

SABER DE VINOS

Para disfrutar del vino no hay que ser un experto. Aunque cuanto más aprendemos de algo, más lo disfrutamos, ¿verdad?

Por eso, queremos dar algunos datos que consideramos importantes sobre el vino:

1. **El vino es un producto natural:** La fermentación es un proceso que tiene mucho de poesía y de magia... el azúcar natural del fruto se transforma en alcohol y así nace el vino.
2. **Hay muchos 'vinos' en el vino:** Cualquier paladar puede notar diferencias muy notables entre diferentes tipos de vino, en función de la variedad de uva, el clima donde se cultivó, el saber hacer de la bodega, etc.
3. **Maridar vino y comida:** Combinar bien el vino con la comida es todo un arte, pero eso no debe echarnos atrás. Lo mejor es aprenderlo con la práctica. La idea es que los sabores del vino y la comida se refuercen, en lugar de 'contrarrestarse'.
4. **Catar un vino:** No hace falta ser un experto para catar un vino, es suficiente con aguzar nuestros sentidos para captar mejor sus características, y tratar de describirnoslas a nosotros mismos (con nuestras propias palabras si hace falta). Poco a poco iremos distinguiendo más y más cosas.
5. **Escoger el mejor vino:** No siempre el vino más caro es mejor. Comprar un vino caro nos asegura cierta calidad, pero no siempre es la mejor opción. Depende mucho de nuestros gustos y de la situación en que lo vayamos a consumir. Por eso es importante cultivar nuestro propio criterio a la hora de valorar un vino.
6. **Tipos de vino:**
 - o **Vino tranquilo:** Tinto, blanco o rosado. Sin burbujas y con menos de 15° de alcohol.
 - o **Vino espumoso:** Cava, Champagne y otros. Obtienen las burbujas gracias a una segunda fermentación en botella.
 - o **Vino gasificado:** Incorporan gas artificialmente, como un refresco. Por ejemplo, el Lambrusco.
 - o **Vino licoroso o generoso:** vinos de más de 13° o 14° de alcohol, a muchos se les añade más alcohol. Suelen ser dulces (moscatel, Pedro Ximénez, Oporto, etc), pero también los hay secos (fino, manzanilla, amontillado, oloroso, etc.).
7. **La temperatura a la que servir el vino:**
 - o El **vino tinto** entre 16° y 18° C. Si la temperatura ambiente es superior... tendremos que enfriarlo en una cubitera con hielo y agua.
 - o El **vino blanco** entre 12° y 16° C. Consérvelo en la nevera, y sáquelo un poco antes de consumirlo (luego se calienta rápido).
 - o Los **espumosos**, a unos 8°. Recién salidos de la nevera y mantenidos en cubitera con mucho hielo.
 - o **Vinos generosos o licorosos** se sirven aún más fríos. A 5° o 7° si són secos, y a 4° o 5° si son dulces.
8. **Los cuatro elementos que impactan la calidad del vino:**
 - o **La tierra:** El suelo aporta características específicas al vino.

- o **El clima:** Cuanto más cálido, más potente será el vino, y tendrá más cuerpo y más alcohol. Y cuanto más frío, más ácido y refrescante.
 - o **El varietal o tipo de uva:** La variedad de uva es fundamental a la hora de determinar el carácter de un vino. Para entender mejor el mundo del vino es necesario pensar también en términos de varietal.
 - o **La elaboración:** Una vez obtenida la uva, el saber hacer del enólogo es determinante para obtener un vino de calidad: la temperatura de fermentación, el proceso de filtrado y clarificación, la posible mezcla de variedades, el tipo de bodega utilizada para la crianza, etc.
9. **Crianza y evolución del vino:**
En la bodega de roble el vino obtiene taninos y aromas de la madera, que le dan mayor complejidad. Además, la madera tiene pequeños poros que dejan pasar oxígeno, con lo que el vino también va envejeciendo. Sólo los vinos con mayor estructura y concentración pueden aguantar periodos largos de crianza.
En la botella, el vino se redondea y perfecciona. Después de unos 5 o 10 años en botella (en función del vino) el vino llega a su mayor grado de calidad, luego la calidad del vino empieza a decaer lentamente.
10. **La buena compañía es lo más importante para disfrutar de un buen vino.** Si a ello se añade el lugar hermoso que suele conformar un viñedo y una bodega, la combinación es perfecta. Es ésta la propuesta del enoturismo: nada mejor que salir unos días a una de nuestras regiones productoras y hacer maridaje de sus vinos, sus paisajes y su cultura y sus gentes.

Catar un vino es aguzar los sentidos para percibir mejor sus características. A diferencia del maridaje de vino y comida, la cata es un momento de concentración única y exclusiva en el vino. Hoy en día hay muchos cursos de cata donde poder aprender ciertos trucos sobre cómo catar vinos. De cualquier forma, es bueno empezar paso a paso, viendo como es el proceso de catar un vino:

El sentido de la vista:

Comenzamos por lo más aparente, **el color del vino** nos indica, en primer lugar, su estructura. Si es un vino muy opaco será más carnoso, y será más ligero si es menos denso. También nos permite ver la edad y crianza del vino. Para ello, nos fijamos en el ribete (la parte del líquido que pega con el cristal). Los vinos jóvenes nos muestran un ribete con tonos violáceos, que nos transmite el color puro de la uva. En cambio, un vino crianza, y sobre todo un reserva, tienen un ribete color teja que es efecto de la oxidación que ha sufrido el vino durante el envejecimiento en bodega.



El sentido del olfato:



Lo siguiente será descubrirlos **aromas del vino**. Podemos girar la copa para que el vino se 'abra' y desprenda mejor sus aromas. Así descubriremos si se notan más los aromas de la fruta (la uva emula aromas de otras frutas al fermentar: futas rojas y negras en tintos, y a manzana, cítricos o frutas tropicales en blancos), o si hay olores que vienen de la madera de la barrica (tipo vainilla, cafe o cuero, por ejemplo). También debemos oler el vino para saber si esta malo... antes de haberlo bebido. No es frecuente, pero puede suceder, especialmente si el vino ha estado mal conservado. El olor del vino 'avinagrado' es fácil de reconocer, nos indica que el corcho se ha deteriorado y ha dejado pasar oxígeno y bacterias. El olor a 'corcho' es otro defecto del vino. Viene por una bacteria que entra en el corcho antes de embotellar el vino. Es un olor que estropea completamente todos los aromas del vino. También podemos encontrar un olor de 'reducción'. Es como un olor a cerrado que viene de la concentración de aromas en el interior de la botella. No es un defecto del vino, sino que se va al decantarlo y dejar que el vino se airee. Muchos grandes vinos tienen un fuerte olor a reducción nada más abrirse.

El sentido del gusto:

En la boca, podremos valorar finalmente el sabor del vino, y también su untuosidad, textura, grado de acidez (frescura), grado alcohólico, etc. Nuestras papilas gustativas pueden captar cuatro sabores básicos: dulces, ácidos, amargos y salados. El sabor salado no se puede encontrar en el vino, salvo en el caso de la manzanilla. El amargor del vino viene de los taninos, que pueden dar sensación de sequedad en boca, pero que en su justa medida aportan estructura y equilibrio al vino. El grado de dulzor depende mucho del tipo de uva y de la región donde se haya producido. La acidez se asocia con una sensación de frescura en el vino, y es más común en las regiones en las que hay menos horas de luz.

Sin embargo, lo mejor de la cata o degustación es la sensación global que nos deja un vino, que muchas veces continúa y se alarga en el tiempo. Es lo que se llama el 'recuerdo' de un vino, es decir, la persistencia de las sensaciones que nos ha dejado en boca y en nariz después de haberlo tomado.

El vino es una de las bebidas más antiguas que se conocen. Se han encontrado restos de viñedos cultivados en el Caucaso, ¡que tienen una antigüedad de 7.000 años! De la tradición e historia del vino nos hablan escritos antiguos, así como el paisaje y las bodegas, reflejo de su historia, o los mismos refranes de vino que forman parte del saber común.

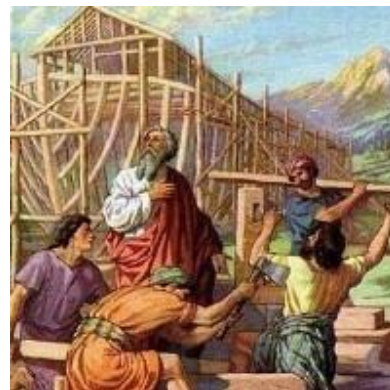


La uva es un fruto con una tendencia natural a fermentar, por lo que probablemente, el vino fue la primera bebida alcohólica que conoció la humanidad. El

descubrimiento el vino pudo producirse por casualidad, cuando alguien dejó olvidadas unas uvas en algún recipiente, éstas fermentaron y luego alguien probó el caldo resultante. Además, la vid presenta una gran facilidad de adaptación, factor que sin duda ayudó en su expansión.

El origen del vino se encuentra en la vitis vinifera, de la que se dividieron 3 tipos: las sultanas (sin semillas), las corintias (también sin semillas) y la vitis occidentalis, antecesor de las uvas que conocemos hoy para elaborar vino.

La referencia más antigua sobre el vino parece pertenecer al Antiguo Testamento, cuando **"Noé comenzó a labrar la tierra, y plantó una viña; bebió el vino y se embriagó"** (Génesis 9-21). Esta referencia marca la presencia del vino en la tradición judeo-cristiana desde los primeros tiempos. En la Biblia aparece citado más de 200 veces (en algunos de las citas, se llama también a la moderación en el consumo...), lo que es una muestra de su gran importancia en todas las culturas de la zona: Babilonia, Egipto, Sumer, etc. Más tarde, adopta un papel clave en el ritual cristiano.



En el mundo Clásico el vino también ha tenido siempre un lugar privilegiado. En Grecia y Roma los dioses del vino eran muy venerados por sus poderes embriagadores y afrodisíacos. Homero describió algunos de los vinos cultivados en el norte de Grecia con uva moscatel como "dulces como la miel". Se organizaban fiestas y orgías en honor a los Dioses, en las que abundaba el vino, los manjares y los placeres sexuales. El vino se asociaba en el mundo clásico con el amor y el disfrute carnal, pero también con la tranquilidad, el descanso y el alivio.

En todas las civilizaciones en las que ha estado presente, el vino se ha introducido en la cultura integrándose entre los valores propios de ella. Así mismo, el vino también ha sido una forma de expansión cultural: los romanos plantaron viñedos por toda la Europa Mediterránea. Hay una leyenda de cómo Dionisos conquistó Asia hasta la India con un ejército de músicos y bailarines que danzaban y ofrecían vino... se puede interpretar como una alegoría mitológica del poder cultural del vino.

En el antiguo Egipto se han encontrado vasijas de vino con 'etiqueta', es decir con el nombre del productor, el viñedo y el año inscritos. Este hecho nos indica que la preocupación por la calidad del vino viene de lejos...



También los romanos demostraron un gran interés por la calidad del vino y por definir cuáles eran los mejores viñedos. Vemos aquí un origen de la asociación clima + terreno tan usual en los cánones de calidad para el vino en el Viejo Mundo

Después de la caída del Imperio Romano, en Europa el desarrollo de la viticultura y de la enología corrieron a cargo de los monjes cristianos, que pusieron mucho empeño en mejorar todos los sistemas de elaboración de vino, aprovechando para ello los viñedos heredados de los romanos. No es casualidad que las regiones con mayor tradición vinícola en Europa, suelen ser también las que tenían mayor concentración de monasterios y enclaves religiosos. Podemos ver también hoy como muchas bodegas (algunas de ellas muy recientes) recurren a nombres latinos para sus vinos, o rehabilitan o usan comercialmente antiguos edificios, monasterios o abadías, ubicados entre sus viñedos.

Francia, Italia y España son los grandes productores y exportadores de vino desde el Medioevo. Para el hombre medieval el vino era un producto de consumo habitual y hasta necesario, ya fuere como aporte calórico, ya fuere como para que su grado alcohólico ayudara a conservar y a eliminar algunas bacterias.



A medida que las ciudades crecían y aumentaba la riqueza de la burguesía, comenzó a crecer la demanda de vinos de más calidad. Burdeos fue la primera región donde la ancestral preocupación por la calidad de los viñedos dio lugar a una definición del sistema de Grand Cru, en el s. XVIII. El Comercio del vino ese expande y su historia se divide entre las grandes casas productoras de vinos muy buscados y demandados para lucir en las mejores mesas, y el de los vinos de granel, descuidados en muchas ocasiones, servidos de cualquier forma y en cualquier lugar.

En la segunda mitad del s. XIX la plaga de la filoxera exportada de Norteamérica asoló los viñedos de Europa, creando una profunda crisis en el sector vinícola. La solución vino también del nuevo mundo, injertando la viña europea en el pie de una americana se lograba una viña resistente a la plaga, que mantenía sus propiedades originales. Hoy, prácticamente todas las viñas europeas están injertadas sobre 'pies' americanos.

Junto con las plagas, las dos guerras mundiales representaron otro obstáculo para el crecimiento de la viticultura en Europa, que ya no podía abastecer el mercado mundial como antes. El impacto de la Guerra en el vino tiene un caso evidente en el del Tokay húngaro. De ser un vino demandado para ser servido en casas reales pasó a ser olvidado en los baúl de la historia.-

El origen del vino en el Nuevo Mundo comenzó la mayoría de las veces de la mano de enólogos y viticultores que emigraron a otros continente. Hoy en día, los vinos del nuevo mundo (América, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda) han mejorado su calidad, conquistado mercados internacionales y compiten con los vinos europeos de mayor reputación. Algunas de éstas zonas han explotado de forma considerable el turismo alrededor del vino, con wine trails o wine tours que invitan a los viajeros a conocer los vinos de estas zonas.

1. **¿Engorda el vino?**

Una copa de 12 cl. de vino blanco contiene unas 100 calorías, y una de vino tinto unas 10 más. Decida usted si eso engorda o no...

2. **¿Qué son los sulfitos que parecen mencionados en las etiquetas del vino?**

Es un antioxidante que se añade al vino, para que no se estropee. Prácticamente todos los vinos lo llevan.

3. **¿Es mejor el vino cuanto más viejo?**

No. Por lo general, un vino aguanta y mejora bien en la botella durante unos 5 o 10 años. A partir de ahí, sólo los vinos con mucha estructura siguen mejorando. Una vez pasado su momento culminante, los vinos empiezan a decaer.



4. **¿Por qué hay que oler el vino?**

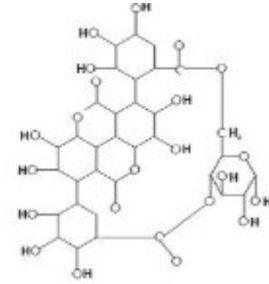
En primer lugar, para disfrutarlo con un sentido más. Para oler bien un vino hay que acercarse sin reparos la nariz a la copa. Si movemos la copa y hacemos girar el vino en ella, se desprenderán más aromas. Es conveniente que no haya olores fuertes en el ambiente (perfumes, olores de cocina, etc) para captar bien el olor. También hay que oler el vino para saber si está bueno... ¡antes de llevárselo a la boca!

5. **¿Es realmente saludable el vino?**

Parece ser que todos los estudios realizados apuntan a que el consumo moderado tiene efectos saludables, al actuar como antioxidante, en personas sin problemas específicos de salud (diabéticos, hipertensos, etc.) Consumo moderado es tomar una copa (de 8 a 12 cl) con la comida, aunque esto puede variar en función de la persona. En cualquier caso, si bebe más siempre será menos perjudicial que si estuviera bebiendo un alcohol destilado.

6. **¿Qué son los taninos?**

Son un compuesto de origen vegetal (polifenoles) que están presentes tanto en la madera de las barricas como en la piel de la uva. Los taninos se reconocen por un sabor amargo y astringente (que seca la boca). Por ejemplo, se notan mucho cuando mordemos la semilla de la uva. Todos los vinos tienen taninos, y tienen más los tintos que los blancos. Pero si tienen demasiados taninos (tanto de uva o de madera) notaremos un vino fuerte y algo "peleón".



7. **¿Son caros todos los vinos de Burdeos?**

No, los hay muy baratos y malos, pero también baratos y de gran calidad. En Burdeos hay de todo, ¡no en vano hay más de 13.000 productores de vino en la toda la región!

8. **¿Botar un barco con vino?**

Los vikingos solían botar sus barcos con sangre, para dar suerte en la batalla. En el mediterráneo se echaba vino para tener contento a Poseidón...

9. **¿Cuántas uvas hacen falta para hacer una botella de vino?**

Su utiliza aproximadamente un kilo de uvas para hacer una botella de 75 cl.

10. **¿Cuántas referencias puede haber en un restaurante?**

El restaurante con más referencias de vino de España ¡tiene más de 2.500!

11. **¿Dos plantas en una?**

La vid es una planta con 2 partes diferenciadas: la parte aérea y el pie. La parte del pie de casi la totalidad del viñedo del mundo es de origen americano, mientras que la parte aérea (la que dota de la personalidad a la vid, la que determina el varietal de la uva) suele ser de origen europeo. ¿Por qué esto es así? En el Siglo XIX la filoxera, una enfermedad que ataca al pie de la planta se extendió por Europa y arrasó el viñedo, sumergiendo a todo el sector en una profunda crisis. La solución a esta enfermedad se encontró injertando pies de viña americanos, resistentes a la enfermedad, con la parte aérea de vides europeas.



12. **¿Cuáles son los países que más vino producen?**

España tiene el mayor viñedo del mundo, pero es Francia el mayor productor de vino, porque sus cepas producen más por hectárea. Italia es el tercer país productor. Otros países del nuevo mundo como Australia, Sudáfrica o EEUU nos siguen de cerca en la producción de vino.

13. **¿Cuál es el país donde más vino se bebe?**

Francia. Allí tienen un consumo por persona de 50 litros a año, algo más de una botella a la semana. En España, estamos alrededor de los 25 litros anuales. Sin embargo, en ambos países el consumo cae cada año...