



CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS



ÍNDICE DE CONTENIDOS

1.- HISTORIA DEL VINO

2.- CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS EN FUNCIÓN DE SUS CALIDAD (ADMINISTRATIVA)

3.- METODOLOGÍA DE CATA DE VINOS TRANQUILOS

4.- FACTORES DETERMINANTES DE LA CALIDAD DEL VINO

4.1.- EL TERROIR

4.2.- UVA Y VITICULTURA

4.3.- LA ELABORACIÓN

4.3.1.- ELABORACIÓN EN BLANCO

4.3.2.- ELABORACIÓN EN TINTO

4.3.3.- ELABORACIÓN EN ROSADO

4.4.- LA CRIANZA

4.5.- LA CONSERVACIÓN

5.- VOCABULARIO DEL CATADOR

1.- HISTORIA DEL VINO

La **historia del vino** se ha entrelazado con la historia de otras actividades humanas como pueda ser la agricultura, la gastronomía, las actividades lúdicas de las civilizaciones, así como del devenir del hombre mismo. El vino es una bebida alcohólica fermentada procedente del zumo de la uva (*Vitis vinifera*) que contiene alcohol etílico y que en cantidades moderadas nos provoca la expresión sincera de sentimientos, mientras que en grandes cantidades se trata de un narcótico. La naturaleza humana ha estado, desde sus comienzos, sedienta de vino y esto ha provocado que sea una mercancía de valor en diferentes culturas.¹ Existen evidencias arqueológicas en las que se indica que la producciones de vino más antiguas provienen de un extenso area que abarca: Georgia e Irán , datando estos comienzos en el periodo que va desde el 6000 al 5000 a. C.⁴ Los primeros cultivos de la uva (*vitis vinifera*) ocurrieron en la edad del bronce en lugares cercanos al Oriente Próximo, Sumeria y Antiguo Egipto alrededor del tercer milenio a. C.

La vid se ha ido extendiendo gracias a sus características adaptativas desde la especie euroasiática *vitis vinifera L. subsp. sylvestris*, ha requerido pocos cambios genéticos para adaptarse a su cultivo a las diferentes zonas, posee unos bajos requerimientos de agua y minerales, crece en tierras donde otros frutales no crecerían, gracias a su capacidad regenerativa permite una recolección intensiva. Esta adaptabilidad fue una de las claves de su expansión a lo largo de Europa, así como en la mayoría de los climas templados de la tierra. Uno de los mayores cambios que sufrió la vid fue cuando, en la antigüedad, se convirtió por selección artificial de una variedad "salvaje" a una "domesticada". Pronto se pudo comprobar que el vino era la suma de un conjunto de factores ambientales: clima, latitud, altura, horas de luz, etc.⁷

Muchas de las grandes culturas del mediterráneo así como Oriente Próximo reclaman haber inventado ellos mismos el proceso de vinificación atribuyendo su descubrimiento a un héroe local o a una divinidad agraria. Pero el caso es que el comercio y la expansión de algunas culturas e imperios han hecho que el vino y su cultivo se fuese extendiendo por diversas regiones de la Tierra, adoptando nuevos sabores y aromas. El vino (al igual que otros alimentos básicos) aparece en la cultura cargado de simbolismo. El vino aparece en la Biblia (Libro del Génesis) tras el Diluvio universal replantado por Noé, del que la tradición judeo-cristiana aclama como inventor del vino.

En las diversas culturas de la tierra existen otras bebidas fermentadas similares, como puede ser la hidromiel y la sidra de los pueblos del Norte de Europa, el koumiss del Asia Central, los mismos romanos fermentaron higos y dátiles para hacer bebidas alcohólicas. La capacidad adaptativa de la uva a diferentes climas y suelos, su alto rendimiento, es la única fruta que retiene en su interior cantidades de un inusual ácido denominado tartárico que favorece la acción de las levaduras. Se puede decir que en la actualidad

la uva es la fruta más recolectada a nivel mundial, siendo el 70% de la misma dedicado a la producción de vino.¹

Es una creencia generalizada que los comienzos de la elaboración del vino se ubica en una extensa zona situada al sur del Cáucaso: situado entre Turquía, Armenia e Irán. No obstante las evidencias arqueológicas señalan que en los yacimientos de Hajji Firuz Tepe en los Montes Zagros (Irán) ya se elaboraba vino debido a la presencia de restos analizados químicamente (mediante la aparición de trazas de ácido tartárico), se ha podido determinar igualmente que se aromatizaba con resinas de terebinto (*Pistacia terebinthus*).

Es muy posible que estas primeras frutas salvajes de pre-vinífera fueran poco a poco domesticándose, logrando finalmente su cultivo a medida que el hombre abandonaba el nomadismo. La viña necesita de tres a cinco años para empezar a ser productiva, lo que hace suponer más que su cultivo empezó cuando el hombre se hizo sedentario. El uso de esta uva primigenia como fruta, quizás diera lugar a una bebida azucarada procedente de su zumo obtenida directamente por aplastamiento: el mosto. Esta forma de extraer el zumo no se distingue de otras frutas como pueden ser las cerezas, las moras, etc. sólo que la uva proporciona una gran cantidad de zumo en comparación con otras frutas. Un cuenco abandonado o un recipiente cerrado pudo haber fermentado dando un vino alcohólico que producía euforia en aquellos que lo bebían. Esta 'fermentación primigenia' (debida a las propias *Saccharomycetes* que existen en la piel de la uva), se produce espontáneamente tras el machacado de la uva y su posterior reposo en un recipiente cerrado, la reacción de fermentación dura entre cinco días hasta cinco semanas como máximo (dependiendo de una serie de factores).

Hay evidencias de que por otra parte en la península Ibérica había viñedos en el tercer milenio a. C. justo antes de que los Fenicios entraran en la península y establecieran colonias en la región. No obstante la colonización procedente del este de Europa sigue siendo una de las teorías más aceptadas por la comunidad científica.

Antiguo Egipto

La primera evidencia arqueológica de machacado de las uvas con intención de extraer vino se puede observar en las representaciones del reinado de Udimu (ca. 3000 a. C.)¹⁷ En el Antiguo Egipto la cerveza era más popular que el vino. Los primeros vinos elaborados con las variedades semi-silvrestres de uva eran rojas y producían con ellas vino tinto, pero los egipcios tuvieron la posibilidad de hacer crecer una variedad mutada que permitía elaborar vinos blancos. Fermentaban el mosto en grandes vasijas

de barro que estaban abiertas por la parte superior; tras su llenado las sellaban con una tapa del mismo material. Uno de los primeros vinos de los egipcios que se empleaba en las ceremonias religiosas se denominaba shedeh y se sabe que había dos formas de obtenerlo: del zumo de granadas o de uvas. Los Egipcios que vivían cerca de Delta celebraban cada año, en la luna nueva, el día de «ella regresa». Heródoto menciona que se bebía más vino en ese día que en el resto del año. Otro festival similar se celebraba en la luna llena.

El vino era considerado un lujo que estaba reservado a los sacerdotes y a los nobles, sin embargo en los periodos festivos lo escanciaban hasta los egipcios de las clases más bajas. Era costumbre cocinar el vino tras la fermentación con el objeto de evitar su deterioro. Los egipcios atribuían la invención del vino al dios Osiris, padre de Horus y dios de la agricultura. El vino se guardaba en ánforas recubiertas en su interior con brea y se sellaban con barro, de tal forma que el vino se conservaba durante años en tales recipientes. Estas ánforas formaban parte de los alimentos funerarios que se ubicaban dentro de las mastabas y pirámides. Se han encontrado ánforas con vino en las tumbas de Semerjet, faraón de la primera dinastía, así como en la tumba de Tutankamon.

Algunas de esas ánforas han perdurado intactas hasta nuestros días, y su contenido tenía doscientos años de antigüedad cuando se depositaron como ofrendas funerarias, lo que indica que los egipcios ya consideraban los vinos añejos como de buena calidad.

Grecia Clásica

El vino llegó a Grecia vía la isla de Creta, muy probablemente procedente de Egipto y Fenicia. Desde este primer emplazamiento el vino fue cultivándose a lo largo de Sicilia, sur de Italia y Libia. Se puede decir que desde los años 700 a. C. el vino ya era una bebida estándar en Grecia, se solía beber aguado. Fue en la antigua Grecia donde la adoración por el vino llegó a popularizarse, le asignaron un patrón entre los dioses: Dioniso.

Los griegos heredaron de los egipcios el conocimiento acerca del transporte así como también de la conservación del vino en ánforas, cuyo sellado hacía con resina de pino (lo que da nombre a un viejo vino bebido hoy en día en Grecia denominado: Retsina que tiene aromas de trementina), el vino para el uso diario se guardaba en pieles de cabra con forma de botella (similar a las botas de vino españolas). El vino era reservado para ocasiones especiales, tan sólo las clases acomodadas lo incluían en su dieta a diario.

Imperio romano

El vino entró en la península de Italia en el 200 a. C. y pronto fue muy popular ya que al sur de la península la denominaron "Oenotria" ("tierra de uva"), con ello se indicaba lo adecuado que resultaba su cultivo. Los

romanos tuvieron como aporte en la tecnología del vino el haber comenzado con la técnica del injerto en las cepas de las vides. El efecto de divulgación del vino que hizo durante el Imperio romano fue muy extenso en Europa ya que plantó viñas en todos los territorios ocupados, llegando a tener viñedos incluso por encima de los 55° de latitud, en Normandía, Flandes, norte de Alemania y los países bálticos. El vino fue substituyendo a otras bebidas alcohólicas fermentadas como la hidromiel (*hydromeli*) o el *aqua mulsa*.

Los romanos continuaron con la tradición egipcia de almacenar y transportar el vino en ánforas selladas, pero sin embargo empezaron igualmente a emplear cubas de madera (un invento procedente del norte de Europa) y que posteriormente durante muchos siglos llegó a ser un recipiente estándar para almacenar y transportar el vino. El primer testimonio sobre la utilización del tonel data del año 51 a. C., en los Comentarios de Julio Cesar sobre "la Guerra de las Galias". Tenían la ventaja de ser más ligeras y menos frágiles, pero no eran capaces de mantener un vino de calidad durante años. Cada año hacían la vendimia y en ella participaban los esclavos que se dedicaban a pisar los racimos, mientras realizaban esta operación pesaba sobre ellos la prohibición de comer y beber. El primer mosto obtenido se reservaba y se mezclaba con miel para realizar el *mulsum*, esta bebida se servía al comienzo de los banquetes.²⁷ El resto se dejaba fermentar en grandes tinajas de barro que denominaban *dolia*.²⁵ El *dolium* era una gran tinaja enterrada hasta el cuello en el suelo para poder facilitar el control de temperatura. Tras el fermentado el vino era tratado por el vinatero que le proporcionaba aromas. Los romanos preferían el vino blancos (en realidad de un color ambarino), es por esta razón por la que los vinos tintos se blanqueaban, se les añadían productos para clarificar el vino tras la fermentación: cola de pez, polvo de mármol, clara de huevo, gelatina y en algunas ocasiones hasta sangre cerdo. Las ánforas se dejaban envejecer, no en bodegas como se hace en la actualidad, sino en habitaciones altas de la casa (denominadas *apotheca*) generalmente cerca de las salidas de la chimenea lo que daba al vino un aroma a ahumado que gustaba mucho.²⁴ ²⁷ En algunas ocasiones se realizaban maceraciones en hierbas aromáticas, similares al procedimiento de obtención del vermut.

Periodo Al-Ándalus

En el siglo VII emerge dese Medina y la Meca una nueva religión: el Islam.. Se extiende hasta invadir parte de la península Ibérica. Los preceptos religiosos islámicos prohíben la ingesta del vino, pasando a ser una bebida tabú.

Durante el Al-Ándalus la uva se vendimiaba con el objeto de tomar su fruta que a veces desecaban en forma de pasas, elaboraban un mosto cocido que adquiría la consistencia de jarabe y que se denominaba *rubb* (origen etimológico de la palabra arrope), a pesar de las prohibiciones religiosas musulmanas todas las clases sociales andalusies bebían vino y el delito de embriaguez era juzgado con penas leves.

Edad medieval

Algunas órdenes religiosas hicieron posible que tras la caída del Imperio romano se mantuviera el cultivo de la vid en ciertas zonas de Europa. En la Edad Media se hace extensiva por primera vez el almacenamiento del vino en barriles de madera (en lugar de ánforas de barro). Las múltiples crónicas narrando como se avinagran los vinos, hace pensar que el almacenamiento de esta bebida no ha llegado a su perfección. La mayoría de los vinos se hacía vinagre al llegar la primavera. La protección contra la oxidación era muy pobre y el uso del dióxido de sulfuro (SO₂) era prácticamente desconocido. A pesar de ello se empleaban algunas técnicas con el objeto de aumentar la vida del vino, recubrimientos de brea, empleo de resinas (antimicrobianos), uso de saborizantes que enmascaran el sabor del vino avinagrado, etc. Se continúa en esta época bebiendo el vino mezclado con agua. A pesar de todo los crecientes saqueos de Conventos y Monasterios tras la caída del imperio romano hicieron que las cubas de vino se "refugiasen" en sótanos junto con los demás víveres, de esta forma tan casual encontró el vino un sitio adecuado para reposar, creando por primera vez las bodegas. e Suiza e Inglaterra respectivamente.

En la península ibérica durante la Reconquista se re-plantan nuevas vides a medida que los reinos cristianos van tomando el control del territorio en detrimento del dominio musulmán. La mayoría de estas viñas fueron anteriormente devastadas por la guerra. Era costumbre beber el vino caliente y por esta razón era muy habitual meter un hierro candente en el interior del recipiente. Tras la Reconquista empiezan a plantarse viñedos en torno al Camino de Santiago donde empieza a surgir los vinos de la ribera del Duero y de la Rioja. Ya en los siglos XII empieza a cultivarse vides en zonas de Cataluña dando lugar a viñedos del Penedés y de Tarragona. El vino de Jerez (*vinos de Sherish*) empezó a alcanzar una fama en la zona, posteriormente este vino fue denominado posteriormente *sherry* por los ingleses. La reconquista hizo que se hiciera un esfuerzo por dedicar espacio a los viñedos.

Época moderna

En el año 1863 el emperador francés Luis Napoleón inquirió al químico francés Louis Pasteur para que estudiase las razones por las que se estropeaban los vinos, causando a la economía francesa grandes daños. Tres años después Pasteur publicó "Etudes sur le vin" demostrando por vez primera como existían seres vivos microscópicos denominados levaduras que gobernaban los procesos de fermentación alcohólica, el control de estos organismos hacía que se pudiese controlar la degradación del vino. Pasteur fue el primero en determinar el papel central del oxígeno en la elaboración del vino. Esta nueva visión fundamentó que la enología empezara a cobrar una visión científica acerca de sus procesos.

Dos innovaciones aparecen en esta época una de ellas es la botella de vino que en sus comienzos tenía un aspecto más redondo que alargado, debido a que es más fácil obtener esta forma al tratar el vidrio soplado (técnica de

la época). Las mejoras sobre la composición del vidrio que ya hacían la escuela veneciana en el siglo XIII hace que se empiecen ya construir en el siglo XVII botellas de vidrio resistentes al transporte de largas distancias, con formas homogéneas. La aparición de los vinos espumosos necesitaba de mejoras técnicas en la construcción de botellas que pudiesen resistir la presiones de gas (CO₂) que necesitaban la fermentación en botella. Las botellas de cristal esta época rondaban entre los 700 ml a los 800 ml debido a que era la cantidad más fácil de poder ser transportadas por una persona. Aproximadamente en el año 1720 se empezaron a construir botellas más alargadas, las impurezas del vidrio las hacía de color verde o incluso oscuras (lo que favorecía la conservación del vino).

La segunda innovación vino acompañada del uso de la botella de cristal. Las botellas se tapaban con cera, lacre, yeso u otros medios disponibles, hasta que alguien empezó a emplear el *quercus suber* denominado corcho, la segunda mejora que afectó a la comercialización del vino fue el uso de tapones. El tapón aísla el vino del oxígeno de la atmósfera y permite de esta forma que vaya adquiriendo un bouquet característico.

Catastrofe mundial

El mundo de la viticultura se enfrenta desde mediados del siglo XIX (con una duración de un siglo) a una serie de catástrofes mundiales en forma de plagas mortíferas, guerras mundiales y crisis económicas, leyes secas que pusieron en serio peligro la producción mundial de vino. En 1845 las vides del mundo empiezan a ser atacadas por un hongo del orden Erysiphales que producen en las hojas de las vides una erupción mortal denominada oidio (*Uncinula necator*). Finalmente la enfermedad es controlada mediante diversos agentes químicos.

Pero de todas las desgracias que sufre el vino y la vid en su historia, la más recordada por la industria vinícola actual, marcando una frontera entre el antes y el después es, la plaga denominada Phylloxera vastatrix. En América del Norte se cultivan variedades autóctonas como la vitis labrusca, la vitis rotundifolia, la Vitis munsoniana, etc. que resultan de interés a los viticultores europeos y que deciden exportar a mediados del siglo XIX hacia Europa. En 1862 diferentes cortes de estas variedades llegan al puerto de Bordeaux y pronto son incorporadas a los viñedos franceses, entre estas muestras había larvas de la phyllosera. La enfermedad comienza con una pequeña mosca de color verde (apenas 2 mm) que posee un complicado mecanismo de reproducción, en otoño unas larvas se comen las raíces hasta causar la muerte de la vid. Pueden viajar gracias a los vientos, pudiendo llegar hasta los 20 km. Los viñedos del mundo se vieron afectados por esta plaga durante una década. La primera alarma saltó en 1863 en Languedoc y en los siguientes 15 años se destruyó casi el 40% de la producción francesa, la plaga se desplegaba rápido. Se cree que el verdadero problema se originó debido a la velocidad que desarrollaban los Barco de vapor que eran capaces de cruzar el Atlántico en un tiempo que permitía "sobrevivir" las larvas en las bodegas, antes los viajes duraban más tiempo y se hacía una especie de cuarentena natural durante el viaje.

ACTUALIDAD: Vinos de Viejo y Nuevo Mundo

La producción de vino no se limita a España, Francia e Italia como tradicionalmente se menciona, actualmente el vino se produce desde Canadá hasta Sudáfrica pasando por Estados Unidos, México, Australia, Nueva Zelanda, Bulgaria, Rumania, Chile y Argentina entre otros.

Los países productores pueden encasillarse en dos grandes divisiones, el viejo mundo con los países europeos y el Nuevo Mundo con Estados Unidos, México, Chile, Argentina, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica principalmente.

Las características generales que pueden identificar estas dos grandes divisiones son varias entre ellas:

1.- Los vinos del viejo mundo están apegados a reglas muy estrictas y leyes muy claras sobre la producción y el cultivo de la vid establecida por ley y la elaboración del vino, lo permitido y lo no permitido. Son países con tradiciones ancestrales en el tema y sus legislaciones son sumamente restrictivas al respecto.

El nuevo mundo por el contrario es mucho más experimental, las reglas no son tan claras ni tan definidas y su proceso de elaboración es más moderno y experimental.

2.- Los vinos del viejo mundo utilizan por lo general las mismas uvas siempre la misma tecnología y el mismo tipo de madera. Se dice que en el viejo mundo el enólogo es un perfecto interprete de la tierra. Los vinos del nuevo mundo experimentan con cepas, con mezclas, con tiempos y tipos de barrica. El enólogo es un artista, un creativo.

3.- Los vinos del viejo mundo por lo general poseen vides antiguas de hasta 100 años, las vides en el nuevo mundo son mucho más jóvenes (a excepción de Chile y Argentina)

4.- Los vinos del viejo mundo se producen generalmente en zonas mas frías que el nuevo mundo por lo que poseen niveles de alcohol más bajos y niveles de acidez más altos que en el nuevo mundo cuyas regiones suelen ser mas calientes.

5.- En cuanto a aromas y sabores los vinos Europeos presentan aromas y sabores más minerales y térreos, son más sutiles, elegantes y discretos, se insinúan no se desbordan, seducen poco a poco. Los vinos del nuevo mundo por el contrario son mucho más frutales, expresivos, exóticos, directos y a veces desbordantes en aromas y sabores.

6.- La mercadotecnia y la influencia de la comercialización de los vinos del nuevo mundo es crucial, la forma de la botella y las etiquetas moderna y sugerentes son parte inseparable de su personalidad y de la lucha por conseguir un posicionamiento en el mercado. Están despertando ante un nuevo mundo y nuevas posibilidades. Por el contrario la mercadotecnia de los vinos del viejo mundo es casi nula, se conocen y se venden por si mismos, su posicionamiento esta dado por su permanencia en el tiempo y su calidad es mundialmente reconocida.

El nuevo mundo quiere ganar ese lugar tan reconocido que el viejo mundo ha logrado obtener, y los vinos europeos se están enfrentando a un mundo más agresivo y más competitivo. Ya no son los únicos en el mercado y han tenido que despertar ante un mundo mucho más competitivo y agresivo. Están cambiando técnicas y se empieza a hablar cada vez más de algunos vinos europeos de corte moderno por ejemplo.

Cada vez oímos más y más como vinos americanos chilenos o argentinos están ganando catas y concursos en Europa haciendo a un lado los grandes y tradicionales vinos europeos.

Esto no quiere decir para nada que unos sean mejores que otros, al contrario creo que cada vez mas nos enfrentamos ante una oferta más completa, mas variada y más divertida que esta cambiando la forma en la que se veía a esta industria hace algunos años, hoy el vino es un artículo accesible a todo nivel socioeconómico y a todo paladar.

Los vinos como personas, cada uno tiene un contexto y una personalidad, te podría decir entonces que los vinos del viejo mundo son como las personas maduras: seguros de si mismos, saben lo que quieren y como lograrlo. Los vinos del nuevo mundo son como los jóvenes, creativos, experimentales y con ganas de comerse al mundo y demostrar su potencial.

2.- CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS EN FUNCIÓN DE SUS CALIDAD (ADMINISTRATIVA)

Se define como **vino**: "el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva".

Entendiendo como:

Uva fresca "el fruto de la vid utilizado en vinificación, maduro o incluso ligeramente pasificado, que puede ser estrujado o prensado con medios corrientes de bodega y capaz de iniciar espontáneamente una fermentación alcohólica".

Mosto de uva "el producto líquido obtenido de uva fresca de manera natural, o mediante procedimientos físicos cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido sea igual o inferior al 1% vol.

2.1.- CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA NACIONAL

La ley 24/2003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino establece los siguientes niveles para los vinos elaborados en España. Los vinos incluidos en cada nivel deben de cumplir los requisitos exigidos para los mismos, y en su caso, la legislación autonómica pertinente.

2.1.1.- VINOS DE MESA.

a) **Vinos de mesa.** Aquellos que se ajusten a la legislación comunitaria para vinos de mesa y no se incluyan en ninguno de los siguientes grupos.

b) **Vinos de mesa con derecho a la mención tradicional "vino de la tierra":** aquellos que procediendo de un territorio delimitado, por conferir a los vinos características específicas, dadas sus condiciones ambientales y de cultivo, se ajustan a los requisitos en materia de variedades de vid y tipos de vino, grado volumétrico natural mínimo y características organolépticas.

c) Existe un tercer nivel establecido por la Orden APA/2535/2006 de 27 de julio, por la que se reconoce y regula la Indicación Geográfica «**Viñedos de España**» para los vinos con derecho a la mención tradicional «vino de la tierra» producidos en la zona geográfica que se delimita. Aquellos que teniendo derecho a la mención "Vinos de la tierra" se ajustan a otra serie de requisitos en

materia de: delimitación geográfica, variedades de vid, tipos de vinos y características analíticas y sensoriales, tipos de envase y etiquetado.

2.1.2.- VCPRD (VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIÓN DETERMINADA)

a) **Vinos de calidad con indicación geográfica:** el producido y elaborado en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento. Los vinos de calidad con indicación geográfica contarán con un órgano de gestión y se someterán a un sistema de control estipulado.

b) **Vinos con denominación de origen.** Se entenderá por «denominación de origen» el nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones:

I) Haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos.

II) Disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen.

III) Y cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos.

Será requisito necesario para el reconocimiento de una denominación de origen que la región, comarca o lugar a la que se refiera hayan sido reconocidos previamente como ámbito geográfico de un vino de calidad con indicación geográfica con una antelación de, al menos, cinco años.

La gestión de la denominación de origen deberá estar encomendada a un órgano de gestión, denominado Consejo Regulador, en la forma que la normativa de la Administración pública competente determine.

c) Vinos con D.O Calificada. Además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, las denominaciones de origen calificadas deberán cumplir los siguientes:

- I) Que hayan transcurrido, al menos, 10 años desde su reconocimiento como denominación de origen.
- II) Que los productos amparados se comercialicen exclusivamente embotellados desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada.
- III) Que su organismo u órgano de control establezca y ejecute un adecuado sistema de control, cuantitativo y cualitativo, de los vinos protegidos, desde la producción hasta la salida al mercado, que incluya un control físico- químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado.
- IV) Que en las bodegas inscritas, que habrán de ser independientes y separadas, al menos, por una vía pública de otras bodegas o locales no inscritos, solamente tenga entrada uva procedente de viñedos inscritos o mostos o vinos procedentes de otras bodegas también inscritas en la misma denominación de origen calificada, y que en ellas se elabore o embottle exclusivamente vino con derecho a la denominación de origen calificada o, en su caso, a los vinos de pagos calificados ubicados en su territorio.
- V) Que dentro de su zona de producción, estén delimitados cartográficamente, por cada término municipal, los terrenos que se consideren aptos para producir vinos con derecho a la denominación de origen calificada.

d) Vinos de pago. Se entiende por "pago" el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un

nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada comunidad autónoma.

En la elaboración de los vinos de pagos se implantará un sistema de calidad integral, que se aplicará desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado de los vinos. Este sistema deberá cumplir, como mínimo, los requisitos establecidos en el artículo anterior para las denominaciones de origen calificadas.

A efectos de su protección, y sin perjuicio de las competencias que puedan tener las comunidades autónomas en materias de denominaciones de origen, se establecen las siguientes indicaciones relativas a las categorías de envejecimiento de los VCPRD:

- «Crianza», que podrán utilizar los v.t.c.p.r.d. tintos con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros; y los v.t.c.p.r.d. blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

- «Reserva», que podrán utilizar los v.t.c.p.r.d. tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los que habrán permanecido al menos 12 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período; los v.t.c.p.r.d. blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.

- «Gran reserva», que podrán utilizar los v.t.c.p.r.d. tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS

los que habrán permanecido al menos 18 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período; los v.t.c.p.r.d. blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período

PERIODOS DE ENVEJECIMIENTO VINOS TINTOS

TIPO DE VINO	ENVEJECIMIENTO (MESES)		
	BARRICA	BOTELLA	TOTAL
CRIANZA	6 Mínimo	Resto	24
RESERVA	12 Mínimo	Resto	36
GRAN RESERVA	18 Mínimo	Resto	60

3.- METODOLOGÍA DE CATA DE VINOS TRANQUILOS

INTRODUCCIÓN

El término de cata se aplica para definir la operación de analizar y apreciar los caracteres organolépticos y olfatogustativos de un producto. Pese a lo que habitualmente se cree, la cata no se limita exclusivamente a los vinos y licores, sino que se puede catar cualquier otro producto, que ni siquiera tiene por qué ser líquido.

La degustación del vino no es fácil, pero con metodología, entrenamiento e intercomparación se aprende a detectar e identificar las sensaciones percibidas, valorarlas y saber expresarlas en los mismos términos. La componente subjetiva siempre está presente, pero un panel de cata bien entrenado minimiza ese error.

Para realizar una cata correcta se tienen que dar una serie de factores:

A/ Deberá realizarse siempre en un lugar tranquilo y sin ruidos, y sobretodo que este bien iluminado, a ser posible con luz natural, ya que esta refleja mejor los colores y tonalidades del vino.

B/ En cuanto al catador, tendrá que estar relajado y a ser posible en ayunas o bien transcurridas unas horas desde la última comida.

C/ La cata se realizara en una copa especial denominada catavinos que deberá estar de acuerdo con las características establecidas por la norma AFNOR, que define tanto las medidas que debe tener la copa, como el tipo de cristal con la que estará construida, el cual será totalmente transparente.



D/ La temperatura del vino será la adecuada al tipo que se vaya a catar, ya que en función de esta temperatura las características propias de cada tipo de vino se desarrollan de manera diferente:

- Para facilitar el desprendimiento de los aromas del vino, y así

poder apreciarlos más nítidamente, es conveniente que este se encuentre a una temperatura superior a la de servicio.

- La temperatura excesiva aumenta el sabor del azúcar y el alcohol.

- La temperatura baja aumenta el sabor salado, amargo y astringente, producido por los taninos.

- La temperatura alta también intensifica la acidez de los vinos, sobretodo en los blancos.

E/ Cuando se vayan a catar varios tipos de vinos se comenzara con los blancos y luego los tintos, dentro de cada uno de ellos primero los jóvenes y después los viejos, para finalizar los vinos dulces.

F/ Las temperaturas ideales para la cata son:

- Tintos con alto índice de taninos 16° a 18°
- Tintos con pocos taninos 14° a 16°
- Vinos rosados 12° a 15°
- Blancos con cuerpo 10° a 12°
- Blancos jóvenes y ligeros 8° a 10°
- Cavas 6° a 8°

G/ El mejor horario para realizar una cata es por la mañana, una o dos horas antes de la comida, o por la tarde una vez realizada la digestión. Es mejor catar con un poco de hambre.

H/ La cata no debe superar la hora y media de duración y el número máximo de muestras de ser de entre 8 y 10.

METODOLOGÍA DE CATA

Antes de proceder a la cata la copa se pondrá una pequeña cantidad de vino en la copa, se agitará y se tirará; con ello arrastramos cualquier resto de polvo u olores extraños que puedan interferir en nuestra valoración. Seguidamente pondremos vino en la copa hasta su diámetro máximo y procederemos a la valoración.

FASE VISUAL.

Nada más poner vino en la copa procederemos a mirar a través del vino, de esta manera se puede ver su aspecto, limpidez, intensidad y tonalidad.

El aspecto del vino dice mucho sobre él, el color nos informa sobre el cuerpo, la edad y el estado del vino, pero la intensidad da una idea más precisa del cuerpo del vino y de su estructura tánica. Si el color es fuerte, profundo y concentrado, existen muchas posibilidades de que el vino sea también fuerte, recio y rico en sustancias tánicas, por el contrario, si el color es débil y abierto, el vino será seguramente ligero de cuerpo y más corto en boca, lo que no impedirá en absoluto que sea agradable, rico, sin defectos y que defienda a la perfección una topología concreta.

Acto seguido inclinaremos la copa y miraremos a través del vino, siempre sobre una superficie blanca, un folio escrito o una ficha de cata resulta lo más adecuado. Si no somos capaces de leer a través de un vino tinto diremos que es de capa alta, si leemos con cierta dificultad diremos que es de capa media y si leemos con facilidad diremos que es de capa baja. En el borde de la copa inclinada el espesor del vino es menor, y con frecuencia se observan ribetes de distintos colores, como el típico violeta de los vinos jóvenes. Es el menisco.

El matiz, tono o tonalidad, son simplemente orientativos y no ha de obsesionarnos tanto la definición como la interpretación del mismo. Indica el grado de evolución del vino, es decir, su vejez. El vino tinto joven mantiene casi siempre un tono vivo, entre púrpuras y rubís, pero cuando envejece, los tonos rojos se acentúan y viran hacia los ladrillados, tejas y marrones, hasta coronar en los ocre y ambarinos. En cambio, el vino

blanco pierde sus reflejos verdosos y acentúa su color amarillo hacia tonos más dorados, incluso ambarinos.

La transparencia y limpidez verifica que el vino está perfectamente limpio y brillante, ni velado ni revuelto, lo que sería indicativo de una quiebra o un problema tecnológico de procesado. La fluidez referencia la viscosidad o untuosidad. Cuando se remueve el vino en la copa se forma un goteo adosado a la pared de la misma. Se dice que el vino llora, estas gotas descienden en columnas irregulares y suelen llamarse lágrimas del vino. Ello es debido a la condensación que produce la fuerte evaporación de alcohol, mientras que su viscosidad depende de la presencia de glicerol, de la cantidad de alcohol y azúcares en el vino.

Con la copa inclinada resulta curioso observar los fenómenos de variación y evolución del color. **La variación** es la aparición de distintos tonos entre el menisco y el corazón de la copa. La **evolución** es la aparición de tonos que reflejan el paso del tiempo por el vino. Se pueden dar las cuatro combinaciones posibles:

Sin variación ni evolución, típica de blancos jóvenes.

Con variación y sin evolución, típica de tintos jóvenes.

Sin variación y con evolución, típica de vinos muy envejecidos.

Con variación y con evolución, típica de vinos de crianza.

A continuación se da una lista de colores que nos ayude a definir el tono de los vinos (en negrita los más utilizados):

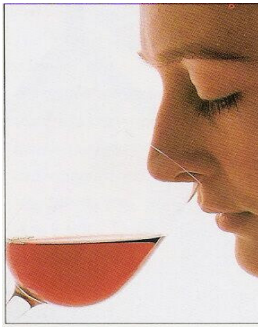
CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS

BLANCOS	ROSADOS	TINTOS
INCOLORO	ROSA VIOLETA	ROJO
BLANCO	ROSA CEREZA	ROJIZO
AMARILLO PÁLIDO	ROSA FRAMBUESA	ROJO VIOLETA
AMARILLO OSCURO	ROSA CARMÍN	ROJO AMAPOLA
AMARILLO VERDOSO	ROSA AMARILLO	ROJO CEREZA
AMARILLO CANARIO	ROSA	ROJO GROSELLA
AMARILLO LIMÓN	ANARANJADO	ROJO SANGRE
AMARILLO PAJA	ROJIZO	ROJO FUEGO
PAJIZO	ALBARICOQUE	ROJO LADRILLO
AMARILLO DORADO	PIEL DE CEBOLLA	ROJO ANARANJADO
AMARILLENTO	SALMÓN	ROJO AMARILLENTO
TOPACIO		ROJO MARRÓN
TOPACIO QUEMADO		CARMÍN
ORO PÁLIDO		RUBÍ
ORO VERDE		GRANATE
ORO FINO		GRANADINA
ORO VIEJO		BERMEJO
DORADO		BERMELLÓN
ROJIZO		PÚRPURA
ROSADO		VIOLETA
HOJA SECA		VIOLÁCEO
CASTAÑO		AZÚLADO
MADERIZADO		NEGRO
AMBAR		NEGRUZCO
COBRIZO		TEJA
PARDO		PAJIDO
PARDUZCO		OJO DE PERDIZ
CAOBA		MARRÓN
CARAMELO		OCRE
MANCHADO		CAFÉ

El gas carbónico se encuentra en cantidades más o menos importantes en la composición de los vinos, sobre todo en los más jóvenes, aunque en la mayoría de los vinos denominados tranquilos es prácticamente inapreciable a la vista y al paladar. De hecho, la cantidad y las cualidades del carbónico se miden siempre en boca, pero no es un factor penalizable a la vista. Los espumosos son los que mayor cantidad contienen, seguidos de los blancos, rosados y tintos jóvenes. El vino que desprende gas carbónico se denomina vino de aguja.

Si la ligera espuma que se forma al verter el vino en la copa no tiene ninguna coloración se trata de un vino joven, por el contrario la coloración de dicha espuma indica que ha sufrido un proceso de crianza.

FASE OLFATIVA.



Habiendo llenado la copa hasta su diámetro máximo procederemos a acercarnos lentamente la nariz a la boca de la copa y, sin agitar, nos fijaremos en cuando somos capaces de percibir las primeras sensaciones olfativas. La diferencia en distancia es un buen indicativo de la intensidad aromática. Mientras los vinos de una alta intensidad aromática serán percibidos casi sin la necesidad de llevar la copa a la nariz, los de una intensidad baja serán hasta difíciles de percibir incluso con la nariz dentro de la copa.

La intensidad aromática es una condición necesaria pero no suficiente para hablar de calidad; harán falta también finura, complejidad y armonía.

Para identificar el tipo o tipos de aromas deberemos primero intentar encasillarlos por grupos. Ejemplo: grupo de los afrutados, subgrupo de frutos rojos, aroma a frambuesa. Anexo II

Otra forma clásica de encasillar los aromas es atendiendo a si se trata de Aromas primarios, secundarios o terciarios:

Los primeros son aquellos que se encuentran en la materia prima; típico es el ejemplo de la variedad moscatel, pues los aromas de los vinos elaborados a partir de ella son idénticos a los de la uva.

Los secundarios son aquellos que se forman en el transcurso de la fermentación, y probablemente los más numerosos. Muchos de ellos recuerdan a frutas, como el acetato de isoamilo (plátano), razón por la cual se les confunde con los primarios, pero hemos de tener en cuenta que se trata estrictamente de aromas secundarios. Suelen ser mucho más fugaces que los primeros.

Los terciarios son aquellos desarrollados por el envejecimiento del vino en barrica o en botella.

AROMAS PRIMARIOS O VARIETALES

Serie vegetal	Serie floral	Serie frutal	Serie mineral
Hierba fresca, heno, heno seco, helecho, hoja verde, hoja seca, lavanda, infusión, tisana, té, hoja de tabaco, anís, menta, tomillo, hinojo, laurel, boj, sotobosque, hojarasca, setas, trufa, pimienta verde, café fresco, sotobosque, hoja verde de tabaco, etc.	Madreselva, acacia, jacinto, jazmín, espino blanco, rosa, geranio, nardo, lirio, retama, clavel, flor de azahar, lila, miel de acacia, romero, violeta, peonia, rosa marchita, etc.	Manzana, pera, melocotón, melón, granada, albaricoque, níspero, pomelo, limón, lima, naranja, pieles de cítricos, membrillo, piña, mango, maracuya, plátano, sandía, fruta de la pasión, caramelo ácido, almendra fresca, frutas rojas y negras (grosella negra o casis, cereza, fresa, frambuesa, mora, lichi, albaricoque, arandino, guinda, ciruela), etc.	Pedernal, mina de lápiz, tiza, yodo, sílex, nafta, petróleo, pimienta negra, pimienta verde, pimienta blanca, pimentón, tomillo, clavo, nuez moscada, cardamomo, etc.



albahaca



azafran



azahar



madera



berro



brezo



canela

AROMAS SECUNDARIOS O DE FERMENTACION

Serie de fermentación	Serie Láctea	Serie amílica
Levadura, miga de pan, briote, galleta, pastelería, bollería fina, etc.	Leche, yogur, mantequilla fresca, queso fresco, levadura fresca y seca, etc.	Plátano, caramelo ácido, laca de uñas, barniz, etc.



cilandro



clavo



curry



hierbabuena



menta



nuez
moscada



Oregano

AROMAS TERCIARIOS O DE CRIANZA

Serie floral	Serie frutal	Serie confitería	Serie madera balsámica
Flores secas, manzanilla, brezo, sotobosque, trufa, setas, etc.	Frutos secos: avellana, nuez, almendra seca, albaricoque seco, frutas rojas y negras en compota, mermeladas y recocidas, orejones, ciruela pasa, cereza confitada, cereza y ciruelas en licor, higos, higuera, aceitunas negras, etc.	Miel, praliné, pasta de almendras, cake, cera de abeja, coco rayado, orejones, etc.	Cedro, roble, madera blanca, madera tierna, vainilla, humo, tostadura, pino, resina, eucalipto, coco rayado, tabaco, ahumado, regaliz, madera ahumada, madera quemada, incienso, caja de puros, etc.



sotobosque



trufa



violeta



vainilla



tabaco

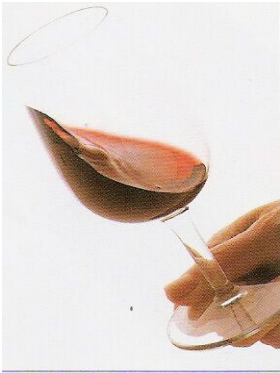


regaliz

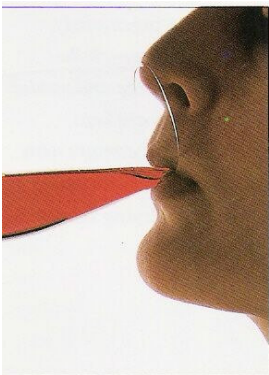


almizcle

Habiendo valorado el vino de esta manera estaremos en condiciones de volver a oler el vino, pero esta vez a agitando la copa. Lo primero que debemos hacer es fijarnos en si aparece alguna nueva nota aromática, o si se trata de los mismos aromas, pero con mayor intensidad. Se puede dar el caso de que el vino a copa parada sólo huela a fruta y tras agitar aparezcan notas de madera; podremos decir, por tanto, que hay variación de aromas.



Por el simple hecho de haber variación podemos hablar de complejidad aromática, pero también puede haber complejidad sin que haya variación, en el caso de que aparezcan simultáneamente diversidad de aromas.

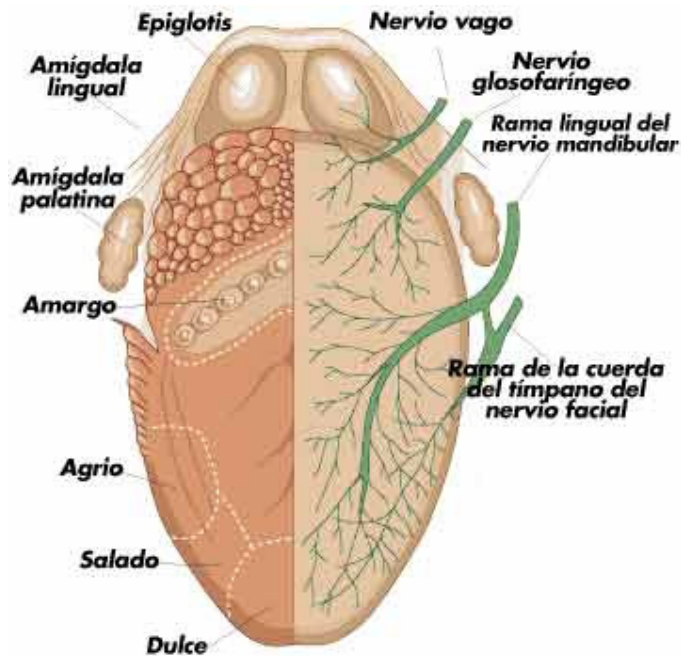


La última fase es la que consiste en introducir el vino en la boca para identificar los distintos tipos de sabores presentes en el vino. Esta función la realiza la lengua, mediante papilas gustativas que clasifican los distintos sabores, identificándolos en diferentes zonas según el tipo de sabor, así el sabor dulce se

percibe en la punta de la lengua, el ácido en los laterales, el salado en los bordes y el amargo en la parte anterior de la lengua.

Los sabores se clasifican en cuatro grupos genéricos:

- Dulce, lo producen el alcohol, la glicerina y sobretodo los azúcares.
- Ácido, se encuentran los ácidos propios de la uva, y los aparecidos durante la fermentación, son básicamente tres:
- Salado, prácticamente inapreciable en el vino, el producido por las sales minerales.
- Amargo, producido por taninos.



En primer lugar, antes de poner el vino en la boca, es conveniente olerlo de nuevo para recordar su característica aromática por vía nasal. Introducimos un poco de vino en la boca, entre 2 y 3 Cl. Procurando que recorra desde la punta de la lengua hasta el fondo del paladar. Después lo mantenemos en la boca procurando que cubra toda la lengua, lo maceramos bien en la boca durante unos momentos, antes de tragarlo o escupirlo (práctica habitual cuando se deben catar varios vinos) aspiramos un poco de aire entre los labios y a través del vino, haciéndolo borbotear en el paladar, de esta forma

se reaviva el vino en todo el paladar y a calentarlo rápidamente para volatilizar mejor sus aromas retronasales. Es conveniente "macerar" y "airear" el vino durante algunos segundos para que exprese al máximo sus posibilidades aromáticas retronasales. Después de tragar hay que dejar que el vino nos hable, que nos exprese el equilibrio de todos sus componentes:

- Textura, sensación de contacto que produce la fluidez y la untuosidad en boca, de acuerdo con la sensación global de todos sus componentes.
- Vinosidad, se entiende la sensación cálida o el quemazón bucal agradablemente cáustico, que proporciona la presencia de alcohol, la cual se contrarresta con el frescor de la acidez cuando el vino se muestra equilibrado.
- Astringencia, la reconocemos por una impresión de sequedad, rugosidad y aspereza. Esta sensación es casi exclusiva de los vinos tintos, proviene de las partes sólidas del racimo de la uva (el raspón y las pepitas) y sobretodo de los taninos, los de la propia uva y los aportados por la madera durante el envejecimiento. Un vino con astringencia marcada diremos que es tánico, musculoso, incluso rasposo, mientras que el equilibrio tánico define un vino como sólido, bien estructurado, sostenido, etc. Si hay demasiado tanino el vino será duro, severo, tosco, rustico, rudo. El tanino desaparece con el tiempo, volviéndose menos agresivo, más dulce y aromático, y es un signo de longevidad en los vinos tintos.
- Acidez, es la sensación directamente relacionada con el frescor, es un componente importante en su equilibrio y su longevidad. Para hablar de la bondad de la acidez, nos referimos a su sensación de frescor, de vivacidad, de alegría, etc. Si esta es excesiva el vino será acidulado, agresivo, anguloso, verde, cortante, mordiente, punzante, puntiagudo, etc. Pero si escasea será blando, plano, flojo, delgado, flaco, calido, ardiente, etc.
- Cuerpo, es el conjunto de sensaciones táctiles que el vino produce en el paladar, debido sobretodo a su carnosidad y a su graduación alcohólica, también a su consistencia del líquido y a la intensidad de sus gustos palatales, es la sensación de peso y de consistencia en el paladar y no hay que confundirlo con la textura.
- Equilibrio, hemos de hacer una evaluación de cual es el gusto o sensación táctil dominante o si existe equilibrio gustativo. Es posible que este equilibrio no exista en un principio, pero será necesario que se alcance a lo largo de los años para poder asegurar que nos encontramos ante un vino de calidad.

Los vinos jóvenes habrán de ser equilibrados desde su nacimiento para que sean de calidad. No mejoran con el tiempo, sino todo lo contrario, por lo que no se puede justificar una falta de equilibrio gustativo aduciendo aduciendo que esta desaparecerá con el paso del tiempo.

Uno de los factores claves a la hora de evaluar la calidad de un vino es su peso de fruta. Según el vino va envejeciendo van desapareciendo las notas frutadas que tenía al principio (si es que las llegó a tener en algún momento) y van

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS

apareciendo las notas propias de la crianza barrica o en depósito. El vino será de tanta más calidad en la medida que sea capaz de mantener esas notas de varietales con el paso de los años, aunque sabido es que tarde o temprano las acabará perdiendo.

CARACTERES DEL SABOR

Gusto azucarado	Gusto ácido	Gusto amargo
Empalagoso Dulzón Glicérico Meloso Pastoso Pesado	Acerbo Ácido Acuoso Agudo Anémico Árido Breve Corto Crudo Débil Delgado Descarnado Duro Hueco Mordiente Raído Verde Vacío	Áspero Astringente Duro Tánico Rugoso Rasposo
Por su riqueza y equilibrio	Por su grado alcohólico	Por sus defectos
Amplio Aterciopelado Bien constituido Breve Carnoso Concentrado Con armazón Con volumen Corpulento Corredizo Delicado Delgado De buen esqueleto Elegante Equilibrado	Alcohólico Ardiente Cálido Espirituoso Flojo Fuerte Liviano Pequeño Pobre Vinoso	Abierto Acre A humedad A lías A suciedad A sulfhídrico A ratón Con olor a sulfuroso Desvaído Enfermo Machacado Mareado Metálico Muerto No neto

Graso		Oxidado
Ligero		Pasado
Liviano		Picado
Maduro		Plano
Pleno		Sin franqueza
Poderoso		
Sedoso		
Sutil		
Tierno		
Recio		
Redondo		
Rico		
Untuoso		

2.4.- FASE RETRONASAL.

Teniendo el vino en la boca percibiremos sus aromas por vía retronasal y para potenciar su percepción haremos borbotear el vino, que además experimentará un cambio brusco de temperatura, liberando todo su potencial aromático. Con la cabeza ligeramente inclinada hacia abajo abriremos un poco la boca e inspiraremos una pequeña cantidad de aire, que dejaremos que pase a través del vino, soltándolo posteriormente por la nariz y poniendo atención en la intensidad y calidad de los aromas percibidos. A veces también se observa una variación con respecto a los aromas percibidos vía nasal directa.

2.5.- POSTGUSTO

Una vez hayamos escupido el vino evaluaremos cuando dura su recuerdo gustativo, es decir, la intensidad del postgusto y catalogaremos el vino como largo, medio o corto. Así mismo nos fijaremos en la nota dominante.

2.6.- CONCLUSIÓN

Finalmente emitiremos un juicio final sobre el vino, primero sumando las puntuaciones otorgadas en cada uno de los conceptos explicados anteriormente, y luego otra teniendo en cuenta atributos o sensaciones no valorables en la ficha de cata pero que pueden aumentar o disminuir la puntuación la misma; se trata de emitir la sensación general.

Desde mi punto de vista también es importante comparar la puntuación o impresión general con respecto al precio, ya que no se le debe exigir o mismo a un vino de 1,5 €, que a uno de 5 o que a otro de 60.

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS



APRECIE EL COLOR Y EL ASPECTO.



AGÍTELO PARA LIBERAR LOS AROMAS.



HUELA EL VINO.



SABOREE EL VINO.



ÁSPIRE PARA LIBERAR SABORES OCULTOS.

4.- CONCEPTO DE CALIDAD VITIVINÍCOLA.

4.1.- COMPONENTE SUBJETIVA

- Cada persona tiene un concepto de uva o de vino de calidad diferente.
- Está influenciado por nuestro estado anímico y físico.
- En una cata a ciegas de 100 vinos diferentes no elegiríamos todos el mismo vino.
- Importa menos la calidad real del producto que la que el mercado percibe.
- La calidad se compone de muchos aspectos a menudo ajenos al vino.

4.2.- COMPONENTE OBJETIVA

Aunque el concepto de vino de calidad es demasiado abstracto pero podríamos decir que un vino es de calidad cuando cumple una serie de requisitos en su degustación. Ha de ser un vino correcto (sin defectos), refinado y sin alteraciones de la limpidez, de aroma primario puro con notas añadidas de su bouquet y equilibrio de todos sus componentes, con rico y complejo sabor largo acabado y fragante postgusto.

4.3.- NO ES UNIVERSAL

Existen una serie de atributos sensoriales percibidos de forma diferente según el consumidor que lo valore. Por ejemplo, mientras en Grecia valoran de forma muy positiva el aroma y sabor a "pino" de su vino Retsina, en el resto del mundo se desestiman gran cantidad de vinos por el único motivo de tener un poco elevadas las notas de madera proporcionadas por la barrica de roble. Mientras en Francia presumen del aroma a "establo" de sus vinos de Burdeos, en otros lugares del mundo se desestiman vinos por el simple hecho de encontrar en ellos dudas sobre si lo tienen.

4.4.-INFLUENCIADO POR MODAS.

Como por ejemplo la de la Cabernet Sauvignon, o la del uso de barrica de Hungría.

4.5.- ES MODIFICABLE POR EL MÁRKETING Y LA PUBLICIDAD.

4.6.- PUEDE SER IMPUESTA POR DETERMINADOS LÍDERES DE OPINIÓN

4.7.- VARÍA SIGNIFICATIVAMENTE A LO LARGO DE LA HISTORIA.

Mientras en la época Romana el vino era macerado con hierbas, aguado y bebido en caliente, en la Edad Media se llevaban los vinos ácidos y con poco

color. En la Edad Moderna primero gustaban los vinos con sabor a pez y problemas de conservación, luego, en los 80, apareció el concepto de "afrutado" y se preferían los vinos ligeros con larga crianza (tipo Rioja); luego en los 90, los de moda eran los de Alta Expresión, vinos con muchas estructura y cuerpo, moda que aún sigue vigente, aunque con la variación de la búsqueda de la suavidad y frutuosidad en todos los vinos.

Sea cual sea la moda que impere en el valor intrínseco del producto, lo cierto es que el vino es un alimento, y como tal está sujeto a los pilares básicos de calidad de estos:

1º.- Inocuidad.

2º.- Valor nutricional.

3º.- Imagen

4º.- Características organolépticas

¿Y el precio? ¿ Es un factor de calidad? Indudablemente si, ya que una de las mejores definiciones que se pueden hacer de la calidad es "La medida con la que un producto satisface las expectativas del consumidor", y desde este punto de vista el precio es una variable decisiva.

De esta manera, una fórmula perfectamente válida para el cálculo del valor de una botella de vino, igual que para tantos otros bienes, podría ser:

$$\text{CALIDAD} = (\text{IMAGEN} \times \text{CALIDAD INTRÍNSECA}) / \text{PRECIO}$$

5.- FACTORES DETERMINANTES DE LA CALIDAD DEL VINO.

5.1.-EL TERROIR



El vino es un ser viviente de la Creación; como todo ser vivo, se compone de un cuerpo físico y una dimensión inmaterial, que llamamos alma.

El Terroir es la manifestación del alma de este ser vivo que llamamos vino y que acompaña constantemente al ser humano prácticamente desde los inicios de la civilización, decenas de miles de años atrás.

TERROIR es la característica distintiva, única e irreproducible de un vino de alta calidad, que resulta de la interacción equilibrada del suelo, el clima, la cepa, el manejo agronómico de la viña y los procesos enológicos de la bodega. Los vinos con características de Terroir son aquellos vinos de la mas alta calidad, que presentan características y personalidad distintivas, únicas e irreproducibles y que resultan de la interacción equilibrada de del suelo, el clima, la cepa, el manejo agronómico de la viña y los procesos enológicos de la bodega. Un vino de terroir reconocido es una joya única,

exclusiva, irrepetible e inimitable, diseñada y creada por enólogos expertos, a partir de un material que solo se puede producir en un lugar específico en el mundo.

¿Cómo puede establecerse si un vino presenta las características necesarias para que ser considerado un vino de terroir?

Cuando un vino presenta características inconfundibles para un experto degustador, que integran armoniosamente la interacción equilibrada de del suelo, el clima, la cepa, el manejo agronómico de la viña y los procesos enológicos de la bodega, y puede asegurar que estas características no se presenten en ningún otro vino producido en algún punto del mundo, este vino es un vino con Terroir.

El Terroir no agrega características específicas a un vino Reserva o Premium de alta calidad; el terroir da a ese vino la unicidad, irrepetitividad, la distinción y la exclusividad. El consumidor debe internalizar, al momento de degustar un vino de terroir, el privilegio de estar disfrutando de un producto único en el mundo, y el hecho que puede compartir este placer con un muy selecto y reducido grupo de conocedores del vino en el mundo entero, porque su disponibilidad está estrictamente limitada por la necesidad de tener condiciones de suelo y clima homogéneos en el área de producción, lo que justifica el elevado precio de este tipo de vinos.

Los vinos de terroir provienen de áreas pequeñas, muy bien delimitadas dentro de un viñedo, y que tienen características de suelo y clima específicas y únicas. En estas áreas se produce, ya sea una cepa única o un conjunto de cepas, que darán origen al coupage distintivo de ese vino. En algunas instancias, la plantación se hace con cepas diferentes intercaladas y mezcladas; en otros casos, una proporción del terreno se planta con cada una de las cepas específicas con las que se obtendrá el vino. La vinificación se realiza con la mezcla de la uva producida en el sector, pero es mas frecuente que cada cepa sea cosechada y vinificada por separado, siendo el enólogo quien determinara la proporción relativa de vinos que dan origen a la característica distintiva del ese vino de terroir.

La industria del vino necesita productos únicos y diferentes para así lograr el posicionamiento de una línea de vinos finos y de excelencia reconocida internacionalmente.

El vino de Terroir resulta de la combinación de muchos factores naturales, como la edad geológica del suelo, la exposición solar, la distribución de la caída pluviométrica, las temperaturas diurnas y nocturnas, la pendiente del suelo, el drenaje, la altura sobre el nivel del mar, etc.

También participan en la expresión del terroir aquellos factores dependientes de la intervención del hombre, tales como el riego y la composición química del suelo, resultante de la fertilización programada.

Se podría decir que el terroir imprime el carácter al vino y el hombre le da la calidad. El hombre maneja la poda, carga, sanidad y momento de cosecha, pero finalmente la conservación de su carácter dependerá del enólogo, a través del proceso de vinificación.

Para descubrir un terroir se debe conocer el clima por un período de al menos 30 años, para así advertir las influencias de fenómenos climáticos interanuales, como la corriente El Niño u otros.

Otro ítem importante es la evolución fenológica de la parra, desde brotación primaveral hasta caída de hojas otoñal, para describir su comportamiento. Con ello se establece cómo y cuándo florece la uva, cuáles son las características climáticas que pueden afectarlas, cuándo cambia de color la baya, cómo evolucionan sus sólidos solubles y su nutrición.

El clima y el suelo determinan la aptitud de una cepa en un lugar dado. Por este motivo, un primer paso en la caracterización de un vino de terroir es la micro vinificación, sin la adición de componente alguno. Sólo así se puede apreciar su potencial final, con la exclusión del efecto de la bodega.

En un mismo valle o región vitivinícola con denominación de origen puede haber varios vinos de terroir diferentes; esta realidad se debe a que el concepto de Terroir se define como el conjunto armónico de clima, suelo y paisaje, donde se combina un gran número de factores, entre los cuales están la temperatura diurna y nocturna, la distribución de las lluvias, la cantidad de horas de luz solar, las pendientes, el drenaje y otros factores que tienen influencia sobre el viñedo y su producción.

5.2.- LA UVA

5.2.1.- VARIEDADES

Una de las variables de mayor influencia en la obtención de vinos de calidad es el tipo de uva. El hombre puede modificar otras variables, aplicando técnicas como la poda, abonado, riego, tratamientos fitosanitarios, tecnología enológica, etc., pero la intervención de la vinífera resulta determinante, ya que el vino, bien elaborado, presentará las características que le transfiera la uva, sana y fresca, con sus virtudes y sus defectos.

Detrás de cada vino hay siempre una o más variedades de uva, cediendo lo mejor de sí mismas, bien sea perfume, cuerpo o color. Poco a poco, las tradicionales variedades españolas recuperan su auténtica fisonomía, las albariño, moscatel, listán o pedro ximénez, gracias a las modernas elaboraciones que respetan los valores primarios del fruto.

Es momento de comparar la nobleza e intensidad de sus aromas autóctonos con las virtudes de esas otras grandes viníferas internacionales, las distinguidas y viajeras merlot, cabernet sauvignon o chardonnay, de las que tenemos también una nutrida representación en nuestro país.

Se mantiene –y es algo que desde luego no se puede improvisar– elevar la media de edad de las vides de las que se han de nutrir los buenos vinos de crianza. Se trata de un loable afán, que ha servido ya para alumbrar unos cuantos productos interesantes en los que se explicita el origen de cepas viejas, de verdejo en Rueda, tinto fino en la Ribera o garnacha en Navarra y, últimamente, tempranillo en La Rioja.

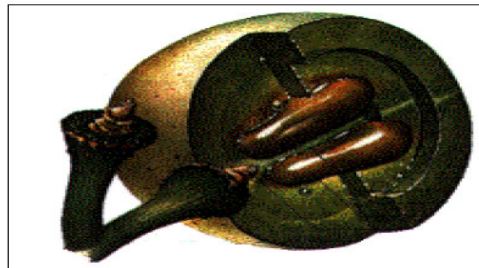
En el anexo I se ofrece una relación de las variedades más utilizadas en España, destacando aquellas de especial interés, bien por su importancia, bien por su calidad, bien porque se dediquen a vinos especiales o bien porque estén de moda.

5.2.2.-PARTES DEL RACIMO Y DEL GRANO DE UVA

El racimo de uva comprende dos partes bien diferenciadas: la parte leñosa o raspón, y los granos o bayas. La primera hace de nexo de unión entre la planta y el fruto, constituye alrededor del 5% del peso del racimo y está formado por material vegetal y aguas de vegetación, amargas y astringentes, que no tiene ningún interés desde el punto de vista enológico, por lo que debe ser eliminado en el proceso de vinificación.

Desde un punto de vista enológico podemos distinguir tres elementos en la baya, cada uno de ellos con aporte específico de características y componentes: el hollejo, la pulpa y la granilla. La composición química de los tres varía dependiendo del estado madurativo (según veremos posteriormente), pero podemos en la uva madura podríamos hacer la siguiente clasificación:

HOLLEJO



El hollejo constituye alrededor del 9 % del peso del grano, es el elemento de protección de la baya, y tiene gran importancia enológica, ya que es rico en polifenoles (taninos y antocianos) y gran parte de los aromas. Contiene, por tanto, los principales elementos de la diferenciación varietal. En este sentido, cabe reseñar, que no todos los compuestos aromáticos que aquí se encuentran están de forma libre, muchos se encuentran de forma

combinada y para lograr su expresión es necesario liberarlos por medio de procesos enzimáticos.

Por esta razón las variedades más adecuadas para vinificación son aquellas de grano pequeño, pues son las que mayor relación superficie & volumen presentan, es decir, más proporción de hollejo tienen.

No obstante, no todos los compuestos del hollejo son positivos para la vinificación, la presencia en sus estructuras de enzimas oxidativos (polifenol oxidasas, catalasa, tiroxinas...), compuestos nitrogenados y cationes, especialmente potasio, hace que su uso deba ser racional, sobre todo en el caso de vendimias alteradas sanitariamente, uvas sin suficiente estado madurativo y uvas blancas.

PULPA

Constituye el 87 % en peso de la baya. Contiene los jugos de la uva: agua, azúcares y ácidos. Salvo en la garnacha tintorera y alguna otra variedad, la pulpa es incolora. El color del vino tinto procede de los hollejos, por lo que es posible obtener vino blanco a partir de variedades tintas, evitando el contacto de mosto y hollejos (blanc de noir); el Champagne es un ejemplo de vino blanco en el que se suelen emplear uvas tintas.

El mosto contenido en el interior de las vacuolas de la pulpa está formado por cientos de compuestos químicos, pero los más importantes son los siguientes:

AGUA: 70-85 % dependiendo de la concentración de azúcares.

AZÚCARES: 14-25 %, de los cuales el 99 % son glucosa y fructosa.

ÁCIDOS: 0,9 - 2,7 %. La concentración depende enormemente de la variedad, la zona vitivinícola y estado de madurez. Los principales son el tartárico, el málico, el cítrico y el ascórbico.

GRANILLAS

De especial importancia para la vinificación es la madurez fenólica de los taninos de la pepita; los taninos de pepita juegan un papel importantísimo en el proceso de crianza oxidativa en barrica del

vino, pero si la madurez de esta no es suficiente los taninos son verdes y agresivos, y en nada benefician al vino.

5.2.3.- EVOLUCIÓN DE LOS COMPONENTES QUÍMICOS EN EL PROCESO DE MADUREZ DE LA UVA

La evolución de la uva se divide en cuatro periodos:

1.- *PERIODO HERBÁCEO*: va desde el cuajado, momento en el que el grano se forma, hasta el envero, momento en que la uva cambia de color. Durante este periodo la uva es verde, coloreada por la clorofila, y presenta una consistencia dura. Sólo contiene unos 20 g / kg de azúcar, y otros tantos de acidez.

2.- *ENVERO*: corresponde a la época fisiológica de la coloración de la uva. La uva blanca pasa de verde a amarillo y la tinta a rojo claro y después a rojo oscuro. El fenómeno es muy brusco, un grano cambia de color en un solo día. Todas las uvas de la viña enveran, en condiciones normales, en unos quince días. Durante este periodo el azúcar de las uvas aumenta repentinamente.



3.- *MADURACIÓN*. Comienza inmediatamente después del envero, y en los 40-50 días que dura la uva continúa engordando, acumula azúcar y va perdiendo acidez. Hay que distinguir entre la madurez fisiológica, momento en que los granos de uva alcanzan su mayor diámetro e índice de azúcar, y la madurez industrial, que define el momento en que la uva debe ser vendimiada para su posterior procesado. Estos dos estados no siempre son coincidentes.

4.- *SOBREMADURACIÓN*: El fruto vive de sus reservas, pierde agua y su zumo se concentra.

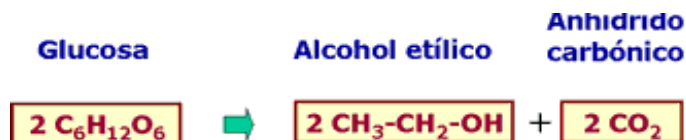
Los principales fenómenos que se producen durante el proceso de maduración, además del engrosamiento del grano, debido a la acumulación de agua intracelular, son los siguientes:

- a) Aumento del contenido de azúcares
- b) Disminución del contenido de ácidos
- c) Formación de taninos y coloración del fruto
- d) Formación de aromas

5.3.- LA ELABORACIÓN

El proceso principal por el cual se transforma el mosto en vino es la **fermentación alcohólica**:

Consiste en la transformación de los azúcares (glucosa y fructosa) contenidos en la uva en alcohol etílico y anhídrido carbónico.



En este proceso **se produce también anhídrido carbónico** en estado gaseoso, lo que provoca el burbujeo, la ebullición y el aroma característico de una cuba de mosto en fermentación.

Esta formación de carbónico va a ser importante para la extracción de sustancias contenidas en los hollejos y en proporcionar una atmósfera protectora de la oxidación de las uvas que es beneficiosa para la obtención de vinos de calidad, sobre todo en el caso de los tintos.

¿Quién realiza este proceso? Son las **levaduras** adheridas al hollejo de la uva (mediante una capa cerosa denominada pruina) las que, para satisfacer sus necesidades de crecimiento, favorecen el proceso.

Son levaduras del género *Sacharomyces* las que suelen desempeñar la parte más importante del proceso. Son las auténticas "obreras del vino."

Es importante, como veremos en la elaboración de cada tipo de vino en particular, **controlar la temperatura de fermentación** continuamente durante todo el proceso: cada vino requiere unos márgenes de temperatura determinados.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica ya tenemos el vino nuevo, que tras un periodo de algunos meses termina de fermentar los pocos azúcares que siempre quedan tras la fermentación principal. Finalmente se termina de hacer este vino nuevo con el desarrollo de una segunda fermentación: **la fermentación maloláctica**.

La fermentación maloláctica es fundamental para la calidad del vino, especialmente en los vinos tintos. Básicamente consiste en la transformación de todo o parte del ácido málico procedente de la uva en ácido láctico y anhídrido carbónico.

5.3.1.- ELABORACIÓN EN BLANCO

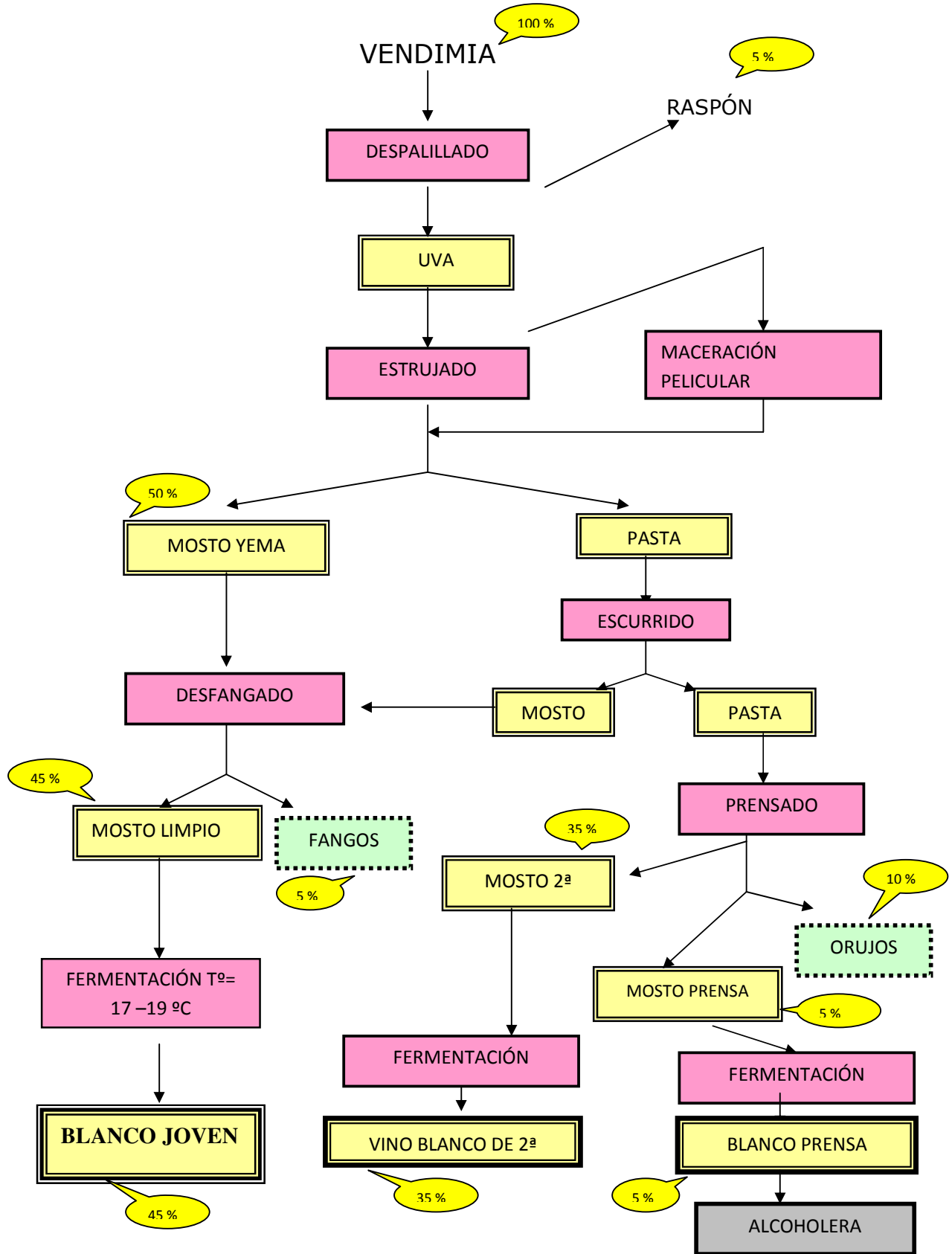
El vino blanco exige un especial cuidado en todas las operaciones, ya que no admite algunos defectos que el tinto, por razones obvias, puede disimular, como son ligeras oxidaciones y pequeñas turbideces. Además los aromas del vino blanco son más frágiles y delicados, y se ven tremendamente afectados por cualquier operación mal realizada, con el agravante de que, normalmente, no pasan por barrica, por lo cual tampoco es fácil "enmascarar" una escasez de aromas o encubrir aquellos que no son del todo buenos.

Vamos a tomar como referencia la elaboración de un vino blanco joven, no sólo porque es la más extendida, sino porque es la que más se usa en la tierra en la que nos encontramos, Castilla la Mancha, que no hay que olvidar que es la región vitivinícola más grande del planeta.

Estos vinos están caracterizados por un color pálido, un grado entre 11 y 12 % vol., una marcada acidez y una fuerte expresión aromática. Todas las operaciones que se realicen nunca deben de perder de vista estos objetivos.

El esquema típico de elaboración sería

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS



DESPALILLADO

Es un proceso casi obligatorio en la concepción moderna de elaboración en blanco ya que el raspón no puede aportar ningún atributo positivo a la calidad química ni sensorial del mosto, a excepción hecha de la mejor textura que proporciona a la pasta para su prensado

El raspón se mantiene todavía en algunas líneas de procesado con prensas continuas de grandes bodegas, donde los rendimientos de trabajo son una componente importante dado el elevado volumen que manejan.

ESTRUJADO

Siempre se realiza para obtener el mosto yema y facilitar las tareas de prensado de la pasta.

MACERACIÓN EN FRÍO

Consistente en almacenar en un depósito la vendimia estrujada para dejar en contacto la piel de la uva con el mosto durante un número variable de horas (4-24) a baja temperatura (10-12 °C); se consigue que las sustancias aromáticas de calidad, contenidas en el hollejo, pasen al mosto. El frío es para evitar el arranque de la fermentación. Esta operación es relativamente costosa, solo se suele realizar en blancos donde se quiere obtener la máxima calidad. Sólo interesa realizarla con uvas de buen potencial aromático y en un óptimo estado sanitario y de maduración. Se utilizan enzimas para favorecer la extracción y la expresión de los precursores aromáticos.

ESCURRIDO

Si no se hace maceración pelicular, el mosto escurrido, al que se denomina mosto yema, se enfría, se trata con enzimas pectolíticas y pasa a un depósito de decantación donde se produce el desfangado. La pasta se envía al desvinador y a la prensa, recogiendo el mosto del primero y el de la carga de la

prensa en el mismo depósito que el mosto yema para proceder a su enfriamiento y desfangado.

En caso de hacerla, cuando damos por terminado el proceso de maceración extraemos el mosto yema, enviando la pasta al desvinador y a la prensa. El mosto escurrido del desvinador y de la carga de la prensa se suele juntar con el mosto yema para desfangarlo.

DESFANGADO

Consiste en la separación del mosto limpio, para vinificarlo como mosto de primera calidad, de todos sus sólidos en suspensión, que se aglomeran formando los fangos. Estos últimos se juntan con el mosto de prensa para su aprovechamiento.

FERMENTACIÓN

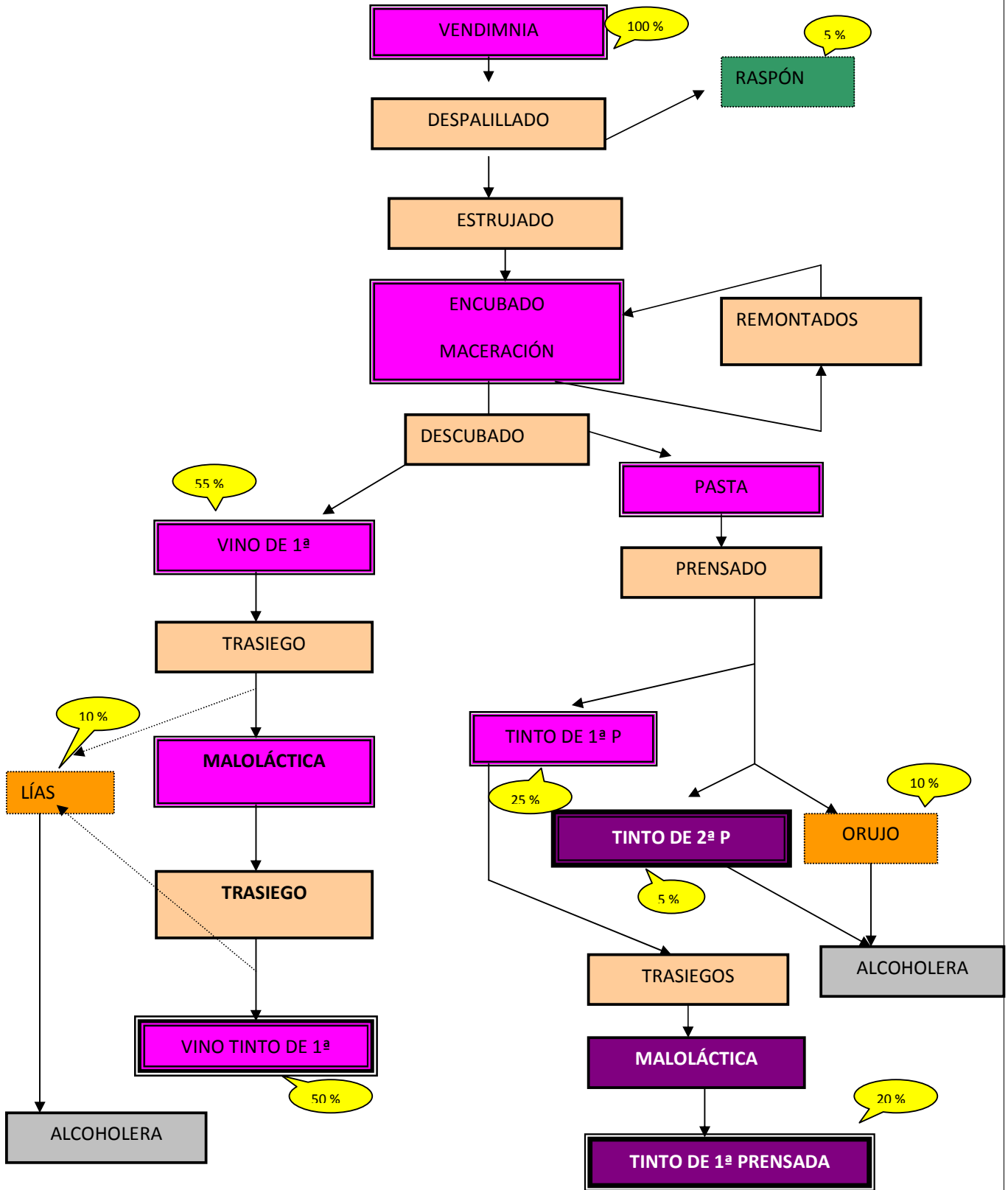
El mosto así clarificado, se corrige de acidez y se inocula con la levadura seleccionada y se fermenta entre 17 y 19 °C.

5.3.2.- ELABORACIÓN EN TINTO

La principal diferencia con respecto al proceso anteriormente descrito es que la fermentación se produce en presencia de los hollejos, ya que en ellos residen los componentes de calidad: los antocianos, responsables del color, los taninos, responsables de la estructura, la astringencia y la estabilidad del color, y los aromas.

El esquema tipo de una vinificación en tinto sería el siguiente:

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS



Curso de Iniciación a la Cata.

DESPALILLADO

Es un proceso de obligada práctica en la elaboración de tintos. Si encubamos y fermentamos la vendimia con el raspón, la liberación de las aguas vegetales de este va a dar lugar a un aumento de los aromas y sabores acerbos y astringentes.

ESTRUJADO

No es un proceso obligatorio en la elaboración de tintos. Se puede jugar con la separación de los rodillos para triturar mucho la uva o simplemente quitarlos para no triturlarla y realizar entonces una "semi maceración carbónica". La acción de la despalladora rompe muchas bayas, cuyo jugo es suficiente para facilitar el desplazamiento de la pasta por los sistemas de conducción hasta el depósito de encubado

ENCUBADO / MACERACIÓN / FERMENTACIÓN

La temperatura de fermentación si es una variable muy a tener en cuenta. Temperaturas altas (27 °C aprox) dan lugar a una mayor extracción de polifenoles y ayudan al desarrollo de aromas típicos de la variedad; se suelen utilizar para vinos que vayan a destinarse a largos periodos de crianza en bodega. Por el contrario, temperaturas bajas de fermentación (22 °C aprox) se utilizan para la elaboración de vinos jóvenes, ya que se van a extraer menos polifenoles y vamos a conseguir vinos inicialmente más suaves; además se conservan mejor los aromas y se propicia la formación de esteres amílicos, que se asocian con notas florales, con lo que obtendremos vinos más fragantes y de aromas más delicados. Son aromas que tienden a desaparecer con el tiempo.

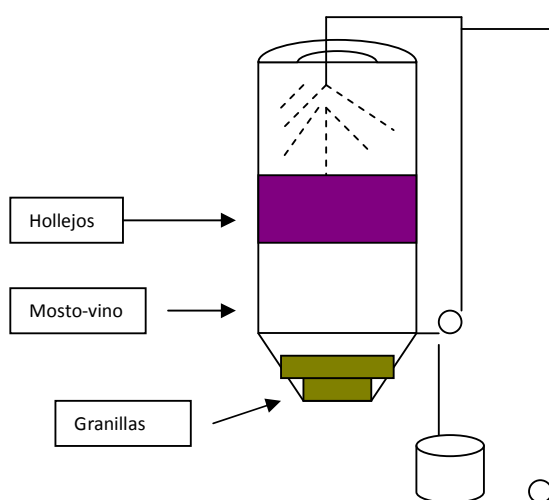
La elección de los tiempos de remontados, los bazuqueos en su caso, la realización de delestaje y la duración del encubado va a tener una notable influencia sobre la concentración de polifenoles en el vino, tanto en cantidad como en calidad, deberán ser elegidas en función del tipo de uva del que partamos y del tipo de vino que pretendamos realizar.

REMONTADOS / DELESTAJE

Debido a la diferencia de densidades entre el mosto, la granilla y los hollejos, la vendimia encubada se separa en tres fases: la granilla, de mayor densidad, queda en la parte inferior, el mosto en la intermedia y los hollejos forman un sombrero en la parte

superior. La separación mosto y hollejos no es una línea bien definida, sino toda una franja en que se entremezclan, ya que el propio peso del sombrero hace que este esté parcialmente sumergido. Si la vendimia, así encubada, se mantiene en reposo durante mucho tiempo, el mosto intersticial del sombrero tiende a bajar por densidad, y este a subir, compactándose cada vez mas.

El remontado es el proceso mediante el cual se sangra mosto-vino de la parte inferior del depósito y se hace caer, en forma de ducha, sobre el sombrero que forman los hollejos. En el camino descendente a través de ellos va extrayendo los componentes y enriqueciéndose en color, polifenoles y aromas.



El delestaje es una técnica de remontado que consiste en pasar todo el líquido otro depósito disponible, dejando sólo el sombrero, y posteriormente añadir al depósito inicial el mosto, dejándolo caer sobre el sombrero para que cuando reflote quede desmoronado y no se forme una pasta dura. Se consigue un autoprensado de la pasta por su propio peso, que enriquece el mosto-vino en color y polifenoles. Además se produce una importante aireación.

DESCUBADO.

Una vez tomada la decisión de separar el vino de los hollejos se procede al sangrado del mismo. Obtendremos, por un lado el vino de 1ª y por otro la pasta fermentada, que habrá que dirigir a la prensa con el fin de agotarla.

PRENSADO

El vino desprendido de la carga de la prensa, incluso el de las primeras fracciones de prensado, se puede juntar con el vino de 1ª; la cata juega aquí un papel fundamental para decidir su destino.

El vino procedente de la fase central de la prensada es el tinto de 2ª. Se trata de un vino recio, de más color y polifenoles que el de primera y con aromas y sabores más herbáceos. Normalmente se utilizan para formar coupages que vayan a envejecer en bodega.

El vino que sale de la última prensada es de muy baja calidad analítica y sensorial, por lo que se destina a la alcohólica para ser destilado.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Suaviza los vinos tintos y los dota de estabilidad de cara a la crianza.

5.3.3.- ELABORACIÓN EN ROSADO

En realidad se trata de una combinación de la vinificación en tinto y en blanco. La vendimia tinta estrujada se encuba a baja temperatura (10-12 °C), para evitar inicios de fermentación, y a las 4-12 horas se descuba. A partir de este momento sigue el proceso como si se tratase de una fermentación en blanco.

Se trata de buscar productos de 11,5 -12 % vol de grado, carácter afrutado y acidez marcada, por lo que tenemos que partir de una uva que se preste a estas características. Si partimos de uva muy madura se obtendrán rosados muy alcohólicos, pesados y de escasa intensidad aromática.

5.4.- LA CRIANZA

La crianza es un proceso largo y delicado cuyo objetivo es conferir unos caracteres distintos a un vino que ya se encuentra elaborado. El punto de partida es un vino perfectamente apto para el consumo, pero con la posibilidad de ver mejoradas sus cualidades mediante el envejecimiento.

El proceso de envejecimiento se realiza en dos fases: oxidativa y reductiva. La primera tiene lugar en la bodega de madera, donde reducidas cantidades de oxígeno penetran en el interior del recipiente modificando de forma natural la estructura química de muchos de los componentes del vino. La segunda se realiza en el interior de la botella. En ella no penetra

Curso de Iniciación a la Cata.

prácticamente oxígeno, a excepción de pequeñísimas cantidades de gases que se filtran a través de las células del corcho, por lo que los elementos del vino reaccionan entre sí en su ausencia.

a) Primera fase de envejecimiento: la importancia de la madera

Durante la primera fase de envejecimiento, madera y vino forman una sociedad estable y prácticamente indivisible. La madera cede al vino sus propios taninos y valores aromáticos, que se van fundiendo lentamente con los taninos del vino. Sin embargo, es necesario buscar un equilibrio entre ambos socios: si el vino permaneciera largo tiempo en la barrica, los taninos ásperos de la madera terminarían por derrotar a los aromas originales del vino.

Según los expertos, la madera más adecuada es la de roble americano o francés, aunque también se emplean otras maderas como la del castaño, el raulí o el pino tea. La barrica más empleada es la bordelesa con una capacidad de 225 litros.

Todas las barricas llenas y cerradas se colocan en hileras unas sobre otras en un espacio preferentemente excavado o semiexcavado en el terreno, donde permanecerán alrededor de seis meses. La temperatura de este lugar debe ser baja y oscilar unos 5º entre verano e invierno. La humedad relativa del aire debe rondar el 75%. Estas condiciones climatológicas favorecen un proceso de microoxidación lento y homogéneo, al tiempo que reduce la merma, es decir, la pérdida de líquido por evaporación.

Transcurridos los primeros seis meses, el vino se trasiega a otra barrica con el objetivo de separar el vino limpio de los residuos situados en el fondo, además de buscar un cierto grado de aireación y respiro para el vino.

Esta fase dura varios meses más, hasta que el vino adquiere el punto deseado. Al final de esta etapa, tanto los aromas como los sabores del vino son heterogéneos. Para alcanzar una unificación de cualidades, el vino de la barrica se mezcla con otros vinos de la misma cosecha. A continuación se procede a una suave clarificación del vino, un filtrado y a su embotellamiento.

b) Segunda fase del envejecimiento: crianza en botella

Con el traslado del vino a las botellas comienza la segunda fase del proceso de envejecimiento: la reductora (sin oxígeno).

Una vez llenas y bien tapadas, las botellas son colocadas en botelleros ubicados en las cuevas o calados. Se trata de naves subterráneas o perfectamente aisladas que se caracterizan por la ausencia de aire y de cambios bruscos de temperatura, así como por una humedad relativa del

aire superior al 70%. Allí permanecerán en posición horizontal formando rimas para que el vino esté en permanente contacto con el corcho, humedeciéndolo y produciendo un cierre hermético.

El vino que ha evolucionado correctamente durante la fase oxidativa, en la botella se afina y se redondea, enriqueciéndose su aroma de la mano de las sustancias existentes en el ambiente reductor (sin oxígeno) de la botella. De este modo adquiere una mayor complejidad y elegancia y prueba de ello es que la crianza en botella de los grandes vinos puede alargarse durante muchos años.

Cuando se decide que ha terminado la etapa de botellero, se considera al vino terminado. Entonces se saca de los calados, se limpia de la botella el polvo acumulado, se le coloca las correspondientes etiquetas y la cápsula y ya se encuentra lista para salir al mercado.

5.5.- LA CONSERVACIÓN DEL VINO

Las condiciones idóneas para la conservación de los vinos son aquellas que tienen en cuenta la humedad, la temperatura, la oscuridad, la ausencia de olores parásitos e intensos y el reposo de los vinos. Así pues nuestra bodega o cava ha de aproximarse lo más posible a estas condiciones, ello significa - para aquellos que les sea posible - que el lugar ideal para instalarla ha de ser subterráneo o semienterrado, pero este lugar no debe ser nunca ni un garaje ni un taller.

A continuación vamos a enumerar las condiciones básicas para la conservación del vino tinto, pues es más delicado y exigente que rosados, blancos y cavas, exceptuando, eso sí, ciertos blancos de crianza en barrica.

1º TOTAL AUSENCIA DE VIBRACIONES

Estas son muy perjudiciales para el vino tinto, no tanto para el resto, pues producen la llamada “fatiga del vino” caracterizada por una alteración del color y de la brillantez debidas a la puesta en suspensión e incluso redisolución de sustancias previamente precipitadas. Es por ello, que deben evitarse completamente, especialmente las que se producen de forma regular y continuada en el tiempo.

2º TEMPERATURA

Curso de Iniciación a la Cata.

Ésta ha de ser relativamente baja, dado que la velocidad de la reacción química aumenta con la temperatura, provocando, a partir de cierta temperatura (depende del vino en cuestión) una maduración precoz y la alteración del color del vino, en cambio, un temperatura excesivamente baja produce depósitos tartáricos, si el vino no ha sido previamente estabilizado.

Por otro lado y tanto o más importante que lo anterior es que no se produzcan cambios bruscos de temperatura mayores de 1 o 2 grados de temperatura. Las contracciones y dilataciones del vino en el interior de la botella provocan la entrada de aire a través del corcho, acelerándose la oxidación, y puede provocar un aumento de presión tal que haga salir algunas gotas de vino a través de él, constituyendo esto un foco de infección.

3º HUMEDAD RELATIVA

El mantenimiento de una higrometría adecuada es bastante importante, de hecho, tanto el exceso como el defecto implican problemas. Es por ello que un rango adecuado de conservación estaría entre el 65% y 75%.

Una Humedad Relativa baja (menor de un 60%) provoca que el corcho se seque y contraiga permitiendo un pernicioso contacto directo del vino con el aire. Por otro lado, un exceso de humedad (mayor de 80%) puede producir moho y en consecuencia malos olores y bacterias perjudiciales para el vino, además de, perjudicar gravemente las etiquetas de las botellas.

4º POSICIONAMIENTO DE LA BOTELLA

Es fundamental que el corcho permanezca húmedo también en su parte interior, por lo que es necesario que esté en contacto con el vino, de ahí, la necesidad de que el vino se almacene en posición horizontal. Además, una pequeña inclinación permite que los sedimentos se depositen en el fondo. Por lo que, lo ideal, sería que las botellas se posicionaran horizontalmente con una inclinación de entorno al 5%.

Por otro lado, no conviene perturbar el reposo del vino de manera

Curso de Iniciación a la Cata.

innecesaria, siendo mas que aconsejable el uso de botelleros individuales y evitar mover varias botellas (sobretudo las más añejas) y marear el vino, para sacar una sola.

5º OSCURIDAD

Es lo aconsejable y en el fondo lo ideal, pues la luz natural potencia la oxidación del vino, fenómeno conocido como sabor a luz o a oxido y perjudica especialmente el color... de vinos blancos y espumosos, además los primeros están normalmente en botellas transparentes.

6º AUSENCIA DE OLORES EXTRAÑOS

La continua presencia de un determinado olor en la bodega de conservación de las botellas puede hacer que este sea absorbido por el vino. En ocasiones no es malo forzar una cierta ventilación para introducir aire puro.

6.- VOCABULARIO SENSORIAL DEL VINO

Aceitoso : Concepto de vino oleoso por enfermedad de grasa o por triturado de pepitas.

Acerbo : Astringente con predominio ácido.

Acescencia : Aroma a acetato de etilo y sabor de inicio de acetificación.

Acetal : Aroma y sabor sutil a acético penetrante y pegajoso a la nariz.

Acetaldehido : Olor a acetaldehido propio de vinos rancio o carentes de sulfuroso libre o muy aireados.

Acetato de metilo (a-s): Aroma y sabor denso de vino muy joven y afrutado que recuerda al de la fermentación de pan.

Acético : Base de la acidez volátil detectable a paladar a más de 0,8 gr/l.

Acetona: Aroma accidental pero a veces detectable en vinos jóvenes afrutados, propio de la acetona.

Acidez: Concepto complejo relacionable con el valor pH.

Acido : Concepto general que se aplica a vinos de pH inferior a 3,2.

Acidulado : Calificativo derivado de la cata de un vino de fuerte grado y fuerte acidez fija.

Curso de Iniciación a la Cata.

Acuoso: Calificativo de vino muy aguado y débil.

Aterciopelado: Sabor suave, envolvente final y persistente

Afinado: vino brillante, que resalta en consecuencia su aroma y sabor.

Aguado: Calificativo de vino muy débil en grado, color, acidez y cuerpo.

Afrutado: Vino rico en recuerdo a los aromas y sabores de la uva estrujada y asimilable a otros frutos.

Agresivo: Condiciones de aroma y/o sabor penetrantes que invalidan la sensibilidad para continuar la cata.

Aireado: Calificativo de un vino que por trasiego ha perdido aromas y sabores de la uva estrujada y asimilable a otros frutos.

Alcalino: Condición de un vino de pH muy alto que muestra color poco vivo, pobreza de aroma y muy poco sabor.

Alcohólico : Vino que deja apreciar claramente su alcohol al olfato y al paladar.

Alcoholizado: Calificativo demostrativo de alcoholizado por manifestar los defectos inherentes a la adición de un mal destilado.

Curso de Iniciación a la Cata.

Aliáceo: Ligero gusto a ajos, propio del un vino joven reductor que tiende al sulfhídrico o a mercaptano, pero débilmente.

Amargo : Calificativo propio de un sabor amargo de los vinos que difícilmente se da. En cambio, los riojanos y los vascos tienden a definir como amargo lo que en general se denomina "verdor".

Ámbar: Concepto que en blancos indica un tono ligeramente dorado y en general un aroma y sabor muy agradable debido a un fuerte contenido en succínico.

Amigdalino: Calificativo de sabor y aroma a almendras amargas que se da en vinos en que la trituradora rompe la pepita. Accidentalmente en vinos acidulados y calentados

que han sido tratados inadecuadamente con ferrocianuro.

Aminado: Sabor y, sobre todo, aroma de vinos mantenidos en suciedad que recuerda el olor animal de felino. Accidentalmente en vinos envasados en recipientes epoxi mal curados.

Amortiguado : Condición de cata de un vino que no muestra carácter ística destacable aunque se intuye que pudo tenerlas.

Anormal : Dícese de un vino que discrepa de la generalidad habitual de una zona o entorno vitivinícola por un carácter o varios negativos y generalmente por accidente técnico.

Apariencia: Primera impresión de limpieza y color.

Apetencia: Sucesión de condiciones de color y aroma que incitan a saborear el vino.

Curso de Iniciación a la Cata.

Apreciar : Estimación de calidades valorables del vino.

Ardiente : Calificativo de un vino que por exceso de alcohol o polifenoles condensados y falta de glicerina, hierde el paladar en retrogusto.

Aloque : Rosado de zona de tintos fuertes.

Ardor : Característica no inmediata de condición gástrica negativa de un vino por pH muy bajo.

Armonioso : Condición de un vino grato y equilibrado en su apariencia y en sus partes.

Aromático : Vino que destaca por su grata fragancia.

Aromatizado : Calificativo de vino desequilibrado que por exceso de aroma o por la calidad de su aroma induce a pensar en adulteración.

Arpillera : Olor y sabor similar a esparto originado por duela tostada.

Astringente : Sabor fuerte, tánico y ácido.

Áureo : Vino blanco de color intermedio entre el pajizo y el neto de oro y con marcado brillo.

Austero : Calificativo de vino equilibrado sin estar fuertemente dotado en ninguna de sus partes, bajo el concepto amplio de ser grato.

Curso de Iniciación a la Cata.

Autosugestión : Condición negativa de predisposición del catador que inhibe el juicio objetivo.

Azufre : Condición de sabor áspero a la lengua con ligero regusto a sulfuroso. Frecuente en vinos jóvenes de Rioja Alavesa después de sufrir defecto de sulfhídrico.

Balsámico: Calificativo de aroma penetrante y persistente agradable en vino jóvenes o en vinos envejecidos al sol.

Banal : Vino sin carácter equilibrado en su pobreza.

Blanco : Calificativo genérico de los vinos de uva blanca que dan líquido de incoloro a amarillento. También característica general de un vino sin defectos ni carácter.

Bock : Calificativo extranjero asimilable a sabor y aroma sulfhídrico.

Bouquet : Grado máximo de complejidad y equilibrio aromático.

Brillante: Característica de falta de turbidez o veladura.

Cabezón: Efecto no inmediato negativo de pesadez.

Vino de denso color que por acción de los polifenoles en personas sensibles produce dolor de cabeza.

Curso de Iniciación a la Cata.

Caliente: Efecto nítido y positivo del alcohol de un vino bien elaborado sin aspereza pero alcohólico.

Canido : Sabor a moho de suciedad de mangas o envases, denominado así en Rioja por el aspecto de canecido de las colonias de mohos blancos en residuos de vino.

Caucho : Defecto en vinos en contacto prolongado con goma nueva.

Cassé : Derivado de "Cassé" o quiebra, quebrado, define a un vino enturbiado que en consecuencia muestra aroma amortiguado y sabor áspero.

Cemento: Vino que ha tomado exceso de cal del cemento mostrando falta de acidez fija, pobreza de aromas y a veces color sucio.

Chené : Exceso de aroma y sabor a roble.

Chilindrín : Condición débil de todos los componentes excepto de acidez fija, que hace de un vino fresco y frío para la mesa.

Cítrico : Sabor agudo y aromático de este ácido cuando ha sido añadido en exceso.

Clásico: Conjunto de condiciones de color, aroma y sabor que le encuadran dentro de los parámetros típicos de vino fino de una zona.

Completo: Calificativo de un vino que satisface por su equilibrio y plenitud de partes.

Curso de Iniciación a la Cata.

Común: Definición de un vino de calidad corriente sin defectos ni partes destacables.

Confuso : Vino que no manifiesta brillo, color, aroma ni sabor definible.

Constituido : Dícese del vino que en sus partes se halla equilibrado a normal. Bien o mal constituido.

Cobre : Vino rico en este metal que manifiesta un sabor áspero y penetrante a la vez que recubre el paladar y manifiesta matiz amargo después de desaparecer el vino.

Corcho : Vino que adquiere el sabor del corcho dañado por mohos.

Corsé : Concepto extranjero que no sólo indica vino de cuerpo sino bien constituido.

Coulant : Vino agradable que "se cuele" gratamente sin dejar recuerdo acusado.

Crudo : Concepto de vino muy joven, verde y con sabor aún a levadura pero sin carácter negativo perdurable.

Cuerpo: Vino bien constituido que deja al final el impacto de un abundante extracto.

Cuero: Dícese de un vino tinto viejo o de un blanco muy viejo que han virado hacia tono marrón sin aroma agradable y sabor a veces desfraguado.

Curso de Iniciación a la Cata.

Decolorado : Vino que por tratamientos clarificantes o por SO₂ pierde su color natural o cambia en los tintos de tono hacia el amarillo. También blanco incoloro por completo.

Delicado : Vino de caracteres sutiles, poco intensos pero vivos y agradables.

Desnaturalizado : Vino que por labor enológica excesiva ha perdido carácter.

Descompuesto: Vino que mal conservado se ha enturbiado perdiendo a la vez aroma y mostrando mal gusto.

Desequilibrado: Descompensación entre color, aroma y sabor en base a un proceso lógico de maduración de la uva o a una crianza anormal.

Decrépito : Desequilibrado total por exceso de edad sin conservar virtud alguna.

Desfraguado : Vino que detrás de una apariencia cromática agradable carece de aroma y muestra pobreza de paladar acusada.

Diacetilo : Olor en el vino a manteca rancia.

Distinguido: Conjunto armónico agradable y destacable por finura.

Dorado : Tono amarillo de tendencia a naranja en vino blanco.

Droga : Sabor y aroma extraño asimilable a producto químico o droga. Gusto extraño de naturaleza química.

Curso de Iniciación a la Cata.

Dulce: En sentido estricto predominancia del efecto dulzón del azúcar. En algunos vinos como el tinto de Tempranillo existen componentes no azucarados de carácter dulce.

Duro: Vino de sabor caracterizado por una falta de acidez debida al ácido tartárico.

Edulcorado: Vino de sabor dulce no identificable con el dulzor de la glucosa.

Elegante : Concepto complejo que expresa un excelente brillo espontáneo con aroma y sabor agradable.

Efervescente : Desprendimiento en cierta actividad de gas carbónico.

Equilibrado : Conjunto armónico y grato de color, aroma y sabor.

Estireno : Olor a este componente de residuo de envases de poliéster.

Etanalizado : Aroma a etanal por aireación, enranciamiento o pérdida de SO₂ libre.

Extraño : Conjunto desequilibrado difícil de definir.

Eventé : Aireado y etanalizado.

Filante Carácter ahilado al decantar o servir.

Curso de Iniciación a la Cata.

Foxés : Expresión extranjera que indica aroma animal. Generalmente denso y desagradable.

Franco : Libre de defectos.

Fresco: Carácter ligero y vivo, agradable.

Frío: Vino pobre de cuerpo poco alcohólico.

Fuerte: Vino de intenso color, sabor pronunciado y sabor ácido considerable con abundante extracto.

Generoso: Vino rico en alcohol y con matices rancio o maderizado.

Geraniol: Carácter olfativo de vino cuyo sórbico ha podido degradarse.

Gomoso: Vino blanco denso y sin brillo.

Guaste : Gusto desagradable de ligero moho y vino verde característico de uva dañada por pedrisco o por mildiu.

Gruoso : Vino de fuerte color y extracto.

Herbáceo : Aroma y sabor a raspón triturado en vino con cierto grado de prensado.

Hueco : Vacío, sin contenido especial de aroma y sabor.

Curso de Iniciación a la Cata.

Huevo podrido: Olor a sulfhídrico o mercaptano.

Joven :Vino de corta edad, verde y afrutado.

Lactado de etilo : Olor a queso en vino después de la desacidificación maloláctica.

Láctico: Vino con cierto aroma a queso procedente de un alto contenido láctico.

Lagrimoso: Abundante formación de condensación en el borde superior del menisco.

Levadura : Aroma de levadura seca y sabor suave pero envolvente al paladar.

Lías : Aroma y sabor a heces o lías más o menos intenso, a veces es asimilable a materia orgánica podrida.

Ligero: Vino de color débil, aroma suave afrutado y escaso cuerpo.

Licoroso : Sabor dulce en vino con tendencia a rancio.

Maderizado : Vino blanco con color amarillo oro, oscuro en profundidad, aroma a etanal y sabor áspero oxidado.

Magro : Vino bien dotado de color y aroma pero sin cuerpo.

Curso de Iniciación a la Cata.

Medicina : Detención de sabor y aroma extraño asimilable a sustancia medicinal o droga.

Mecha : Olor a sulfhídrico.

Maduro : Vino completo, equilibrado y joven.

Mercaptano : Aroma aliáceo.

Metálico : Sabor astringente por exceso de cobre.

Mecha: Olor a sulfuroso.

Moelleux : Untuosidad en vino de sabor suave y aterciopelado.

Moho : Mal sabor adquirido por suciedad en contacto con mohos.

Oloroso : Vino de marcado aroma de origen oxidativo y color maderizado.

Oro: Color amarillo intenso en un vino blanco con matiz naranja en profundidad.

Ordinario : Vino sin matices finos.

Ojo de perdiz: Vino de color intermedio entre tinto y rosado.

Curso de Iniciación a la Cata.

Pajizo: Color muy débilmente amarillo.

Pálido : Falta de color en blanco y rosados.

Pasado : Vino empobrecido en color, aroma y sabor por demasiada edad. En los blancos color marrón.

Perfumado : Vino bien dotado de aromas de frutos o de envejecimiento.

Pescado : En vinos de prensa o de granilla triturada el aceite se enrancia dando un símil a aceite de pescado.

Piel de cebolla: Rosado con color evolucionado hacia ámbar.

Picante : Sabor caracterizado por fina burbuja de CO₂ asimilable a "petillant".

Picado : Conjunto de aroma y sabor de acetato de etilo y acético.

Placa : Gusto a celulosa de filtración.

Plano : Vino neutro pero pobre de olfato y de retrogusto.

Plomizo : Vino con color poco vivo, sin aromas y gran extracto sin astringencias.

Podrido: Sabor a materia orgánica descompuesta por largo contacto con heces.

Curso de Iniciación a la Cata.

Prensa: Vino de color fuerte, turbio y dotado de astringencias tánica y metálica.

Queso: Olor en vino después de la desacidificación maloláctica.

Rancio: Vino fuertemente oxidado.

Redondo: Vino completo, equilibrado, armonioso.

Reducido: Lo contrario de oxidado. Olor característico a huevos podridos de vinos que han fermentado o permanecido demasiado tiempo en ausencia de oxígeno.

Retrogusto: recuerdo que deja el vino en la boca después de la degustación.

Robusto: Vino de alto color, polifenoles y grado.

Sabroso: Agradable por su sabor a frutas.

Seco: Vino con menos de 5 g/l de azúcar residual.

Suave: aterciopelado, que no arremete al paladar.

Sulfhídrico: compuesto químico que se genera en ambientes reductores (ausencia de oxígeno) y que es el responsable del olor a huevos podridos.

Curso de Iniciación a la Cata.

Sulfuroso: Olor y gusto sofocante y picante, propios de este gas en vinos en los que se les ha adicionado en exceso.

Varietal: que procede de una única variedad de uva.

Verde: Con exceso de acidez y notas herbáceas.

Vinosidad: sensación ardiente debida al desprendimiento del alcohol.

