



*Guía
básica
del **Vino***

consum

Juntos es
cooperativa



Aprende a disfrutarlo

Estas líneas que vienen a continuación no te van a convertir en un experto, simplemente te van a aportar unas nociones básicas sobre el increíble mundo del vino.

El vino está lleno de vida. El vino es pureza y tradición. El vino es salud, es historia y es cultura. El vino es parte de nuestro entorno y debemos conocerlo y, sobre todo, aprender a disfrutarlo.

Las lágrimas, el cuerpo, la corona, la boca y el nervio van a tener, a partir de ahora, nuevas acepciones. Pero empecemos por el principio. Y el principio es la uva.





la Uva

Será por variedades. Hay cientos, miles de ellas. Sin embargo, ciñámonos a las que sobresalen en nuestras zonas de producción. Estas son las uvas más cultivadas en España.

Uvas Tintas



CABERNET-SAUVIGNON:

Presente en todos los continentes, es la variedad de moda allá donde viajes. Su resultado: vinos de color intenso, con cuerpo y alcoholicos.

TEMPRANILLO:

La gran estrella por ser la más conocida. Proporciona vinos de calidad, equilibrados y aromáticos y con una acidez y una graduación medias. Es la principal variedad en denominaciones de origen como Rioja, Ribera del Duero, Utiel-Requena, La Mancha o Penedés.

MERLOT:

Procedente del mismo Burdeos, es el umbral de vinos finos y aromáticos. Después de la Cabernet-Sauvignon, es la uva más frecuente en el mundo.

MENCÍA:

Uva dulce y aromática, bastante alcohólica, que acaba convirtiéndose en vinos de enorme personalidad. En León y en Orense está muy presente.

MONASTRELL:

Dulce, muy dulce. Vinos intensos y de considerable graduación surgen de su jugo. Hablamos de la variedad principal en Alicante, Almansa, Jumilla, Valencia y Yecla.

PINOT NOIR:

Más uvas afrancesadas, esta vez una variedad tinta que es una de las bases del champagne. Los vinos resultantes son de mediana intensidad y de composición afrutada.

BOBAL:

Rica en materias colorantes, nos ofrece buenos tintos y rosados. Muy presente en Valencia, Utiel-Requena, Cuenca y Albacete.

SYRAH:

O Shiraz, como tú quieras. Esta uva tiene un incierto origen persa y es sencilla de cultivar. Es prácticamente nueva en nuestro país, pero despierta interés por su calidad y por lo bien que se ha adaptado a nuestras tierras.

Uvas Blancas



ALBARIÑO:

Uva gallega, de grano pequeño y dulce, que acaba convirtiéndose en los famosos y excelentes vinos blancos que conocemos. La variedad básica de las Rías Baixas.

CHARDONNAY:

Nombre elegante de pronunciar, con personalidad y con fineza, al igual que los vinos resultantes. Es la variedad esencial con la que se produce el champagne.

MACABEO:

Suena a bíblica, sí. Pero también es una uva blanca con la que se realiza un vino elegante, ligero y de aroma fino.

VERDEJO:

Una uva de gran calidad y principal variedad de los vinos de Rueda. Su resultado son unos vinos aromáticos, con cuerpo y un característico toque amargo.

A black wine bottle is centered in the image, surrounded by a dense field of brown cork stoppers. The bottle has a white label with the text "los Vinos" and a small white icon of a wine bottle below it.

los
Vinos



Cómo? clasificarlos



Los vinos se pueden clasificar de diferentes maneras: por su edad, por su variedad –monovarietales o multivarietales–, por su contenido en azúcares, por su contenido en anhídrido carbónico o por su color.

La clasificación general es la que divide a los vinos en dos grandes grupos.

VINOS TRANQUILOS.

Lo cual no indica su índice de agresividad ni su poco nervio, sino que hablamos de un producto cuyo grado alcohólico oscila entre los 8,5 y los 14,5 grados. Son secos por lo general y muy consumidos en todo el mundo. Dentro de los vinos tranquilos los más comunes son el tinto, el blanco y el rosado.

LOS VINOS ESPECIALES.

Son los vinos y licores generosos, los dulces, las mistelas, los espumosos, los gasificados, de aguja, enverados, chacolís, los aromatizados, los vermouths y los aperitivos procedentes del vino.

Otra catalogación, muy conocida e ineludible a la hora de comprar un vino, es la clasificación por edades:

VINOS JÓVENES.

Son aquellos caldos que no han tenido ningún tipo de crianza en madera o ésta ha sido mínima. Estos vinos tienen muy presentes las características varietales de las uvas, y su consumo idóneo sería entre el año y los dos años después de la vendimia. Tanto blancos, como tintos y rosados son frecuentemente encontrados en esta categoría.

VINOS DE CRIANZA.

Unos vinos a los que se ha dejado envejecer y que han pasado un tiempo de crianza entre madera y botella. Gracias a eso, desarrollan unas características organolépticas y se pueden consumir hasta los 10 años después de la vendimia o incluso más. La mayoría de los vinos de crianza son tintos, hay también bastantes blancos y es extraño encontrar rosados. Los vinos de crianza tienen, a su vez, tres subcategorías que, seguro, te sonarán:

CRIANZA.

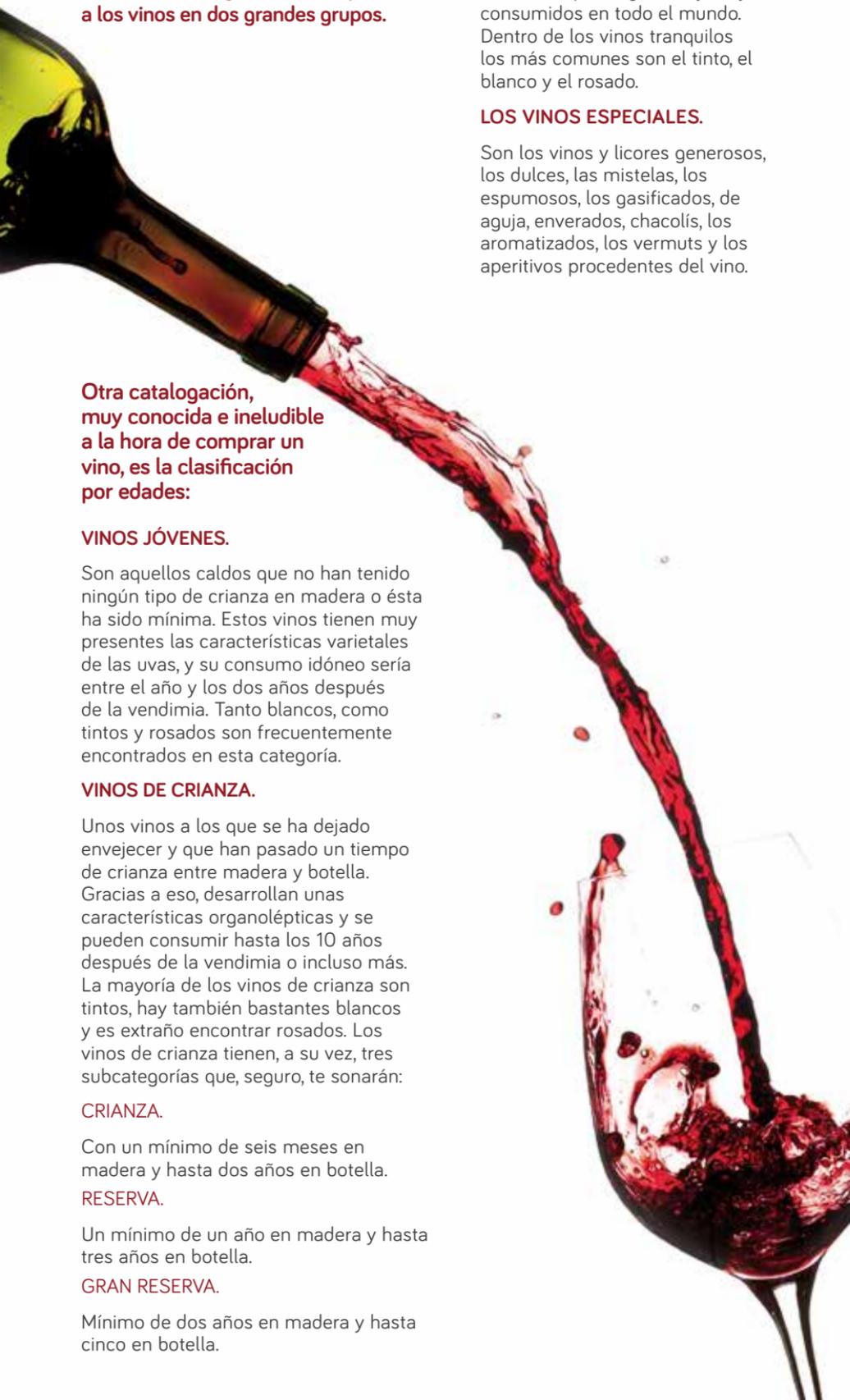
Con un mínimo de seis meses en madera y hasta dos años en botella.

RESERVA.

Un mínimo de un año en madera y hasta tres años en botella.

GRAN RESERVA.

Mínimo de dos años en madera y hasta cinco en botella.







Denominación de Origen



Las Denominaciones de Origen Protegidas reconocen y protegen la calidad diferenciada de los diferentes vinos de España pertenecientes a una zona determinada. Certifican la procedencia de las materias primas, la elaboración de los productos y la influencia de las personas que participan en el proceso. En España existen 70 Denominaciones de Origen del Vino; aunque aquí te vamos a enseñar las veinte más importantes por su fama y por su volumen de comercialización total. Atención al mapa.



- | | | | |
|----|-----------------------|----|-------------------------|
| 1 | D.O. Ca. Rioja | 11 | D.O. Jerez-Xérès-Sherry |
| 2 | D.O. Cava | 12 | D.O. Utiel-Requena |
| 3 | D.O. La Mancha | 13 | D.O. Jumilla |
| 4 | D.O. Ribera del Duero | 14 | D.O. Montilla-Moriles |
| 5 | D.O. Valdepeñas | 15 | D.O. Rías Baixas |
| 6 | D.O. Valencia | 16 | D.O. Campo de Borja |
| 7 | D.O. Rueda | 17 | D.O. Penedés |
| 8 | D.O. Cariñena | 18 | D.O. Alicante |
| 9 | D.O. Cataluña | 19 | D.O. Condado de Huelva |
| 10 | D.O. Navarra | 20 | D.O. Somontano |

la Cata



Esa persona que tarda tanto en probar el vino, que no para de darle vueltas a la copa y que la mira con los ojos entornados como buscando un mosquito flotando, en realidad, está haciendo la cata. Haz tú lo mismo. Para catar un vino debes despejar tus sentidos y pasar por tres fases:

FASE VISUAL. Descorchar la botella, servir un poco de vino e inclinar la copa sobre un fondo blanco, una servilleta por ejemplo. Ahora debes comprobar la nitidez, para comprobar que está limpio; la intensidad, para ver el grado de color, y el tipo de color: rojo rubí, púrpura, granate, etc. También deberás comprobar la lágrima, que indica la concentración de alcohol: si las lágrimas caen despacio, la densidad es alta.

FASE OLFATIVA. Acerca la copa a tu nariz e identifica los aromas primarios (olores que proceden de las uvas, del terreno y de la naturaleza), los aromas secundarios (los que proceden de la fermentación) y los terciarios (los aromas de la crianza).

FASE GUSTATIVA. Ahora sí. Arriba, abajo, al centro y “pa” dentro. Hay que probarlo y moverlo dentro de la boca para identificar sabores: dulce, ácido y amargo. Después, cuando nos lo hemos bebido, hay que quedarse con las sensaciones que nos transmite.



el Maridaje



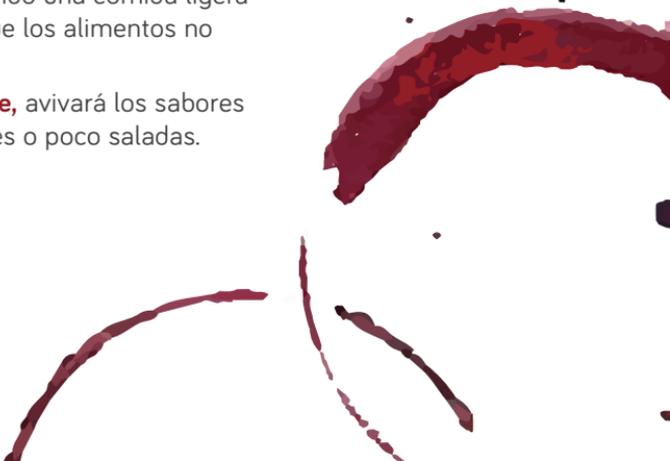
“ Hay que tener en cuenta qué alimentos vamos a comer y cómo los vamos a preparar. ”

“ El tinto acompaña bien a la carne y el blanco es para el pescado”. Frase popular de primero de maridaje que no encierra más que una cuestión de gustos añejos. Ahora los vinos son muchos y más complejos, y claro, el maridaje también. Aunque lo primero que hay que tener en cuenta es qué alimentos vamos a comer, cómo los vamos a preparar y, lo más importante, con quién los vamos a degustar. Aun así, aquí tienes unas reglas básicas:

Si el vino es ácido, puede ayudar a equilibrar una comida excesivamente grasa.

Si el vino es tinto y tiene mucha graduación, debe acompañar comidas fuertes como carnes, cocidos o quesos potentes. Maridando una comida ligera se conseguiría que los alimentos no supieran a nada.

Si el vino es dulce, avivará los sabores de comidas dulces o poco saladas.





El Cava

Hablemos ahora de nuestro dorado y espumante amigo. Vino espumoso es su nombre genérico, porque cava es, además, una Denominación de Origen. El Consejo Regulador del Cava determina como "Región del Cava" a la formada por más de 159 municipios repartidos por diferentes provincias.

El tradicional método de la segunda fermentación en botella consigue el ansiado y elegante brebaje y sus estimadas burbujas. Una bebida apreciada, con diferentes tipologías: Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Seco, Seco, Semiseco y dulce.

**El perfecto
acompañante
de una palabra:
¡Salud!**



Vocabulario para principiantes

- **ABOCADO:** vino ligeramente dulce.
- **AFRUTADO:** vino con perfume agradable de fruta que indica una buena uva, bien madurada.
- **AÑADA:** año de la cosecha.
- **AÑEJO:** vino de prolongada estancia en bodega o botella.
- **ATERCIOPELADO:** vino tinto, de buen tacto, suave y noble.
- **BOUQUET:** aroma del vino, adquirido durante su crianza en botella.
- **CORONA:** en los vinos espumosos, la corona es la fila de burbujas que se forman en la superficie de la copa.
- **COUPAGE:** mezcla de distintos vinos para obtener un homogeneizado.
- **CUERPO:** vino con fuerza y valores gustativos.
- **ENVERADO:** vino elaborado con uvas sin madurar.
- **ESPIRITUOSO:** vino aromático y alcohólico.
- **FINO:** vino de mesa etéreo y delicado.
- **GENEROSO:** vino, con alta graduación alcohólica, que puede llegar a los 23 grados.
- **MISTELA:** vino, con graduación superior a los 13 grados, obtenido de la mezcla de mosto de uva y alcohol vínico.
- **PELEÓN:** vino vulgar, generalmente adulterado.
- **PICADO:** vino con exceso de ácido acético, lo que también se llama avinagrado.
- **RANCIO:** vino oxidado, licoroso y seco. Un defecto en los vinos de mesa y no en los generosos.
- **RETROGUSTO:** todas las sensaciones que deja un vino después de ser ingerido.
- **RETRONASAL:** aromas que percibimos cuando el vino está en la boca y después de tragarlo.
- **RIBETE:** el borde que forma el vino en su contacto con el cristal de la copa.
- **SECO:** con pocos azúcares residuales que no se aprecian en la degustación.
- **SULFITO:** sales de azufre, con efecto conservante y antioxidante, que se encuentran en el vino de forma natural o añadida.
- **TANINO:** polifenoles que aportan amargor y astringencia al vino.
- **VARIETAL:** vino con características aromáticas de la cepa.
- **VERDE:** vino joven, elaborado con uvas poco maduras.

