



INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS

Y mucho más...



Iñigo Inoriza Olabarria

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN Y COMENTARIOS DEL AUTOR.....	3
DEFINICIÓN DE CATA	5
FASES DE LA CATA.....	5
Fase visual	5
Limpieza y color	5
Intensidad del color.....	6
Fluidez y efervescencia.....	6
Fase olfativa	7
Etapas.....	7
Clasificación de los aromas.....	7
El aroma de los vinos.....	8
Fase gustativa.....	9
El ataque.....	9
Los sentidos utilizados en la cata.....	9
Vocabulario del catador	10
Ejemplo de cata:	11
ELABORACIÓN DEL VINO	12
La fermentación para elaboración de bebidas alcohólicas.....	12
El proceso de elaboración	12
La barrica, tonel o cuba.....	15
El corcho o tapón.....	15
Curiosidades y consejos:	17
La copa de cata - catavinos.....	19
Los Vinos.....	20
Descripción General.....	20
Clasificación de los vinos.....	20
Defectos que puede presentar el vino	22
Historia del Vino	22
Botellas y corchos	23

INTRODUCCIÓN Y COMENTARIOS DEL AUTOR

El vino es el resultado de la conjunción de la naturaleza y de la acción del hombre. Es pues un producto natural, sano, placentero, de extraordinarias cualidades organolépticas, compañero de viaje en el devenir histórico de la humanidad, formando parte de sus diferentes civilizaciones y de su cultura. Por ello su consumo debe realizarse conforme a la propia naturaleza del vino; de forma racional, culta y moderada, buscando la satisfacción de nuestros sentidos.

Porque, eso, nuestros sentidos, es lo que hace falta para que aprendamos a catar el vino, no solo para conocer sus estructura y composición, algo que seguramente se obtendrá mediante análisis físicos y químicos, sino y fundamentalmente para conocer su intimidad, para descubrir su alma y esto solo se puede hacer mediante lo que se denomina "análisis sensorial" o Cata, con ella podremos experimentar y definir algo tan intangible como son las sensaciones del placer.

Catar alimentos, en este caso el vino, no es lo mismo que degustarlos. La cata tiene otro objetivo distinto y por tanto una metodología distinta. La degustación tiene como objeto fundamental apreciar las cualidades de un producto. La cata va más allá, es apreciar esas cualidades y defectos para clasificarlos y catalogarlos, con el fin de emitir un juicio lo más objetivo posible.

La utilización de esos juicios tienen, sin duda, su trascendencia, sobre todo si son emitidos por expertos y conocidos catadores, pues la calificación que ellos otorguen tendrán un importante reflejo en la comercialización de esos productos.

Para los expertos, "Catar" es un acto voluntario y reflexivo, que requiere :

- A) Tener Buena Memoria
- B) Capacidad Sensorial
- C) Técnica de Cata
- D) Capacidad para emitir un juicio exacto

Consideran que es más un arte que una ciencia, puesto que exige una sensibilidad y sutilidad en el lenguaje que transmita de manera excitante una impresión fugaz. Actualmente existen máquinas que confirman las apreciaciones poéticas que realizan los buenos catadores. Estas máquinas pueden encontrarse en las mejores bodegas y permiten o ayudan a detectar gran cantidad de compuestos presentes en los vinos.

Sin embargo, para la mayoría de las personas, esto de la cata de vinos es puro esnobismo. Para mí, sin ánimo de molestar ni a unos y ni a otros, se trata de cultura. El vino es el complemento ideal de una buena comida, o también para degustar con un buen aperitivo. Por tanto, opino que se debe tomar el vino que a uno le guste. Un buen vino será ese, el que le guste al paladar a uno (o el que le haga disfrutar). Personalmente, no me gusta que cambie de olores y sabores y, en general me gustan los vinos crianzas que no me den sorpresas; y no me suelen gustar vinos de estilo francés o alemán ganadores de grandes premios de cata; aunque también los hay, a mi parecer, de bonito color, excelente sabor y gusto.

Por otro lado, el vino no es una bebida que se produzca en serie, cumpliendo a rajatabla con una fórmula química que da siempre el mismo resultado. El vino es *él y sus circunstancias*,

como diría aquél: el terruño, el viento y la lluvia, el sol, el proceso de elaboración, la propia vid y la variedad de uva,... Todo tiene su importancia y es determinante. Por eso, cada marca, cada añada, apurando, cada botella son únicas.

Por eso, aprender a entender el vino es la mejor manera de exprimirlo, de sacar todo lo que puede dar de sí. Y no se trata aquí de aprender unos gestos, unos rituales cursis y amanerados o expresiones rimbombantes y palabras que suenan a francés, sino que entiendo que tiene que ver con la educación de los sentidos y la potenciación del disfrute. La cata es, ante todo, un acto individual. Uno se enfrenta a la copa con sus propias armas (la vista, el olfato, el gusto) y su experiencia. Por eso, no deja de ser una experiencia única, que pertenece por entero a la persona que en ese momento degusta el vino. Y, como los vinos, cada persona es un mundo. Luego podrá añadirle el placer de compartir con los demás sus descubrimientos, sus impresiones, y así seguir aprendiendo y construyendo. Beber vino para impresionar a los demás es desvirtuar el fin último de ese acto, que es ni más ni menos que disfrutar. No se le debe dar ni más ni menos importancia.

Entiendo que tampoco puede ser un acto exclusivo porque una botella de vino está al alcance de cualquiera y todos disponemos de vista, gusto y olfato. Ciertamente es que no todos tenemos la misma capacidad olfativa, ni todos somos capaces de distinguir entre los diversos aromas y gustos que impregnan el vino, pero eso es algo que se aprende hasta alcanzar una habilidad suficiente como para poder sacar un buen partido a nuestro vino.

Pero no nos debemos quedar sólo con el vino y, aunque el vino, en sí mismo, ya es un placer (aunque no siempre), combinarlo con el plato adecuado puede multiplicar el disfrute de ambos, del entrante, del caldo y de su acompañante, de la carne, del pescado, incluso del postre y hasta del aperitivo. Por eso también es aconsejable aprender a maridar, para completar así una experiencia que puede ser irreplicable.

De todo eso se han dado cuenta las tiendas y los bares de vinos, muchos de ellos regentados por personas que son amantes del vino antes que empresarios y que, por lo tanto, buscan difundir la cultura del vino al mayor número de gente, y no sólo porque eso sea bueno para el negocio. Para ello organizan cursos de cata, degustaciones, viajes a bodegas, etc. Y cada vez son más quienes se animan a probar.

En cualquier caso, a mi parecer, la técnica para catar vinos está al alcance de cualquier persona que lo desee. Por ello, este libro lo que pretende, sin ningún otro ánimo, es ofrecer al lector unas nociones, que le permitan conocer la técnica de la cata de una forma muy básica para disfrutar con los vinos. Si por el contrario, el lector pretende algo más, hay otros libros y excelentes maestros que le pueden introducir en este arte.

DEFINICIÓN DE CATA

La cata es el acto por el cual, según ciertas normas y reglas, se procede al análisis sensorial de los vinos. La misma puede ser :

- Comparativa (relacionando entre si varios vinos)
- A ciegas (ocultando la marca o cualquier otro dato de las etiquetas)
- Vertical (cata de un mismo vino de diferentes añadas)
- Varietal (compara solo vinos de la misma variedad de uva)

FASES DE LA CATA

Fase visual

En la fase visual se evalúa el color, la transferencia, el brillo, la intensidad, los matices del pigmento y la formación de burbujas.

Limpieza y color

Los vinos limpios y brillantes, se caracterizan por la ausencia de partículas en suspensión, perceptibles por el ojo humano. Esta observación se hace al interponer entre el vino y el ojo una fuente luminosa (una bombilla, por ejemplo).

Según este criterio, los vinos se clasifican en:

Turbios: son vinos que tienen claramente partículas en suspensión, que impiden el paso de la luz.

Transparentes y limpios: son los vinos que están perfectamente limpios, pero sin llegar al estado de brillantez.

Opalescentes o mates: son los vinos que tienen una ligera turbidez, y una total ausencia de brillo.

Brillante: es el vino que refleja gran cantidad de luz. Esta característica es especialmente evidente en la mayoría de los vinos blancos embotellados.

El color.- Es una de las percepciones más importantes de la fase visual, y se debe apreciar con el vino en reposo. A continuación relacionamos la gama de colores que vamos a encontrar en la mayoría de los vinos:

BLANCOS	ROSADOS	TINTOS
Amarillo dorado Amarillo pajizo	Rosa frambuesa	Rojo violeta
Amarillo verdoso / dorado	Rosa fresca	Rojo púrpura
Amarillo verdoso / pajizo	Rosa grosella	Rojo granate
Amarillo caoba	Rosa salmón	Rojo cereza
Amarillo caoba	Salmón	Rojo rubí
Amarillo caoba / pardo	Piel de cebolla	Rojo teja
Amarillo caoba / gris acero	Rojo castaño	
Marrón		

Intensidad del color

Intensidad del Color.- Además de los colores que habitualmente encontramos en los vinos, también hemos de describir la intensidad de éstos. En orden ascendente, se suelen utilizar los siguientes términos:

- Débil
- Ligera
- Media
- Intensa
- Fuerte

Como mirar el Color.-

Para mirar el color del vino, es conveniente que la sala o habitación donde estemos se encuentre correctamente iluminada, es decir, sin excesos ni defectos de luz, ni luces de colores.

Para iniciar el examen visual, inclinaremos la copa (con un 30-40% de vino sobre su capacidad), siendo muy recomendable utilizar un fondo de color blanco (papel, mesa, etc...) para ser más objetivos. Una vez inclinada la copa, distinguiremos 3 zonas cromáticas:

1. Capa fina: su color nos indica la madurez y el matiz del color del vino. En los vinos jóvenes es violáceo, y a medida que el vino se va haciendo más viejo, la capa se ensancha y vira a la gama de rojo-teja y marrones.

2. Capa intermedia: esta capa se ensancha y se decolora a medida que el vino se hace viejo.

3. Ojo: es la parte más extensa y dónde se ve la intensidad de color del vino.

Fluidez y efervescencia

Se refiere a la viscosidad del vino, que se aprecia al girar la copa. Cuando dejamos de girar la copa, en el vidrio, se forman las denominadas "lágrimas", que tienen relación directa con el cuerpo y el contenido alcohólico del vino.

Efervescencia.- Es una característica propia de algunos vinos, especialmente los espumosos como los cavas o champagnes y, de algunos blancos y rosados jóvenes.

En el caso de vinos tipo cava o champán, el desprendimiento de burbujas constituye un factor de calidad en función de los siguientes criterios:

1. Finura: se refiere al diámetro de las burbujas. Cuanto más pequeñas sean éstas, mayor calidad tendrá el producto. Esto se debe a que la segunda fermentación ha sido más cuidada.

2. Formación de rosarios y cordones: se denomina así a las filas de burbujas ascendentes que se forman en la copa. A mayor número de estas más calidad tendrá el producto.

3. Persistencia: se refiere a la duración del desprendimiento de burbujas. También es directamente proporcional a la calidad.

4. Formación de encajes: se denominan así a las isletas de burbujas, que se forman en la superficie del vino en la copa. Está muy relacionada con la persistencia.

5. Formación de corona: este fenómeno se suele producir además de los encajes, en vinos espumosos de alta calidad. Se trata de una corona de burbujas que se forman en la superficie del vino en la copa, formando un anillo en el perímetro interior de ésta.



Fase olfativa

Etapas

Después de la fase visual, nos encontramos con la fase olfativa que está formada por tres etapas.

- 1.- Se procede a oler el vino, sin agitar la copa. Percibiremos básicamente la intensidad aromática.
- 2.- El vino se olfatea después de mover ligeramente la copa, pero sin romper el líquido. De esta forma, favoreceremos la evaporación de los aromas. Sólo entonces procederemos a oler.
- 3.- Esta tercera etapa no siempre es necesaria. Consiste en agitar la copa de forma más contundente (tapándola con la mano si fuese necesario), para después oler. De esta forma se resaltan algunos aromas defectuosos que hayamos podido intuir, o percibir, en la fase anterior.

Clasificación de los aromas

Los tipos de aromas que podemos encontrar al catar un vino.

1. Aromas primarios: son aromas que ya existían en la uva, también llamados varietales, y que debido a una cuidada vinificación siguen presentes en el vino. Fundamentalmente encontramos aromas de las siguientes series:

- Flores
- Frutas
- Vegetal

- Especies

2. Aromas secundarios: estos aromas, al contrario que los anteriores, no existían en la uva, y se originan en la fermentación alcohólica y maloláctica. Se trata de aromas de que pertenecen a las siguientes familias:

- Alcoholes, como el etílico
- Lácticos, como la mantequilla
- Ácidos grasos, como el jabón o la cera
- Aldehídos como la levadura o el pan
- Esteres

3. Aromas terciarios: estos aromas también se denominan postfermentativos o aromas del bouquet. Normalmente se desarrollan en la fase de envejecimiento o crianza en toneles, a la que son sometidos algunos vinos. Se trata de aromas de las siguientes familias:

- Animal, como el cuero
- Vegetal seco como los tabacos
- Torrefactos como el café o el cacao
- Frutos secos como las nueces o las avellana

El aroma de los vinos

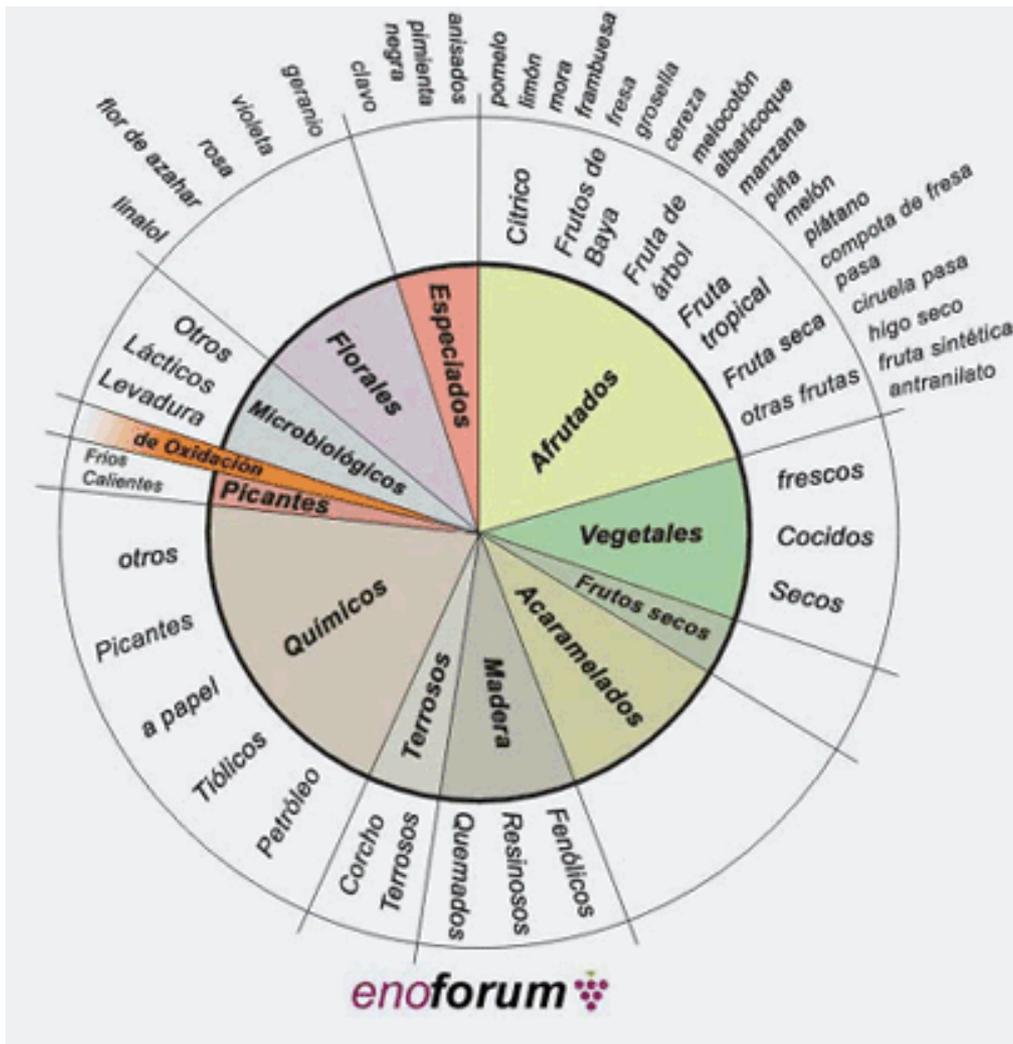


Gráfico sobre el carácter aromático de los vinos

Fase gustativa

El ataque

Después de las dos fases, tanto visual como olfativa, pasamos a la fase más importante que es la fase gustativa.

Ataque.- Se trata de las primeras sensaciones percibidas una vez que el vino ha llegado a la boca.

Observaremos si notamos picor (presencia de burbujas), sabor dulce, y la untuosidad que produce la glicerina. Observaremos el tiempo que tardamos en percibir la acidez y la astringencia.

Evolución.- En esta etapa moveremos el vino con suavidad por la boca, durante 10-15 segundos como máximo. Trataremos de observar la evolución del vino en cuanto a sabores y aromas retronasales, y en general todas las sensaciones percibidas durante ese tiempo.

Postgusto o Retrogusto.- También denominado final de boca. Una vez tragado el vino o escupido, expulsaremos el aire por la nariz y analizaremos las sensaciones percibidas. Durante un tiempo, percibiremos las mismas sensaciones que cuando teníamos el vino en la boca (persistencia aromática).

En función del tiempo, en segundos, que dure la persistencia aromática, se puede hacer la siguiente clasificación:

VINO CORTO: 0-2 Segundos

VINO MEDIANO: 2-5 Segundos

VINO LARGO: 6-8 Segundos

VINO MUY LARGO: 9-12 Segundos

A ese tiempo algunos autores le llaman caudalías, es decir, que si un vino dura 5 segundos, tendría 5 caudalías.

A veces algunos vinos nos dejan una sensación final, que puede ser: ácida, tánica, etc. Si esta sensación final no existiese, hablaríamos de un vino franco. Por el contrario, a veces, en la sensación final aparece un mal gusto, entonces hablaremos de postgusto ácido, tánico, amargo.

Los sentidos utilizados en la cata

En este cuadro se resumen los sentidos utilizados en la cata.

Órganos	Sentidos y sensaciones	Caracteres percibidos		
Ojo	Visión sensaciones visuales	Color, fluidez, limpieza, efervescencia	Aspecto	
Nariz	Olfato (vía nasal directa) Sensaciones olfativas	Aroma, bouquet	Olor	Palatabilidad
Boca	Olfato (vía retronasal) Sensaciones olfativas	Aroma de boca	Gusto	Palatabilidad
Boca	Gusto Sensaciones gustativas	Sabor a gusto propiamente dicho	Gusto	Palatabilidad
Boca	Reacciones de las mucosas Sensibilidad química	Astringencia, calidad, burbujeo	Gusto	Palatabilidad
Boca	Sensaciones táctiles	Consistencia, liquidez, fluidez, untuosidad	Tacto	Palatabilidad
Boca	Sensibilidad Térmica	Temperatura	Tacto	Palatabilidad

Vocabulario del catador

Significado de algunos términos que le resultarán útiles a la hora de catar un vino.

Aterciopelado: vino elegante, sutil y suave al paladar.

Áspero: vino rico en taninos, es decir, que se "agarra" al paladar.

Armónico: vino muy bien equilibrado y persistente después de la cata.

Ardiente: es un vino que normalmente tiene exceso de alcohol o está desequilibrado, y nos proporciona una sensación de calor en el paladar.

Amoscatelado: son los que tienen aromas de moscatel

Decrépito: son los vinos altamente desequilibrados, bien por mala conservación o por ser muy viejos.

Duro: vino muy ácido y muy astringente a la vez.

Capa: se llama así, de modo coloquial, a la cantidad de color que tiene un vino tinto.

Cabezón: se llaman así a los vinos de baja calidad, desequilibrados y con alto contenido en alcohol.

Enverado: es el vino procedente de uvas, que por las condiciones climáticas de la zona no madura correctamente.

Generoso: son vinos elaborados en determinadas zonas, con prácticas enológicas especiales como la adición de alcohol.

Herbáceo: aroma que tienen algunos vinos, que puede ser debido a uvas poco maduras o exceso de prensado con la consiguiente rotura del raspón.

Lágrimas: especie de gotas que caen en el interior de la copa después de agitar el vino. Cuanto más aparezcan, mayor contenido en alcohol y glicerina tendrá el vino.

Vino con Nariz: se llaman así a los vinos con gran cantidad y calidad de aromas.

Oloroso: vino de 18-20° de alcohol, muy aromático, de color oscuro. Puede ser seco o abocado y se produce en la zona de Jerez.

Ejemplo de cata:

La cata se puede realizar, por ejemplo, utilizando 2 ó 3 vinos diferentes a comparar, empezando, por ejemplo, con un blanco; tras abrirlo, pasar a un reserva (o crianza) tinto, para después de hacer todo el proceso con este, volver al blanco y captar los nuevos aromas.

Cada cata tendrá, básicamente 4 fases: vista, olfato, gusto en boca y paso por la garganta. El primero, en general, no variará en el resto de las fases (salvo que sea un vino con posos). Son las tres últimas fases las que hay que repetir, cada vez que se vaya "abriendo" un vino.

Comenzando con el vino blanco.

Al destapar la botella:

Servir el vino, sin moverlo.

- a) Verlo (percibir los colores).
- b) Olerlo (captar todos los aromas primarios), tras un rato,
- c) Probarlo en boca, manteniéndolo en la boca y pasándolo por detrás de la lengua (captar todos los gustos y textura en boca).
- d) A continuación, pasarlo por la garganta y comprobar su sabor y textura-

"Abrir" el vino, girándolo en la copa. Esto, también se puede hacer apoyando la copa sobre la mesa y girando. Tras agitarlo suficientemente volver a realizar los tres pasos anteriores b), c) y d). Captaremos los aromas secundarios.

Pasar al vino tinto, Reserva, p.ej.

Realizamos las tres fases sin mover el vino.

Se abre y se realizan otra vez las tres fases.

Se vuelve a abrir más y se realizan otra vez las tres fases.

Ya habremos terminado con el vino tinto; y se pasa de nuevo al blanco:

Lo olemos y aparecerán nuevos aromas (terciarios).

Lo abrimos otra vez y cambiará sensiblemente (o no cambiará más).

En relación a la cata, también es conveniente conocer el proceso de elaboración del vino y de algunos de los elementos que se utilizan, tanto en el proceso de elaboración, como en la propia cata:

ELABORACIÓN DEL VINO

La fermentación para elaboración de bebidas alcohólicas

El proceso de fermentación es producido por acción de las enzimas cambios químicos en las sustancias orgánica. Este proceso es el que se utiliza principalmente para la elaboración de los distintos tipos de cervezas y para el proceso de distintos vinos. Generalmente, la fermentación produce la descomposición de sustancias orgánicas complejas en otras simples, gracias a una acción catalizadora. En el caso de los vinos, la química de la fermentación es la derivación del dióxido de carbono del aire que penetra las hojas del viñedo y luego es convertido en almidones y sus derivados. Durante la absorción en la uva, estos cuerpos son convertidos en glucosas y fructosas (azucares). Durante el proceso de fermentación, los azucares se transforman en alcohol etílico y dióxido de carbono de acuerdo a la fórmula $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$. En adición a las infecciones inducidas por acetobacterias y levaduras, a las cuales se les elimina la acción evitando la presencia de aire en toneles y/o depósitos, y que pueden atacar el vino transformándolo en vinagre o producir enfermedades a los consumidores, es necesario que se acentúen los cuidados que eviten este riesgo a través de limpieza en los procesos, pasteurizados de la producción y microfiltraciones, para no requerir soluciones cuando el problema se ha establecido en la bebida.

El proceso de elaboración

Aunque hay muchos métodos para la elaboración de los diferentes vinos, doy aquí una muy sencilla explicación del proceso:

- Selección de la uva (hoy en día, salvo para vinos muy especiales, tampoco tiene excesiva importancia, puesto que la mayoría del proceso se hace de forma química). P.ej. se utilizan viñas muy viejas para creación de vinos reservas muy selectos. La bodega, el enólogo de turno o, en su defecto, el dueño de las viñas, habrá calculado los porcentajes que va a utilizar de cada variedad de uva. De esta manera, a medida que las cajas o remolques de uva llegan a la bodega, ya se habrán destinado las cubas de fermentación a cada una de las mezclas.



Racimo de uva.

- Una vez la uva ha llegado al centro de producción hay que realizar algunas pruebas, como por ejemplo, coger algunos granos de uva, aplastarlos para sacar algo de mosto y analizarlo mediante un densímetro o aparato similar para calcular su

gradación alcohólica. Realmente este aparato calcula la cantidad de azúcares presentes en el mosto para prever la gradación que obtendremos. Mucho azúcar provocará más fermentación y, por tanto, más alcohol y anhídrido carbónico. Con el carbónico no tendremos ningún problema porque va a parar al aire, pero el alcohol quedará en el vino, por lo que si el azúcar es excesivo habrá que habilitar algún sistema para reducirlo o bien, atenerse a las consecuencias y, a cada vaso, un pelotazo. Cada maestrillo tiene su librillo, pero digamos que lo suyo es que la gradación quede entre 11,5 y 14 grados. Este proceso se realiza incluso antes de la vendimia, para así poder corregir, por ejemplo, la falta de azúcar, manteniendo durante más tiempo la uva en la viña para que se madure.



Densímetro

- Eliminación de la rapa: es el despalillado, desramado o separación de la uva de la rama o del tronco del racimo, por así llamarlo.



Despalilladora inoxidable

- Estrujado, prensado o aplastamiento de la uva, se chafan los granos para extraer el mosto y, en su caso, también la pulpa con piel y todo. Es necesario en este paso hacer una puntualización: La pulpa de la uva es blanca. Lo que da color (taninos) al vino tinto es su piel, por lo que si queremos obtener un vino tinto deberemos dejar macerar y fermentar el mosto con la pulpa y su piel. En el caso del vino blanco, bastará con extraer el mosto y fermentarlo. Para la realización de los dos procesos anteriores se utilizan maquinas separadoras de la rapa, aplastadoras y prensas.



Estrujadora-despalilladora



Prensas manuales

- El mosto solo (para vinos blancos) o la pasta de mosto con la piel y la pulpa (para vinos tintos) se introducen en las cubas de fermentación, hoy en día de acero inoxidable. En la mayoría de los casos se hace preciso incorporar algún producto químico (como el bisulfito amónico) para inhibir la fermentación y evitar así que lo que se obtenga después de tanto esfuerzo sea puro vinagre.



Metabisulfito



Clarificante



Levadura



Antiacidez



Fermentación



Antioxidante



Trat. Antiflor



Conservación



Ác.tartárico

Diferentes productos químicos utilizados en el proceso de elaboración del vino



Pequeña cuba de fermentación



Depósitos de fermentación

- Fermentación y maceración: durante aproximadamente 15 días se deja fermentar en la cuba. En el caso de los vinos tintos, dado que la pulpa y la piel tienden a flotar, la cuba debe contar un sistema que haga circular el mosto desde el fondo de la cuba y lo vuelva a introducir en la superficie, de forma que al bajar, se filtre de nuevo con la pulpa y la piel y, de esta forma adquiera el color, los taninos deseados.
- Pasado ese tiempo se vuelve a prensar o filtrar para trasvasar a cubas, generalmente también de acero inoxidable donde se hacen las correcciones de acidez y graduación alcohólica, incorporando mohos y levaduras (en muchos, en la mayoría de los casos de laboratorio), que dan la mayoría de las características de sabor del vino. El mosto resultante se dejará en estas cubas durante unos tres meses.
- Tras los tres meses, el resultado será un vino joven, que podrá ser envasado ya directamente en botella o bien, se traspasará a barricas de madera (generalmente de roble), para su envejecimiento como crianzas o reservas.

- El tiempo que tiene que estar el vino en la botella o en la barrica de madera antes de poder ser llamado joven, crianza, reserva o gran reserva depende de cada denominación de origen.

Cada barrica de madera puede tener un volumen de unos 225 litros e influye de forma decisiva en el sabor y olor que tendrá el vino finalmente. La barrica debe estar siempre llena, por lo que se le practica un agujero en la parte superior par ir rellenando el vino que se haya perdido por catas, por filtración o por evaporación. En cualquier caso, lo habitual es que no esté menos de seis meses.

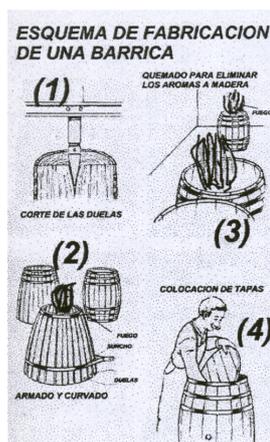
El olor, en alguna medida, se lo da la cuba de madera, según el proceso de fabricación de la propia cuba.

La barrica, tonel o cuba

Para la fabricación de los toneles de vino se utilizan maderas de roble francés o americano. La madera francesa (roble) tiene una porosidad mayor a la del roble americano, para "oxidar" el vino.

El roble francés debe ser elaborado de una forma más artesanal, menos industrial, por las propias características del árbol y para obtener la veta y textura adecuadas. El roble francés va a proporcionar al vino aromas de vainilla y café, entre otros.

Tras cortarse las duelas (tiras de madera) que van a conformar el tonel, y tras unir uno de los extremos; en el centro se coloca una pira (fogata), para que la madera vaya encogiéndose y se vaya cerrando el tonel por el lado abierto. En función de la viveza del fuego utilizado y el tiempo, esta madera proporcionará al vino que lo contenga, entre otros, aromas a café, cacao, vainilla.



Fabricación de barricas o toneles.

El corcho o tapón

- Para las botellas:

Tapón de color beige/marrón, de unos 24mm. de diámetro y unos 5 cm. de largo aunque no encierra ningún misterio su fabricación, proviene de la corteza del Alcornoque. Tiene además de elasticidad y resistencia, que es flotante e impermeable, se amolda con facilidad, resiste cualquier presión además de su principal característica de que no se pudre y su adherencia, cualidades indispensables para la conservación del vino en la botella.

El proceso se inicia con el descorche del Alcornoque. Una vez que la corteza alcanza los 30mm. de espesor una vez obtenidas las planchas estas se apilan y se dejan reposar en el campo. Luego se hierven en autoclaves o calderas de acero inoxidable. Allí permanecen durante una hora y se vuelven a dejar en reposo para que el corcho pierda la media caña dada por el agua.

El proceso continua recortando y dividiendo las planchas según su calidad, cada uno tendrá distintos usos.

Luego se las divide en bandas o rebanadas y por ultimo con sacabocados se obtienen los corchos. Un paso importante es la desinfección mediante un lavado y esterilizados para que no transmitan olores, sabores ni sustancias contaminantes al vino.

Antes de salir al mercado, algunos cochos son parafinados o siliconados, proceso que sirve para mantener la humedad y flexibilidad adecuada como para facilitar la inserción y extracción de la botella. Además sirven para llenar los poros o las raspaduras que hayan quedado en el pico de la botella. La ventaja de la silicona es que no se derrite bajo ninguna circunstancias y resulta más inocua que la parafina. Según su composición existen diversas clases de corchos, los encontramos hechos de aglomerado, o sea de corcho molido y prensado de una sola pieza, mixtos como en algunos champanes (aglomerados en la parte superior del hongo y de una sola pieza que está en contacto con el líquido. Para vinos finos o de guarda se usan corchos con distintos controles de calidad. Hoy vemos muchos vinos con tapones de plástico que se usan para vinos de alta rotación. Varios estudios muestran que dejan rastros de productos químicos al vino como la dioxina. Antes se creía que estos corchos no absorbían vino pero se comprobó que absorben más que el corcho natural.

Dentro de la topología de los tapones encontramos los corona y a rosca, el primero se usa con éxito en tapón de segunda fermentación en champanes, ya que tiene un disco de corcho que protege a la bebida de contactos indeseados con la superficie metálica de esta tapa y lo protege del oxígeno. El segundo se usa para botellas más pequeñas de uso rápido. En Francia se lo usa mucho para los blancos, aquí en Argentina son muy pocos los que se atreven a usarlo.

Con respecto a la calidad del corcho, haciendo un consenso entre distintos fabricantes, podemos decir que encontramos nueve categorías el corcho flor es el que no tiene fisuras bien compacto y de producción limitada solo a vinos de alta gama, extra muy pocos defectos no superan el 3% compactos, pueden tener marcas que no llegan a ser fisuras es el primer nivel de los fabricados en cantidad, superior con pequeñas imperfecciones que no llegan a ser graves y no superan el 7%, su porosidad es densa aunque el tamaño de los mismos es claramente visible se destina a vinos de calidad de gran consumo aunque no masivos y segunda, tercera, cuarta, quinta y sexta, son de baja calidad, de todas formas no hay legislación al respecto.

El Alcornoque (*Quercus suber*) es un árbol perennifolio de la familia de las fagáceas. Es muy longevo, su madera es durísima y se reproduce muy bien en la costa del mediterráneo. Un árbol tarda cuarenta años recién en dar su primera producción, esta es de muy baja calidad, entre cosecha y cosecha debe esperarse entre nueve y diez años. Anualmente la industria mueve más de 250000 toneladas de tapones. Los principales países son Portugal con el 56%, España 30%, mucho menos producción en Marruecos, Tunes, Argelia, Cerdeña, Francia e Italia.



Diferentes tipos de tapones para botellas.

- Para los toneles:

Históricamente se ha utilizado el mismo tipo de tapón que para las botellas aunque de mayor tamaño.

Hoy en día, cada vez hay una mayor utilización de tapones de silicona (no de plástico), sin causar efecto alguno sobre el vino.



Tapones de corcho y silicona para toneles.

Curiosidades y consejos:

En contra de la opinión de muchas personas, el desprendimiento de partículas de corcho no significa que el vino esté "acorchado". Esta característica que se define por un sabor y olor de cierta acritud, se produce cuando el corcho es defectuoso y la penetración del aire origina cierto tipo de fermentaciones. Por esta razón, se deben mantener en posición horizontal las botellas, para evitar que se seque el corcho y penetre aire en el interior. Por ello, para conservar correctamente el vino en casa, deberemos almacenarlo bien boca abajo (con el corcho hacia abajo) o bien, en un botellero, con la inclinación hacia el corcho, de forma que el vino siempre empape el mismo, impidiendo que se reseque y que entre el aire que podría estropearlo.

La utilización de trozos de tela con el corcho (tapón) del tonel es una "guarrada", es antihigiénico y provoca hongos y levaduras que se introducen en el vino de una forma incontrolada y que, a posteriori hay que corregir con otro tipo de productos químicos (menos aconsejables). Lo ideal es utilizar tapones de silicona, que cierran herméticamente el tonel para que el vino "oxide" exclusivamente, por "respiración" de la madera. Si lo hace de otra forma se pierde.

Una de las operaciones más importantes para obtener una óptima satisfacción en el consumo del vino, es la correspondiente al descorche de la botella. Ni la forma ni el

instrumento deben ser escogidos a la ligera. Existe una gran variedad de sacacorchos en el mercado. Muchos de ellos tienen más de estéticos que de útiles. Escoja uno que sea cómodo y robusto y que posea una punta fina y puntiaguda, de forma que no se desprendan trocitos de corcho en el caso de que éste se atraviese completamente.



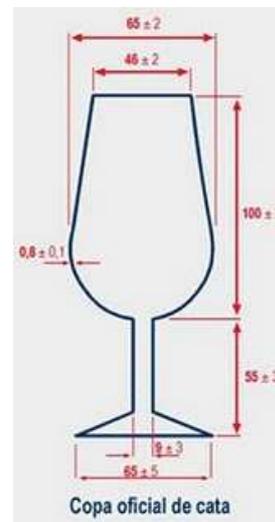
Los expertos catadores realizan también un primer análisis del corcho cuando se descorcha la botella, comprobando que el mismo esté ligeramente humedecido por el vino, lo que demuestra que al botella se ha guardado siempre inclinada. También comprueban su flexibilidad y su aroma, confirmando que solo huele a corcho ligeramente envinado. Si el corcho presenta olores fuertes y extraños puede haber contaminación en el vino. Ante tal sospecha, se sirven un poco de vino en la copa comprobando su olor. Si esto es insuficiente, lo prueban y si no resulta agradable se escupe, rechazando cualquier botella que tenga el corcho estropeado.

Vierta un par de dedos del vino en su vaso antes de servir a los demás, para recoger así cualquier partícula de corcho que pudiera haberse desprendido.

La copa de cata - catavinos

La copa recomendada internacionalmente es la llamada copa Afnor que corresponde a la Norma ISO 3591-1977. Tiene las siguientes características:

- Altura: 155 mm
- Diámetro de la parte más ancha: 65 mm
- Diámetro del borde: 46 mm
- Grosor del pie: 9 mm
- Diámetro de la base: 65 mm
- Capacidad total: 215 cc
- Material: cristal transparente e incoloro con un 10% ó 12% de plomo.



Copa Afnor

Sin embargo, empieza a ser sustituida por la llamada copa *oenologue*, una copa de tipo balón de boca más ancha que permite introducir a la vez la boca y la nariz. Aunque esté hecha de cristal más fino tiene más peso, lo que aliado con un pie más largo facilita los movimientos necesarios para olfatear el vino.



Copa Oenologue

Los Vinos

Descripción General

El vino es una bebida alcohólica elaborada por fermentación del jugo, fresco o concentrado, de uvas. Su nombre proviene de la variedad '*Vitis vinifera*' que es la variedad de uva de la que descienden la mayoría de las utilizadas para la elaboración de vinos, y las primeras en ser utilizadas para ello. (aunque existen algunas excepciones a este último dato).

Las características del vino las dan los factores que afectan a sus viñedos, a saber: región con clima, suelo y topología, mas los cuidados que le den los productores que lo elaboran. Es sabido que una uva que crece en un determinado lugar y produce un determinado vino, llevada y cultivada en otro lugar, producirá un vino con características distintas.



Para la producción del vino, las uvas recién recogidas son prensadas para que liberen su mosto o jugo, que es rico en azúcares. Después, las levaduras transportadas por el aire, o la adición de levaduras seleccionadas al mosto, provocan la fermentación de éste, resultando como principales productos de la fermentación el alcohol etílico y el dióxido de carbono. Este último, liberado en forma de gas. La fermentación se interrumpe normalmente cuando todos los azúcares fermentables han sido transformados en alcohol y dióxido de carbono, o cuando la concentración del primero supera la tolerancia de las levaduras. Para ese momento, lo que era mosto, se ha transformado en vino.

La graduación de los vinos varía entre un 7 y un 16% de alcohol por volumen, aunque la mayoría de los vinos embotellados oscilan entre 10 y 14 grados. Los vinos dulces tienen entre un 15 y 22% de alcohol por volumen.

Clasificación de los vinos.

Sería poco eficiente clasificar a los vinos únicamente por el lugar de origen.

Una clasificación primaria es aquella que los divide como (1) Vinos Calmos o Naturales, (2) Vinos Fuertes o Fortificados y (3) Vinos Espumantes. Esta clasificación se basa en la técnica de producción llamada vinificación.



- Vinos Calmos o Naturales

Son aquellos que se hacen desde el mosto, y que es fermentado en forma natural, o con algún aditivo en cantidades controladas como levaduras, azúcar o cantidades muy pequeñas de sulfuros. Estos vinos son de una graduación alcohólica que va desde el 10% al 15%, ya que se les detiene la fermentación alcanzando estos valores. Son los habitualmente conocidos como blancos, tintos y rosados.

- Vinos Fortificados o Fuertes

Reciben alguna dosis de alcohol, usualmente un brandy de uvas, en alguna etapa de su vinificación. Las interferencias controladas tipifican la producción y características de los vinos fuertes resultando el Vermouth, Jerez, Marsala,

Madeira y Oporto. El contenido alcohólico de estas variedades va desde los 16° a los 23° (grados por volumen).

- Vinos Espumantes

Son aquellos del tipo del Champagne, los cuales tienen dos fermentaciones. La primera que es la habitual del vino natural, y una segunda que tiene lugar en la botella. Algunos vinos naturales tienen cierta efervescencia llamada péttillement, pero esta es muy suave y no es causada como resultado de interferencias en el proceso de fermentación.

Si se trata de vino espumoso, este se elabora según distintos métodos, siendo el más barato el de carbonatación forzada usando dióxido de carbono. Los de calidad son aquellos que no cuentan con aditivos y su segunda fermentación es alcanzada por añejamiento. En todos los casos los vinos espumantes presentan cierta sedimentación, donde los de calidad son de-sedimentados utilizando distintas técnicas que pueden incluir auxilios mecánicos y reapertura de las botellas, previo a su comercialización.

Colores

Otra clasificación de los vinos es a través de sus colores, a saber tintos (rouge - red), blancos (blanc - white) y rosados (rosé - pink).

- Vinos Tintos

El color del vino proviene del color de la piel de la uva, donde el mosto es dejado en contacto con la piel de la uva hasta que se alcance un color deseado. Para hacer vino tinto, las uvas rojas se aplastan y el mosto pasa parte o la totalidad del periodo de fermentación y, en muchos casos, un periodo de maceración previo o posterior a la fermentación, en contacto con las pieles u hollejos. Toda la materia colorante, además de múltiples compuestos saborizantes y taninos, se encuentran en los hollejos de las uvas y la fermentación y maceración se encargan de liberarlos. Esta liberación se intensifica a menudo por técnicas de activación mecánica (remontado), o batido (bazuqueado), durante estos periodos.

- Vinos Blancos

Los vinos blancos son aquellos producidos a partir de uvas verdes o blancas; o bien a partir de uvas negras aunque en estos casos nunca se deja al mosto en contacto con la piel de las uvas. El color obtenido en los vinos blancos es de tono verdoso o amarillento.

- Vinos Rosados

El rosado (rosé) es producido dejando el mosto en contacto por un tiempo breve con la piel de las uvas. Suele producirse utilizando uvas rojas que permanecen en contacto con los hollejos (piel de la uva) por breves periodos. Con menor frecuencia se produce mezclando vinos tintos y blancos.

La última clasificación conocida para los vinos es la que los separa como dulces o secos.

Defectos que puede presentar el vino

- El vino ácido o agrio es descartado como vino, o considerado como vino malo.
- La acidez de un vino puede estar causada por dos factores:
 - Inmadurez de la uva al momento de producir el vino. Esta se detecta a través de un sabor a tártaro (ácido). Este defecto puede ser remediado dejando añejar la botella.
 - La acidez causada por una mala vinificación no puede ser remediada, y se detecta por un gusto a vinagre. (que en definitiva es la utilización que se le da a ese tipo de vinos defectuosos).
- Un vino pasado es reconocido por un cambio en su color y por tornarse acuoso.
- Los vinos rosados tienen un periodo en el que generan un olor nausabundo, llamado periodo de mareo de la botella, el que desaparece pasado cierto tiempo (semana o meses).
- El último defecto que puede presentar el vino, se origina en malos corchos, donde estos degeneran el sabor de la bebida.

Historia del Vino

La historia del vino se remonta al viejo testamento (Génesis 9:20) cuando es mencionado por Noé. En Grecia antigua, el vino era tomado con agua (tomarlo sin mezclarlo era mal visto); Teocrito describe a los vinos como venerables cuando cumplían los 4 años de edad. Por aquel entonces era guardado en toneles, recipientes hechos en pieles de cabra y ánforas impermeabilizados con aceites y trapos engrasados; por lo que el aire estaba en contacto con el vino en todo momento. Los romanos demostraron mejor cuidado y mejor vino a través de los vinos Falernianos de un año de añejamiento introduciendo otros recipientes. Aunque de todas formas no se llegó hasta la maduración completa del vino cuando se introdujo la botella con corcho.



El vino conservado en madera no alcanza la madurez hasta pasados los tres años; mantenido mayor tiempo no mejoraba pero podía deteriorarse. Los toneles eran mantenidos hasta 20 años hasta el final del siglo XVIII, momento en que fueron mejorados; pero el hábito fue abandonado y los connoisseurs encuentran en ello un tema para discusión.

Los romanos plantaron viñedos en todos los lugares en que la uva soportó el clima (África del norte, España, Gaul, Inglaterra e Illyria). Los cultivos permanecieron para consumo local, en particular para la Sagrada Comunión, por lo que su cuidado pasó a ser preocupación de los eclesiásticos.

La reaparición del vino como bebida, y la de famosas bodegas, resultó invariablemente de los esfuerzos de monjes y monarcas distinguidos por su devoción a la iglesia.

La mayoría de los vinos locales eran de baja calidad, especialmente de áreas actualmente consideradas como de alta latitud. El Vin de Suresnes de las afueras de París se transformó en algo fino. En Inglaterra existen registros de vinos espumantes de la variedad Welsh que datan del siglo XIX en producido en las afueras de Cardiff

Si bien las plantaciones más importantes son atribuidas a Carlomagno, no fue hasta el siglo XII que las grandes plantaciones encontraron lugar y grandes mercados. Debido a las

dificultades para transportar mercaderías de la época, la mayoría de los viñedos que subsistieron fueron aquellos que estaban a orillas de ríos importantes. Tal es el caso de los viñedos a orillas del Rin en Alemania, Garonne y Loire. Otros eran producidos en la zona controlada por Venecia de Grecia donde se producían variedades de Madeira, hacia 1420.

Botellas y corchos



La utilización de botellas y corchos apareció para finales del siglo XVII, y se atribuye su creación a Dom Pierre Pérignon de Hautvillers, padre del mercado del Champagne. Otro descubrimiento, al que se llegó, pero por error, fue la obtención de vinos dulces y bouquet, los cuales se producían dejando que las uvas entraran en cierto fermento todavía en los viñedos y parras, en el año 1775 en Rheingau. Esta pourriture noble (podredumbre noble) era causada por la presencia de cierta microdermia especial que hizo posible algunos Sauternes y conocidos algunos vinos de Hungría afectando ciertos toneles.

También durante el siglo XVII, fue cuando los productores de Madeira, Jerez, y Oporto comenzaron a fortificar sus vinos agregando Brandy durante la elaboración.

La desaparición de muchos viñedos importantes ocurrió después de 1863, cuando accidentalmente se transportó una variedad de piojo denominado *phylloxera* que atacó las raíces de las plantas. Debido a esto, áreas que alcanzaron los 2.500.000 acres fueron devastadas por la peste, dejando a los productores franceses al borde de la quiebra y a los productores de Madeira y Canarias completamente sin producción. La devastación fue controlada luego de importar plantas resistentes a ese piojo desde California. Los vinos pre-*phylloxera* actualmente son prácticamente imposibles de conseguir.

España Es el tercer productor. Los mejores vinos son de Rioja quien produce vinos tintos y blancos. Así mismo, son reconocidos los viñedos de Valdepeñas y Alicante

Variedades de vinos fuertes como el Málaga son conocidas por su excepcionalidad.

Asimismo ocurre con el Jerez, quién originalmente era producido en Jerez de la Frontera. Este se produce con cierta fermentación al aire. Existen cuatro variedades típicas: El Manzanilla, el Fino, el Amontillado y el Vino de Pasto. Estas variedades fueron luego transportadas y cultivadas también en Sudáfrica, Australia y Estados Unidos, aunque nunca han alcanzado la calidad del Jerez español.

