

▪ **Lecturas:**

A modo de Introducción:

Atracción fatal (texto de la Revista Cuisine & Vins, N°207, autor: Fanny Polimeni)

La noticia apareció en The New York Times y se extendió por el mundo entero como un reguero de pólvora, insumiendo hectolitros de tinta, millones de comentarios y críticas, torrentes de palabras, toneladas de comparaciones, montañas de envidia, dejando atónitos a tirios y troyanos.

Fue cuando se supo que seis funcionarios del área de inversiones de Barclays Capital de Londres no tuvieron mejor idea que reunirse en una cena muy especial en el Restaurante londinense Petrus, que lleva el nombre de los famosísimos vinos del Pomerol.

Algo muy importante deben haber tenido para celebrar, porque, aún cuando el dueño del Restaurante - a tenor de las circunstancias - al final de la noche decidió no cobrarles la comida, los nada austeros comensales tuvieron que pagar una cifra de u\$s 62.700. Nadie registró qué fue lo que comieron ni si le prestaron atención a las especialidades del Chef Marcus Wareing. Lo que sí abismó al mundo entero, fueron los vinos con los que, de verdad, se dieron el gran gusto. Porque al parecer, sin que les temblara la voz al pedirlos ni la mano, al asirlos, en aquella mesa escanciaron nada más ni nada menos que una botella de Château Petrus 1947 valuada en u\$s 17.500, otra de la cosecha 1945 que costó unas monedas menos: u\$s 16.500.

La cuenta creció un tanto con otros líquidos que obviamente no saciaron la inconmensurable sed, ya que no les alcanzó beber 6 copas de Champagne (¿Qué cuvée spéciale, qué millésimé habrán exigido para que no desentonara?), un inocente jugo, diez salutíferas botellas de agua mineral, dos botellas de cerveza Kronenbourg y un paquete de cigarrillos, porque a la hora del queso y de los dulces, tampoco se anduvieron con chiquitas y, sin hesitar, ordenaron una botella del codiciado y codiciado Sauternes Château d'Yquem, dorada frutilla para un postre que debe haberles endulzado el alma.

Según trascendió, al principio, cual lores ingleses, pagaron la cuenta con emolumentos propios, pero después, en una maniobra de birlibirloque, intentaron pasarla como viáticos. Y hasta ahí llegó el asunto. Naturalmente, sobrevino la reacción de Barclays que, con otros Bancos londinenses, estaba enrolado precisamente en ese momento en una campaña para proyectar una imagen de sobriedad, para contrarrestar los excesos de la década del 90. Y tomaron medidas que culminaron en despidos en efecto dominó. Uno tras otro, fueron despedidos todos, menos uno.

Los ex funcionarios, señores y señoras identificados como Dayanandra Kumar, Mahish Chandra e Iftikhar Hayder de la oficina de Londres, Ruth Cove de la sucursal del Banco de New York y otras dos personas no registradas, ahora deben estar buscando trabajo. Y aunque las haya quedado una mancha (no de vino) en el currículum, nadie les quitará lo bailado ni lo bebido. Lo que intriga, a esta altura, es quién fue el que bebió cerveza. O el juguito. Tal vez con el tiempo se sepa, porque es improbable que entre esos dos ascetas esté el que zafó del despido.

Nota: para evitar la previsible catarata de e-mails, llamados y cartas solicitando la dirección de los sedientos y selectivos comensales, porque sería buenísimo invitarlos para desentumecer las alicaídas finanzas de los restaurantes locales, informamos que no estamos autorizados a revelarlos.-



PLANETA VINO

Grandes corrientes que se agitan

Artículo de Revista: Thuriès Magazine nº116

Las nuevas reglas de juego

El mercado mundial del vino está en plena ebullición! Los intercambios intercontinentales están frenéticos. Los vinos del "Nuevo Mundo" se están exportando en forma considerable. Los del viejo continente resisten pero ceden poco a poco su terreno, ¿Están en peligro? No todavía, si se consideran las cifras más recientes: 2/3 de la superficie total de los cultivos de vid se encuentran en Europa. En cuanto al consumo, la misma constatación: Solo la Europa de los Quince representa el 60 % del fenómeno mundial. ¿Cuáles son las razones de una redistribución progresiva de cartas de juego? Estos últimos años una verdadera pasión por el vino se hizo sentir en todo el mundo y, después de la caída del consumo en los años 80, el mercado se recompuso y el consumo creció notablemente gracias a las nuevas tendencias. Así pues, en los países del norte de Europa, América del norte y los otros países anglosajones se consume cada vez más.

Paralelamente, los consumidores de Francia. (60 litros al año por habitante), de Italia (igual cantidad), de Portugal (56 litros), de Suiza (41 litros.), de España (38 litros) han estabilizado sus necesidades en un nivel menos alarmante de lo que se preveía.

Debemos también mencionar el interés creciente de los países asiáticos por el vino. Estas comarcas neo-consumidoras, Japón, China, Corea, Taiwán, Singapur se muestran todavía algo remilgadas y discretas pero han comenzado un franco movimiento a favor. La percepción que estos países tienen del vino no es evidentemente la misma que en occidente. Acceder al vino es esencialmente sinónimo de elevación cultural, esta idea está reforzada por la teoría del "French paradox" en la cual el vino es "salud".

Las prácticas culturales, codificadas y elaboradas que nosotros conocemos como consumidores tradicionales no tienen mucha cabida en aquellos lugares.

Europa del vino: Bastión (baluarte) estremeado (sacudido o conmocionado).

Frente a la regresión espectacular del "vino - alimento", la Europa vitícola reduce las superficies plantadas, mientras que ciertos países del "Nuevo Mundo" acrecientan las suyas. Los intercambios intercontinentales están dominados, es cierto, en un 70% de su volumen por Europa, líder todavía sólido pero no inatacable. Durante este tiempo, Australia y Nueva Zelanda han multiplicado respectivamente, estos últimos 10 años, por 5 y 6 sus exportaciones. Chile por 12, Argentina por 6. África del sur explota literalmente desde el fin del apartheid con exportaciones multiplicadas por 24.

¿Quién puede mejor? ¿Dónde van entonces todos esos vinos? Rumbo al Asia, en 1º lugar, Europa del norte y particularmente el Reino Unido que cuida su reputación de "amateur" curioso y ecléctico.

Mientras que España, Italia y Francia reciben a penas los vinos extranjeros con la "punta de los labios".

¿Chauvinismo exagerado? ¿El peso de las costumbres y los hábitos? Que cada uno juzgue. En todo caso, la noción de la calidad, en un contexto de precio y de placer, agita y guía cada vez más los intercambios. Los tradicionales países productores deben hacer una fuerte revisión, sin olvidar la ventaja lograda a lo largo de la historia.

Al consumidor del mundo le gusta cada vez más comprar y elegir sus botellas con cuidado, compartirlas y hablar de ellas con conocimiento de causa. Preferirá, quizás, degustar un vino de cepa, alabar los méritos de un chardonnay, de un pinot noir, de un cabernet sauvignon.... para no citar solo alguno de ellos. Satisfecho de encontrar en estos vinos indicaciones, marcas, señales, puntos de referencia gustativos y educativos simples y claros, este comprador es a menudo anglosajón (aunque en Europa el concepto de "vino de cepa" haya hecho mucho camino). Casi opuesta a esta, perdura otra corriente mayor, bien conocida, cuyo fundamento secular ha desembocado en las designaciones de nuestros productos por el lugar donde han sido producidos. Esta corriente, a pesar de todas las sutilezas y matices (pero la diversidad es sin duda también un atractivo) atrae un número importante de fanáticos internacionales. El carácter bien definido, la especificidad reforzada por el peso de la historia y la tradición da a los vinos europeos una gran ventaja. La carrera continúa, atención con los "sprinters" de los "nuevos mundos": tienen las piernas y los dientes largos.

EL VINO: SIGNO ESPLENDOROSO DE UNA IDENTIDAD CULTURAL

De lo sagrado a lo gastronómico y al hedonismo.

Las religiones antiguas glorificaban al vino a través de sus divinidades: Dionisio o Baco. Mezcla de adoración temerosa y de fascinación, este culto permite al hombre elevarse sabiendo que puede también destruirse. ¡Vértigo de la ebriedad sagrada! Consumo ritual más que gastronómico, este brebaje se bebía fuera de las comidas. El paso progresivo al Cristianismo ofrece al vino un nuevo lugar: especie de lazo místico con Dios, el pan, el vino, el aceite van a dibujar nuevas fronteras culturales. El jugo de la parra, estandarte de una fe que crece, coloniza pronto toda Europa al ritmo creciente del avance monástico. El vino de misa se democratiza poco a poco y no tiene la competencia de bebidas como la cidra o la cerveza, limitadas en su difusión y de percepción menos nobles. Aunque de menor calidad que nuestros vinos actuales, este brebaje es ya percibido como una bebida sana de propiedades antisépticas. La dudosa calidad del agua contribuirá más todavía al aumento de consumo del vino, que es enorme en la Edad Media. Algunas estimaciones hablan de litro y medio absorbido cotidianamente por señores, eclesiásticos y laicos. Se tiene confianza en su poder reconstituyente. Se lo administra a los enfermos y sus cualidades terapéuticas contribuyen a su "publicidad".

Con el paso del tiempo, lenta pero inexorablemente, el lugar del vino en la sociedad, su percepción, sus usos han cambiado particularmente. El culto del vino en su significación espiritual fue progresivamente borrándose, sus virtudes terapéuticas más o menos olvidadas no ocuparon más el primer plano. De hecho, el vino se unirá poco a poco a la gastronomía y a su cualidad nutritiva alimenticia. Después de haber gozado del estrellato dejará poco a poco su lugar.

La cantidad de vino disminuye? Es un provecho de la calidad. El "saber-beber" sensibiliza a un número cada vez mayor de consumidores. La "educación", la responsabilización en la moderación, ha abierto una nueva era donde triunfa el placer gustativo. Sin por ello excluir la noción de espiritualidad y de compartir. Nunca se bebió tan bien como en nuestros días y el vino, que es un elemento indisoluble de la gastronomía, no da lugar a ninguna queja. Cocina y vino han concluido desde hace tiempo un pacto sólido. El advenimiento del 3er milenio podría romperlo? Dudamos mucho de eso! Sin embargo, sin bajar la guardia, apostemos a que la cerveza (o cualquier otra bebida de calidad dudosa) ceda cada vez más su lugar al vino que se escribe con mayúsculas.



Historia

Es imposible saber quién fue el primer vitivinicultor, se ignora cómo o dónde se descubrió el vino, se supone que la "**vitis vinífera**" (especie de vid que da uvas aptas para producir vino) es oriunda del Oriente Medio, y más precisamente de Persia (actualmente y desde 1935, Irán).

Es probable que se produjeran vinificaciones accidentales en todas partes donde hubiese a la vez uvas en estado silvestre y población humana. Se han descubierto pepitas de vid cultivadas en el Cáucaso, al Este del Mar Negro, con una antigüedad de 7000 años, entonces puede decirse que el primer o los primeros viñedos fueron plantados probablemente entre los actuales territorios de Turquía, Armenia, Georgia e Irán.

En esta región con clima y suelo propicios para la vid, crecía anteriormente en estado silvestre.

Por cierto se bebía vino en la antigua Persia como en Egipto, y en la Grecia clásica.

Los egipcios mencionaban la añada, el viñedo e incluso el nombre del vinificador en sus envases (por cierto, muy primitivos) generalmente de arcilla, impermeabilizados con brea o con laca de pescado; fueron éstas, las primeras etiquetas.

Los griegos de la antigüedad y a continuación los romanos, le daban un lugar importante al vino en sus vidas. Por esa razón y por usos religiosos y rituales, el vino se convirtió en un elemento clave de la civilización occidental.

La historia de la viña se encuentra ligada a la mitología, principalmente a la leyenda de Baco, dios del vino en el Imperio Romano, que apareció como una divinidad suprema. En Atenas se le dedicaban a Dionisio (dios del vino para la cultura griega, hijo de Zeus) fiestas especiales, procesiones, espectáculos, concursos de degustación, ... En Roma, un día al año estaba dedicado a Baco. Las "Bacanales", probablemente nacieron en Egipto (Osiris), pasaron a Grecia (Dionisio), y más tarde a Roma (Baco), donde adquirieron carácter de "orgía", el desparpajo y la desvergüenza que caracterizaba a estas fiestas fue considerado sacrilego, sobre todo porque en ellas participaban las mujeres y hasta los caballos se emborrachaban, finalmente las autoridades las prohibieron en el año 186 a.C..

Los romanos cuya expansión coincidió con la decadencia de Grecia, incorporaron los dioses griegos, adaptándolos a sus características, así Dionisio (dios del vino) se convirtió en Baco, de dios del vino luego se

convirtió en un dios salvador, y su culto se extendió entre mujeres, esclavos y pobres. El Cristianismo, cuyo desarrollo es indisoluble del Imperio Romano (los emperadores intentaron prohibirlo sin mucho éxito) asimiló muchos símbolos y ritos de Baco, y atrajo en los primeros tiempos a la misma categoría de fieles. El significado de la Eucaristía es muy complejo para evocar, podemos decir que el vino de la Comunión, era tan necesario en una reunión de cristianos, como la presencia del sacerdote, gracias a este lugar vital que ocupaba en las prácticas religiosas, el vino subsistió incluso durante el período de las invasiones bárbaras que acompañaron la decadencia de Roma.

Pero uno de los acontecimientos cruciales en la historia del vino, se remonta a fechas recientes: **el dominio del arte de la crianza**, el echo de guardar un vino por años y conseguir mejorarlo en bodega o en botella marca el nacimiento del **vino de calidad**.

Los que difundieron el vino por toda la civilización conocida, fueron los romanos a través de los valles fluviales, por eso casi toda la vitivinicultura europea se desarrolló en las márgenes de los ríos: Mosela y Rin en Alemania, Garona, Ródano, Saona y Loire en Francia, Ebro, Guadalquivir y Duero en España, Tago, Duero y Miño en Portugal. También fueron los que establecieron las primeras normas reguladoras de la actividad porque la superproducción y la competencia de los vinos del Imperio ocasionó una gran caída de los precios, por eso, el Emperador Domiciano ordenó el arranque de las viñas en los territorios que producían vinos de mala calidad.

Con la caída del Imperio Romano la vitivinicultura no sufrió en absoluto, fue la Iglesia, quien se hizo cargo, los Obispos, dueños de las Ciudades se convirtieron en vinicultores y bodegueros.

Las Abadías servían de hosterías y estaban de paso en los grandes itinerarios y allí se desarrollaron técnicas de vinificación. El Clero desempeñó un papel importante en la comercialización de vinos en la Edad Media.

Para el hombre medieval el vino era una necesidad porque el agua era impura y peligrosa, el vino desempeñaba una función antiséptica y fue muy importante en la rudimentaria medicina de la época, se mezclaba con agua para hacerla bebible. Los reyes, los nobles y los señores feudales siguieron el ejemplo de los religiosos construyéndose castillos vecinos a los viñedos, el vino mantenía así su antiguo prestigio.

La mayoría de los viñedos que hoy se conocen en Europa se encontraban ya en plena producción en época de los romanos, aunque los vinos eran diferentes. El champagne no era espumoso, el jerez no era abocado, ... Aunque no se conocían los vinos que hoy tienen renombre, el camino estaba allanado.

Cada comarca iría descubriendo sus preferencias por los tintos o por los blancos por una cepa u otra, por un período más corto o más largo de maduración, fermentación o crianza.

Nuestro autor dice: nadie llegó a Borgoña diciendo: "aquí produciremos un vino de mesa recio de color rubí". Nadie al plantar una cepa en las montañas de Reims soñó que ese vino estaría lleno de burbujas. Fue Borgoña (Bourgogne), la que decidió cómo sería el vino que lleva su nombre (el terroir).

Al cabo de generaciones y centurias de experimentación el carácter de cada comarca comenzó a perfilarse.

Actualmente cada viñedo de Europa produce un tipo de vino y no otro. El resultado de siglos de trabajo y aprendizaje trajo aparejado una especialización absoluta.

Historia vitivinícola:

Cuando Cristóbal Colón descubrió América, introdujo las primeras plantas de vid sin éxito ya que el clima del Caribe no era el adecuado. Recién en México tuvo éxito la primera plantación a partir del año 1531.

De México fueron pasando, en los viajes hacia Sudamérica, los sarmientos eran colocados en grandes pipas o toneles seccionados por la mitad, abiertos hacia arriba y rellenos con tierra.

En Sudamérica:

- Perú en el Siglo XVI
- Chile en el año 1551
- Argentina en el año 1557, las primeras cepas se plantaron en Santiago del Estero, y a partir de ahí, hacia Mendoza y San Juan

En los meses de Abril-Mayo es cuando los frutos estaban sobremaduros tenían graduaciones o concentración de azúcar elevado, por lo que se obtenían vinos muy alcohólicos, se cosechaban con la ayuda de los indios Huarpes. Eran transportadas en un lagar de cuero de animal entero que había sido cortado de modo tal que la cola quedara en posición de conducto de desagote, poniéndole un tapón de madera durante el pisado, el jugo pisado (mosto) se recogía en baldes de cuero, y era volcado en vasijas de barro cocido donde fermentaba y luego era traspasado a vasijas enterradas en la tierra, junto a las de fermentación, para asegurar una temperatura constante.

A partir de mediados de S.XIX, con la llegada del ferrocarril, la expansión de la ciudad, la llegada de Don Miguel A. Pouget (enólogo francés, procedente de Chile y especialista en frutihorticultura y agroindustria incorpora y comienza a multiplicar las cepas francesas que eran un éxito en Chile, estableciendo la Primer Granja

Modelo, y la Primer Bodega Modelo, comienza así a crecer notablemente esta actividad en la República Argentina.

DEFINICIÓN DE VINO

El vino es el producto de la fermentación alcohólica del mosto o jugo de la uva por la acción de las levaduras vínicas.

De esta definición de vino se desprenden tres elementos que estudiaremos: uva, levaduras vínicas y fermentación alcohólica.

UVA

La uva es el fruto en forma de baya de un arbusto lignificante de la familia de las vitáceas.

De los catorce géneros que abarca esta familia, el único que sirve para producir vino es el *vitis*; a su vez, de las sesenta especies que comprende el género *vitis*, en la producción comercial sólo se usa la **vitis vinífera**, aunque en la elaboración casera se emplean algunas variedades de *vitis labrusca*.

Dentro de la especie vinífera encontramos alrededor de **2.000 variedades**, pero el número disminuye a unas 200 si hablamos de las que se conocen internacionalmente.

Cada una de estas variedades posee características morfológicas y organolépticas propias. La ciencia que estudia estas diferencias se llama **ampelografía**, y tiene como meta primordial el logro —mediante la hibridación o clonación— de variedades capaces de producir mejores vinos.

Un corte transversal de la baya revela que, salvo un par de excepciones (la Garnacha Tintorera y la Alicante Bouchet), todas las uvas tienen la **pulpa incolora**. En efecto, la coloración se localiza solamente en **la piel**.

La piel de las uvas es la parte más importante para la obtención de vinos de primera calidad. En ella se encuentran no sólo los pigmentos (**antocianos** de color rojo, **flavonas** de color amarillo) sino también el espectro aromático propio de cada variedad (**aromas primarios**), o sea, la **esencia**.

Estos elementos colorantes y aromatizantes reciben el nombre de **polifenoles**. Otros polifenoles, que también están presentes en las pieles u hollejos, son los **taninos**, fundamentales para la conservación del vino; en la boca tienen la particularidad de coagular la proteína de la saliva, lo que da una sensación de aspereza o dentera que se llama **astringencia**, además de actuar como **estructura sólida** en el cuerpo del vino.

En el exterior de la piel se hallan las **levaduras**, de las que hablaremos más adelante.

En el interior de la baya se encuentra la pulpa, que tiene una carga ácida muy alta (**ácidos tartárico, málico y cítrico**) cuando la uva está desarrollándose; a medida que la uva madura, esta carga de ácidos disminuye para dar paso a los azúcares (**glucosa y fructosa**), que luego, al ser **fermentados** por las levaduras, se transformarán en el alcohol del vino.

Las semillas del interior del grano no tienen valor enológico; es más, durante la molienda se procura no romperlas, para que la carga tánica y los aceites que contienen no contaminen el jugo. Se destinan a la producción de aceites, pues no se necesitan para prolongar la especie, dado que la reproducción de las *vitis* se lleva a cabo vegetativamente.

LEVADURAS VÍNICAS

Las levaduras son microorganismos unicelulares anaeróbicos, de la familia de los hongos, que tienen la propiedad de metabolizar los azúcares cuando se encuentran en un medio asfítico, o sea, privadas de oxígeno.

Las levaduras que producen la fermentación alcohólica son las **saccharomyces cerevisiae**, de la familia **ellipsoideus**. Son las mismas que se utilizan en la elaboración de cerveza y panificados. Alrededor del mes de febrero aparecen en forma espontánea en los viñedos, donde se posan en los suelos y, sobre todo, en las pieles de las uvas; allí se adhieren gracias a la **pruina**, sustancia resinosa que recubre los granos.

Las levaduras no actúan a temperaturas inferiores a los 12°C ni superiores a los 35°C, y mueren cuando la concentración de alcohol llega a 15°.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Es el proceso por el cual las levaduras transforman los azúcares en alcohol y gas. Como producto de esa metabolización encontramos, además de **alcohol** (etanol y glicerol) y **gas** (anhídrido carbónico o CO₂), subproductos tales como **ácido succínico** y **alcoholes secundarios**. Algunos de estos subproductos contienen carga aromática y, como se generan durante la fermentación, se llaman **aromas secundarios**.

La relación azúcar-alcohol es de 17 gramos de azúcar para obtener 1° (un grado) alcohólico.

Una vez que terminan de fermentar todos los azúcares presentes en el mosto-jugo, las levaduras comienzan a morir por falta de alimento y por estar en un ambiente reductor. Se **autolisan** (se comen a sí mismas), precipitan en el fondo de los recipientes y se convierten en **lías**.

VITICULTURA

Se entiende por viticultura todo trabajo de la vid efectuado en el campo. Este trabajo tiene apenas 70 días de descanso por año, que coinciden con la inactividad invernal de la planta.

En **agosto y septiembre** se inicia el ciclo biológico anual de la vid. La **savia empieza a correr por los vasos internos** de la planta y, cuando empieza a sangrar por los cortes de la poda, se observa lo que se conoce como lloro.

A continuación, en **octubre**, se produce el **desborre o brotación de los pámpanos**. Durante este proceso es fundamental evitar que la planta sufra los rigores de las heladas, que quemar los brotes y lleguen a matarlos, lo que causa la pérdida de gran parte de los futuros frutos.

A partir de **noviembre**, cuando la temperatura sube, comienza la **floración** de los brotes. Si el tiempo es seco y soleado se lleva a cabo una buena **polinización** de las flores y se **forman los granos** de uva, que se desarrollan con rapidez. Al principio todos los granos, cualquiera sea la variedad de la uva, tienen un color verde subido. Mientras están en formación, el hombre corrige la cantidad de racimos mediante **raleos**, para que los frutos tengan una buena carga de nutrientes y minerales.

Diciembre es la época del **envero**, cuando **el grano cambia de color**: pierde la clorofila y toma los tonos propios de la variedad. En esta época el hombre procede a los **deshojos** para lograr una buena insolación de los granos; es importante no excederse, pues las hojas son necesarias para la fotosíntesis.

Después se produce la **maduración del grano**, que aumenta de tamaño y pierde su carga ácida a medida que la fotosíntesis **transforma el ácido málico y el ácido tartárico en azúcares**. La cantidad de azúcares se controla mediante análisis desde **fines de febrero** hasta la **vendimia**, que se hará en el momento indicado por el enólogo, según el tipo de producto que se quiera obtener.

La **vendimia** es una labor delicada, pues se debe seleccionar el fruto al cortarlo, dejarlo libre de hojas y tratar de que no se rompa en el traslado. Se trabaja en los momentos más frescos del día, ya sea por la mañana o a últimas horas de la tarde; algunas bodegas, para ciertos productos, vendimian incluso de noche. Esto ayuda a que los frutos entren en bodega a una temperatura lo suficientemente baja para que no se den fermentaciones espontáneas.

Luego de que la planta ha sido despojada de sus frutos **continúa produciendo azúcares**, que almacena en los troncos para tener fuerza cuando despierte de su parada invernal.

En **mayo** se efectúa la **poda**, dejando apenas una parte de la estructura de la planta, que finaliza así su ciclo anual.

Hemos hablado hasta aquí de la parte aérea de la planta. Hagamos ahora un comentario sobre la parte subterránea. Aunque la vid puede cultivarse en cualquier tipo de suelo, las zonas productoras de vinos de alta calidad se asientan sobre **terrenos muy pobres** y secos, ya sean arenosos, calcáreos, pedregosos, etc. Estos tipos de suelos obligan a las raíces de la vid a penetrar hasta profundidades considerables en busca de alimento; allí obtienen **minerales** que confieren a los frutos gran carácter y espectro aromático. En cambio, si se plantan vides en terrenos de tipo orgánico, o muy húmedos, las raíces se quedan en los primeros estratos y los frutos resultan de mayor tamaño, con los elementos gustativos disueltos en gran cantidad de jugo.

VARIEDADES DE VID

VARIEDADES BLANCAS

CHARDONNAY

Es la mejor cepa para vinos blancos secos que existe en el mundo. Clásica, de carácter varietal muy marcado y amplia difusión, prolifera en todas las regiones vitivinícolas comerciales. Produce los mejores blancos de la Bourgogne y de Chablis, y es una de las tres variedades mayoritarias en la producción del vino de Champagne.

Su implantación en regiones frescas permite una lenta maduración y da por resultado una mayor acidez. Su aroma recuerda a manzanas en las áreas frescas y a ananá en las más cálidas.

Cobró rápido incremento en nuestro país, donde a partir de ella se elaboran espumosos y vinos frutados. Últimamente se la está utilizando, sobre todo, para producir vinos con crianza en barricas de roble.

En diferentes zonas del país se la elabora mediante el método de fermentación en barricas de roble, con removido de las levaduras y fermentación maloláctica. Esto permite obtener un vino en el que la influencia de las prácticas enológicas resulta notoria. Para este tipo de vino se busca en las uvas un principio de sobremadurez, con la aparición de sabores a miel.

CHENIN

Tomó su nombre del monte Chenin, en el distrito de Touraine, en el siglo XV, pero se puede rastrear hasta Anjou en el siglo IX.

La cepa es vigorosa y puede llegar a ser muy productiva; cuando se modera la producción aparece en los vinos el verdadero carácter varietal, que se distingue por una nota aromática que recuerda al durazno.

La uva tiene un buen nivel de acidez, piel fina y un alto contenido en azúcares. Es buena tanto para espumantes como para vinos dulces, aunque también se pueden producir a partir de ella notables vinos secos.

El vino de este cepaje es pobre en enzimas oxidativas. En las regiones más cálidas puede ser algo deficiente en acidez. Se comercializa como varietal e integra cortes de vinos genéricos. En la región del sur mendocino constituye la base de los vinos blancos y parece haber encontrado las mejores condiciones ecológicas.

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Variedad tradicional de los valles sanjuaninos, da un vino de buenas características que, lamentablemente, ha dejado de elaborarse.

El cepaje merece ser rescatado, aprovechando las nuevas técnicas enológicas para la elaboración de vinos dulces naturales, y ser protegido con una denominación de origen. Su revalorización debería ser un interés prioritario para productores y funcionarios del sector vitivinícola argentino.

RIESLING

Clásica variedad alemana. Aunque no es la única de ese origen capaz de producir buenos vinos comerciales, si se elabora adecuadamente da vinos formidables, con una frutuosidad-acidez de singular categoría. De cuerpo ligero y azúcar escaso, intensamente aromáticos y con gran potencial de envejecimiento, durante la crianza en botella desarrollan rápidamente aromas muy complejos.

La Riesling, muy susceptible a la botritis, también puede producir excelentes vinos dulces.

En nuestro país casi no se elabora como varietal, a pesar de que ofrece posibilidades interesantes. Presenta elevada acidez y bajo pH, y en el momento de la madurez contiene solamente ácido tartárico. Esto confiere al vino cierta astringencia, que se compensa con algunos gramos de azúcar. La cosecha al principio de la sobremadurez otorga complejidad al aroma ampliando las notas terpénicas, cítricas, de miel y de uva sobremadura.

SAUVIGNON BLANC

Proveniente de los valles centrales del río Loire, en Francia, donde produce vinos secos y aromáticos, es una de las variedades que más se han beneficiado con las nuevas técnicas de vinificación, que acentuaron su tendencia a dar vinos muy ligeros.

En la Argentina provocó gran entusiasmo en época reciente, pero poco a poco se desestimó por la dificultad para lograr la tipicidad del cepaje. Para algunos, la causa sería la falta de humedad que caracteriza a nuestras zonas vitícolas; para otros, un problema de clones o de conducción del viñedo, o el desconocimiento del sistema de elaboración adecuado. La aparición de vinos de Sauvignon Blanc con suficiente tipicidad sigue siendo aleatoria.

SEMILLON

De piel muy fina, susceptible en alto grado a la botritis, da sus más refinados productos en la región francesa de Sauternes y Barsac. De aromas simples —miel y cítricos—, puede desarrollar una paleta aromática muy poderosa y amplia si se vinifica con botritis y recibe un buen tiempo de añejamiento.

Tradicional cepaje mendocino, era la base de los vinos blancos que se elaboraban hace tiempo en el Valle de Uco y en la Zona Alta del Río Mendoza. Las áreas de mayor altitud, en Tupungato, producían vinos Semillón de mayor calidad. En zonas más cálidas, el vino es algo deficiente en acidez.

Lamentablemente, la sensibilidad de la uva a la podredumbre, la facilidad de oxidación de sus vinos y cierta imagen que los identificaba como populares, hicieron que disminuyera su cultivo; en la actualidad ocupa pocas hectáreas.

TOCAI FRIULANO

Produce un vino de aroma vegetal que guarda cierta similitud con el Sauvignon Blanc. Es untuoso en la boca, algo deficiente en acidez, y a veces presenta un ligero pero agradable dejo amargo característico de la variedad.

En otra época se lo confundía con el Riesling. Se encuentran todavía viñedos con cuarteles plantados con Tocai Friulano, Semillón y Chenin, cuyo corte producía un vino blanco característico de aquellos tiempos.

TORRONTÉS RIOJANO

Antiguo cepaje de las regiones vitícolas del norte argentino, requiere zonas con días cálidos pero con buena amplitud térmica. Aunque su sabor recuerda al de las Malvasías europeas, produce un vino blanco típicamente argentino.

Las nuevas técnicas enológicas han permitido obtener vinos de Torrontés de alta calidad, pero entrañan el riesgo de desvirtuar la tipicidad, por lo que se encuentran en el mercado productos con rasgos disímiles. Aumenta la confusión la existencia de otros cepajes conocidos como Torrontés Mendocino y Torrontés Sanjuanino.

Igual que con el Malbec, es necesario definir el producto y dictar normas vitícolas y enológicas que aseguren la elaboración de vinos de características semejantes. Esto es muy importante porque ambos se han transformado en vinos de bandera de la Argentina.

UGNI BLANC

Aunque hay algunas excepciones, por lo general los vinos de esta variedad son frescos y ligeros, tan ligeros que se usan para destilación.

Con ella se elaboran los vinos de la región de Cognac y Armagnac.

VARIEDADES TINTAS

BARBERA

Prolífica variedad italiana, originaria de la región del Piemonte y extensamente cultivada en todo el mundo.

Por ser una uva de poco tanino, sus vinos casi siempre resultan agradables. Frescos, ligeros y frutales, en algunas ocasiones son muy buenos.

BONARDA

Es una variedad productiva de excelente comportamiento en la región de San Rafael, Mendoza. Se utiliza para elaborar vinos de guarda.

De ella se obtienen vinos de mucho color que pasa a ser algo inestable en las zonas más cálidas. Es importante estudiar la causa de la caída del color de este cepaje, que se está constituyendo en la base de los vinos tintos de precio medio.

CABERNET SAUVIGNON

La más noble de las variedades de la región de Bordeaux, llena de color y de aromas profundos, es fundamental para los clásicos vinos del Médoc.

Este cepaje, de gran capacidad ecogénica (adaptabilidad a su entorno ecológico), se ha difundido en todas las regiones vitícolas argentinas y continúa siendo el tinto preferido por los consumidores.

Es el último en madurar y no es tan sensible a las noches cálidas como el Malbec. Actualmente hay una tendencia a implantarlo en regiones cada vez más altas y frías. Las zonas más elevadas de Tunuyán y Tupungato (Valle de Uco) están en el límite de tolerancia de la cepa, que algunos años no llega a madurar; esto exige un manejo del viñedo destinado a obtener rendimientos moderados y plantas bien equilibradas.

Para aprovechar las bondades de la variedad es necesario conseguir una muy buena madurez y una detención del crecimiento de los brotes en el envero; de otra manera, sus aromas característicos se manifiestan junto con gustos amargos. En condiciones adecuadas se logran vinos que permiten maceraciones prolongadas y crianza en barrica.

MALBEC

Exigente en condiciones ecológicas y manejo del viñedo, no reproduce sus bondades en todas las regiones. Requiere, sobre todo, una buena amplitud térmica, con noches frescas.

Se adaptó muy bien en la Zona Alta del Río Mendoza, donde pasó a ser la variedad típica. En esa región (que se ubica en el pedemonte andino, sobre ambos márgenes del río Mendoza, y asciende desde los 700 hasta los 1.110 m sobre el nivel del mar) llegaron a existir más de 50.000 ha cultivadas con este cepaje.

Las particularidades del Malbec de la Zona Alta del Río Mendoza hicieron que los productores de Luján de Cuyo implementaran un sistema de denominación de origen para protegerlo. Se trata de formas antiguas, caracterizadas por granos pequeños y abundancia de hojas lobuladas.

En los lugares de mayor altitud, como Vistalba, se obtiene un vino de óptima acidez, con mucho color y taninos abundantes y dulces, apto para crianza en barrica. En las áreas de menor altitud disminuye su concentración, madura rápido y a veces resulta conveniente efectuar un corte con otro varietal.

Asimismo es muy reconocido el Malbec de La Consulta, en el departamento de San Carlos (Valle de Uco). Incluye, por lo general, una gran variedad de clones que están en vías de selección y difieren por color, acidez y estructura.

Desde el punto de vista organoléptico se distingue por sus aromas de frutos rojos y sabor dulce. El vino Malbec se ha transformado en el tinto típicamente argentino y la tendencia actual es elaborarlo a partir de materiales de diferentes orígenes.

MERLOT

Produce vinos de muy buen color, poca frutuosidad y gran estructura.

En Bordeaux es insustituible para armonizar vinos que sin él serían duros y austeros. Es la variedad de cabecera en el famoso Château Petrus, la bodega más prestigiosa del Pomerol.

Cepaje de maduración temprana, ideal para implantar en regiones frías, da un mosto rico en enzimas oxidativas y, por lo tanto, sensible a la oxidación. El vino es de rápida evolución, lo que permite tanto un consumo rápido como cortes con otros varietales.

PINOT NOIR

Es una de las variedades clásicas de Champagne, aunque su fama proviene de los vinos que produce un poco más al sur, en la Bourgogne.

En el lugar ideal, con las condiciones adecuadas, puede generar los vinos más aterciopelados e intensos del mundo. Según el clima y la maduración, sus aromas varietales van desde las cerezas hasta las frutillas.

En la Argentina comprende varios clones, algunos de mucha antigüedad y otros que se están importando en la actualidad. Por lo general, en nuestras regiones no produce vinos con cuerpo y taninos suficientes para la elaboración de tintos de guarda; en muchos casos se realizan sangrías de los mostos para reforzar la estructura del vino.

La superficie implantada ha aumentado bastante, no así el número de vinos de esta variedad que salen al mercado, pues una gran parte de las uvas se destina a la elaboración de vinos base para espumantes.

SANGIOVESE

Es principal de las variedades que intervienen en la elaboración de los vinos de Chianti, en Italia. Como varietal puro puede que denote falta de frutuosidad y un dejo metálico al final de boca.

En nuestro país no está aprovechado en todo su potencial. Con un adecuado manejo del viñedo produce vinos de acentuado aroma frutal y aptos para guarda moderada. Es necesario continuar trabajando con él para aumentar la enografía nacional.

SYRAH

Su nombre deriva de Shiraz, una ciudad de Irán, y muchos creen que se originó en Persia, posiblemente en el siglo VII.

En Hermitage, en la zona norte del Rhône, en Francia, produce vinos grandes, profundos, tánicos y con una intensidad frutal muy buena.

Es una variedad plástica que se adapta a diferentes ambientes y da vinos particulares en cada uno de ellos, a tal punto que se utiliza como variedad indicadora en el estudio de terruños.

Sus aromas se asocian con los de las especias. Madura después que el Malbec. Cuando sobremadura se produce la plasmólisis de los granos, que dificulta la vinificación y desmejora la calidad del aroma con la aparición del olor a orujo.

En nuestras regiones más frías, como el Valle de Uco, se elaboran con ella vinos de gran estructura, aptos para envejecer. En las regiones más cálidas los vinos presentan buen color, lo que ha favorecido su difusión.

VINICULTURA

Es el trabajo que se realiza en la bodega, bajo la dirección del enólogo, para obtener el vino. Los procesos de vinificación han sufrido una enorme evolución en los últimos treinta años. Podríamos decir que hoy estamos ante la **enología sensitiva**, que no sólo pretende producir vino a partir del jugo de las uvas, sino que procura controlar el proceso para anticipar las características organolépticas del futuro vino.

Los trabajos de bodega se dividen en tres partes: obtención y corrección del mosto, fermentación y crianza del vino obtenido.

OBTENCIÓN DEL MOSTO

Cuando la uva llega a la bodega se **controla su temperatura** y, si se comprueba que se ha elevado durante el transporte, se disminuye para evitar fermentaciones espontáneas involuntarias, que podrían producir gustos desagradables.

Los racimos se vuelcan en una tolva, que es un recipiente en forma de pirámide truncada inversa; en el fondo hay un tornillo sinfín que transporta la uva a una máquina **estrujadora-despalilladora**, que rompe los granos con suavidad y deja intactos las semillas y los escobajos.

Mediante mallas se separan los escobajos de la masa de uva estrujada, que pasa a **tanques de acero inoxidable con doble camisa**; entre las dos capas de acero hay un serpentín por el que circula agua cuya temperatura es controlada por máquinas frigoríficas.

CORRECCIÓN DEL MOSTO

Dentro de los tanques se lleva a cabo la **maceración prefermentativa** y se corrige el mosto con la finalidad de **obtener color** y lograr que los **aromas primarios varietales** pasen al jugo.

Una de las operaciones de corrección del mosto es el **desfangado**. Consiste en adicionar una pequeña cantidad de **anhídrido sulfuroso** (metabisulfito de potasio) para **eliminar las levaduras salvajes** (que ocasionarían fermentaciones con sabores resultantes no deseados), **lograr la precipitación de la suciedad** que acarrean los racimos (polvo, tierra, etc.) y **bloquear las oxidasas** (enzimas que catalizan el oxígeno y favorecen la oxidación del mosto).

Otro de los ítems que se corrigen en el mosto es **la acidez**. En las zonas cálidas las uvas tienden a desarrollar más azúcar de lo normal y así pierden acidez, que es necesaria para que el vino tenga nervio; en esos casos es una práctica normal **acidificar el mosto** con un añadido de **ácido tartárico** para llevar la acidez del vino a valores normales (entre 4 y 5 gramos por litro). Por otro lado, en climas fríos es frecuente que las uvas no alcancen un grado de dulzor óptimo y que su contenido de azúcares sea escaso; entonces se recurre a la llamada **chaptalización**, es decir, se **endulza** el mosto para que llegue a tener el **alcohol potencial** necesario.

Una vez desfangado y corregido el mosto se le **añaden las levaduras cultivadas seleccionadas**, con fuerza suficiente para transformar la totalidad de los azúcares, y se eleva la temperatura para activar la fermentación.

VINIFICACIÓN

Hasta hace pocos años se vinificaba en blanco o en tinto. La diferencia radicaba en que, para vinificar en blanco, la uva prensada —ya fuera blanca o tinta— se fermentaba en virgen (sin los hollejos ni las pepitas); para vinificar en tinto, en cambio, se fermentaba toda la masa estrujada a fin de lograr la disolución de los pigmentos en el futuro vino y obtener un color intenso antes de separar las partes sólidas del líquido.

En nuestros días esto está cambiando sensiblemente. Veamos las formas modernas de vinificación.

VINIFICACIÓN DE BLANCOS

Este título engloba las variantes que existen para la obtención de vinos blancos, ya sean procedentes de uvas blancas o tintas.

Para obtener un vino blanco de uvas blancas (**blanc de blancs**), uno de los procedimientos que se están llevando a cabo, y que no se hacía antiguamente, es el de **macerar la uva estrujada** por un tiempo corto y a temperaturas inferiores a los 10°C. Esta maceración en frío ayuda a conseguir la frutuosidad que hoy se espera de los vinos blancos.

En aproximadamente 24 horas los sólidos se depositan, la masa de mosto es descubada y prensada y los líquidos se llevan a un tanque similar al de la maceración para su fermentación.

Cuando hablamos de líquidos nos referimos a los tres o cuatro tipos de jugo que se extraen de la uva estrujada. El de mayor calidad es el **sangrado**, también llamado **yema** o **lágrima**, que se obtiene por pura grave-

dad. Es el más dulce, pues proviene de las células del medio del grano, que son las que se rompen primero. Representa alrededor del 70% de total.

Luego la masa se somete a una presión creciente. El primer prensado rompe las células más cercanas a las semillas y da un jugo más ácido. Los siguientes dan un jugo más tánico y áspero, proveniente de las células pegadas a la piel y a las semillas.

El enólogo mezcla estos jugos en las proporciones que estime convenientes. La mezcla se lleva a los **tanques de fermentación**, donde fermenta a una temperatura relativamente baja, de 18°C a 20°C, de 15 a 20 días. Esta fermentación lenta contribuye a conservar los aromas frutales de la variedad de uva que se esté utilizando.

Una vez terminada la fermentación, las **levaduras mueren y precipitan** al fondo del tanque junto con una cantidad importante de residuos sólidos.

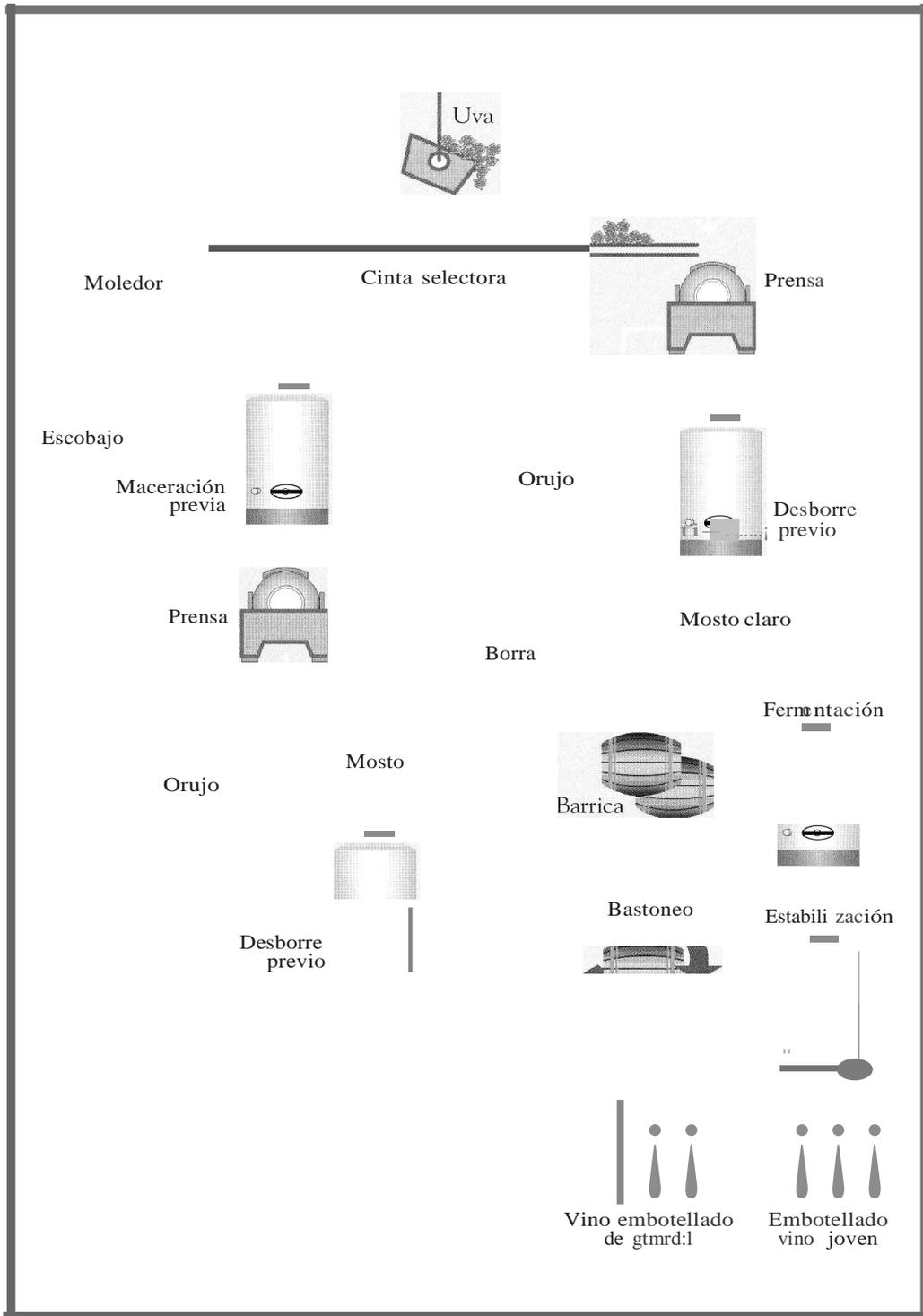
Para dar al vino un aspecto límpido es necesario **descubarlo**, dejando en el tanque los restos sólidos, y **clarificarlo**, lo que se puede hacer de varias maneras. La más artesanal, y más respetuosa de la integridad del vino, es la de **trasiegos continuos** a temperaturas bajas; así, los cuerpos sólidos y algunas **sales minerales tartrificadas** precipitan al fondo de los tanques y se eliminan en los sucesivos trasiegos. Esta operación es complicada, porque hay que tener cuidado de no darle al vino un contacto muy prolongado con el **oxígeno** —su gran enemigo— y costosa, porque supone una gran pérdida de líquido.

Otra manera de clarificar el vino consiste en usar **albúmina de huevo**; el término clarificar proviene de esta práctica. La clara de huevo arrastra los cuerpos sólidos en suspensión y los deposita en el fondo del tanque. Los procesos de clarificación industriales recurren a dos sustancias: primero la **caseína**, que floculiza (forma copos) los elementos sólidos en suspensión, y luego la **bentonita**, una arcilla en polvo que arrastra los copos floculizados hacia el fondo del tanque.

Una práctica agresiva hacia el vino es el **filtrado**, ya sea por **centrifugación** o por **filtros multiplacas de harinas fósiles** y otros elementos filtrantes inertes.

Para elaborar vino blanco a partir de uvas tintas (**blanc de noirs**), el primer paso es prensar las uvas enteras, obviando el estrujado y el despalillado, para no dar tiempo a que los pigmentos de las pieles se solubilizan con el jugo y lo tiñan de rojo. Esta operación es muy delicada.

Una vez obtenido el jugo incoloro se lo fermenta a temperaturas bajas, igual que para los blancos de blancas.



ELABORACIÓN DEL VINO BLANCO

VINIFICACIÓN SUR LIES

La vinificación sur lies o sobre lías es la variante más usada cuando se quiere dotar a los vinos blancos de **aromas de madera**.

El roble es la madera más usada para la crianza de vinos. Los toneles, barricas y barriles de roble de diferentes procedencias conceden **aromas**, fijan los **taninos** y otorgan a los vinos cierta proporción de **oxígeno** que posibilita la formación de **aldehídos**, alcoholes muy aromáticos.

En el caso de muchos vinos tintos, la conjunción con el roble suele dar resultados excelentes. Pero cuando se trata de vinos blancos, el roble puede no ser tan benévolo. Los aromas avainillados de la madera pueden llegar a tapar los delicados aromas frutales, los taninos que proporciona no siempre son bienvenidos y, como el vino blanco no contiene una carga tánica suficiente para darle un buen poder antioxidante, la oxidación causada por el paso por roble puede llegar a ser fatal.

Luego de años de experimentaciones se observó que si el jugo de uvas blancas se **fermentaba dentro de toneles de roble** se producía un intercambio de aromas correcto y se obtenía un producto noble, con buena conjunción entre madera y fruta, taninos dulces y amables y pocos rastros de oxidación.

Para explicar esto se debe tener en cuenta la **presión** que se origina durante la fermentación. Como esta presión impide que el oxígeno penetre por los microporos del tonel y el líquido todavía no tiene un gran contenido alcohólico, la **disolución de los aromas** de la madera no es tan poderosa y la fruta sigue mandando en las notas aromáticas.

Cabe suponer que, una vez terminada la fermentación, al no haber presión y al tener ya el vino la graduación alcohólica normal, también terminan los beneficios descriptos. Pero no es así, porque las **levaduras muertas o lías** actúan como **catalizadoras del oxígeno** que pueda penetrar e impiden que el vino se oxide, a la vez que le confieren notas aromáticas que recuerdan a la manteca fresca y redondean su paso por boca.

Esta acción de las lías se ve favorecida cuando se practican los **bastoneos**, o sea, el removido de las lías mediante movimientos de las barricas similares a los de un bolillero.

Después de la crianza el vino se trasiega, **decantando** las levaduras muertas y toda sustancia sólida precipitada.

VINIFICACIÓN DE ROSADOS

Los vinos rosados no se obtienen por mezcla de uvas blancas y tintas ni por vinificación de uvas rosadas. Aunque no hay ley que prohíba ninguna de esas prácticas, se ha generalizado el uso de uvas tintas con una breve maceración con sus pieles.

El enólogo ajusta el tiempo de maceración de acuerdo con la intensidad de color que desea dar al vino. Por lo general ese tiempo no excede las 18 horas, y por el color que se logra sería más apropiado hablar de vinos claretes que de rosados.

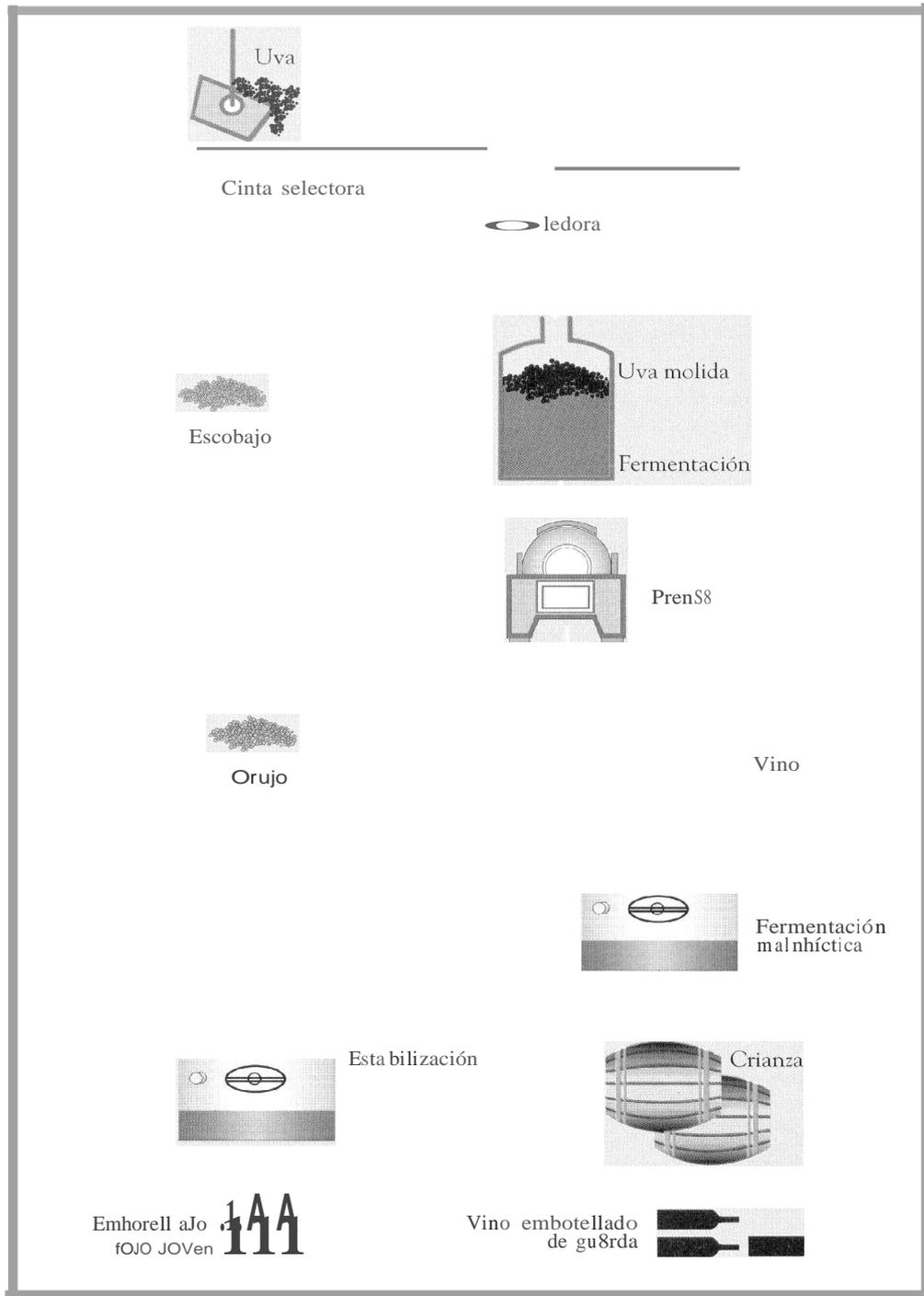
En la región francesa del **Beaujolais**, situada al sur de la Borgoña, se obtiene un vino muy característico, producto de un tipo de fermentación muy particular, aunque para nada novedosa: la fermentación carbónica o **maceración carbónica**.

Este proceso, que se aplica desde hace mucho tiempo, consiste en la **fermentación intracelular** de la uva en un medio reductivo. La carga de uva entera se lleva a un tanque de fermentación que se inunda de **gas carbónico (CO₂)**; la falta de oxígeno hace que en el interior de las uvas se cumpla una fermentación de **tipo enzimático**.

Las células internas fermentan y llenan el grano de una pequeña porción de alcohol etílico y burbujas de gas carbónico, que rompen las pieles por presión y dejan las levaduras en contacto con los azúcares de la pulpa. Entonces el mosto-vino se prensa para su fermentación en virgen (sin las pieles) y, por lo tanto, el vino resultante es de un color rosáceo muy vivo y fresco.

La maceración carbónica da al vino notas frutales muy particulares, además de una sensación láctica en su paso por boca. Estos vinos **deben consumirse de inmediato** luego de su acabado, porque a los pocos meses pierden su frescor característico.

VINIFICACIÓN DE TINTOS



ELABORACIÓN DEL VINO TINTO

Los procesos de vinificación de vinos tintos pueden ser variados. Las nuevas tecnologías han aportado una automatización que deja al enólogo en libertad para elegir sistemas de elaboración que den productos diferentes incluso a partir de una misma variedad de uvas.

La gran diferencia entre la vinificación de vinos tintos y las demás es que la fermentación se produce en forma simultánea con la maceración de la masa de uvas estrujadas, lo que da por resultado el color rojo violáceo de los vinos tintos jóvenes. Por lo tanto, el esquema de producción es el siguiente: **despalillado, estrujado, corrección del mosto, fermentación y descube**.

Es importante, en comparación con la vinificación de blancos, la diferencia de temperatura durante la fermentación, que se efectúa en dos etapas. La primera etapa se conoce como **fermentación tumultuosa**, por la gran actividad que desarrollan las levaduras cuando metabolizan los azúcares a temperaturas superiores a los 20°C.

Por la fuerza que ejerce la cantidad de anhídrido carbónico que se desprende, los hollejos se elevan y forman en la parte superior del mosto una masa de pieles y pulpa llamada **sombrero**. Esta masa, que es la principal proveedora de taninos y pigmentos para el futuro vino, es muy susceptible de oxidaciones; para evitarlas se procede al **remontaje**, que consiste en bombear líquido de la parte inferior del tanque a fin de depositarlo sobre el sombrero y lograr así un teñido uniforme del mosto. De la cantidad de remontajes que se efectúen durante la fermentación tumultuosa dependen el color y la estructura del vino. Este tipo de fermentación dura aproximadamente 8-9 días y produce el 80-90% del alcohol.

Después comienza, ya sea natural o artificialmente, otro tipo de fermentación, más tranquila, que produce el resto del alcohol y, lo más importante, transforma el **ácido málico** presente en las uvas en **ácido láctico**, por intervención de bacterias particulares. Se denomina **fermentación maloláctica**.

Este tipo de fermentación no favorece a los vinos blancos, a los que el ácido málico dota de frescor y vivacidad. Pero resulta beneficiosa en los vinos tintos, pues el ácido láctico les confiere suavidad, untuosidad y armonía.

Finalizada la transformación de los azúcares en alcohol y del ácido málico en láctico, **las partículas sólidas comienzan a precipitar**. Una vez que las levaduras muertas, las pieles y los restos sólidos se depositan en el fondo del tanque se procede al **descube**: se vacía el tanque por una válvula que se encuentra a cierta altura del fondo, para no extraer esos sólidos, y se obtiene un **vino casi límpido**. La masa que queda en el fondo se prensa y da vinos duros y ásperos, debido a su gran carga tánica. Luego esa masa sólida, llamada **orujo**, se destina a la obtención de alcoholes industriales mediante la destilación.

VINIFICACIÓN DE ESPUMOSOS

Champagne, cava, spumante, sekt son los nombres que identifican a los vinos espumosos de diferentes países europeos (Francia, España, Italia y Alemania respectivamente). Sin duda el más famoso de ellos es el champagne, denominación que corresponde a la región donde se elaboró por primera vez este tipo de producto.

El **método artesanal** que hace posible que el vino desprenda burbujas se conoce como **champenoise** en Francia y **tradicional** en España. Como señalamos al hablar de vinificación, durante la fermentación se producen mayoritariamente alcohol y gas carbónico. El método artesanal aprovecha esta reacción y retiene el gas para que se disuelva en el vino.

El vino destinado a la elaboración de espumosos se llama vino base y debe tener ciertas características, como una **baja graduación alcohólica** y una **buena acidez**. Por lo general es blanco, aunque en Francia se utilizan los **blanc de noir**, producidos a partir de uvas **Pinot Noir y Pinot Meunier**.

Este vino se envasa en botellas especialmente diseñadas para soportar presiones de alrededor de **6 atmósferas**. Durante el embotellado se añade el **licor de tiraje o tirage**, que es una solución de vino, azúcares y levaduras. Las botellas se cierran con una **tapa corona**, como las de cerveza, y pasan a estiba.

Dentro de las botellas comienza la fermentación de los azúcares por parte de las levaduras. Esta fermentación produce **alcohol (alrededor de 1°)** y **gas (alrededor de 20 gramos de CO₂)**. Como el gas no puede escapar, se disuelve en el vino, dotándolo así de efervescencia.

Terminada la fermentación, las levaduras mueren, igual que en las vinificaciones comunes, y precipitan, formando un **poso de lías** en la panza de la botella; a partir de este momento el vino ya es burbujeante.

Durante la crianza de los espumosos **las lías**, que otorgan al vino aromas de manteca fresca y también viscosidad, **permanecen dentro de la botella**. Después se desalojan, mediante un proceso muy delicado que comprende dos etapas.

En la primera etapa las botellas se insertan en posición horizontal en los **pupitres** y se dejan reposar durante unos días para que las lías se asienten. Entonces se inicia la etapa del **removido o remoige**. Cada día se imprime a las botellas un movimiento circular brusco o golpe para despegar las lías, se las gira 1/8 o ¼ de

vuelta y se las va inclinando hacia la punta. En aproximadamente dos meses las botellas quedan en posición invertida y con las lías depositadas en el cuello, justo pegadas a la tapa corona.

La segunda etapa se llama **degüello** o **dégorgement**. El cuello de las botellas se sumerge en un medio congelante, para solidificar las lías, que son expulsadas cuando se procede al destape.

Durante el destape hay una pequeña pérdida de líquido, que se rectifica completando el contenido de las botellas con **licor de expedición o dosage**. Este licor está constituido por **vino base y una proporción variable de azúcar**; ocasionalmente alguna bodega francesa le incorpora cognac y/o vinos añejos. El azúcar también sirve, en ocasiones, para disimular imperfecciones organolépticas.

La cantidad de azúcar que contiene el Licor de Expedición que se añade durante el rellenado de las botellas determina la clasificación del espumoso:

Nature: Rellenado con el mismo producto que hay en la botella, procedente de otra.

Brut Zero, Extra Brut, Brut de Bruts, Brut Royal, etc.: Mínima concentración de azúcar.

Brut: Concentraciones del orden de los 0 a 15 gramos de azúcar por litro.

Extra Sec: (no se produce en la actualidad) Entre 12 y 20 gramos por litro.

Sec: de 17 a 35 gramos por litro

Demi-Sec: De 33 a 50 gramos por litro.

Doux o Dulce: Más de 50 gramos por litro (tampoco se produce en la actualidad).

(Nota: esta información pertenece a la regulación de la DOC Champagne.)

Una vez rellenadas las botellas se procede a su **encorchado**. Los corchos para espumosos están formado por **tres piezas**: la superior, que es de corcho **aglomerado** resistente a posibles roturas por parte del bozal, y **dos discos de corcho natural**, que garantizan **estanqueidad** e impiden pérdidas de presión. El bozal anclado al anillo del cuello evita aperturas accidentales.

Los vinos espumosos son muy sutiles y delicados. Se recomienda su pronta degustación.

CRIANZA DE LOS VINOS

Las distintas cualidades organolépticas de los vinos evolucionan de modo diferente con el paso del tiempo; por eso hay vinos que resultan favorecidos y otros que no.

El vino posee sus propios agentes **conservantes**: alcohol, taninos y ácidos. El **alcohol** garantiza un envejecimiento libre de alteraciones bacterianas; como se evapora con facilidad, causa considerables pérdidas de graduación, a las que es costumbre dar el poético nombre de "impuesto de los ángeles". Los **taninos**, con su poder antioxidante, permiten un paso prolongado por las barricas de roble. Los **ácidos** estabilizan los polifenoles colorantes.

Hay dos etapas bien diferenciadas en la crianza de los vinos. Durante la primera, o **crianza oxidativa**, el vino descansa en barricas de roble. La segunda, o **crianza reductiva**, se lleva a cabo una vez embotellado el vino tras su paso por madera.

CRIANZA OXIDATIVA

El vino es muy susceptible a las oxidaciones, a tal punto que, si se lo somete a una aireación prolongada, las **bacterias acéticas** desdoblán el alcohol en ácido acético y agua; así se produce una **acetificación** del vino y se obtiene vinagre.

La **oxidación** que se registra durante la estadía del vino en barricas de roble es, digamos, benigna. La pequeña cantidad de oxígeno que penetra a través de los microporos de la madera produce en algunos componentes del vino transformaciones que realzan ciertas características aromáticas, apagan otras y crean algunas nuevas; estos nuevos aromas se denominan **aromas terciarios**.

La oxidación de los diferentes alcoholes que componen el vino da como resultado la formación de **aldehídos**, sustancias que intervienen en los aromas. También se forman **ésteres**, combinaciones de algunos ácidos orgánicos con el alcohol, que tienen gran importancia para los aromas. Esto hace que la crianza en barricas sea realmente beneficiosa en cuanto a la complejidad aromática de algunos vinos.

El **tiempo** de permanencia del vino en las barricas es muy **relativo**. Depende de las características del vino, del tamaño y antigüedad de los recipientes, del tipo de roble con el que se hayan construido y de las condiciones de la bodega de guarda.

Una vez transcurrido el tiempo que determina se enólogo se procede al **embotellamiento**. Esta operación es muy delicada y se realiza en forma automática bajo una atmósfera de gas inerte (**nitrógeno**), para que el vino no tome contacto con el oxígeno. Las botellas se revisan minuciosamente, se sopletean con nitrógeno antes y después de llenarlas con vino y se encorchan.

Luego el vino pasa a **estiba**, es decir, se almacena en las cavas de la bodega para que descanse. Durante ese tiempo se da la crianza reductiva.

CRIANZA REDUCTIVA

Se llama así porque el vino en la botella **no tiene contacto con el oxígeno**. No obstante, **continúa transformándose** y, aunque todavía no se han profundizado los estudios acerca de estas transformaciones, podríamos decir que **sigue oxidándose**.

Los elementos que no habían tenido tiempo de oxidarse durante el paso por madera comienzan a tomar oxígeno de los que ya se habían oxidado en los toneles. Así se produce un equiparamiento del óxido entre todos los elementos; los aromas vuelven a modificarse y el vino se redondea, se **armoniza**.

Si un vino criado en roble se bebiera recién embotellado, se notaría una **gran astringencia** en boca y los aromas de la madera estarían en primer plano, **ocultando los aromas propios del vino**. La crianza reductiva es necesaria para que estas sensaciones un tanto agresivas se moderen y conjuguen con otros elementos y se pueda apreciar el **bouquet** de los vinos.

VINOS DE GUARDA

El vino es un elemento **vivo**: tiene un nacimiento, un crecimiento, una época de madurez y un tiempo durante el cual decae hasta su muerte. La duración de la vida de cada vino depende de varios factores.

Los vinos **blancos**, por su escasa cantidad de taninos, no tienen gran poder de conservación, excepto los que se obtienen por el método de fermentación sur lies, que envejecen mejor gracias a los taninos que les aporta la madera.

El tiempo límite para almacenar vinos blancos sin paso por madera es de **2 años**; después la acidez desaparece gradualmente y deja un vino plano, sin vida. Los blancos con madera pueden conservarse de **2 a 3 años**, pero no hay que confiar demasiado, porque muchos aspectos de su constitución se modifican con el tiempo. La intensificación del color amarillo suele ser consecuencia del aumento de los pigmentos llamados flavonas, y por lo general no significa que el vino esté oxidado.

Los vinos **tintos**, en su mayoría, se pueden conservar de **2 a 3 años**. Para que éste tiempo sea mayor es preciso que el vino tenga una buena carga tánica, color profundo y buena acidez; estos tres factores son esenciales para la conservación de los vinos.

La mejor manera de saber si un vino ha llegado al momento óptimo para su consumo es mediante catas periódicas. Si se abre una botella cada seis meses se podrá observar la evolución del vino y determinar el mejor momento para servirlo.

BODEGA

El ideal de una bodega es que esté excavada en la piedra, o abovedada mediante obra de albañilería con cal y arena, y tenga orientación sur. En las casas de todas las zonas vinícolas de Europa hay bodegas de este tipo. Las condiciones esenciales de una buena bodega son, en primer lugar, **temperatura constante, oscuridad, buena aireación y ambiente no demasiado seco ni demasiado húmedo**. El porqué de estas condiciones es el siguiente.

Temperatura: El vino envejece más rápido a temperaturas altas que a temperaturas bajas. La máxima y la mínima recomendables son, respectivamente, de **20°C** y **11°C**. Dentro de este margen se debe procurar que la temperatura sea lo más constante posible, dado que las **fluctuaciones son perjudiciales** para el vino; uno de los sistemas más usados es un pequeño acondicionador de aire dentro de la bodega.

Oscuridad: La luz solar y los rayos ultravioletas resultan tan malos para el vino como el calor excesivo, pero son problemas fáciles de evitar. Muchos vinos están protegidos, además, por botellas de vidrio coloreado y grandes etiquetas.

Humedad: Aunque los productores europeos prefieren, por lo general, mantener un grado de humedad bastante alto en sus bodegas, con paredes frías y cubiertas de moho, existen controversias sobre el papel de la humedad, y hay quienes sostienen que no se debe exagerar. No obstante, si se instala un acondicionador de aire hay que controlar que no seque el ambiente, pues **la falta de humedad provoca oxidación por disminución de la presión atmosférica**; cuando la presión es menor afuera que adentro de la botella, parte del agua que contiene el vino se evapora a través del corcho y deja espacio para que se mueva el aire en el interior. El porcentaje de humedad aconsejable oscila entre el **60** y el **70%**.

Otros requisitos para el correcto almacenamiento del vino son la **quietud** y la posición **horizontal** de las botellas.

Quietud: El vino no soporta bien el movimiento ni la vibración. Si se lo transporta desde la zona de producción hasta los centros de consumo, ya sea en camión, tren, avión u otro medio, al llegar a destino debe dár-

sele un reposo de un par de semanas para que se amalgame nuevamente y, si tiene sedimentos, lograr que se depositen en el fondo de la botella.

Horizontalidad: Las botellas deben apoyarse sobre sus costados para mantener el vino en contacto con el corcho, a fin de evitar que éste se seque y permita la entrada de aire en el interior de la botella. La manera más sencilla de almacenar las botellas en posición horizontal es con simples estanterías.

SERVICIO DEL VINO

La producción del vino es una tarea lenta, difícil y delicada, que merece respeto a la hora de destapar la botella.

En gastronomía, el encargado de llevar a cabo el servicio del vino es el **sommelier** o **sumiller**. Esta persona debe **elegir** los vinos que se guardarán en bodega, **estimar los tiempos** de guarda de cada uno, **asesorar al chef** sobre los vinos adecuados para utilizar en la cocina, **confeccionar la carta** de vinos —de acuerdo con el tipo de cocina que el chef esté implementando y los vinos que se encuentren en óptimas condiciones de consumo—, **guiar al cliente** en la elección de los vinos que armonicen con los platos y, por último, **servir el vino** a la temperatura correcta, en las copas que correspondan y con el arte que se merece.

VINO Y GASTRONOMÍA

EL VINO EN LA COCINA

Cuando el vino aparece como ingrediente de una receta culinaria no es habitual que se especifique cuál debe emplearse, y hay quienes cometen el error de utilizar vinos tipo selección, con muy poca esencia.

Es importante tener en cuenta que los aromas serán arrastrados por el alcohol que se evaporará durante la cocción. Por lo tanto, conviene que la elección del vino para cocinar no esté basada en los aromas, sino en lo que va a quedar luego de su cocción.

Por lo general hay tres componentes que permanecen e incluso se concentran: los ácidos, los azúcares residuales y el extracto seco. Estos componentes pueden detectarse mediante técnicas de degustación adecuadas.

Cabe aclarar que, aunque la acidez volátil desaparece, esto no significa que podamos aprovechar un vino picado para cocinar, puesto que tales vinos han cambiado su composición debido a la fermentación acética.

También desaparece la astringencia de los taninos propios del vino, pero no la de los taninos aportados por la madera. No vale la pena, pues, usar en la cocina grandes —y costosos— vinos de crianza oxidativa.

A continuación analizaremos algunos varietales desde el punto de vista culinario.

Cabernet Sauvignon: Vinos con buena concentración de extracto seco, aunque a veces presentan una acidez importante.

Malbec: Los productos con largos tiempos de maceración presentan valores de extracto seco que los hacen perfectos para la cocción.

Syrah: Uno de los grandes vinos en la cocina. Su profundidad de color indica gran intensidad sávida aun luego de cocciones prolongadas.

Pinot Noir: La cepa que se cultiva en nuestro país no es tan apta para usos culinarios como la borgoñona. Se aconseja prescindir de estos vinos locales.

Merlot: Posee características parecidas a las del Cabernet y es preferible por su menor acidez.

Chardonnay: Un gran vino para la cocina, sobre todo si tiene una buena cantidad de alcohol (12,5° o más).

Sauvignon Blanc: Es muy ácido y conviene evitarlo.

Semillón: Productos muy nobles, recomendables por su escasa acidez.

Espumosos: Su uso en la cocina no tiene razón de ser, puesto que el anhídrido carbónico desaparece y deja vinos marcadamente ácidos, que rompen el equilibrio gustativos de las preparaciones. Es preferible utilizar un buen blanco.

Oporto: Un gran vino, siempre que sea legítimo. Hay que tener cuidado con la cantidad.

EL VINO Y LAS COMIDAS

Encontrar la armonía perfecta entre vinos y comidas es la meta de todo gourmet. Aunque se trate de una cuestión eminentemente subjetiva, si queremos sugerir un vino para acompañar determinada comida tenemos que regirnos por una regla muy simple: **el vino debe preparar los sentidos para que las sensaciones que produzcan las preparaciones culinarias se desarrollen en su plenitud.**

Para cumplir la función de despejar las papilas gustativas y la mucosa bucal a fin de poder apreciar los sabores de la comida, el vino se vale de tres de sus componentes: el ácido, el alcohol y los taninos. La elección

de uno u otro componente como “desengrasante” dependerá del tenor graso de las preparaciones, que conviene ordenar de menor a mayor.

Los platos ligeros, que no cansan las papilas, resultan indicados para el comienzo de un menú. Es bueno acompañarlos con vinos blancos, ligeros y con una punta de acidez que dejará la mucosa bucal libre de las pequeñas cantidades de grasas que contengan esos platos.

Si se continúa con platos que poseen un tenor graso mayor pero no llegan a ser fuertes, es aconsejable aumentar la graduación alcohólica del vino, dado que un incremento de la acidez haría peligrar el balance gustativo.

Cuando se sirven platos succulentos, con un tenor graso elevado, se impone recurrir a los potentes desengrasantes que son los taninos para despejar la mucosa y poder disfrutar a cada bocado de las sensaciones que proporcione la comida.

Los dulces, por su parte, tienden a congestionar las papilas gustativas y dejan poco margen para otras sensaciones, por eso se saborean al final. Los vinos que los acompañen deben de ser dulces y en lo posible generosos; otros vinos darían sensación de austeros.

Es un error elegir vinos complejos, con largo añejamiento, para acompañar preparaciones muy elaboradas; en estos casos se entabla una lucha de sensaciones que no deja un saldo positivo. Para disfrutar de ambos placeres sin que uno distorsione al otro, lo acertado es acompañar las preparaciones culinarias espléndidas con vinos simples, correctos y que cumplan su función, y para los grandes vinos, complejos e intensos, platos sencillos y básicos.

DEGUSTACIÓN Y CATA

La cata, también llamada examen organoléptico o análisis sensorial, es la apreciación de las cualidades de un vino a través de la vista, el olfato, el gusto y el tacto.

Es el método más autorizado para formular un juicio sobre la calidad de un vino. El análisis químico puede complementarla, pero no sustituirla, pues el trabajo del laboratorio, por escrupuloso que sea, no alcanza para distinguir un vino excepcional de uno corriente.

En los países de tradición vitivinícola, la cata es ejercida por profesionales del vino (comerciantes, productores, enólogos) que se han entrenado, mediante la repetición de ejercicios, hasta alcanzar gran experiencia. El catador se forma a fuerza de degustar después de haber adquirido los conocimientos básicos. Para que la degustación se convierta en cata se requiere un esfuerzo de atención e indagación de las impresiones.

La degustación puede realizarse por mero placer. La cata, en cambio, tiene un objetivo específico, ya sea determinar el tipo de un vino, evaluar su calidad, estimar su valor comercial, reconocer su origen, seguir su desarrollo, verificar el efecto de un tratamiento, mantener su uniformidad por selección o mezcla, comparar varios vinos o clasificarlos.

La cata profesional con fines técnicos es más detallada, tanto en el análisis como en las conclusiones, que la degustación comercial. Procura, fundamentalmente, definir el sabor de un vino, descomponerlo en sabores simples, señalar la relación entre sabores y componentes, estudiar las condiciones de vinificación y conservación y resguardar su crianza y envejecimiento.

Esta cata analítica comprende cuatro fases: la observación por medio de los sentidos, la descripción de las percepciones, la relación de las percepciones con la composición del vino sobre la base de normas conocidas y la valoración justificada. Lo que ofrece mayor dificultad es la descripción escueta de las sensaciones y la posterior fundamentación del juicio. El catador debe saber expresar sus impresiones en términos claros y ser capaz de formular una opinión.

COMPLEJIDAD DEL SABOR DEL VINO

Cuando se pretende describir y explicar el sabor de un vino, la primera idea que surge es la de complejidad y diversidad. En efecto, entre todos los productos que el hombre consume, el vino es el que ofrece mayor multiplicidad en cuanto a sabor.

El analista puede registrar en el vino por lo menos trescientos componentes, y muchos más si aplica métodos afinados para un estudio profundo. Los de mayor importancia cualitativa, que condicionan el gusto y el olor, son los menos conocidos. Se identifican los elementos que constituyen el cuerpo del vino, pero los que conforman su esencia, los que le dan características propias y definen su particularidad, aparecen como huidizos e inciertos.

Las diferencias de cepajes, clima, grado de maduración de las uvas y técnicas de vinificación y conservación dan lugar a una extraordinaria variedad de vinos, que en muchos casos apenas tienen características comunes. A cada uno de ellos corresponden distintas normas de calidad; para cada uno existe una escala de valores. Un vino espumoso, uno generoso, uno de mesa y uno dulce natural no se saborean según los mismos

parámetros ni se juzgan de acuerdo con las mismas normas. Una de las mayores dificultades de la cata es, precisamente, evaluar correctamente los vinos dentro de cada categoría.

EQUILIBRIO

El olor y el gusto de un vino dependen de su composición química. Cada uno de sus componentes comunica al conjunto un sabor y un olor propios, que se superponen o se compenetran con los demás. En consecuencia, el atractivo de un vino está ligado, más que a una sustancia, a la relación armoniosa entre las muchas que lo constituyen.

Las cualidades organolépticas de un vino pueden ser consideradas como el resultado de una serie de equilibrios entre las sustancias aromáticas y los elementos sápidos, en particular entre los gustos dulces, que se consideran agradables, y los ácidos y amargos, poco atractivos en sí mismos. La calidad de un vino depende de la armonía entre estos sabores; ninguno de ellos debe dominar a los otros.

Esto es importante para los vinos con azúcares reductores, pues el alcohol refuerza el gusto dulce del azúcar; una solución de sacarosa adquiere un sabor más dulce si se alcoholiza ligeramente. Y lo es aun más para los vinos sanos, cuyo primer componente de sabor dulce es el alcohol; una solución de alcohol de 34 gramos por litro (4º) tiene un sabor tan dulce como una solución de glucosa de 20 gramos por litro. Como los gustos dulces y ácidos se enmascaran mutuamente, la adición de azúcar disminuye el sabor ácido, e incluso el amargo. Así como un jugo de limón o una bebida amarga se endulzan para que resulten agradables, también en los vinos el gusto de las sustancias azucaradas debe equilibrar los sabores de las sustancias ácidas y amargas.

SENTIDOS QUE PARTICIPAN EN LA CATA

LA VISTA

Es el sentido que interviene en primer término. Nos informa sobre la limpidez y el color del vino, su intensidad y matiz, que algunos llaman capa. Basta con ver un vino para saber si es rubí, granate, violáceo. La primera impresión, casi siempre instintiva, influye bastante sobre las siguientes. Es inevitable que el catador se predisponga en contra de un vino turbio o de color anormal, o que prejuzgue su cuerpo y su fuerza por su intensidad colorante. La tonalidad suele guardar relación con la edad del vino; en los blancos, el color oscuro delata oxidación. Saborear sin ver lo que se bebe extrema la dificultad de un juicio; en estos casos, no siempre se logra distinguir los blancos secos de los rosados y de los tintos, sobre todo si éstos últimos son poco tánicos. La cata a ciegas es un ejercicio muy instructivo.

EL OLFATO

Se localiza en la parte superior de las fosas nasales y tiene dos vías de acceso: la nasal directa, por inspiración por la nariz, y la retranasal, desde la cavidad bucal. El movimiento de tragar suele producir una ligera sobrepresión interna que acentúa las sensaciones olfativas.

Tales sensaciones no son fijas ni duraderas. En los cuatro o cinco segundos que dura una inspiración lenta se registra un aumento progresivo de la sensación, seguido por una disminución gradual y una desaparición. Esta discontinuidad dificulta las comparaciones olfativas y exige una técnica más segura por parte del catador.

Siempre se debe oler profundamente el vino antes de llevárselo a la boca, sin olvidar que al agitarlo se favorece la liberación de aromas. Ciertos vinos casi pueden ser juzgados con sólo olerlos.

EL GUSTO

Las células sensibles al gusto se encuentran en las papilas, pequeñas prominencias repartidas en forma irregular sobre la lengua. Las otras partes de la boca no tienen papilas.

La lengua está constantemente humedecida por la saliva, secreción de varias glándulas que desembocan en distintos puntos de la cavidad bucal. La saliva juega un papel importante tanto en la cata como en la percepción de los sabores de la comida.

Distintos grupos de papilas detectan cuatro gustos elementales: dulce, ácido, salado y amargo. Determinar los umbrales de percepción de cada uno de ellos es un ejercicio muy recomendable para los catadores; se les hace probar soluciones puras con dosis decrecientes de sustancias dulces, ácidas, saladas o amargas y se anotan los mínimos que cada catador logra advertir. Así se comprueba que la sensibilidad al gusto dulce y al ácido es muy variable; hay catadores capaces de percibir hasta 0,5 gramos de sacarosa por litro y hasta menos de 0,1 gramos de ácido tartárico, mientras que otros ni siquiera registran 5 gramos de azúcar o 0,3 gramos de ácido tartárico. La facultad para detectar el gusto amargo es aun más variable.

El vino posee los cuatro: dulce, proporcionado por el alcohol y, eventualmente, los azúcares; ácido, aportado por los ácidos orgánicos libres; salado, procedente de los ácidos salificados, y amargo, de los compuestos fenólicos llamados comúnmente taninos. No se perciben al mismo tiempo, sino en forma sucesiva, y el cataador debe estar muy atento a esta modificación paulatina de las sensaciones.

En la secuencia de sensaciones gustativas se distinguen tres etapas: el ataque o gusto instantáneo, que se advierte en los primeros segundos; la evolución o variación continua de las sensaciones; y el final, sabor de boca o regusto, que se percibe precisamente al final de la cata y llena la boca incluso después de ser bebido o arrojado el vino. Luego sobreviene el dejo o gustillo, una sensación posterior diferente y no siempre grata. Esta secuencia obedece al hecho de que los gustos elementales son detectados por papilas que se ubican en distintas zonas de la lengua: dulce en la punta, salado en los bordes, ácido en los costados y amargo en la parte posterior.

De los gustos elementales, el dulce es el único agradable; los otros sólo se toleran si se compensan con él. Por eso, en la degustación de un vino, la impresión (los dos o tres primeros segundos) es siempre agradable; es una sensación melosa, dulzona, debida, sobre todo, al alcohol. Poco a poco, los otros gustos van enmascarando el dulce. Al cabo de ocho o diez segundos predominan el ácido o el amargo y aparece el dejo o gustillo, menos placentero. Sólo los grandes vinos mantienen hasta el final su exquisito sabor.

Las sensaciones que se perciben cuando el vino está en la boca no corresponden exclusivamente al gusto propiamente dicho. También participa el olfato, que por vía retronasal permite percibir el aroma gustativo o aroma de boca, e incluso interviene el tacto. Cuando hablamos del gusto de un alimento casi siempre lo hacemos en función de sensaciones olfativas. Los especialistas franceses llaman *flaveur* —término poco empleado en la cata de vinos— a la suma de sensaciones que provienen del gusto y del olfato.

EL TACTO

Permite conocer la temperatura, consistencia, viscosidad, untuosidad y cuerpo de un vino. Determinados gustos son también reacciones táctiles de las mucosas; por ejemplo, el calor y la causticidad del alcohol (debidos a su condición liposoluble y a su efecto deshidratante) y la astringencia de los taninos (debida al curtiemiento de la mucosa y a la coagulación de la saliva).

RECOMENDACIONES PARA LA CATA

Dado que la información que suministran las etiquetas de los vinos es escasa, las técnicas de degustación y análisis de los vinos cobran gran importancia en la gastronomía. Si a los gustos básicos agregamos las sensaciones táctiles, los colores (que son a los vinos como las arrugas a los humanos) y los aromas (que en muchos casos revelan las variedades empleadas), podremos efectuar un análisis descriptivo que servirá de base para la posterior clasificación de los vinos.

Para lograr una valoración fidedigna debemos respetar ciertas costumbres:

- a) No fumar. El tabaquismo reduce la capacidad olfativa, pues causa daños en las terminaciones nerviosas de la nariz, y provoca serias distorsiones de sabor.
- b) Buena predisposición. Tratar de degustar vinos cuando uno está de mal humor es un error, ya que altera los resultados.
- c) Ambiente tranquilo y relajado, para una mejor percepción de las sensaciones.
- d) Concentración. No dejarse influenciar por las valoraciones de los demás.

REGIONES:

Condiciones favorables para el desarrollo de la vid:

La planta de la vid es una planta “todo terreno”, o sea que se adapta a cualquier clima y suelo, pero las mejores condiciones para el desarrollo de esta planta, con el fin de obtener mejores vinos finos son:

- Clima cálido-seco-semidesértico
- Abundantes días de calor principalmente durante el verano.
- Marcada amplitud térmica, o sea aumento de temperatura durante el día y disminución durante la noche, determinada ésta por la altitud entre 400 y 1200 metros o más sobre el nivel del mar, muy conveniente para su reposo vegetativo.
- Baja humedad relativa ambiental.
- Invierno seco – templado con temperaturas bajo cero.
- Régimen de lluvias no mayor a 600 mm. anuales.
- Suelos arenosos – arcillosos, sueltos y profundos, permeables.

ARGENTINA



Las 8 zonas vitivinícolas argentinas:

La producción de vinos en Argentina se desarrolla en una franja a los pies de la cordillera de Los Andes, que se extiende desde los 22ª hasta los 42ª de latitud sur. A través de más de 2400 Km. , diversos microclimas dan lugar a un importante número de regiones vitivinícolas, cada una con sus particularidades de clima y suelo.

En líneas generales, todos los viñedos argentinos están ubicados en zonas secas, con bajo régimen de lluvias y una humedad muy escasa. Los suelos son profundos, sueltos y permeables, pobres en materia orgánica. Todo esto se traduce en un ecosistema ideal para el cultivo de la vid, donde las enfermedades parasitarias y los hongos que atacan a las plantas tienen muy poca incidencia en la calidad de la materia prima.

Dado que todas estas regiones se caracterizan por su aridez, es necesario el riego de los cultivos. Para ello se recurre a las aguas del deshielo de las altas cumbres andinas, que llegan a los valles y las llanuras en forma de ríos, tanto subterráneos como de superficie. Otros dos factores marcan de manera determinante a los viñedos argentinos: la abundancia de sol, y la altitud sobre el nivel del mar. Lo primero permite una excelente maduración de las uvas, que llegan sin dificultades a su plenitud de aromas, sabores, color y taninos. La altura, por su parte, hace que exista una importante amplitud térmica. Casi todas las zonas de cultivo, se encuentran entre los 400 y los 1200 metros sobre el nivel del mar, por lo que gozan de días soleados y cálidos, con noches frescas. Buen sol, clima seco, temperaturas moderadas, aguas purísimas de la cordillera, todo parece conjugarse para que en Argentina se produzcan vinos de la más alta calidad. De toda esta amplia franja, se destacan 8 grandes regiones:

1. Valles Calchaquíes – Salta:

A 250 kms. al sur de la Ciudad de Salta, Capital de la provincia del mismo nombre, se encuentra la región de los Valles Calchaquíes. Con epicentro en la ciudad de Cafayate, esta zona posee un microclima muy especial, dado por su posición geográfica (un valle entre varios cordones montañosos) y su altura sobre el nivel del mar, que oscila los 1700mts.. La ausencia total de cualquier tipo de contaminación brinda al cielo una claridad asombrosa, sumada a los más de 300 días de sol al año, con que cuenta la región. La variedad de uva más típica del lugar, es sin duda el Torrontés, con el que se elaboran excelentes vinos Varietales. En los tintos, el Cabernet Sauvignon, logra una notable concentración de color y taninos. Son destacables, también, el Malbec y el Chardonnay.

2. Valles de Famatina – La Rioja:

En la zona central de la provincia de La Rioja, se encuentra otro valle irrigado entre dos cordones montañosos, algo bastante común en la geografía precordillerana argentina. La Sierra de Velasco, al Este y la Sierra de Famatina, al Oeste, son sus límites naturales. A 935mts. Sobre el nivel del mar, con escasas lluvias y suelos aluvionales profundos, los distritos que componen esta región cuentan con varios miles de hectáreas de viñedos. El Torrontés, adquiere aquí una interesante faceta, diferente del Torrontés de Salta, con aromas y sabores más directos y rústicos. La Bonarda es la variedad tinta más cultivada, con la que se obtienen vinos de color intenso y sabor simple, para consumo rápido.

3. Valle de Tulum – San Juan:

Al Sur de la provincia de San Juan, rodeado de la ciudad Capital, se encuentra una de las regiones más importantes, en volumen de producción, de la vitivinicultura argentina. Un clima seco y templado, con una altitud de 600 mts. Sobre el nivel del mar, sirve de marco ecológico, para la elaboración de gran cantidad de vinos de los más variados tipos: de mesa, Varietales, licorosos, y espumantes. San Juan, es una provincia productora de vinos por excelencia, aunque tradicionalmente su especialidad es la de vinos de consumo corriente. No obstante, la tecnificación ha logrado que muchos productores estén obteniendo productos de mayor jerarquía, en el campo de los vinos finos. La provin-

cia también cuenta con otra microzona ubicada al Oeste del Valle de Tulum, llamada El Pedernal, donde una altitud de más de 1200 mts. Y un clima especial, dan lugar al cultivo de las variedades de uvas más finas, especialmente, Merlot.

4. Norte y Este Mendocinos – Mendoza:

Los departamentos que rodean a la ciudad de Mendoza por el norte y el este componen la región más importante de la producción vitivinícola argentina, en términos de volumen. La superficie de viñedos supera las 80.000 has. además de su importancia agrícola, también en el norte y este mendocinos se agrupa la mayor cantidad de establecimientos productores del país, un hecho histórico debido a su ventajosa situación geográfica, cercana a la de la provincia y con muchas vías de acceso y comunicación. Diversas variedades de uvas se desarrollan en la zona, pero adquieren especial importancia el Chenin, de buena tipicidad y correcta acidez, y el Shyrah, que merced al empeño de los productores de la región está dando vinos de gran capacidad de guarda.

5. Zona Alta de Río Mendoza – Mendoza:

Llamada “Primera zona” de los vinos argentinos, esta región hace honor a su fama de productora de los mejores vinos finos del País. En los diferentes distritos de los departamentos de Maipú y Luján de Cuyo están ubicados viñedos y Bodegas que conjugan una larga tradición vitivinícola, con tecnología de elaboración y cultivo de última generación. Desde el punto de vista ecológico, la zona Alta del Río Mendoza es un verdadero oasis para el cultivo para una amplia gama de variedades de uva fina. Dentro de la región existen diversos microclimas, producidos por la gran variabilidad en la composición de los suelos y, fundamentalmente en la altitud que oscila entre 750 mts. En la parte más baja de Maipú, y 1100 en la más alta de Luján de Cuyo. Estas características hacen que casi todas las variedades encuentren su plenitud, en alguno de los diferentes distritos. El Malbec, alcanza, en Luján de Cuyo, la mayor calidad no solo de Argentina sino de todo el Mundo. El Cabernet Sauvignon, se desarrolla de manera excelente en el departamento de Maipú, tanto para la elaboración de vinos Varietales, como para corte con otros vinos destinados a un alto nivel de calidad y precio. En blancos, Chardonnay y Sauvignon Blanc logran su mejor expresión aromática.

6. Valle de Uco – Mendoza:

Entre las dos ciudades más importantes de la provincia de Mendoza, es decir, Mendoza y San Rafael, existe una región vitivinícola que se destaca por su situación geográfica, bien adentrada en los faldeos de la precordillera. Se trata del Valle de Uco, que agrupa a las áreas cultivables de los departamentos de:

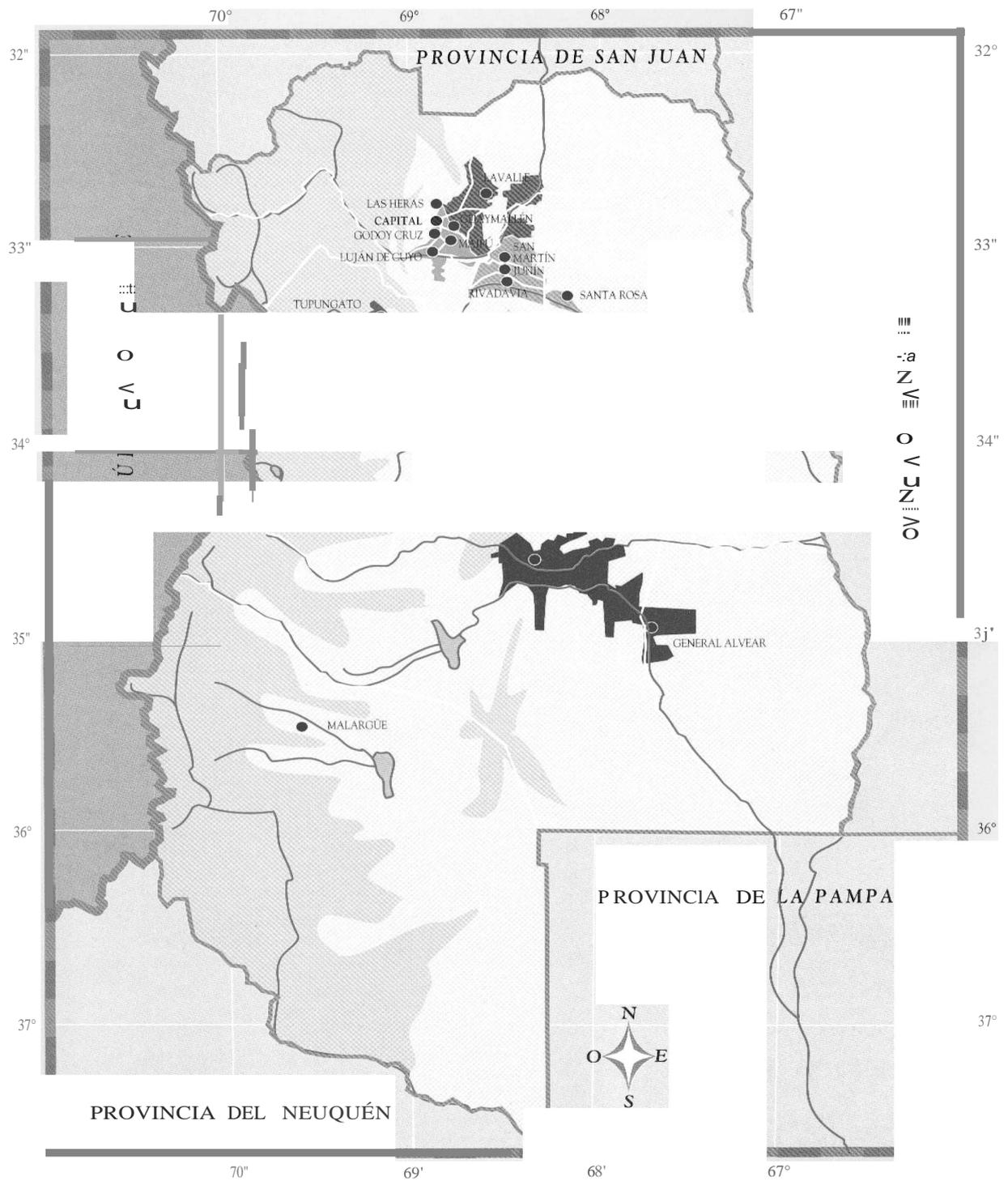
Tupungato, Tunuyán, y San Carlos. Aquí, la altitud oscila entre los 700 y los 1300 mts. Sobre el nivel del mar, lo que favorece la gran diferencia entre las temperaturas diurnas y las nocturnas, con un promedio de 14ª entre unas y otras. De este modo la región es particularmente apta para el logro de acidez en las uvas blancas, y de taninos y color en las tintas. Se destacan el Merlot, el Semillón, y el Chardonnay, estos últimos frecuentemente utilizados como componentes de los vinos base para la elaboración de espumantes.

7. Sur Mendocino – Mendoza:

A 240 kms. de la capital provincial, se encuentra la segunda Ciudad más importante de Mendoza: San Rafael. En su zona de influencia, casi 3000 has. de viñedos y un importante número de Bodegas, forman, otra de las grandes regiones del vino argentino, con productos del mayor nivel nacional e internacional. En este oasis regado por los ríos Diamante y Atuel, la variedad más característica, es el Chenin, que logra una tipicidad muy marcada. Son también interesantes, los vinos logrados con Chardonnay, Malbec, y Cabernet Sauvignon, de notable concentración, destinados a los más exigentes mercados de Argentina y el resto de Mundo.

8. Alto Valle del Río Negro – Río Negro

La más austral de las regiones del vino en la Argentina, se encuentra sobre el Paralelo 39, al Oeste de la provincia de Río Negro. Las condiciones del clima son ideales para la obtención de vinos de alta acidez, con cierto estilo “europeo”. Lo mejor de la producción rionegrina está orientado hacia los vinos blancos base para espumantes, especialmente Semillón y Riesling, así como interesantes tintos de Merlot y Pinot Noir



REGIONES VITIVINÍCOLAS DE LA PROVINCIA DE MENDOZA

FRANCIA

The Wine Regions of France



BORDEAUX

MEDOC Y HAUT MEDOC (ALTO MEDOC)

UVAS TINTAS

La Cabernet Sauvignon es la variedad principal. Crece de forma brillante en los cálidos suelos de grava del Medoc.

Otras variedades menos importantes son la perfumada Cabernet Franc, la Merlot, plantada en suelos más fríos y peor drenados, la Malbec (en el Bajo Medoc) y la poco utilizada Petit Verdot.

CLIMA

La suavizadora influencia de la Corriente del Golfo se extiende a lo largo de la costa atlántica, y produce veranos cálidos y largos e inviernos fríos y húmedos.

Los bosques de pinos de Landes actúan como un escudo natural contra el viento, y protegen los viñedos. Las lluvias importantes son un problema durante la época de vendimia.

SUELO

La capa superficial del suelo esta formada en su mayoría por grava bien drenada mezclada con arena; el subsuelo es grava con arena y algo de piedra caliza y arcilla. Los mejores viñedos se encuentran en las zonas de grava.

ASPECTO

Por regla general, de escasa altura a llano, con el principal relieve formado por los cúmulos de grava y las mesetas bajas, en particular en el Alto Medoc.

La mayoría de los viñedos, aunque no todos, se encuentran ubicados en elevaciones muy suaves, orientadas al Este y al Sudeste, hacia el estuario del Gironde.

GRAVES Y PESSAC - LEOGNAN

UVAS TINTAS

La principal variedad es la Cabernet Sauvignon, seguida de la Cabernet Franc, un porcentaje bastante mas elevado de Merlot que en el Medoc, mas al Norte y algo de Malbec.

UVAS BLANCAS

Dominan la Semillon y la Sauvignon Blanc, y en ocasiones algo de Muscadet.

CLIMA

Los viñedos situados más al Sur de Bordeaux son algo más cálidos y húmedos que el Medoc, lo que favorece la maduración temprana de la mayoría de las variedades.

SUELO

En el Norte de la región, cerca de Bordeaux, la superficie del suelo es de grava, y más al Sur predominan la arena y la arcilla mezcladas con piedra caliza.

ASPECTO

Fuera de la zona urbana de Bordeaux, el paisaje consiste en bajas y ondulantes colinas, y en numerosos y pequeños valles. Por regla general es más elevado que el Medoc, y ofrece suaves laderas con buena orientación solar. Esto, junto con las temperaturas más altas de toda la zona, favorece la maduración temprana de las uvas.

SAINT EMILION, POMEROL, FRONSAC.

UVAS TINTAS

La Merlot es la más adecuada para la fría y pesada arcilla de St. Emilion y Pomerol, con mayores o menores cantidades de Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon en los cúmulos de grava, también hay algunas Malbec en Fronsac.

CLIMA

La influencia marina lo modera, y produce veranos cálidos e inviernos fríos. Es mas seco que el Medoc, con frecuentes y a veces importantes heladas.

SUELO

Tiene un patrón complejo con depósitos de grava, arena y arcilla mezclados con piedra caliza. Los principales viñedos se encuentran mas bien en las côtes alrededor de St. Emilion o en las zonas de grava de Pomerol y Figeac.

ASPECTO

Por regla general llano, en particular en Pomerol; la tierra asciende de manera absoluta en las côtes del Sur y del Sudoeste de St. Emilion. En el resto las laderas son, como mucho, onduladas.

SAUTERNES

UVAS BLANCAS

La Semillon, la variedad con mayor tendencia a la podredumbre noble, es mezclada con cantidades mucho menores de Sauvignon Blanc y a veces un poco de Muscadet.

CLIMA

Es más suave y húmedo que el de Graves. El factor más importante para el cultivo de uvas para vino blanco dulce es la combinación de nieblas matinales otoñales que se forman en los ríos Garogne y Ciron, seguidas de luz solar más avanzado el día; la humedad y el calor son las condiciones ideales para favorecer la podredumbre noble.

SUELO

El denominador común es la arcilla con diferentes mezclas de grava, arena y piedra caliza. Tanto las cepas Semillon como Sauvignon Blanc crecen bien en estas condiciones.

ASPECTO

El paisaje va desde una moderada cantidad de colinas alrededor de Sauternes, Bommès y Fargues, hasta las laderas mas bajas y suaves cercanas al río en Barsac y Preignac.

BOURGOGNE

CHABLIS

UVA BLANCA

La Chardonnay es la única uva apropiada para las características de Chablis.

CLIMA

La influencia marítima disminuye a medida que nos dirigimos hacia el este, y los inviernos se vuelven más largos y fríos y los veranos más cálidos y secos. En esta región septentrional los peores enemigos de la vid son las fuertes tormentas y las heladas primaverales.

SUELO

El suelo es una mezcla de piedra caliza margosa y arcilla, y existen dos tipos principales, kimmeridgiense y de Portland.

ASPECTO

En esta región septentrional la orientación y exposición de las laderas es de vital importancia. Los mejores viñedos se encuentran en las laderas orientadas al Sudeste y al Sudoeste, en las colinas que siguen el curso del Serein.

CÔTE DE NUITS

UVAS TINTAS

La Pinot Noir es la única uva permitida en los vinos no genéricos.

UVAS BLANCAS

Entre los vinos blancos de la Côte de Nuits, la Chardonnay es la uva principal, y en ocasiones se encuentra algo de Pinot Blanc.

CLIMA

En la época de crecimiento es más soleado que en Bordeaux, pero los otoños son fríos y los inviernos son largos y muy fríos. Las heladas y las tormentas primaverales causan problemas. Las Hauts Côtes están menos protegidas frente a los vientos del Oeste y reciben mucha lluvia.

SUELO

La Côte d'Or es en su mayoría una zona de piedra caliza, donde la intemperie ha producido una superficie de suelo pedregosa, caliza y arcillosa, en especial en las laderas medias, las cuales ofrecen el mejor drenaje para las vides.

ASPECTO

Los viñedos punteros están situados en las laderas medias, a 250-300 metros, donde las abruptas pendientes y la estructura del suelo facilitan el drenaje. La orientación al Sur o al Sudeste de los mejores sitios también favorece la exposición solar y, por lo tanto, la maduración de estos viñedos septentrionales.

CÔTE DE BEAUNE

UVAS TINTAS

La Pinot Noir es la única uva que se permite en los vinos no genéricos.

UVAS BLANCAS

La Chardonnay es la uva principal, con algunas cepas de Pinot Blanc.

CLIMA

Aquí las laderas son más suaves, lo que les da menos protección frente a los vientos Oeste, de forma que la tasa de precipitaciones es mayor que más al Norte y las lluvias constituyen un problema. Las temperaturas son marginalmente más suaves que en la Côte de Nuits.

SUELO

La estructura del suelo es muy similar a la de la Côte de Nuits, pero con zonas más evidentes de piedra caliza, y aquí es donde con más frecuencia se dan los mejores viñedos como el Montrachet.

ASPECTO

Se trata de las laderas más bajas y de pendiente más suave que las de la Côte de Nuits, pero aquí la orientación al Sur o al Sudeste de muchos viñedos es incluso más crítica.

CÔTE CHALONNAISE

UVAS TINTAS

La uva principal es la Pinot Noir.

UVAS BLANCAS

La uva principal es la Chardonnay, con algunas cepas de Aligoté y Bouzeron.

CLIMA

Existe menos protección contra los vientos del Oeste que en la Côte d'Or, y aunque es más frío también puede ser más seco. El problema principal es que haya suficiente sol para la maduración de las uvas.

SUELO

Los suelos están basados en piedra caliza o en una mezcla de piedra caliza y arcilla.

ASPECTO

En esta disposición de colinas bajas, un buen aspecto es vital para la maduración, y los mejores lugares se encuentran en las laderas orientadas al Sur, Sudoeste y Este, a una altura de alrededor de 220-350 metros.

MACONNAIS

UVAS TINTAS

La Gamay es la variedad principal, seguida por la Pinot Noir.

UVAS BLANCAS

La Chardonnay es la uva principal, con pequeñas cantidades de Aligoté.

CLIMA

Se comienza a sentir la influencia del Mediterráneo con temperaturas más elevadas y tormentas ocasionales. La tasa anual de precipitaciones es superior que la de la Côte d'Or al Norte.

Las heladas primaverales constituyen un problema.

SUELO

Existen dos tipos básicos de suelo: la piedra caliza, favorable para las cepas blancas, y una mezcla de arcilla y arena, favorable para las tintas.

ASPECTO

Es una región de colinas bajas cortadas por una serie de valles transversales, que crean útiles laderas orientadas al Sur, Sudeste y Sudoeste, con una buena exposición solar.

BEAUJOLAIS

UVA TINTA

La Gamay es la única variedad permitida para el Beaujolais, y constituye el 98% de las uvas tintas de toda la región.

UVA BLANCA

Una pequeña cantidad de Chardonnay y otras variedades es utilizada para los pocos vinos blancos que se elaboran en esta zona.

CLIMA

Más cálido y soleado que en el Norte de la Borgoña, la región se encuentra algo protegida por los Monts de Beaujolais contra los persistentes vientos del Oeste.

SUELO

El aspecto más importante es el subsuelo de granito, que influye en toda la zona Norte, y donde la Gamay prospera. Mas al Sur, cerca de Lyon, el suelo es más rico, sobre todo arcilloso y de piedra caliza, y es menos adecuado para la Gamay.

ASPECTO

Los viñedos están situados entre los 150 y 500 m, y están orientados en todas direcciones. Fleurie y Moulin-a-Vent tienen muchos viñedos orientados al Sudeste, los cuales están protegidos por las colinas del Noroeste.

VALLE DEL RHONE

NORTE DEL RHONE

UVAS TINTAS

La Syrah es la uva que predomina.

UVAS BLANCAS

La Viognier, en otros tiempos una variedad rara, es la uva principal, aunque también se cultiva algo de Marsanne y Roussane.

CLIMA

El clima continental, con su influencia mediterránea, trae un sol brillante y violentos vientos del mistral. El mistral aumenta la sensación de frío en la primavera, pero es útil para sacar una cosecha húmeda. El granizo es un problema.

SUELO

Las laderas son cristalinas y rocosas, con una superficie muy fina de mica-esquisto descompuesto o granito. La superficie del suelo que es arrastrada por la ladera de la colina cuando se producen lluvias importantes durante el periodo de crecimiento debe volverse a subir y debe ser reemplazada en las terrazas.

ASPECTO

Las escarpadas terrazas bien drenadas y de orientación Sur a Sudeste, excavadas en la colina, ofrecen difíciles condiciones para los viticultores, aunque hoy en día se utiliza mas tierra aluvial. Los principales viñedos de la región cubren las laderas situadas a lo largo de las orillas del Rhone, entre las ciudades de Vienne y Valence.

SUR DEL RHONE

UVAS TINTAS

La garnacha es la más importante uva tinta, seguida por la Syrah y la Cinsaut, y por ultimo la Carignan y la Mourvedre, pero existen muchas variedades menores.

UVAS BLANCAS

Las blancas son mucho menos importantes que las tintas; las principales uvas son la Clairette, la Muscat y la Garnacha Blanca.

CLIMA

La región disfruta de un verdadero clima mediterráneo; veranos calurosos y secos e inviernos cálidos y húmedos. La plantación de barreras contra el viento ayuda a mitigar la fuerza del Mistral, que sopla ráfagas frías hacia los valles desde los Alpes.

SUELO

Esta inmensa zona tiene una amplia variedad de suelos, desde las pesadas arcillas de las laderas más superiores de Gigondas hasta los depósitos aluviales pedregosos de las llanuras de alrededor de Chateauneuf-du-Pape.

ASPECTO

En las tierras bajas la situación tan meridional evita que existan problemas para la maduración, y muchos de los mejores viñedos se encuentran en la tierra llana del fondo del valle.

The Wine Regions of Italy



PIAMONTE

UVAS TINTAS

El Piamonte se enorgullece de poseer algunas variedades tintas características como la Barbera y Dolcetto, y las famosas Nebbiolo de Barolo y Barbaresco. La Grignolino cuenta con algunos partidarios entregados, y la Freisa vuelve a ponerse de moda.

UVAS BLANCAS

La Moscato es la más conocida, pero la Cortese y la Arneis están más de moda. La Erbaluce disminuye a medida que aumenta la Chardonnay.

CLIMA

El clima continental tiene unos inviernos fríos y largos, un poco moderados por la influencia de los ríos. Los veranos son cálidos, si bien el granizo constituye un problema, mientras que el otoño comporta nieblas abundantes.

SUELO

Por norma general, los subsuelos son de marga calcárea, con algunas zonas de morrena glacial. El suelo es de arcilla, arena y grava, y puede ser muy fértil.

ASPECTO

Casi la mitad del Piamonte es montañoso, con viñedos a menudos plantados en las laderas y terrazas altas y escarpadas. Ladeadas con cuidado para sacar el mayor provecho de la situación.

BAROLO Y BARBARESCO

UVAS TINTAS

Domina la Nebbiolo, pero necesita un lugar cuidadoso. La Dolcetto y la Barbera son más flexibles.

UVAS BLANCAS

Si bien ésta se considera una zona de vinos tintos, la Moscato, la Chardonnay y la Sauvignon Blanc también se dan bien aquí.

CLIMA

El clima continental está moderado por las corrientes de aire que soplan a lo largo del valle del Tanaro. Estas comportan unas temperaturas estivales algo más frescas y permiten la formación de nieblas otoñales, que provocan la maduración lenta de la Nebbiolo.

SUELO

Por norma general el suelo es fértil, con marga gris azulada calcárea en el Oeste, y arena rica en hierro y conglomerado de piedra caliza en el Este.

ASPECTO

La mayoría de los viñedos están orientados al Sudoeste en colinas muy escarpadas. Los viñedos de Barolo, situados a entre 250 y 450 m de altura, son más altos que los de Barbaresco, que se sitúan entre los 200 y los 350 m.

CHIANTI

Uvas tintas

La uva más importante es la Sangiovese (también llamada Sangiovese en la localidad). La Canaiolo Nero y la Mammolo también se utilizan a veces en Chianti, así como cantidades cada vez mayores de Cabernet Sauvignon y Merlot.

UVAS BLANCAS

La Trebbiano está muy extendida, pero pierde importancia. La Malvasía del Chianti también disminuye a medida que la Chardonnay y la Sauvignon Blanc se ponen cada vez más de moda en los vinos varietales.

CLIMA

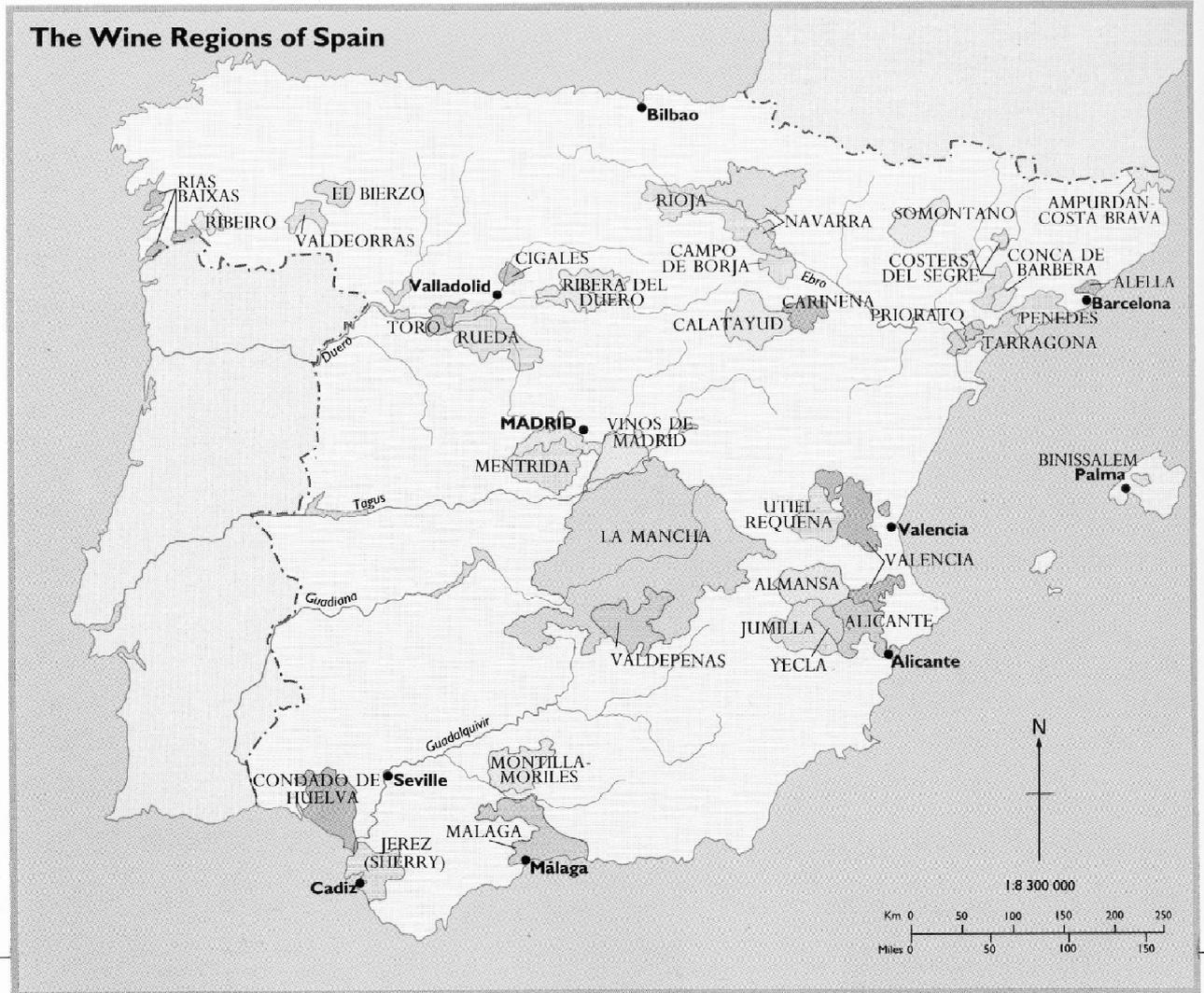
Las colinas centrales de la zona de Chianti Classico son más frescas y más moderadas que en la costa. A veces el granizo es un problema en verano, y las heladas ocasionales son muy severas y perjudiciales.

SUELO

Los suelos calcáreos y pedregosos se alternan con parcelas de tierra caliza, arena, arcilla y esquisto. En el corazón del Chianti Classico, la arcilla esquistosa conocida como Galestro, produce un vino con cuerpo intenso.

ASPECTO

La región se caracteriza por las parcelas de viñedos en laderas entre los bosques y olivares. La altitud desempeña un papel clave en la determinación del estilo y la calidad del Chianti producido.



CATALUNYA

UVAS TINTAS

Las principales uvas tradicionales son la Garnacha Tinta, la Cariñena, la Monastrell y la Tempranillo (llamada Ull de Llebre), con cantidades cada vez mayores de Cabernet Sauvignon, Merlot e incluso Pinot Noir.

UVAS BLANCAS

Las variedades principales son la Macabeo, la Garnacha Blanca, la Xarel.lo y la Parellada, con cantidades cada vez menores de Malvasía. Los vinos blancos de las nuevas tendencias utilizan Riesling, Muscat, Chardonnay, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc.

CLIMA

La costa catalana goza de un clima Mediterráneo y se vuelve más seca y más extrema hacia el interior.

SUELO

El suelo varía según nos encontramos en las zonas montañosas escarpadas o más cerca de la costa. En las regiones litorales del Norte hay algo de piedra caliza. Las tierras bajas del Penedés tienen arena, mientras que las tierras altas están formadas por arcilla. La cuarcita y la pizarra conforman un suelo especial llamado licorella en el rocoso Priorat.

ASPECTO

En la costa hay viñedos bajos situados a nivel del mar y a 200m, mientras que en el interior las vides pueden estar plantadas terrazas a los lados de las abruptas montañas, hasta 800 m en el Priorat y la Terra Alta, o en el fondo de los valles fluviales aluviales, como en Tarragona.

RIOJA

UVAS TINTAS

La Tempranillo es la más importante, seguida por la Garnacha Tinta y un poco de Mazuelo y Graciano. Hay algo de Cabernet Sauvignon experimental.

UVAS BLANCAS

La Viura (Macabeo) es la uva principal. Hay un poco de Malvasía y Garnacha Blanca.

CLIMA

La cordillera Cantábrica protege la mayor parte de los viñedos del clima Atlántico y, en su mayoría, La Rioja es soleada y templada. La Rioja Baja, al Sudeste, tiene un clima mediterráneo y es más calurosa y más árida.

SUELO

La Rioja Alavesa tiene suelos de arcilla calcárea amarillos, así como algunas partes de La Rioja Alta. La Rioja Alta y La Rioja Baja están formadas principalmente por sedimento aluvial con arcilla ferruginosa en las tierras más altas.

ASPECTO

Las vides están en terrenos bastante elevados en las subregiones de La Rioja Alta y La Rioja Alavesa, entre 400 y 800 m. En La Rioja Baja el suelo desciende a los 300 m y las vides están plantadas en el fondo del valle, llano y fértil.

RIBERA DEL DUERO

UVAS TINTAS

La mayoría de las uvas son Tinto Fino o Tinta del País, una variante local de la Tempranillo. También hay algo de Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec.

UVAS BLANCAS

Los vinos blancos no están incluidos en la DO, pero a veces se utiliza Albillo para mezclar con tintos.

CLIMA

El clima es una mezcla de continental y templado: veranos calurosos y secos e inviernos largos y fríos con un serio riesgo de heladas hasta mayo debido a la elevada altitud.

SUELO

Hay arcilla y aluvión cerca del río Duero y más piedra caliza en las laderas más altas.

ASPECTO

Aquí se practica la viticultura de altitud elevada, con viñedos entre 700 y 850 m. Los viñedos empiezan cerca del río y trepan por las laderas del valle.

JEREZ

UVAS BLANCAS

La Palomino es la uva clásica de Jerez. La Palomino Fino es la mejor variedad y se cultiva en la mayoría de los viñedos. También hay algo de Palomino de Jerez y Pedro Ximenez, con Moscatel para los vinos dulces.

CLIMA

Los largos y calurosos veranos (a veces hasta 40° c) están moderados por la influencia del Atlántico. La humedad cerca de la Costa es crucial para el desarrollo de la flor y la producción del jerez. En invierno llueve bastante en la región.

SUELO

El suelo calizo albariza, con menores cantidades de arcilla y arena, es el mejor tipo. Los suelos menos adecuados contienen grandes cantidades de arcilla, barro o arena.

ASPECTO

Los viñedos están situados sobre todo en colinas peladas y onduladas de hasta 150 m o en tierras llanas.

MADEIRA

UVAS TINTAS

La Tinta Negra Mole es la variedad más plantada.

UVAS BLANCAS

De las cuatro variedades de calidad, la Verdelho y la Malvasía son las más comunes. La Bual y la Cercial son más raras.

CLIMA

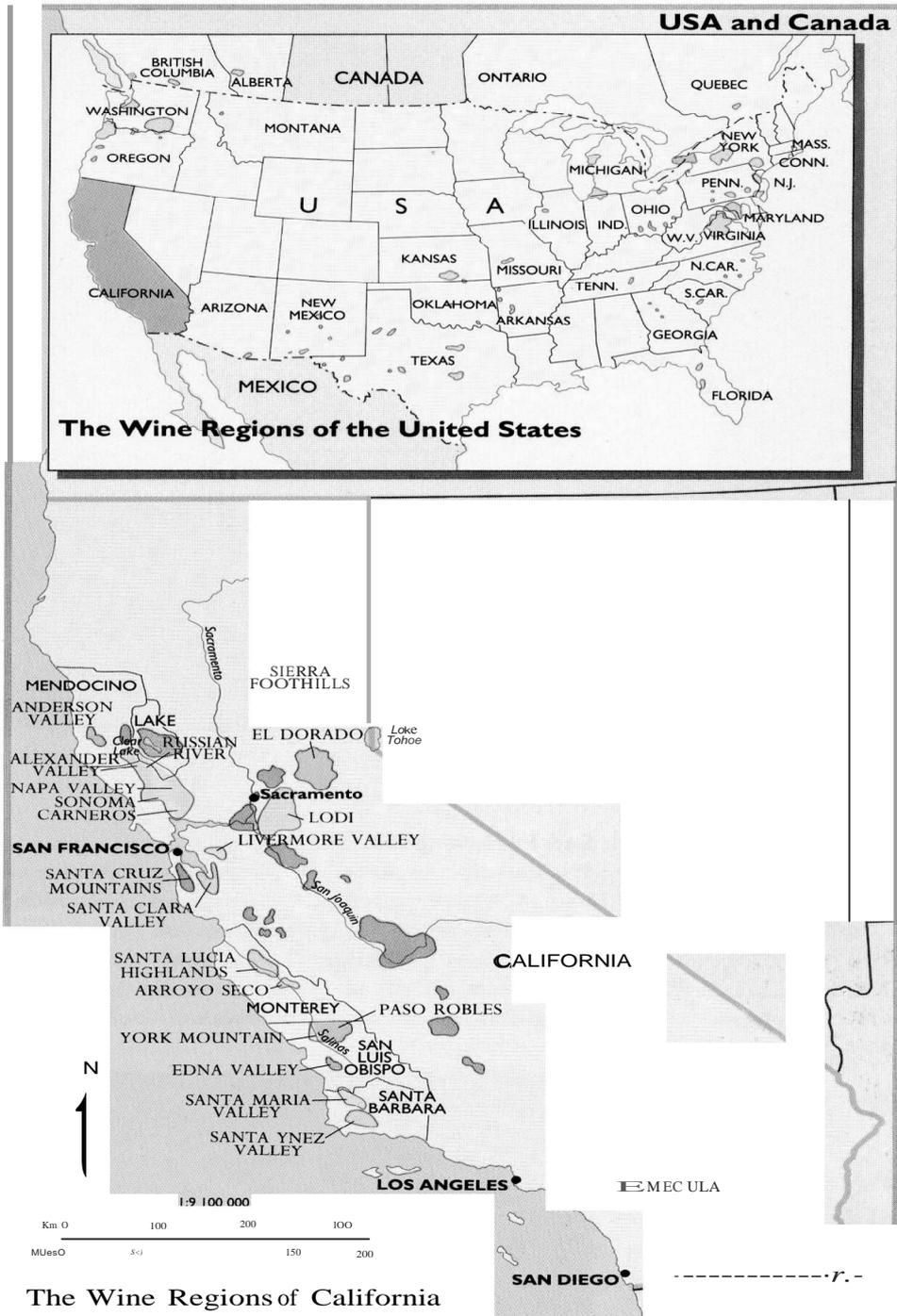
Con un clima subtropical cálido y húmedo, el oidio y la botrytis son un problema. Las precipitaciones oscilan entre los 3000 mm y casi un tercio en la costa.

SUELO

El suelo es volcánico. Las guijas del basalto están desgastadas y son rojas.

ASPECTO

Los viñedos están plantados en terrazas hasta los 1000 m en el Sur de la isla, y por debajo en el Norte.



CALIFORNIA

COSTA NORTE

UVAS TINTAS

Algunas zonas se asocian a unas variedades, como el valle Dry Creek a la Zinfandel, Napa a la Cabernet Sauvignon y Carneros a la Pinot Noir. La Merlot también abunda.

UVAS BLANCAS

La Chardonnay es la más cultivada. La Sauvignon Blanc varía según la región. También hay Pinot Blanc, Gewürztraminer y Riesling.

CLIMA

Las nieblas de verano que provienen del Pacífico ejercen una gran influencia en el clima de dos estaciones: inviernos cortos y suaves, y veranos largos y secos.

SUELO

Suelos que van desde grava y marga bien drenada hasta suelos estériles de grava y rocas, cenizas volcánicas con cuarzo y marga arenosa.

ASPECTO

Los viñedos abundan en las laderas de las colinas, a pesar de que la mayor parte del valle de Napa es llano.

COSTA NORTE CENTRAL

UVAS TINTAS

Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y Zinfandel son las cepas que más se cultivan. Otras variedades que se cultivan menos son la Petite Syrah y la Merlot.

UVAS BLANCAS

La Chardonnay y la Sauvignon Blanc están por todas partes, además de la Chenin Blanc, la Riesling y la Pinot Blanc.

CLIMA

El clima varía de frío y brumoso, cuando recibe las influencias de la bahía de San Francisco y Monterrey, a seco y muy caluroso. Los incesantes fuertes vientos representan una amenaza para los viñedos. Lluve poco.

SUELO

Gran variedad de suelos que incluyen grava, piedras de tamaño considerable, arcilla y greda y algunos afloramientos de granito y piedra caliza. Estos tipos de suelo pueden estar mezclados incluso en un solo viñedo.

ASPECTO

La orientación de los viñedos es muy importante para asegurar la correcta maduración de las uvas. La altura varía mucho, lo que provoca grandes diferencias en la influencia de las nieblas, el sol y los vientos.

COSTA SUR CENTRAL

UVAS TINTAS

Aunque en Santa Bárbara predomina la Cabernet Sauvignon, las condiciones son más apropiadas para la Pinot Noir. En San Luis Obispo, Cabernet Sauvignon y Zinfandel son las más cultivadas, pero progresan la Pinot Noir, Syrah, Nebbiolo y Sangiovese.

UVAS BLANCAS

Predomina la Chardonnay, y en menor cantidad también se cultiva la Sauvignon Blanc, Riesling y Gewürztraminer

CLIMA

Grandes diferencias a causa de las nieblas del Pacífico.

SUELO

Margas alcalinas y arenosas y arcillosas con algunas zonas de piedra caliza.

ASPECTO

Los viñedos de Paso Robles están en el fondo de un valle protegido por montañas. Santa María tiene la mitad de sus viñedos en bancales sobre la franja de niebla.

CHILE

VALLE CENTRAL

UVAS TINTAS

Las variedades más importantes son Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Malbec.

UVAS BLANCAS

Predominan Semillon y Sauvignon Blanc, seguidas de Chardonnay, Moscatel y Riesling.

CLIMA

Los veranos son secos y calurosos, los inviernos fríos, y la mayoría de las lluvias caen entre mayo y septiembre.

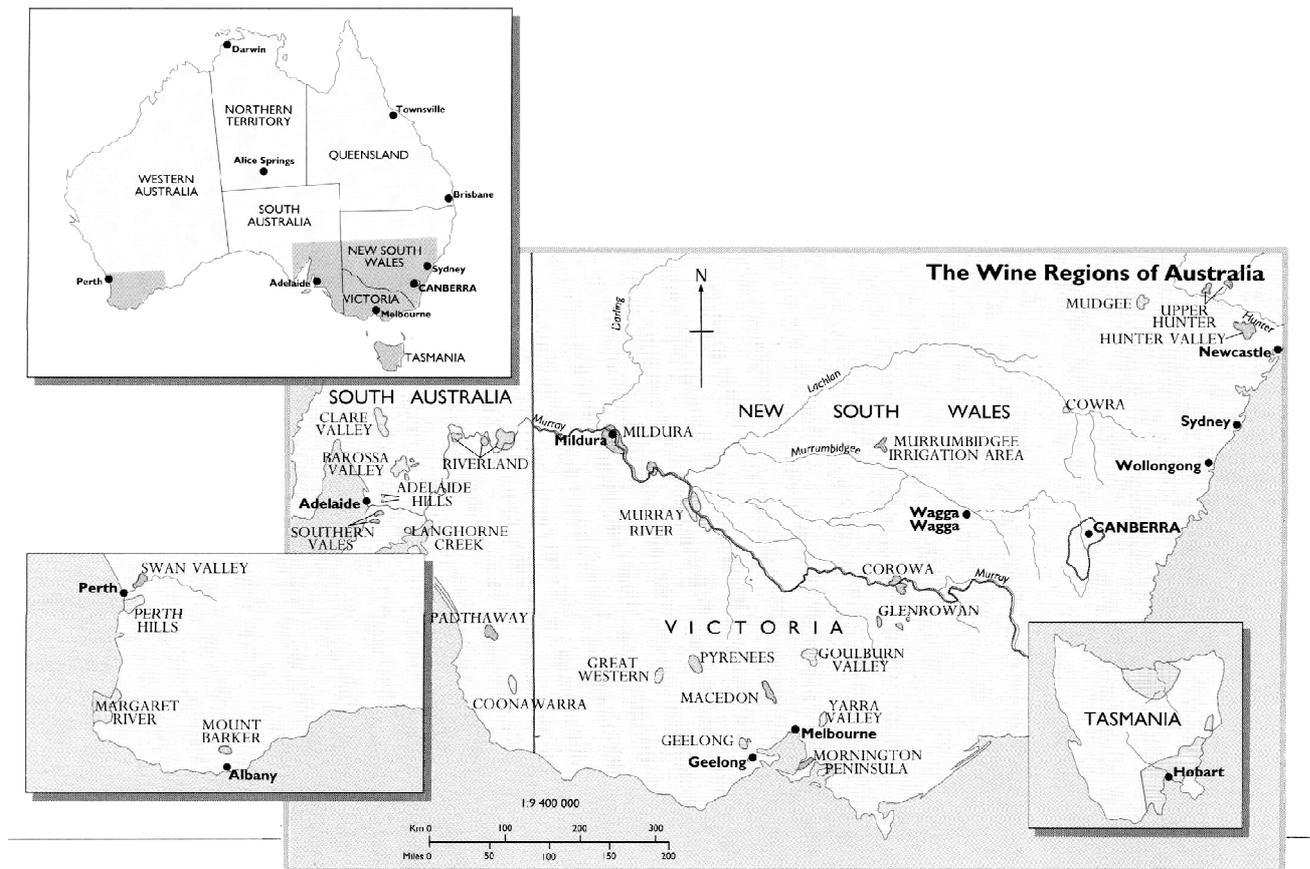
SUELO

El suelo fértil, con una mezcla de arcilla y piedra caliza o de limo aluvial, tiene buen drenaje, pero no es lo mejor para las vides.

ASPECTO

Solo en la falda de los Andes y de la cordillera de la costa se encuentran viñedos con una significativa inclinación. Los valles de los ríos orientados Este - Oeste son amplios y con suaves laderas.

AUSTRALIA



SUR DE AUSTRALIA

UVAS TINTAS

Predominan Shiraz, Cabernet Sauvignon y Garnacha.

UVAS BLANCAS

Rhine Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Sauvignon Blanc y Semillon son las más cultivadas junto con algunas Palomino y Pedro Ximenez.

CLIMA

Pasa de climas fríos en zonas como las colinas de Adelaide y Coonawarra a zonas calurosas y secas como Barossa.

SUELO

El suelo es una mezcla de marga arenosa, marga roja, varias arcillas y fértil tierra volcánica. Coonawarra tiene una zona de Terra Rossa sobre un subsuelo de piedra caliza.

ASPECTO

Varía mucho, desde los viñedos de Coonawarra a las vides en las laderas de la cordillera de Barossa oriental.

VICTORIA

UVAS TINTAS

Predominan Shiraz, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir.

UVAS BLANCAS

Las principales variedades son: Chardonnay, Rhine Riesling, Gewurztraminer, Marsanne, Sauvignon Blanc, Muscat Blanc a Petit Grains y Muscadelle.

CLIMA

Las zonas costera tienen un clima marino. En el Noreste, donde se producen vinos encabezados, hace calor.

SUELO

En el Norte es de marga roja, en el valle Goulburn de cuarzo aluvial y en Geelong de tierra volcánica negra.

ASPECTO

Los viñedos situados en pendientes pronunciadas orientadas al Norte en zonas de clima frío permiten una larga maduración.

NUEVA GALES DEL SUR

UVAS TINTAS

Shiraz, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir son las que más se cultivan.

UVAS BLANCAS.

Las principales variedades son Semillon, Chardonnay, Rhine Riesling y Traminer. En Riverina también hay plantaciones de Trebbiano, Muscat Gordo Blanco y Colombard.

CLIMA

Hace calor, incluso para Australia, sobre todo en el valle del Hunter y en Riverina. Los otoños lluviosos y húmedos favorecen la podredumbre.

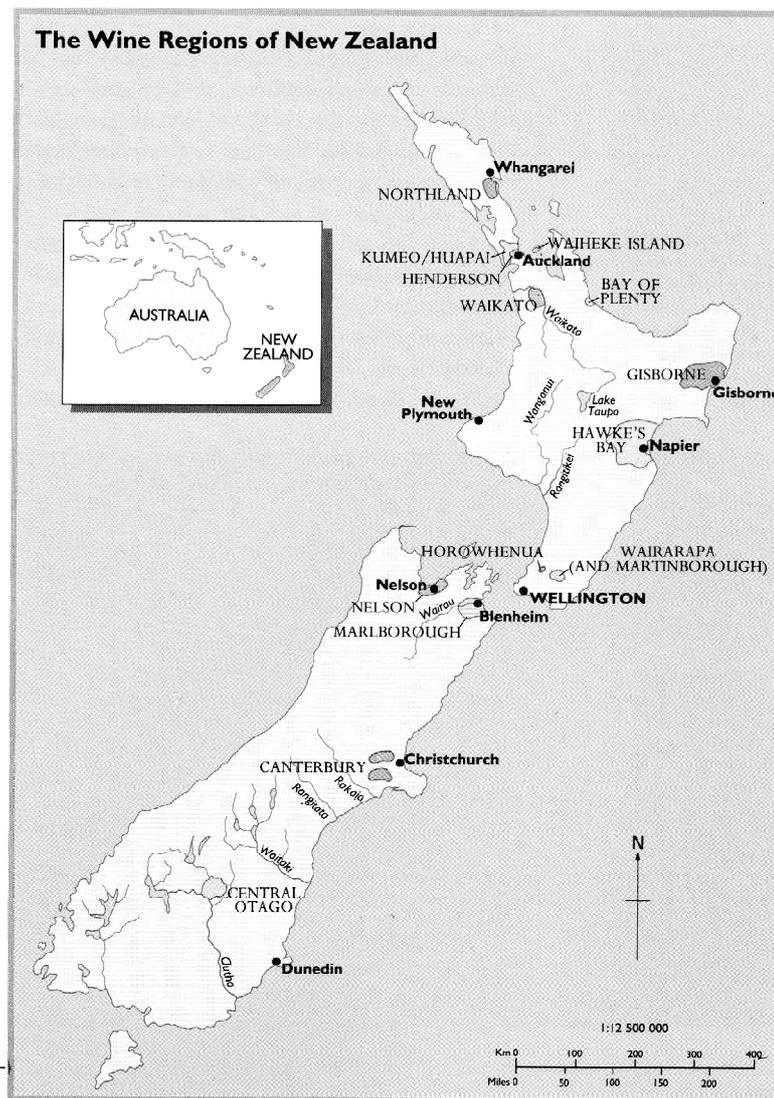
SUELO

Predominan los suelos de marga arenosa y arcillosa junto con marga volcánica marrón rojiza y suelos aluviales y granito.

ASPECTO

Las vides están plantadas en los ondulados fondos de los valles (Cowra, Riverina y el valle del Hunter superior) o en las faldas de las montañas Brokenback y la gran cordillera divisoria (valle del Hunter inferior y Mudgee).

NUEVA ZELANDA



ISLA DEL NORTE

UVAS TINTAS

Las más populares son Cabernet Sauvignon y Pinot Noir seguidas de Merlot. También hay algo de Cabernet Franc y Pinotage.

UVAS BLANCAS

A pesar de que el país debe su reputación a la Sauvignon Blanc, esta es la tercera detrás de la Chardonnay y la Müller-Thurgau. La importancia de la Riesling esta creciendo. Otras variedades incluyen Moscatel, Gewurztraminer, Chenin Blanc y Palomino.

CLIMA

En general, la isla del Norte es más cálida que la isla del Sur, pero las dos tienen un clima marino. Hay muchas precipitaciones y a menudo son un problema si ocurren durante el periodo de maduración porque pueden ocasionar podredumbre.

SUELO

Los suelos son aluviales en la bahía de Hawke, de margas y arcilla en el norte y de limo terroso y guijarroso en la zona de Marlborough.

ASPECTO

Después del gran auge de la viticultura en el que se plantaron variedades de uvas en zonas no adecuadas, la elección del lugar del viñedo se estudia con cuidado. La mayoría están en llanuras o en colinas onduladas donde las cosechas se controlan con avanzados métodos de emparrados de las vides.

ISLA DEL SUR

UVAS TINTAS

Pinot Noir es la más apropiada, pero también hay Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

UVAS BLANCAS

Sauvignon Blanc y Chardonnay están mejor consideradas que la Muller0Thurgau. También hay Riesling, Gewurztraminer y Pinot Gris.

CLIMA

El clima es frío y soleado. En otoño no llueve mucho, pero los vientos y las heladas pueden ocasionar problemas.

SUELO

Grava aluvial o marga de limo aluvial sobre subsuelos de grava que drenan bien. Además, hay zonas de marga fértil y piedra caliza y pedazos de tierra de loes.

ASPECTO

La mayor parte de las tierras de viñedos son llanas y están a poca altitud. Nelson es más montañosa y tiene algunos lugares muy protegidos y con mucho sol.

SUDÁFRICA

STELLENBOSCH Y PAARL

UVAS TINTAS

Los mejores vinos tintos se elaboran con las variedades clásicas Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, Merlot y Pinot Noir. Shiraz y Pinotage también están aumentando.

UVAS BLANCAS

La Chardonnay y la Sauvignon Blanc, variedades muy populares en todo el mundo, se cultivan mucho. La Semillon es una especialidad de Franschoek. Chenin Blanc y Riesling producen buenos vinos dulces.

CLIMA

El clima es mediterráneo, con la mayor parte de las lluvias en invierno y veranos bastante calurosos y secos. Los vientos fríos tan necesitados en verano y que se conocen como Cape Doctor soplan desde la bahía False.

SUELO

Las laderas orientales de las montañas con suelo de granito favorecen la producción de vino tinto. Los suelos más arenosos del Oeste son mejores para los blancos.

ASPECTO

En un principio los viñedos se plantaron en las tierras bajas de los valles, pero en la actualidad los vitivinicultores preocupados por la calidad plantan las vides en las laderas de las montañas y así se benefician de un descenso de las temperaturas gracias a la altitud, de las frescas brisas marinas y de una exposición al sol menos directa.

DICCIONARIO DEL VINO

A

ABIERTO. Calificativo que se aplica al vino de poco color y, también, al que presenta falta de equilibrio en la boca.

ABOCADO. Vino que, sin llegar a ser dulce, tiene cierto tono azucarado. Sinónimo: embocado.

ACEITE ESENCIAL. Aceites que forman parte de las pepitas de las uvas. Si pasan al vino, por lo general a causa de excesivas aplicaciones de la prensa, le confieren extrañas sensaciones de enranciamiento.

ACEITOSO. Vino de aspecto oleoso (graso) debido a una enfermedad o al aporte de aceites esenciales causado por el triturado de las pepitas de la uva en la extracción del mosto.

ACERADO. Matiz en la coloración de los vinos blancos jóvenes más pálidos, que recuerda al brillo del acero.

ACERBO. Vino a la vez áspero y ácido. Muy duro al paladar.

ACERO INOXIDABLE. Material muy resistente y poco atacable por la acción del mosto o del vino, que en la enología moderna se utiliza para construir envases vinarios donde se elaboran o conservan vinos de calidad.

ACETALDEHÍDO. Sustancia resultante de la oxidación del alcohol etílico que confiere al vino un olor muy desagradable. Sinónimo: aldehído acético.

ACETATO DE ETILO. Éster del ácido acético y el alcohol etílico, componente natural de los vinos de crianza. Es responsable del olor característico de los vinos con acidez volátil elevada. Ver éster.

ACIDEZ. Conjunto de los diferentes ácidos orgánicos que se encuentran en el mosto o en el vino. Puede ser fija o volátil. La acidez fija corresponde al conjunto de los ácidos naturales procedentes de la uva (tartárico, málico y cítrico) o formados durante la fermentación maloláctica (láctico). La acidez volátil comprende el conjunto de ácidos volátiles formados durante la fermentación o como consecuencia de alteraciones microbianas; su valor es un índice de la degradación del vino. El más importante de los ácidos volátiles es el ácido acético, producto de la transformación del vino en vinagre. La acidez total es el conjunto de todos los ácidos del vino o mosto; por lo general se expresa en gramos de ácido tartárico por litro de líquido.

ÁCIDO. Sustancia química genérica de sabor característico, capaz de combinarse con las bases para formar sales. Vino en el que predomina el sabor ácido, ya sea por un excesivo contenido de estas sustancias o por desequilibrio con respecto a otros sabores.

ACUOSO. Vino desequilibrado por falta de extracto o alcohol. Da una sensación análoga a la del vino agudo.

AERÓMETRO. Ver densímetro.

AFRUTADO. Expresión incorrecta cuyo uso está muy extendido y que se emplea para definir el carácter frutal de un vino. Ver frutal.

AGRAFE. Grapa que cierra y sujeta el tapón del espumoso durante la segunda fermentación. En la actualidad muchas bodegas han sustituido este sistema de cierre por la tapa corona de latón y el agrafe se utiliza con cierta frecuencia como cierre definitivo de las botellas listas para su comercialización, en reemplazo del tradicional morrión.

AGRAZ. Se aplica a las uvas de segunda floración que, debido al período en que se producen y desarrollan, no tienen tiempo para madurar. Son de sabor agrio y, por extensión, este calificativo define a los vinos que presentan ese defecto en sus olores o sabores.

AGRESIVO. Vino con aroma y sabor penetrantes y desagradables. Vino sumamente ácido y astringente.

AGUJA. Sensación de leves pinchazos en el paladar producida por algunos vinos que contienen burbujas de carbónico. Vino de aguja: tipo de vino con un contenido de gas carbónico remanente de la fermentación, que se aprecia en la boca como ligero picor o cosquilleo y se observa en la copa como pequeñas burbujas.

AIREADO. Conjunto de caracteres olfativos degenerados y disminuidos por la acción del aire sin que se haya producido una desnaturalización del líquido.

ALBARIZAS. Tierras de tipo calizo, consideradas como las mejores para cultivar las viñas en Jerez. En Montilla se llaman alberos.

ALCALINO. Vino con baja acidez y, por ende, con falta de viveza en su aspecto. Soso.

ALCOHOL. Sustancia química genérica. Por antonomasia: alcohol etílico o etanol. Es, después del agua, el componente que más abunda en el vino y el que lo caracteriza. Se produce por la transformación de los azúcares del mosto durante la fermentación (fermentación alcohólica). La riqueza alcohólica de un vino se mide en porcentaje por volumen o grados, y en la etiqueta se indica con la cifra correspondiente seguida por

la expresión % vol. Significa que un vino de, por ejemplo, 12 grados (12% vol.) contiene un 12% de alcohol puro.

ALCOHOL METÁLICO. Denominado también alcohol de madera, porque para su aplicación industrial se obtiene de la destilación seca de maderas, es muy tóxico y su presencia en el vino en dosis superiores a 0,5 g/l está prohibida. Sinónimo: metanol.

ALCOHOLES SUPERIORES. Familia de alcoholes que están presentes en el vino en proporciones muy pequeñas y ejercen influencia en el aroma.

ALCOHOLES TERPÉNICOS. Alcoholes que se encuentran en la uva en muy pequeñas proporciones y son los responsables de gran parte de los aromas primarios del vino.

ALCOHÓLICO. Vino desequilibrado por excesiva graduación. También se aplica a los vinos en los que, aunque no tengan una graduación elevada, la debilidad de otras sensaciones hace que el alcohol se destaque en la cata.

ALDEHÍDOS. Sustancias químicas orgánicas producidas por oxidación de los alcoholes y que intervienen en el aroma de los vinos envejecidos mediante crianza oxidativa. Ver acetaldehído.

ALEGRE. Vino ligero, fresco, fácil de tomar, con buen paso de boca y sin complejidad de aromas.

ALMENDRADO. Conjunto de aromas y sabores que recuerdan a los de las almendras amargas. Es característico de algunos vinos generosos. En los vinos de mesa puede indicar malas elaboraciones o tratamientos inadecuados.

ALTERADO. Vino que presenta una transformación anómala, con pérdida de sus cualidades.

AMARGO. Uno de los cuatro gustos básicos. Se aprecia en la parte posterior de la lengua y es similar al del sulfato de quinina. No debe confundirse con el sabor del tanino ni con reminiscencias metálicas.

AMARGOSO. Sabor amargo ligero y agradable. El calificativo de amargo implica defecto, pero amargoso, en algunas ocasiones, habla de virtud.

AMBARINO. Tonalidad de ciertos vinos blancos causada por la oxidación de algunos polifenoles.

AMONTILLADO. Vino generoso de graduación alcohólica entre 16 y 22% vol., de color oro o ámbar, aroma punzante, seco, suave, de sabor avellanado y poco ácido. Se producen amontillados en Jerez, Montilla-Moriles y Condado de Huelva.

AMORATADO. Vino tinto en cuyo color predominan los tonos morados o violáceos fuertes.

AMOSCATELADO. Vino con perfume de Moscatel.

AMPLIO. Vino completo, lleno, prolijo en matices, en el que los componentes normales resaltan de una manera ostensible.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO. Cata. Análisis sensorial.

ANDANA. Conjunto de barricas apiladas unas sobre otras, en general hasta un máximo de cinco filas.

ANHÍDRIDO CARBÓNICO. Ver carbónico.

ANHÍDRIDO SULFHÍDRICO. Ver sulfhídrico.

ANHÍDRIDO SULFUROSO. Ver sulfuroso.

ANIMAL. Olor frecuente en tintos viejos. Define genéricamente los olores a carne o pieles de animales.

ANTOCIANOS. Sustancias colorantes que se encuentran en la piel de las uvas tintas, responsables del color de los vinos tintos.

AÑADA. Año en que ha tenido lugar la vendimia a partir de la cual se ha elaborado un vino. Sinónimos: vendimia, cosecha.

AÑEJO. Vino que ha sido sometido a un proceso de envejecimiento en bodega o botella, o en ambas, durante por lo menos tres años. Sinónimo: viejo.

APERITIVO. Vino aromatizado con extractos vegetales o mediante maceración de hierbas y especias, de sabor amargo y acción estimulante del apetito. Ejemplo: vermut.

ARDIENTE. Vino que produce en la boca una sensación pseudotérmica, causada por el efecto deshidratante del exceso de alcohol que contiene.

ARISTA. Sensación desentonante en el aroma o en el paso de boca de un vino, de baja intensidad pero suficiente para perturbar su equilibrio.

ARMAZÓN. Estructura, conjunto de componentes que constituyen el soporte del vino.

ARMÓNICO. Vino con una gran conjunción y perfecto equilibrio entre todos sus caracteres. Máxima expresión de calidad de un vino.

AROMA. Conjunto de sensaciones olfativas naturales propias y positivas de un vino. Pueden proceder de las uvas (aromas primarios), generarse durante la fermentación (aromas secundarios) o desarrollarse durante la crianza o envejecimiento (aromas terciarios).

AROMATIZADO. Vino con adición de esencias aromáticas.

ARROBA. Medida utilizada para el vino en muchas comarcas españolas. Por lo general equivale a 16 litros.

ARROPE. Producto obtenido mediante deshidratación parcial del mosto sobre fuego directo. Sinónimo: mostillo.

ÁSPERO. Vino de marcada astringencia causada por exceso de taninos o de componentes herbáceos procedentes del raspón, de las pepitas o de los hollejos.

ASTRINGENCIA. Sensación de estrechamiento que se aprecia en los tejidos de la boca al paso de algunos vinos. Acción curtiente provocada en esos tejidos por los taninos del vino.

ASTRINGENTE. Vino con marcada astringencia debida a los taninos. Se identifica por una sensación de roce entre la lengua y el paladar.

ATAQUE. Primeras sensaciones que se perciben en la boca al degustar un vino.

ATERCIOPELADO. Término utilizado para definir un vino noble, suave y fino a la vez.

AZÚCAR. Cada una de las sustancias naturales que se caracterizan por su sabor dulce. Componentes básicos del mosto o zumo de uva. Los más abundantes en la uva son la glucosa y la levulosa o fructosa. Durante la fermentación, y por acción de las levaduras, se transforman en alcohol etílico, anhídrido carbónico y otras muchas sustancias que caracterizan al vino. Cuando esta transformación es prácticamente total se dice que el vino es seco, pero lo normal es que en todo vino quede cierta cantidad de azúcares sin fermentar, que toman el nombre de azúcares reductores. En los vinos jóvenes existe una relación entre la presencia de azúcares residuales y la intensidad aromática.

AZUFRE. Elemento químico de enérgica acción fungicida. Su combustión genera anhídrido sulfuroso (SO₂), de gran importancia en enología. Ver sulfuroso. Carácter olfativo picante y desagradable que aparece en los vinos con excesivo contenido de sulfuroso o a los que se ha añadido sulfuroso recientemente.

B

BALSÁMICO. Sensación que forma parte del bouquet de vinos de gran crianza. Son aromas penetrantes y que dan sensación de frescura.

BARRICA. Recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza del vino. A barrica: olor particular conferido al vino por el recipiente de madera en el que ha tenido lugar su crianza. Barrica bordelesa: barrica utilizada para la crianza del vino en Burdeos, extendida a otras muchas zonas vinícolas; su capacidad es de 220 a 225 litros.

BASTO. Vino tosco, vulgar, de baja calidad.

BITARTRATOS. Sales del ácido tartárico (tárrico). El bitartrato potásico es un componente natural e importante del vino, que por la acción del frío y del alcohol puede precipitar y formar cristales blancos en el fondo del envase. Junto con el tartrato neutro de cal forma los llamados tártaros del vino, componentes problemáticos que pueden afectar su presentación.

BLANCO. Estilo básico de vino de color claro, con predominio de amarillo matizado por una amplia gama de tonos verdes o dorados.

BODEGA. En sentido figurado se habla de olor a bodega para describir un vino que, en nariz, presenta defectos genéricos de humedad y poca limpieza.

BORDELESA. Ver barrica.

BOTA. Tonel de madera de roble de 550 a 600 litros de capacidad usado para la crianza de los vinos de Jerez. Pequeño recipiente de piel de cabra impermeabilizado con pez, con brocal, utilizado para el transporte y consumo de vino.

BOTELLA. Recipiente vinario de vidrio de pequeño tamaño (generalmente de 3/8 de litro a 2 litros). Fase de crianza en ambiente reductor durante la cual el vino, puesto en botellas tras la crianza en madera o directamente sin que tenga lugar ésta, termina de afinarse y redondearse y desarrolla un bouquet más complejo.

BOTRITIS. Hongo microscópico cuyo nombre científico es botrytis cinerea, responsable de la podredumbre blanca de la uva, que ejerce una acción muy compleja y perjudicial en la mayoría de los casos en que se presenta. En ciertas uvas centroeuropeas da lugar a la podredumbre noble, que genera vinos especiales muy valorados. Produce una enzima oxidante muy enérgica, denominada lactasa.

BOUCHONÉ. Ver corcho.

BOUQUET. Conjunto de sensaciones olfativas de un vino de crianza en su punto óptimo.

BRILLANTE. Vino que al trasluz se presenta completamente limpio y transparente.

BRUT. Vino espumoso natural que contiene una proporción de azúcares inferior a 15 g/l. Cuando el contenido de azúcares no sobrepasa los 6 g/l puede aparecer en la etiqueta la expresión extra brut. El espumoso brut natural o brut nature es el que se comercializa sin adición de licor de expedición.

CALIENTE. Vino que produce en la boca una sensación seudotérmica de ligera intensidad debida a la acción deshidratante del alcohol. Sinónimo: cálido.

CAÑA. En ciertas zonas se denomina así el aguardiente de orujo. Vaso para degustar algunos vinos generosos.

CAPA. Intensidad del color de un vino.

CÁPSULA. Cubretapón clásico de las botellas de vino. En los vinos de calidad suele utilizarse una cápsula de estaño puro. También son frecuentes las cápsulas de estaño-plomo (aunque tienden a desaparecer), las retráctiles de material plástico, las de papel de aluminio y las llamadas de complejo, integradas por capas de papel de aluminio o estaño y plástico.

CARBÓNICO. Gas que se genera en grandes cantidades durante la fermentación alcohólica. Un vino ya terminado puede contener proporciones variables de carbónico, que aporta frescor y produce cierto cosquilleo en la lengua. Si el gas es de origen endógeno, el vino será de aguja o espumoso natural, según a qué presión se encuentre. Si se trata de gas añadido, será un vino gasificado. Sinónimos: gas carbónico, anhídrido carbónico.

CARAMELIZADO. Conjunto de olores y sabores propios de azúcares sometidos a la acción del calor y alterados por ella. Es común en vinos que han sufrido elevadas temperaturas en alguna fase de su elaboración. Esta sensación también puede proceder de tratamientos térmicos (termovinificación, pasteurización) incorrectamente aplicados.

CARAMELO DE MOSTO. Producto obtenido por concentración de mosto sobre fuego directo hasta su caramelización. Es la única sustancia autorizada para dar color a ciertos vinos y a los brandies.

CARÁCTER. Personalidad o singularidad de un vino. Con carácter: se aplica a los vinos que ejercen una viva y grata impresión. También se interpreta como estilo o rasgo que identifica a un vino o grupo de vinos.

CARNOSO. Vino con cuerpo bien conjuntado que produce una amplia impresión física en la boca.

CASCA. Hollejos, orujos.

CATA. Acción de valorar el vino por medio de los sentidos, de manera técnica, analítica y objetiva. No debe ser confundida con la degustación, en la que intervienen elementos más subjetivos y no se procede de manera sistemática. Sinónimos: análisis sensorial, análisis organoléptico.

CATADOR. Especialista en la valoración organoléptica del vino, actividad que encierra grandes dificultades y requiere una larga experiencia y una formación técnica específica.

CATAVINOS. Recipiente en el que se sirve el vino para ser catado. Existe un modelo normalizado de cristal, en forma de copa, de uso muy extendido.

CAVA. Vino espumoso natural, obtenido mediante segunda fermentación en botella, que se elabora en zonas concretas de Cataluña, Aragón, Navarra, La Rioja, Álava y Valencia.

CEPA. Pie de viña de forma baja. Género de levaduras fermentativas.

CERRADO. Término empleado para referirse al vino de largo envejecimiento que atraviesa una etapa en la que manifiesta una tímida expresión aromática.

CHACOLÍ. Vino ligero, ácido, procedente de uvas que no han alcanzado suficiente madurez. Es un producto típico del País Vasco. Puede tener una graduación alcohólica inferior a 9% vol., pero superior a 7% vol.

CHAPTALIZACIÓN. Adición de azúcar al mosto para su enriquecimiento. Esta práctica, desarrollada por el francés Chaptal, es muy usada en su país de origen y está prohibida en la Argentina.

CHÂTEAU. Palabra francesa que designa la explotación vitivinícola que reúne en una misma propiedad las viñas y las bodegas de elaboración y crianza.

CIERNA. Fecundación de las flores que provoca el cuajado de los frutos de la vid.

CLARETE. Vino tinto de poco color.

CLARIFICACIÓN. Práctica enológica destinada a eliminar determinadas sustancias presentes en el vino en solución verdadera o —la mayoría de las veces— en suspensión coloidal, que afectan o pueden llegar a afectar a la limpieza y transparencia del vino.

CLIMA. Conjunto de fenómenos meteorológicos que caracterizan el estado medio de la atmósfera en un punto de la Tierra durante un tiempo prolongado. Microclima: condiciones climáticas en zonas reducidas y referidas a las capas atmosféricas inferiores (prácticamente a la altura de la planta).

CLIMATOLOGÍA. Parte de la meteorología que estudia los fenómenos atmosféricos que se producen en las zonas más próximas a la superficie de la Tierra.

CLOS. Palabra francesa que hace referencia a la propiedad vitícola cercada por un muro, casi siempre de origen monacal.

COLOR. Atributo que presenta el aspecto de un vino, correspondiente a la radiación luminosa del espectro visible por él reflejada.

COLORANTES. Productos orgánicos naturales propios del hollejo o piel de la uva, responsables de la tonalidad del vino. Colorantes artificiales: sustancias químicas capaces de modificar o intensificar el color de un vino; su uso está prohibido.

COMPLEJO. Vino que ofrece una amplia gama de sensaciones tanto en boca como en nariz y en vía retro-nasal.

COMÚN. Vino corriente, sin cualidades. Sinónimo: vino de pasto.

CONO. Recipiente de hormigón, metal o madera utilizado para almacenar vino. Por lo general su capacidad oscila entre 8.000 y 20.000 litros.

CORCHO. Conjunto de células muertas que forman la corteza de algunos árboles, en especial del alcornoque, y que se emplea para la elaboración de tapones. A corcho: olores y sabores muy desagradables debidos a la contaminación del vino con sustancias del tapón, en particular con ciertos hongos; también se aplica el término francés bouchonné.

CORONA. La que forman las burbujas de un buen espumoso en la copa al llegar a la superficie.

CORROMPIDO. Vino con olor nauseabundo, contaminado por haber pasado por recipientes mal lavados.

CORTO. Vino con caracteres aromáticos o gustativos fugaces o poco intensos.

COUPAGE. Término francés que define la práctica de mezclar vinos de la misma o de diferentes partidas o cosechas con el fin de unificar sus cualidades o compensar con las virtudes de unos los defectos de otros. Vino de coupage: producto de la mezcla de vinos de diferentes características con el fin de conseguir otro que manifieste las virtudes de los que intervienen en la mezcla.

CRIADERAS. Botas de crianza de los vinos generosos. Se sitúan en la bodega unas sobre otras, formando lo que se denomina una pierna; las del nivel inferior, que contienen el vino con más prolongada crianza, se llaman soleras. El conjunto de criaderas y soleras, que puede estar integrado por más de una pierna, recibe el nombre de escala.

CRIANZA. Proceso controlado de envejecimiento y maduración, mediante el cual el vino desarrolla caracteres especiales. El término suele aplicarse de modo genérico a todos los vinos sometidos a envejecimiento. Vino de crianza: vino de calidad sometido a envejecimiento en madera y botella durante por lo menos dos años naturales. Crianza biológica: proceso por acción de levaduras, típico de los vinos del occidente andaluz, aunque se da también en otras zonas, como Rueda. Sinónimos: crianza en flor, crianza bajo velo.

CRU. Término que en Francia define los vinos de calidad superior procedentes de viñedos determinados. Se puede traducir como pago.

CRUDO. Vino joven, sin terminar. Sinónimo: tierno.

CUERPO. Sensación de consistencia del vino en la boca. Extracto seco del vino. Es una cualidad apreciada en los grandes vinos.

D

DÉBIL. Vino con caracteres poco pronunciados. Sinónimo: corto.

DEBURBADO ESTÁTICO. Ver desfangado.

DECANTACIÓN. Operación de trasiego de un vino viejo de la botella a otro recipiente con el fin de eliminar depósitos sólidos alojados en el fondo. Se realiza sólo con vinos muy viejos que hayan precipitado materia colorante con el paso del tiempo. Ver desfangado.

DECRÉPITO. Vino totalmente desequilibrado por exceso de edad.

DEGRADADO. Vino cuyas cualidades han evolucionado para peor debido a la degeneración de sus componentes.

DEGÜELLO o **degüelle.** Operación que se efectúa a los vinos espumosos naturales elaborados por el sistema tradicional o método champenoise (segunda fermentación en botella) a fin de eliminar las lías procedentes de la segunda fermentación, acumuladas junto al tapón.

DEJO. Sensaciones que permanecen una vez ingerido el vino. Sinónimo: retrogusto.

DELGADO. Vino con falta de extracto (cuerpo). De poca estructura, pasa por la boca casi sin estimular las papilas.

DELICADO. Vino con aromas y sabores de calidad pero poco intensos.

DENSIDAD. Magnitud física que relaciona la masa de un cuerpo con el volumen que ocupa. Sinónimo: peso específico.

DENSÍMETRO. Instrumento para medir densidades de líquidos, muy utilizado en enología. Aerómetro: densímetro que mide directamente los grados Beaumé.

DENSO. Vino espeso, de mucho cuerpo y estructura.

DEPÓSITO. Recipiente para contener vino. Puede ser de capacidades dispares y de materiales muy diversos, como madera, hormigón, acero al carbono, acero inoxidable, poliéster, etc. El término se aplica también a sólidos del vino precipitados en el fondo de estos u otros recipientes.

DESAGRADABLE. Sensación que producen los vinos defectuosos.

DESCARNADO. Vino pobre en alcohol y extracto. Vino muy delgado.

DESCOMPUERTO. Vino mal conservado, enturbado, con pérdida de materia colorante y mal gusto. Degradado.

DESCUBE. Operación que consiste en separar el vino, ya fermentado o en proceso de fermentación, de los hollejos.

DESEQUILIBRADO. Vino sin conjunción entre sus componentes, por exceso o defecto de uno de ellos.

DEFANGADO. Eliminación por decantación física de las materias sólidas presentes en suspensión en el mosto. Sinónimo: deburbado estático.

DESPALILLADO. Eliminación del escobajo o estructura herbácea del racimo antes de iniciar el estrujado de la uva. Es una operación imprescindible para la obtención de vinos tintos de calidad.

DESPOJADO. Vino clarificado de manera natural por sedimentación de las partículas sólidas que llevaba en suspensión. En la cata se aplica, a veces, como sinónimo de fatigado.

DESVAÍDO. Vino que ofrece muy baja intensidad en sus sensaciones por excesiva exposición a la influencia del aire. Se aplica al color, al aroma y al sabor.

DISCO. Término que se usa para designar la superficie del vino en la copa.

DOBLE PASTA. Vino elaborado con una cantidad de hollejo de uva tinta equivalente al doble del volumen de mosto. Tiene mucho color y cuerpo.

DORADO. Color de ciertos vinos blancos y generosos que recuerda al del oro.

DUELA. Cada uno de los listones que forman un envase vinario de madera.

DULCE. Vino con un contenido de azúcar superior a los 50 g/l. Sabor básico que se detecta en la parte anterior de la lengua.

DULZÓN. Vino de sabor débilmente azucarado. Se aplica a los vinos en los que el contenido de azúcar, aunque no sea muy alto, destaca de manera desagradable.

DURO. Vino con marcada acidez y astringencia.

E

ELEGANTE. Vino equilibrado y con sensaciones delicadas y sugerentes en nariz y boca.

EMPIREUMÁTICOS. Serie de olores a azúcar quemada, humo, alquitrán, yodo, etc.

ENCABEZADO. Adición de alcohol al vino o mosto. Vino obtenido mediante esta práctica.

ENMOHECIDO. Sabor y olor de un vino en cuya elaboración se han utilizado racimos enmohecidos, o que ha pasado por recipientes poco limpios y contaminados por moho. A veces este defecto es causado por un corcho en mal estado o de mala calidad.

ENVERO. Época de la coloración de la uva.

ENYESADO. Antiquísima práctica, frecuente en los vinos meridionales, que consiste en la adición de yeso al mosto.

EQUILIBRADO. Vino cuyos caracteres gustativos y olfativos se presentan bien conjuntados y sin defectos. Expresión de calidad de un vino.

ESCOBAJO. Raspón. Estructura leñosa del racimo.

ESPECIADO. Calificativo que se aplica al aroma (directo o por vía retronasal) de un vino, por lo general de larga crianza en madera y botella, en el que se aprecian sensaciones o recuerdos de especias (clavo, pimienta, canela, etc.).

ESPESO. Vino recio, con mucho cuerpo y densidad.

ESPICCHAR. Término que define la acción de pinchar las barricas o toneles de chacolí para probar la nueva cosecha. Se aplica también a la sidra.

ESPIRITUOSO. Bebida de elevada graduación alcohólica. El término se aplica más a los destilados que a los vinos y proviene de la finalidad de la destilación, que es obtener el espíritu (la esencia) del producto destilado.

ESTABILIZACIÓN. Conjunto de prácticas enológicas encaminadas a mantener, en lo posible, las cualidades del vino a lo largo del tiempo.

ESTABLE. Vino que mantiene sus cualidades y caracteres sin cambios negativos.

ÉSTER. Sustancia química orgánica genérica formada por la combinación de un ácido orgánico y un alcohol. Los aromas terciarios de un vino de crianza son, en gran parte, debidos a ésteres. Ver acetato de etilo.

ESTIRENO. Sustancia química componente de muchas materias plásticas, responsable del olor a plástico de los vinos que han permanecido inadecuadamente en envases de este material.

ESTRECHO. Antónimo de amplio. Vino lineal, con escasa riqueza en sensaciones.

ESTRUCTURA. Armazón de un vino. Un vino con buena estructura posee cuerpo, buena acidez y sabor, todo ello con potencia y equilibrio. Cuando se habla de buena estructura de sabores se indica que los sabores aparecen a la vez potentes y equilibrados.

ESTUFADO. Proceso de calentamiento al que se someten los clásicos vinos de Madeira, dentro de las bodegas, a temperatura constante de 45-50°C durante 90 días.

ETANOL. Ver alcohol.

EVOLUCIONADO. Vino que con el paso del tiempo ha sufrido modificaciones, positivas o negativas.

EXTRACTO SECO. Conjunto de sustancias no volátiles del vino. En la cata es sinónimo de cuerpo.

EXTRAÑO. Carácter negativo de difícil identificación en un vino.

F

FATIGADO. Mareado. Estado del vino cuando no ha transcurrido el tiempo necesario para que se reponga de operaciones como filtrado, trasiegos, etc.

FERMENTACIÓN. Proceso biológico mediante el que una sustancia se transforma en otra u otras distintas como consecuencia de la actividad de microorganismos.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA. O fermentación alcohólico-pirúvica. La que realizan varias especies de levaduras que transforman los azúcares del mosto de la uva en alcohol, anhídrido carbónico, glicerina y otro gran número de sustancias.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. Transformación del ácido málico en láctico por acción de ciertas bacterias. Es un proceso casi indispensable en la elaboración de vinos tintos de calidad, que adquieren así suavidad.

FICHA DE CATA. Estadillo normalizado para reflejar las impresiones del catador y valorar los diferentes aspectos organolépticos de un vino.

FINAL DE BOCA. Sensaciones últimas que se perciben al degustar un vino.

FINO. Tipo de vino generoso de crianza biológica que se obtiene en las denominaciones de origen Jerez, Montilla-Moriles y Condado de Huelva. En la cata suele aplicarse a los vinos bien elaborados y con cualidades aromáticas, aunque no tengan gran intensidad. Sinónimo: elegante.

FLAVONOIDES. Flavonas. Pigmentos amarillos cuya presencia en el vino blanco aumenta con el envejecimiento. Pertenecen al grupo de las materias tánicas o polifenoles.

FLOR. Conjunto de las levaduras responsables de la crianza biológica de los vinos finos (levaduras de flor). Pertenecen principalmente a las cuatro especies del género *saccharomyces*: *s. beticus*, *s. cheriensis*, *s. montuliensis* y *s. rouxii*. La flor, también llamada velo, se desarrolla de manera espontánea en la superficie del vino, como capa flotante de color blanco grisáceo. Mosto de flor: mosto obtenido sin presión de las uvas.

FLORAL. Calificativo aplicado a los aromas primarios de algunos vinos que recuerdan el perfume de flores (rosa, violeta, etc.). Sinónimo: a flores.

FLORES. Algunas enfermedades del vino. Ver micoderma.

FRAGANCIA. Aroma de gran intensidad y muy persistente.

FRANCO. Vino sin alteraciones ni defectos, sin olores ni sabores falsos o inadecuados. Suele aplicarse más concretamente a la fase olfativa.

FRASCA. Típica botella de vidrio utilizada para el servicio de chatos de vino en las tabernas.

FRESA. Matiz de color de algunos vinos rosados. Aromas que a veces presentan los vinos muy jóvenes.

FRESCO. Vino que, por tener una acidez adecuada para su tipo, produce en la boca una sensación de frescura característica de los vinos jóvenes de calidad.

FRUTAL. Vino delicado cuyo aroma recuerda al de diferentes plantas, al aroma propio de la uva con que ha sido elaborado o al de algunas otras frutas. Vino con predominio de aromas primarios.

FUERTE. Vino con caracteres de alcohol y cuerpo muy marcados.

G

GAMA. Conjunto de matices o gradación de algún carácter del vino. Se aplica tanto al color como a los aromas.

GARRAFA. Recipiente de vidrio con protección exterior y con una capacidad de 2 a 16 litros, utilizado para el comercio de vinos.

GARRAFÓN (de). Expresión que se aplica a vinos y licores de poca calidad y origen desconocido.

GASIFICADO. Vino con alto contenido de gas carbónico exógeno, es decir, no originado por el propio vino, sino añadido artificialmente.

GENEROSO. Vino genuinamente español que se elabora en ciertas denominaciones de origen a partir de variedades selectas, según procesos tradicionales de crianza biológica, y cuya graduación alcohólica es superior al 15% vol. Son vinos generosos los finos y amontillados de Jerez, Montilla-Moriles y Condado de Huelva y las manzanillas de Sanlúcar de Barrameda.

GERANIOL. Olor que recuerda al de las hojas de geranio, producido por degeneración del ácido sórbico.

GLICERINA. Propanotriol. Alcohol procedente de la fermentación alcohólica. Después del agua y el alcohol etílico es, en orden cuantitativo, el tercer componente del vino. Tiene gran importancia en la estructura, sabor y suavidad de los vinos. Parte del componente dulce de los vinos secos se debe a la glicerina.

GLICÉRICO. Vino suave, untuoso, de buen paso de boca como consecuencia de su adecuado contenido de glicerina.

GRANVAS. Vino espumoso natural cuya segunda fermentación ha tenido lugar en grandes envases metálicos. Sinónimos: método charmat, cuvée close, grandes envases.

GRADO ALCOHÓLICO. Ver alcohol.

GRADO BEAUMÉ. Unidad que se utiliza en la bodega para medir la riqueza en azúcares de un mosto en función de su densidad. Grado dulce.

GRASA. Sinónimo de ahilado, enfermedad que se detecta cuando el vino cae en la copa como si fuera un hilo de aceite.

H

HECES. Materias espesas que se depositan en el fondo de los envases una vez concluida la fermentación. En la cata, materia orgánica evolucionada que da lugar a olores muy desagradables, pútridos.

HERBÁCEO. Sensación olfativa y sávida desagradable que recuerda a las partes verdes de la vid (raspón, hojas). Puede deberse a falta de madurez de las uvas o a tratamientos demasiado enérgicos que hayan provocado la extracción de componentes indeseables del racimo. En la cata tiene connotación positiva cuando se refiere al carácter primario que, en algunos vinos jóvenes, recuerda al heno o a algunas plantas aromáticas.

HÍBRIDO. Variedad de vid productora directa. Carácter desagradable, sobre todo en boca, de los vinos elaborados con variedades productoras directas.

HOLLEJO. Piel que envuelve la pulpa o parte carnosa de la uva. Sinónimos: orujo, casca.

HUECO. En la cata se aplica a algunos vinos tintos que, por tener cierto volumen y carnosidad pero carecer de sabores, decepcionan en su paso de boca.

I

IDEAL. Esquema teórico de un vino perfecto. Este vino no existe, pero los vinos reales son más apreciados cuanto más se aproximan a él.

IMPUREZA. Sustancia ajena al vino.

INCORRECTO. Vino con defectos o anormalidades de pequeña intensidad.

INSÍPIDO. Vino falto de sabores. Plano. Soso.

INTENSIDAD. Esquema para medir el grado de color, aroma o sabor de un vino.

IRISACIONES. Reflejos o destellos de algunos matices más o menos afines en el color de un vino.

ISOTERMA. Línea imaginaria que une en el mapa puntos geográficos en los que se registran idénticas temperaturas medias anuales.

J

JOVEN. Vino nuevo del año, sin crianza.

JURADO DE CATA. Comisión de expertos catadores que actúan en los concursos de vinos.

JUSTO. Vino que apenas alcanza el nivel mínimo de calidad exigido.

JUVENTUD. Conjunto de caracteres de un vino que denotan su escasa edad.

L

LÁCTEOS. Aromas terciarios presentes en vinos de crianza de alta calidad, que recuerdan a los aromas delicados de productos lácteos.

LAGAR. Lugar donde se realizan la molienda y el estrujado de la uva.

LÁGRIMA. Fracción de mosto obtenido sin ningún tratamiento mecánico de la uva, que fluye espontáneamente cuando las uvas se acumulan en condiciones especiales. Vino procedente del mosto así obtenido.

LÁGRIMAS. Huellas en forma de gotas que caen lentamente, que aparecen en la pared de la copa después de que ésta ha sido humedecida con vinos ricos en alcohol y glicerina. Sinónimos: cortinas, piernas.

LEVADURAS. Hongos microscópicos responsables de la fermentación alcohólico-pirúvica. Fermento. Levaduras seleccionadas: las que utilizan algunas bodegas para aromatizar “artificialmente” determinados vinos jóvenes; en la cata se reconocen por aromas como el del plátano caramelizado.

LÍAS. Sustancias sólidas (sobre todo restos de levaduras) que se acumulan en el fondo de los depósitos tras la fermentación del vino. Crianza sobre lías: sistema de envejecimiento en el que el vino evoluciona en contacto con sus lías, lo que le confiere un carácter peculiar; es el sistema habitual de envejecimiento de los vinos espumosos, pero se aplica también a ciertos vinos tranquilos. A lías: olores y sabores que adquiere el vino cuando está en contacto durante mucho tiempo con sus sólidos decantados; si éstos se descomponen en anaerobiosis dan lugar al olor a heces.

LICOR DE EXPEDICIÓN. El que se añade al vino espumoso justo antes de ponerlo a la venta, y que sirve, entre otras cosas, para ajustar su grado de dulzor.

LICOROSO. Vino, generalmente dulce, que se obtiene a partir de variedades de uva adecuadas y con adición de alcohol. Su graduación debe ser superior a 15% vol. Algunas mistelas se incluyen en este tipo, que en la actualidad se denomina vino de licor.

LIGERO. Vino débil, pequeño, que puede ser agradable pero tiene poco alcohol y poco extracto.

LÍMPIDO. Superlativo de limpio, transparente.

LIMPIO. Vino de aspecto transparente, sin materias sólidas en suspensión, bien presentado. Cuando se refiere a la fase olfativa y gustativa define un vino con sensaciones positivas nítidas y sin defectos, aunque muchas veces se aplica a vinos sin olores extraños.

LLENO. Vino con gran amplitud de sabores y estructura adecuada. Vino que colma la boca.

LLORO. Flujo de la vid que surge en los cortes de la poda al final del invierno, antes de la brotación.

M

MACERACIÓN. Contacto del mosto o el vino con sus hollejos para extraer de ellos materias colorantes y componentes del extracto y de los aromas. Por lo general se utiliza en la elaboración de tintos.

MACERACIÓN CARBÓNICA. Técnica de elaboración de vinos tintos en la que las uvas enteras sufren una fermentación enzimática intracelular. Se utiliza para obtener vinos jóvenes suaves y aromáticos. Es el método clásico de elaboración de los típicos vinos de la región del Beaujolais.

MACERACIÓN EN FRÍO. Técnica utilizada para otorgar riqueza de aromas primarios a los vinos blancos. Consiste en mantener el mosto en contacto con sus hollejos mientras se aplica frío para impedir que se inicie la fermentación.

MADERA. Parte dura y fibrosa de ciertas plantas, situada debajo de la corteza. Con la madera de algunos árboles —sobre todo roble, pero también castaño y otros— se construyen envases destinados al envejecimiento de vino. A madera: aromas y sabores de los vinos que han estado en contacto con madera de crianza sana y preparada; componen el bouquet de los vinos criados en barricas. A madera nueva: intensa sensación de los vinos que han estado en contacto con envases de madera nueva sin preparar. A madera húmeda: olor mohoso debido al contacto del vino con envases de madera viejos o en malas condiciones. Exceso de madera: presencia exagerada de olor y sabor a madera de crianza, aunque ésta sea de calidad.

MADERIZADO. Sinónimo de pasado de gusto a roble. Salvo en el caso de algunos vinos especiales, es un defecto grave. El término proviene de los aromas típicos de los vinos de Madeira, que tienen un elevado grado de oxidación, y se aplica también a vinos muy oxidados que en nariz evocan sensaciones de madera, aunque no hayan estado en contacto con ella

MADRES. Orujos fermentados. También, lías.

MADURACIÓN. Proceso biológico que se cumple en la uva, mediante el cual una serie de sustancias ácidas se transforman en azúcares y se produce la pigmentación de los hollejos. Cuando se aplica a un vino define un proceso intermedio entre la elaboración y la crianza, aunque a veces se confunde con ésta.

MADUREZ. Momento óptimo para la vendimia. La madurez industrial se registra cuando se alcanza la máxima cantidad de azúcar por unidad de superficie; la madurez aromática corresponde a la mayor concentración de aromas primarios en la uva y se verifica de 5 a 7 días antes que la industrial.

MAGNUM. Botella de un litro y medio de capacidad, más apropiada para una prolongada conservación del vino que la normal de tres cuartos.

MÁLICO. Ácido orgánico de sabor duro que se encuentra en el mosto y, a veces, también en el vino, sobre todo si procede de uvas con maduración incompleta. Es atacado por las bacterias lácteas que, durante la fermentación maloláctica, lo transforman en ácido láctico, que es mucho más suave. La presencia de ácido málico en el vino se identifica por un olor peculiar, que recuerda al de las manzanas verdes.

MANCHADO. Vino blanco de color ligeramente rosado por haber estado en depósitos que antes contuvieron vino tinto.

MANZANILLA. Vino generoso similar al fino, elaborado exclusivamente en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) mediante crianza biológica y siguiendo el sistema de criaderas y soleras. Manzanilla pasada: nombre que reciben las manzanillas muy viejas.

MAREADO. Fatigado.

MEDICINA. Componente olfativo extraño de algunos vinos que recuerda a ciertas especialidades de farmacopea. Por lo general se debe a procesos oxidativos incontrolados.

MEDIUM. Vino dulce elaborado en las denominaciones de origen andaluzas occidentales mediante la adición de Pedro Ximénez a un vino oloroso.

MERCAPTANO. Compuesto químico de olor pútrido muy desagradable que se produce en vinos con alto contenido de sulfuroso al reaccionar éste con el alcohol etílico.

METÁLICO. En la cata, sensación táctil desagradable de algunos vinos a su paso por la boca.

MICODERMA. Enfermedad causada por una levadura perniciosa que se forma en la superficie del vino y, al descomponer algunas de las sustancias que lo integran, lo enturbia y da lugar a malos olores.

MISTELA. Mezcla de mosto de uva con alcohol vínico. Algunas son consideradas vinos de licor.

MOHO. Hongo, generalmente microscópico, que se desarrolla en determinadas condiciones de humedad, temperatura y aireación. Defecto del vino causado por uvas atacadas por hongos (botritis, mildiu) o por haber estado en recipientes enmohecidos.

MORAPIO. Vino tinto de mucho color y tonos apagados por su escasa acidez.

MÓRBIDO. En la cata se aplica al vino suave, delicado y gustoso en boca.

MORDIENTE. Se aplica al vino acerbo y, al mismo tiempo, vivo y astringente.

MORRIÓN. Mecanismo que sirve para sujetar el tapón en una botella de vino espumoso. Bozal.

MOSTO. Zumo de uva fresco, que no ha iniciado la fermentación. En Jerez y algunas otras zonas se denominan mostos los vinos ya fermentados, antes de ser sometidos a crianza. Mosto flor o mosto yema: el que fluye de la uva estrujada por simple gravedad, sin presión mecánica alguna. Mosto primera o primeras: el que se extrae mediante ligera presión. Mosto segunda o segundas: el que se extrae mediante presión más firme. Mosto de prensa o prensas: última fracción de líquido retenida por los hollejos, que se separa de éstos mediante el uso de las prensas hasta el límite. Mosto a la piqueta: líquido que se extrae mediante la prensa en el lagar. Mosto al deslío: vino recién fermentado que se separa de sus lías.

N

NARIZ. Conjunto de cualidades olfativas de un vino.

NERVIO. Término que se aplica a un vino rico en componentes ácidos, materias minerales y taninos. Vino con carácter.

NEUTRO. Vino de escasa acidez.

NOBLE. Vino elaborado a partir de variedades de uva preferentes y envejecido con esmero. Vino de calidad sometido a crianza durante por lo menos dos años.

NUEVO. Vino joven, de menos de un año.

O

OLEOSO. Vino de aspecto viscoso similar a la textura del aceite.

OLOROSO. Tipo de vino característico de las denominaciones de origen Condado de Huelva, Jerez y Montilla-Moriles, de color ámbar o caoba, muy aromático, suave y vigoroso en la boca, aterciopelado, que se envejece mediante el sistema de criaderas y soleras por crianza físico-química.

OPACO. Vino que por su elevada intensidad colorante o debido a enturbiamientos no deja pasar la luz a través de su seno.

OPALESCENTE. Vino ligeramente turbio.

ORDINARIO. Vino corriente, sin atributos. Vulgar.

ORO. Matiz del color amarillo de algunos vinos blancos.

ORUJOS. Hollejos, piel de la uva, casca. Residuo sólido de la uva sin fermentar (orujo fresco) o ya fermentada (orujo fermentado). De la destilación de los orujos fermentados se extrae un aguardiente llamado genéricamente orujo; el que se produce en Galicia es el más famoso.

OXIDACIÓN. Reacción química de diversos componentes del vino con el oxígeno atmosférico. Bajo control, la oxidación es un proceso insustituible en la crianza de los vinos, pero cuando se produce involuntariamente origina graves alteraciones que afectan al vino en su color, aroma y comportamiento en la boca.

OXIDADO. Vino alterado de manera grave e irreversible por la acción del oxígeno.

P

PAJA. Matiz del color amarillo de los vinos blancos.

PAJIZO. Matiz del color amarillo de los vinos blancos jóvenes, menos intenso que el paja.

PALE. Término inglés que define el matiz de color de los vinos de Jerez. Pale dry equivale a fino y pale cream es la denominación de un vino dulce con el color del fino.

PÁLIDO. Calificativo que se aplica a los vinos blancos de baja intensidad cromática. Vino generoso producido en Rueda (Pálido Rueda), similar al fino.

PÁMPANO. Ramificación brotada de la vid.

PASA. Uva parcialmente deshidratada por soleo, con gran riqueza en azúcares.

PASADO. Vino que durante su almacenaje o crianza ha superado el nivel óptimo de conservación y se encuentra en una fase de pérdida de atributos, que desembocará en la decrepitud.

PASIFICACIÓN. Olores que recuerdan a los de las pasas; se desarrollan en vinos elaborados con uvas demasiado maduras.

PASTOSO. Suele aplicarse a algunos vinos blancos y cavas demasiado densos en la boca, generalmente desequilibrados por un alto contenido de azúcar.

PELEÓN. Vino corriente, vulgar. Con excesiva graduación alcohólica.

PEQUEÑO. Calificativo aplicado a un vino que, sin tener defectos ni desequilibrios graves, presenta una escasa potencia en las sensaciones aromáticas y gustativas.

PERFIL. Conjunto de elementos dispuestos en capas (horizontes) que constituyen el suelo en sentido vertical.

PERFUMADO. Vino con aromas intensos.

PERFUME. Conjunto de los aromas de un vino que se pone de manifiesto en la cata.

PERSISTENCIA. Duración y calidad de las sensaciones que siguen apreciándose en la boca después de la ingestión del vino.

PERSONALIDAD. Conjunto de cualidades distintivas de un vino o de alguna de sus fases organolépticas. Carácter.

PESADO. Vino que, si bien no presenta defectos significativos, resulta poco grato de beber.

PETILLANT o **petillante.** Vino ligeramente efervescente en el que se percibe un leve picorillo, causado por la presencia de pequeñas burbujas de carbónico, que no alcanza la potencia de un vino de aguja.

PH. Medida de la energía ácida. Su valor reviste singular importancia en la fermentación, conservación y carácter final de un vino. Los vinos presentan un pH variable entre 2,9 y 4.

PICADO. Vino con evidentes síntomas de avinagramiento.

PICANTE. Sensación producida por la aguja.

PIERNAS. Ver lágrimas.

PIQUETA. Líquido obtenido por el lavado con agua de los orujos fermentados. Sinónimo: aguapié.

PIMIENTA. Aroma que aparece en algunos vinos de crianza.

PIMIENTO. Componente aromático primario de algunas variedades de uva, como la tinta Cabernet Sauvignon.

PLANO. Vino que por su falta de acidez se muestra desequilibrado y sin contraste en la boca.

PLÁTANO. Aroma secundario de muchos vinos jóvenes actuales.

POLIFENOLES. Sustancias químicas orgánicas naturales. Su presencia en el vino es de gran importancia, pues de ellas dependen el color, la suavidad y otros aspectos.

POSGUSTO. Impresión que deja un vino en la cavidad bucal y en las fosas nasales después de ingerido.

PRIMEUR. Término francés que se aplica al embotellado y comercialización precoces del vino joven, a menudo, a los dos meses de la vendimia.

PULGAR. Trozo de sarmiento con un número variable de yemas que se deja al podar la cepa.

PULVERULENTO. Vino que presenta una sensación táctil desagradable, que recuerda a la presencia de polvo o arena fina diluidos en el líquido.

PUNZANTE. Aroma intenso y volátil propio de los vinos con crianza en flor. Sinónimo: con punta. La ausencia de esta sensación (vino romo o sin punta) es un importante defecto.

Q

QUEBRADO. Vino enfermo por alguna de las llamadas quiebras.

QUIEBRA. Enturbiamiento grave de origen químico. Quiebra férrica: originada por insolubilidad de sales de hierro presentes en el vino por reacción con otros componentes (ácido fosfórico, tanino). Otras quiebras son la quiebra proteica y la quiebra cúprica.

QUINADO. Vino licoroso aromatizado con quina.

R

RAMA (en). Vino nuevo aún no aclarado. Vino sin filtrar.

RANCIO. Vino añejo obtenido mediante un proceso de crianza oxidativa que a veces se acelera exponiendo el vino al sol en grandes garrafas de vidrio.

RASPÓN. Estructura vegetal del racimo. Sinónimos: raspa, escobajo. A raspón: olores o sabores propios del raspón; ver herbáceo.

RECIO. Vino bien constituido pero con mucho cuerpo.

REDONDO. Vino cuyos componentes están en armonía, sin que destaque ninguno de ellos. Sinónimos: equilibrado, sin aristas.

REDUCCIÓN. Reacción química opuesta a la oxidación.

REDUCIDO. Calificativo que se aplica a los aromas de un vino o al propio vino que ha permanecido durante bastante tiempo aislado del contacto con el aire. A veces una excesiva reducción genera olores desagradables (tufo de reducción) que pueden o no ser eliminados por aireación del vino.

REFRESCAR. Mezclar una porción de vino joven con otro más viejo.

REGALIZ. Aroma especiado que habitualmente se asocia con algunos tintos de crianza que suelen mostrarse complejos.

REQUEMADO. Caramelizado.

RESINA. Sensación negativa que se aprecia en nariz y boca, producida en los vinos de crianza por la utilización de maderas nuevas o inadecuadas. Vino elaborado en envases de madera de pino; son típicos los de Grecia y también se encuentra algún ejemplo en España, concretamente en el norte de la isla de La Palma (Canarias).

RETROGUSTO. Conjunto de sensaciones que deja un vino después de ingerirlo. Sinónimo: dejo.

RETRONASAL. Aromas que se perciben cuando el vino se encuentra en la boca o después de tragarlo. Se deben a la impresión en el sentido del olfato de moléculas volátiles del vino que alcanzan el centro olfativo a través del conducto nasofaríngeo, que se denomina vía retronasal.

RIBETE. Nombre que se da al borde del vino en la copa, donde la tonalidad se aclara. A veces se denomina menisco o contorno.

RIMA. Fase de la elaboración de vinos espumosos por el método tradicional en la que se produce la segunda fermentación. Toma el nombre de la disposición de las botellas en rima, es decir, unas sobre otras, en posición horizontal, formando grandes bloques compactos.

RIMERO. Conjunto de botellas en rima.

ROBLE. Planta arbórea del género quercus (quercus ruber), de gran y noble porte y lento crecimiento, propia de climas atlántico-boreales. Madera de esta especie que, convenientemente preparada, presenta excelentes condiciones para la fabricación de envases vinarios; los más aptos son el roble americano y el francés. Aroma y sabor que esta madera confiere al vino que se alberga en envases construidos con ella; a veces estas sensaciones se presentan en grado excesivo por tratarse de madera nueva (sin envinar) y/o por permanencia demasiado prolongada del vino en ella.

ROBUSTO. Vino de alta graduación natural y bien dotado de cuerpo.

ROCÍO. Acto de refrescar un generoso andaluz en su criadera con otro vino más joven.

ROSA. Color básico de los vinos rosados.

ROSADO. Tipo de vino elaborado a partir de uvas tintas, o mezcla de tintas y blancas, cuya fermentación se realiza en ausencia de los hollejos, y que alcanza cierta coloración por breve maceración previa.

ROSAS. A rosas o a pétalos de rosa: aroma primario de algunos vinos blancos o rosados. A rosas marchitas: otro aroma presente en ciertos vinos.

ROJO. Color básico de los vinos tintos.

RUBÍ. Matiz del color rojo, semejante al de la piedra preciosa, propio de vinos tintos de crianza.

S

SABOR. Cada una de las cuatro apreciaciones básicas percibidas por el sentido del gusto. Sabor dulce: apreciable en la punta de la lengua. Sabor salado: apreciable en los bordes de la lengua. Sabor ácido: apreciable en los costados de la lengua. Sabor amargo: apreciable en la parte posterior de la lengua.

SABROSO. Vino con amplias sensaciones sápidas.

SANGRÍA. Bebida refrescante elaborada con vino tinto, agua, azúcar y limón. Si se emplea vino blanco se denomina zurracapote o zurra.

SARMIENTO. Rama de la vid.

SECO. Vino con escasa proporción de azúcares (menos de 5 g/l).

SEDOSO. Vino de gran suavidad en el paso de boca.

SEMIDULCE. Vino con un contenido de azúcares residuales de 30 a 50 g/l.

SEMISECO. Vino con un contenido de azúcares residuales de 15 a 30 g/l.

SIRUPOSO. Vino viscoso, con aspecto de jarabe.

SOLEO. Práctica consistente en la exposición de las uvas al sol para concentrar sus azúcares. Actualmente está restringida a las zonas de Montilla-Moriles y Málaga para la obtención de vinos Pedro Ximénez.

SOLERA. En la crianza de los vinos generosos, última fase del sistema o escala, de donde se extrae el vino para su comercialización. El origen del término reside en que tradicionalmente esta fase corresponde a las botas más próximas al suelo.

SÓLIDOS. Sustancias presentes en suspensión en el mosto o en el vino.

SORDO. Ver viscoso.

SOSO. Vino falto de frescura por escasa acidez. Sinónimo: plano.

SUAVE. Vino agradable de beber por no producir ninguna sensación agresiva en su paso por la boca. La suavidad está relacionada con la justa proporción de polifenoles, glicerina, acidez y azúcares residuales.

SUCIO. Vino con olores extraños a los propios de la uva, la fermentación o la crianza.

SUELO. Desde el punto de vista agrológico es la parte superior del terreno, la zona donde se desarrollan las raíces de las plantas.

SULFHÍDRICO (anhídrido sulfhídrico). Compuesto químico de olor muy desagradable, similar al de los huevos podridos, originado por alteración del anhídrido sulfuroso contenido en el vino.

SULFUROSO (anhídrido sulfuroso). Compuesto químico, combinación de azufre y oxígeno, de trascendental importancia en enología por sus complejas acciones protectoras: antiséptica, desinfectante, antioxidante, abrillantadora y extractora de color. Su uso está permitido en proporciones muy pequeñas (200 mg/l en vinos blancos secos, 160 mg/l en vinos tintos secos, etc.). Se encuentra en el vino bajo dos formas: sulfuroso combinado inactivo y sulfuroso libre; este último es el que ejerce las acciones positivas ya enumeradas. En la cata, defecto de olor y sabor picantes y agresivos a azufre que presenta un vino como consecuencia de una aplicación incorrecta o muy reciente de esta sustancia.

SUTIL. Sensación delicada y de calidad, aunque poco pronunciada.

SWEET. Palabra inglesa que define un tipo de oloroso dulce.

T

TABACO. Evocación apreciable en los aromas de algunos grandes vinos de crianza.

TÁNICO. Vino astringente por exceso de taninos.

TANINO. Sustancia química natural presente en el vino, de acción astringente y curtiente, que procede de las partes sólidas del racimo. Su presencia es normal (incluso deseable) en los vinos tintos.

TÁRTAROS. Ver bitartrato.

TASTEVIN. Nombre francés de un recipiente cóncavo de pequeño tamaño (20 a 50 cc), de plata, alpaca u otros metales brillantes y con diversas lunas y tallas, que se utiliza para comprobar el color y brillo de los vinos. Se ha convertido en el emblema de la cata, pero resulta poco práctico para percibir los caracteres olfativos.

TAZA. Pequeño recipiente de cerámica blanca utilizado en Galicia para degustar vinos locales. Impide por completo la apreciación de los aromas del vino, lo que en ocasiones supone más una ventaja que un inconveniente. Sinónimo: conca.

TENUE. Débil en cualquier propiedad. Sinónimo: desvaído.

TERPÉNICO. Se dice de ciertos aromas densos y profundos, originados por aceites esenciales presentes en algunos tipos de vino.

TERROSO. Que recuerda a la tierra. Sensación debida al uso de carbonato de cal o materia filtrante no purificada. Un contenido elevado de sulfuroso, así como el enyesado de algunos vinos, también producen sensación terrosa.

TERRUÑO. Viña o zona con caracteres peculiares que dan personalidad a los vinos producidos en ella. A terruño: olores y sabores de un vino influidos claramente por las condiciones del terreno donde se cultivaron las uvas.

TINO. Tradicional envase grande de madera de roble o castaño en el que se fermentaba o estabilizaba el vino. Existe una corriente de recuperación de los tinos para elaborar en ellos vinos de calidad, en detrimento de los modernos depósitos de acero inoxidable.

TINTA. Clase de uva con pigmentos antocianos en los hollejos.

TINTO. Tipo básico de vino elaborado a partir de uvas tintas (a veces con inclusión de alguna proporción de uvas blancas) y fermentado en presencia de los hollejos. Presenta color variable entre rojo guinda y negro azulado.

TINTORERA. Clase de uva con pigmentos antocianos en los hollejos y en la pulpa. En España existen dos cepas de este tipo: Garnacha Tintorera y Alicante Bouchet.

TINTORRO. Vino tinto robusto pero vulgar.

TÍPICO. Vino que presenta las características habituales de su zona de producción.

TIPIFICACIÓN. Operación de bodega previa al embotellado. Mezcla de vinos de una misma partida o cosecha, elaborados o enriquecidos en recipientes diferentes, con el fin de homogeneizar sus características.

TIPIFICADO. Vino que presenta caracteres uniformes de una a otra cosecha o de una a otra partida.

TOSTADO. Defecto de olor y sabor que recuerda a los de los azúcares quemados (ver caramelizado). Puede aparecer como consecuencia de oxidaciones.

TRANQUILO. Vino sin presencia aparente de carbónico.

TRASIEGO. Operación consistente en separar el vino de las materias sólidas depositadas en el fondo de los recipientes, tanto durante la fermentación como durante las diferentes etapas de la crianza.

TRUFA. Aroma típico de la crianza en vinos tintos, sobre todo en los bordeleses.

TUFO. Tufo de reducción. Ver reducción.

TURBIO. Vino sin transparencia a causa de las materias coloidales en suspensión.

U

UNTUOSO. Vino de carácter oleoso que se adhiere a la copa y se muestra suave en la boca. El término se aplica también a los vinos a la vez amplios y muy suaves.

V

VACÍO. Vino que no produce sensaciones. Pobre en cuerpo, aroma y sabor. Se aplica al conjunto pero también a alguna de sus fases en particular (vacío en nariz o vacío en boca).

VAINILLA. Aroma de algunos vinos de crianza que recuerda al de esta especia.

VALERIÁNICO. Ácido que se encuentra en algunos vinos alterados; es causa de olores desagradables que recuerdan al de los quesos fermentados.

VARIEDAD. Tipo de uva de características distintivas. Término botánico que equivale al concepto de raza en los animales. Todas las variedades de uva utilizadas para la elaboración de vinos pertenecen a una sola especie, la *vitis vinífera*. Variedad autorizada: tipo de uva cuyo uso está autorizado para la producción de vinos en una determinada denominación de origen. Variedad principal: calificación otorgada en una denominación de origen a un tipo de uva característico o de más alta calidad entre los existentes en la zona o, a veces, a aquellas variedades que aportan caracteres mejorantes a los vinos; los Consejos Reguladores están encargados de fomentar el cultivo de esas variedades.

VARIETAL. Vino elaborado a partir de una sola variedad de uva. Carácter aromático de un vino en el que predomina el aroma de una determinada variedad. La legislación argentina permite que se denominen varietales los vinos elaborados con un 80%, como mínimo, de una sola variedad.

VELADO. Vino ligeramente alterado en su limpidez.

VELO. Ver flor.

VENDIMIA. Acción de recolectar las uvas en la viña. Añada.

VERDE. Vino en el que el sabor ácido aparece exageradamente destacado.

VERDOR. Sensación olfativa y gustativa desagradable que recuerda partes herbáceas de la vid (hoja, pámpano, raspón verde, etc.), propia de vinos procedentes de uvas con maduración incompleta.

VÍA RETRONASAL. Ver retronasal.

VIDUEÑO. Superficie de viñedo plantada con una sola variedad. Variedad de uva. En algunas ocasiones se aplica al conjunto de variedades mezcladas en una viña en proporciones desconocidas.

VIEJO. Vino de calidad sometido a un período mínimo de crianza de tres años.

VIGOROSO. Vino con potencia de sensaciones en la boca, sabroso y con cuerpo, acidez, taninos y alcohol notables y bien conjuntados.

VINÍFERA. Una de las casi sesenta especies del género vitis, la única susceptible de producir frutos aptos para el consumo humano, ya sea como uvas de mesa, pasas, mostos o vinos.

VINIFICACIÓN. Elaboración del vino. Conjunto de operaciones destinadas a obtener vino a partir del mosto de las uvas.

VINO. Líquido alcohólico obtenido por la fermentación del jugo del fruto de la vitis vinífera (la uva, fresca o ligeramente pasificada), que presenta una graduación mínima natural adquirida de 9% vol. En este último punto existen algunas excepciones: los chacolíes (7% vol. mínimo) y los vinos dulces naturales (no menos de 8% vol.).

VINOSO. Vino de alta graduación, pesado en la nariz y denso en la boca. Carácter olfativo de un vino en el que predominan aromas secundarios bastos y vulgares, como consecuencia de una fermentación poco cuidada.

VINTAGE. Término inglés que significa añada y da nombre a uno de los más originales vinos de Oporto, de largo envejecimiento en botella.

VIRGEN (en). Sistema de elaboración que consiste en efectuar la fermentación en ausencia de los hollejos de la uva. Es el sistema habitual de elaboración de vinos blancos y rosados.

VISCOSO. Vino de escasa fluidez, generalmente por su alto contenido de azúcares, aunque también puede ser consecuencia de una enfermedad bacteriana (ahilado).

VIVAZ. Vino con acidez adecuada, sin excesos, con alegre paso de boca.

VIVO. Vino de aspecto brillante, que parece emitir luz propia. Vino bien armado, con carácter juvenil en boca aunque se trate de un vino con crianza, susceptible de evolucionar favorablemente en la botella.

VOLUMEN. Sensación producida en la boca por vinos sabrosos y con cuerpo. Un vino con volumen es lo contrario de un vino ligero o estrecho.

VULGAR. Vino que presenta defectos menores, no tan importantes como para que sea descalificado, pero suficientes para que resulte poco atractivo.

Y

YEMA. Primera fracción del mosto, obtenida mediante escurrido, sin que la pasta sufra presión alguna. Brote sin desarrollar del sarmiento de la vid.

Z

ZAFIO. Vino vulgar, sin atributos y con defectos.

ZARCILLO. Ramificación delgada de la vid con tendencia a enrollarse en otras ramas.

ZARZAMORA. Componente aromático primario de la variedad Tempranillo.

ZURRACAPOTE o **zurra.** Ver sangría.