l.
- ▶ **Seco**: entre 15 y 33 g/l.
- ▶ **Semiseco**: entre 33 y 50 g/l
- ▶ **Dulce**: superior a 50 g/l.

las variedades de uvas que se utilizan para la producción del Cava son

- ▶ **Macabeo**
- ▶ **Xarelo**
- ▶ **Parellada**

muy diferentes de las que se utilizan para la producción del Champagne que son:

- ▶ **Chardonay**
- ▶ **Pinot Noir**
- ▶ **Pinot Meunier**



## 2. Consejos básicos

### Conservación

El vino no exige excesivos cuidados para su almacenaje pero tres resultan imprescindibles: Así, debe ser guardado, acostado e inmóvil y en un lugar oscuro y fresco. Las tres normas básicas para almacenar un vino en casa son:

- a) **Situar las botellas en posición horizontal** para que el vino siempre esté en contacto con el corcho, evitando que se seque y que una cantidad exagerada de oxígeno penetre matando los aromas y oxidando el vino.
- b) **Ser cuidadosos con los cambios bruscos de temperatura** que alteren la tranquilidad del caldo.
- c) **Escoger un lugar oscuro** con cierto grado de humedad y alejado de focos de olores.



Reglas para un buen almacenaje	
Concepto	Consejo
Temperatura de almacenaje	La temperatura ideal para conservar el vino es de 10º a 15º centígrados.
Temperatura invierno-verano	La temperatura mínima en invierno no debe ser inferior a 7º C y en verano no superior a los 20º
Fluctuación térmica	Los vinos han de estar protegidos de las oscilaciones térmicas, el máximo no ha de superar los 2º C de fluctuación diaria.
Humedad relativa	Conviene que la humedad relativa del aire este entorno al 70 %.
Posición de almacenaje	Las botellas han de estar en posición horizontal, a poder ser con una pequeña inclinación de 5º
Botelleros	Los mejores botelleros son los de madera o los construidos con materiales que no conduzcan el calor.
La luz	Ha de evitarse en lo posible la luz, por ello es importante utilizar lámparas portátiles con filamento de carbón o luces frías indirectas.
Olores	Los vinos no soportan los olores extraños, pinturas, aromas de la cocina, chacinas, frutas, etc.
Ruidos y vibraciones	Los ruidos y las trepidaciones son enemigos declarados de los vinos
Aireación	La aireación o ventilación del lugar donde se encuentren es un factor importante y necesario.

## Consecuencias por conservación incorrecta

Una deficiente conservación o almacenaje puede provocar distintos defectos en el vino llegando incluso a su total deterioro.

Defectos por mala conservación	
Causa	Defecto
Exceso de calor	Maduración precoz; Alteración del color y del corcho
Exceso de frío	Depósitos en el fondo
Falta de humedad	Resecado del corcho
Exceso de humedad	Aparición de hongos
Exceso de luz	Sabor a oxido (modificación de color y aroma)
Ruidos y vibraciones	Fatiga del vino ( cambios organolépticos)
Deficiente aireación	Olores no deseados

## Temperatura

Cuando se desconoce la temperatura idónea para degustar un vino basta aplicar una regla muy sencilla: Ni muy frío ni muy caliente.



Tipo de vino	Temperatura de degustación °C	
	Idónea	Admisible
Tintos gran reserva (Finos de Burdeos)	19-18	17
Tintos reservas	17	16
Tintos crianzas (Borgoñas, Oportos añejos, Rhône )	16	15
Tintos jóvenes (Burdeos), cosecheros y amontillados	13-14	12
Rosados (Claretes)	11-10	12;9
Blancos jóvenes	9-8	10; 7
Blancos dulces	6-5	7;4
Blancos crianzas	12-10	9-8
Blancos generosos	10-9	8-7
Cavas y Champagnes	5-6	4

## Cata (para no expertos)

Aunque la cata es una tarea profesional eso no impide que cada uno a su manera haga su propia cata y emita su propio juicio que para él no dejara de ser el más importante. Se trata de prestar atención y seguir unos pasos sensoriales establecidos: Ver con atención, oler con pausa y degustar en muy pequeños sorbos, llevando el vino desde la punta de la lengua hacia la parte más profunda de la boca. Catar un vino es someterlo al análisis de los sentidos y en particular a los de la vista, el olfato y el gusto

FASES DE UNA CATA	
Sentido	Se analiza
<p><b>La vista:</b>                      Este sentido informa del estado de limpidez, del brillo y del color, así como de su intensidad, matices cromáticos y da la primera información sobre la edad y el componente de alcohol.</p> 	<p><b>La limpidez</b> (transparencia), es decir el carácter que contribuye a la presentación. Puede ser turbio, opaco, límpido o brillante.</p> <p><b>La tonalidad:</b> exige establecer algunas diferencias en lo referente a la intensidad y al color, pues la primera se refiere a la fuerza con que está presente el segundo. Así puede haber un vino blanco, amarillo fuerte o tinto rubí pálido.</p> <p><b>La huella (o el "disco")</b> esta se refiere a la parte superior del vino en la copa, formado por el menisco del líquido. En los tintos. el borde violáceo en la copa es igual a juventud; el borde anaranjado equivale a madurez; y el borde ocre a declive. En los blancos, el borde amarillo-pajizo significa juventud; el amarillo-dorado, madurez; y el rojizo, declive.</p> <p><b>La lágrima:</b> También se examinan las piernas o lágrimas, esas columnas que deja el vino al escurrir por las paredes de la copa y a las que se atribuye valor indicativo de la riqueza en glicerol, azúcar o alcohol.</p>
<p><b>El olfato:</b>                      Con el olfato, analizamos los aromas y las percepciones sensoriales sobre el sabor identificando los olores florales, frutales, tostados, etc., valorando la limpieza, complejidad e intensidad. El análisis olfativo debe efectuarse en tres etapas para que fluyan bien todos los aromas.</p> 	<p><b>El aroma básico:</b> Se consigue sin mover el vino. El catador expira el aire de los pulmones y luego aspira el aire de la copa con fuerza.</p> <p><b>Los matices:</b> Se consiguen haciendo girar la copa, con un suave movimiento de vaivén. Así, el vino "despierta" y emite aromas que no se captan cuando está en reposo.</p> <p><b>El aroma profundo:</b> Se consigue agitando bruscamente el líquido que como consecuencia se divide por el movimiento y se oxigena convenientemente saliendo a flote los aromas más profundos.</p>
<p><b>El gusto:</b>                      Con el gusto identificamos, el cuerpo, el equilibrio, el carácter (...) y la persistencia de los sabores. También debe efectuarse en tres etapas.</p> 	<p><b>El sabor primario:</b> Se obtiene con la punta de la lengua en los primeros dos o tres segundos, así se hacen notar sobre todo los sabores dulces, secos, ácidos y amargos.</p> <p><b>Los matices:</b> Se obtienen llevando el vino hacia la parte de atrás de la boca así se perciben otros sabores y sustancias olfativas por vía retronasal.</p> <p><b>La persistencia:</b> Se obtiene agitando el vino en la boca obteniendo entonces conclusiones del gusto final, las cuales informan al catador acerca de la persistencia.</p>

## Maridaje: A cada plato su vino

Se trata de lograr que los sabores no se contradigan unos a otros, sino que se potencien. A la fuerza de la carne le conviene un tinto con cuerpo, y a la delicadeza del pescado la suavidad del blanco. Pero esto no es ni mucho menos una norma estricta.

	<b>Aperitivos y Cócteles</b>	Vinos ligeros, frescos des sabor peculiar: Oportos blancos; Finos y manzanillas Rosados y claretes Cavas o Champagnes Brut
	<b>Cremas Sopas</b>	Con las cremas tintos ligero y frescos y con las sopas más fuertes escoja un tinto con más cuerpo y a 16°.
	<b>Verduras y entrantes</b>	Tintos ligeros y frescos, entre 7 y 10°. Rosados y claretes
	<b>Mariscos Pescados blancos</b>	Lo que mejor les va es un blanco, seco y ligero, o un vino de aguja o un brut nature que haya enfriado lentamente en la cubitera o en nevera.
	<b>Pescado azul</b>	Si el pescado es graso, pruebe con un tinto ligero o de medio cuerpo. Los merlot pueden combinar bien.
	<b>Aves</b>	Si están asadas, se pueden combinar con un rosado o un blanco fresco; pero, si van con salsa irá mejor un blanco sabroso, por ejemplo un rueda o un albariño.
	<b>Carnes rojas</b>	Los tintos con cuerpo y los brut reserva son la mejor elección.
	<b>Caza</b>	Para la caza, elija un tinto con mucho cuerpo y sírvalo a unos 18°.
	<b>Carnes blancas</b>	Se puede escoger entre los tintos suaves y ligeros, los claretes y los cavas o champagnes secos.
	<b>Postres</b>	Con un vino dulce u oloroso, como el Jerez, o con un cava semisecco acertará siempre.

## Servicio: o como beber el vino



**Consumo:** Los tintos jóvenes deben ser consumidos en el año al igual que los vinos blancos que no estén fermentados en barricas (cuya vida es más duradera). Los espumosos que no sean reserva o gran reserva también pueden ser conservados durante más tiempo. Los tintos de crianza como media se conservan bien unos 2-3 años. Los reservas de 3 a 5 y los Gran reserva de 5 a 7. Los vinos generosos son los que más larga vida pueden alcanzar sin verse mermadas sus cualidades.

**Aireación:** Cuando el vino a consumir es un gran reserva o de añadas viejas vale la pena servirlo bien, generosamente, sin prisas, y con tiempo sobrado para dejarle respirar aire. En ese sentido el uso de decantadores evita los tiempos de espera y mejora rápidamente las cualidades organolépticas.

## Lo que hay que evitar

- ▶ **Beber el vino en vasos:** Se debe utilizar una copa de vidrio transparente ya que es el "contenedor que mejor garantiza el poder apreciar el color, el aroma y la lagrima. En cuanto a la forma, las más idóneas son las copas tipo balón o tulipa.
- ▶ **Utilizar copas inadecuadas:** No conviene utilizar copas muy pequeñas, muy gruesas, de color o muy talladas. Con una copa amplia, eso sí, más grande para tintos que para blancos, y mayor conforme los vinos son más importantes, conseguirá que el vino 'se abra' con rapidez.
- ▶ **Llenar mucho la copa:** En una copa se debe verter sólo una pequeña cantidad, aproximadamente 1/3 de su volumen, con ello se consigue que el vino no se caliente en la copa inútilmente y que el degustador pueda imprimir un suave movimiento giratorio, para apreciar el aroma y bouquet que desprende el vino.
- ▶ **Enfriar en el congelador:** Ningún vino resiste un cambio brusco de temperatura sin sufrir consecuencias. Si necesita bajar la temperatura utilice una cubeta con hielo y agua.
- ▶ **Servir distintos vinos en la misma copa:** Cada vino tiene sus peculiaridades y aromas, que se mantienen en la copa, aunque se haya apurado hasta el último sorbo. Por tanto si utiliza la misma copa para un segundo vino modificará invariablemente sus características.
- ▶ **Cortar la cápsula por encima del gollete:** La cápsula debe ser cortada por debajo del gollete, para evitar que el vino arrastre pequeñas partículas de estaño o plomo y provoque un gusto desagradable.
- ▶ **Perforar el corcho:** Cuando el corcho se perfora se crea un serrín de corcho con altas probabilidades de mezclarse con el vino y estropear su degustación.

► **Abrir el vino con anticipación:** Un mito recurrente es que los vinos, (especialmente los tintos) deben abrirse cuando menos una hora antes de servirse, para que respiren. Esto es parcialmente falso porque el diámetro de la boca de la botella no es suficiente como para que la totalidad del vino entre en contacto con el oxígeno.

► **Saborear un vino bebiéndolo:** Las papilas gustativas y la lengua no son los mejores órganos para apreciar un vino. El olfato es el protagonista de la cata pues el verdadero órgano degustador se encuentra en la cavidad nasal superior, a la que en una respiración normal el aire no llega nunca y las únicas sensaciones que le alcanzan son los vapores de las sustancias volátiles.

► **Pedir una denominación de origen sin más:** Muchos de los usuarios de nuestro país que se conforman con pedir un rioja !! Sin duda es una buena D.O. pero eso no basta. Hay buenos y no tan buenos tintos de rioja y hay que empezar a saber escoger. Por ejemplo se puede pedir un tinto del Priorato, Toro, Somontano, un tinto gallego de la Ribera Sacra ... y si lo que se quiere es un blanco pedir un Rías Baixas, un Rueda, un Alella, o un Penedés ...

► **Confundir graduación con acidez:** La acidez se contrarresta con el azúcar y con el alcohol. Un vino de apenas 12 grados pero con una acidez muy baja parecerá más alcohólico que un vino de 14 grados con una acidez más alta. Un vino dulce parece menos si se añade ácido tartárico (el de las uvas), ácido cítrico (el de las naranjas, limones y pomelo) o ácido málico (el de las manzanas).

► **Crear que el mosto de las uvas tintas es tinto:** El color del mosto es el mismo para las uvas blancas que para las tintas La pigmentación solo está en las pieles de las uvas. La única excepción es el mosto de la uva garnacha tintorera, de calidad muy inferior.

► **Crear que para la producción del cava o del champagne las uvas que se utilizan son blancas.** El mosto que se extrae para producir cava se obtiene muy rápidamente, con prensas muy anchas y de poco fondo para que no de tiempo a que la pigmentación de las pieles lo tiña.

► **Decir dogmáticamente que el vino mejora con el tiempo:** El vino cambia o empeora. Un vino cambia porque, aunque gana algunos atributos (se suaviza, aparecen aromas más especiados), pierde o se aminoran otros como el carácter de la uva y algunos elementos sensoriales propios de la zona de plantación.

► **Decir que el vino empeora con los viajes:** Hoy en día los vinos están lo suficientemente estabilizados como para soportar cualquier embate. Sólo se bloquean olfativa y gustativamente (aroma corto, sin expresión) durante los días siguientes al viaje. Quince días después se recuperan.

► **Decir que el blanco empeora con los años:** Algunos vinos criados intensamente en madera están mejor a partir de los cinco años (la madera se suaviza y los aromas de ebanistería del roble reciente combinados con una leve evocación de la uva se van tornando más amielados y especiados). Un vino blanco fermentado en madera, un albariño, rueda, chardonnay están mejor en el segundo año.

► **Decir que los rosados o claretes son vinos para los que no les gusta el vino:** Lo que ocurre es que esos vinos no son comparables con los tintos. De ellos hay que saber apreciar su frescura, su frutalidad y, sobre todo, su juventud.

## RECLAM-VINOS

Vinos para empresas y colectividades /Entrega a domicilio gratuita

**93 321 93 97**

[info@reclam-industry.com](mailto:info@reclam-industry.com)