

Apreciaciones generales sobre algunos tipos de vinos existentes en el mercado.

Varietales blancos

Se entiende por vino varietal, aquel producido con un solo cepaje o variedad de uva, el cual está presente en al menos un 80%. Es habitual que ello sea en un 100%.

En el caso de los blancos, deben presentar un color amarillo verdoso poco intenso. Su aroma es característico de la variedad y recuerda a flores y frutos aun cuando también hay aromas provenientes de una reciente fermentación alcohólica.



Al gusto son vinos frescos, lo cual se logra con un equilibrio más bien ácido y un enriquecimiento con anhídrido carbónico, a nivel de 1 g/L. Se deben consumir jóvenes, en el año de producción y hasta dos o tres años.

A continuación se describen los vinos, ordenado de variedades de mayor a menor acidez por este carácter el que determina, en gran medida, su aptitud de consumo.

Riesling

Su aroma es intenso, a flores secas, pasa e higos secos. Su sabor presenta un equilibrio ácido, lo cual lo hace apto para mariscos, crustáceos, pescado. Servir a 9-10°C.

Sauvignon Blanc

Su aroma es muy intenso a hierbas, pomelo rosado, mango. Su sabor presenta un equilibrio levemente ácido. Por ello, también es apto para mariscos y crustáceos. El pescado puede ser frito. Las carnes blancas también armonizan bien con esta variedad. Servir a 9-10°C.

Chardonnay

Presenta un aroma intenso a plátano, piña, fruta fresca y secas, frutas tropicales. Su sabor es muy equilibrado. Son vinos de cuerpo, entre los blancos, lo cual permite un corto envejecimiento en madera, encontrándose en el mercado subtipos con y sin madera. Si el vino ha sido criado durante 6 a 9 meses en barricas presentara un aroma más complejo; el aroma varietal será más intenso y estará mezclado con el aroma de la madera, tendrá notas de vainilla y "manteca tostada". Apto para pescados, mariscos y carnes blancas con salsas livianas, pastas con mariscos, champiñones y salsas blancas. Servir a 9-10°C.



Gewürztraminer- Torrontes

Su aroma recuerda a las rosas, especias, damascos y kiwi, además, se encuentra también un aroma propio a uvas, por su leve carácter moscatel (terpenos). Su sabor es muy equilibrado, a veces muy levemente ácido. Apto para acompañar a carnes de cerdo ahumado, fiambres, pavo ahumado y truchas. Servir a 9-10°C.

Semillon

Su aroma recuerda a la vainilla y a veces presenta un olor herbáceo a pasto y miel de campos silvestres. Su equilibrio es de baja acidez. Apto para acompañar entradas, espárragos, pollo asado y lenguado al estragón. Servir a 12°C.

Moscateles

Presentan un aroma muy intenso a uva (terpenos). Su equilibrio es bajo en acidez y generalmente son abocados o incluso dulces. Aptos para postres y aperitivos. Servir a 10-12°C.

Late Harvest- Cosecha tardía.

En los últimos cuatro años han aparecido en el mercado estos vinos blancos semi – alcohólicos y naturalmente dulces. Se elaboran con uvas muy maduras y se mantienen varios meses en barricas antes de ser envasados. Son vinos de color amarillo claro o amarillo oro, bastante aromáticos y untuosos.

Normalmente se hacen con las variedades Semillon, Sauvignon blanco y Moscatel.

Se consumen sólo con vinos de aperitivos o vinos de postre. En la comida acompañan muy bien platos con alimentos dulce-salados, como jamón crudo o ahumado con melón o piña. También resultan muy ricos con foie gras y quesos azules.

Varietales Tintos.

Al igual que los blancos han sido producidos con un solo cepaje, el cual al menos está presente en un 85%. En la práctica, estos vinos se han elaborado con un 100% de la variedad.



El análisis de este grupo debe dividirse en dos sub-grupos:

Rosé

Son vinos obtenidos con uvas tintas, con una maceración muy corta.

Desde un punto de vista conceptual se trata de vinos de características semejantes a los blancos, pero con color. Por lo tanto su equilibrio en cuanto a acidez será determinante para su consumo. Sin embargo, muchas veces estos vinos se comercializan abocados o francamente dulces, lo cual reduce su aptitud de consumo para aperitivo o postre. Debe servirse a 8-10°C.

En el mercado encontramos desde los "Blush", obtenidos sin maceración, a los "Claretos" donde el color se extrae a través de técnicas especiales de maceración, como es la termovinificación. Entre estos dos extremos de rosados están los "Gris", y variada

tonalidades de rosado, en función del grado de maceración realizada. Las variedades más empleadas en su elaboración son: Cabernet Sauvignon, Merlot y Gamay.

Tintos propiamente dichos

En los tintos, la variedad determinará en parte su aptitud de consumo. Sin embargo, hay además dos factores más que influirán en forma determinante.



El primero es su edad; a medida que esta aumenta los olores evolucionan desde un aroma joven, que está marcado por la variedad y la reciente fermentación alcohólica, a un aroma dominado por el bouquet, desarrollado durante su envejecimiento. Es imposible que un vino tenga al mismo tiempo aroma intenso (joven) y bouquet (envejecimiento); pero puede tener aún caracteres aromáticos juveniles y una iniciación de bouquet.

El segundo factor, es el grado de maceración alcanzado durante la etapa de fermentación. En efecto a mayor maceración el vino tendrá una intensidad colorante mayor, un contenido de polifenoles totales superior, una mayor astringencia, un mayor amargor, en fin un mayor cuerpo. A medida que aumenta la astringencia y el amargor, el vino deberá poseer una menor acidez o en forma más precisa, un pH más elevado. Esto es así por el efecto sinérgico de los gustos ácidos y amargos, los cuales se refuerzan entre sí, originando vinos «verdes», imposibles de consumir muy jóvenes. El envejecimiento, primer factor que señalamos, permite condensar los polifenoles, haciendo posible el consumo de dichos vinos, pues la polimerización de los taninos los suaviza y ablanda.

Por lo tanto, en los tintos deberemos preocuparnos de conocer las características de cada cepaje en relación a su potencial cuerpo y en particular al siguiente equilibrio:

$$\text{Sabor Dulce} = \text{Sabor Ácido} + \text{Sabor Amargo}.$$

(alcohol, azúcar, etc.)
etc.)

(ácidos)

(polifenoles, sulfatos,

Este equilibrio también es determinado por las técnicas empleadas en la vinificación. A continuación se describen los diferentes varietales de acuerdo a su consistencia o "cuerpo", que depende fundamentalmente de su estructura en polifenoles.

Pinot Noir

Su aroma recuerda a la rosa mosqueta, las ciruelas negras y a especias. Es recomendable consumirlo joven como varietal; es de cuerpo ligero y de acidez media. Apto para carnes en general, aves de caza menor, quesos frescos y blancos. Es el más fiel acompañante del clásico "coq au vin". Servir a 12-14°C.

Sangiovesse – Barberas – Lambrusco.

Los ricos vinos, originarios de la Bella Italia, que armonizan con todas las pastas y las pizzas, que han desarrollado los prácticos y apasionados gourmet italianos.

Su color liviano, su sabor floral y sus taninos suaves, le permiten combinar mejor con la cocina italiana a base de "pomodoro, fileto, fungi y formagio", también para pescados fritos y marinados. Servir a 15°C

Merlot

Su aroma presenta normalmente un predominio de tipo floral al que se agrega aroma a mora, otras berries, pimienta y hierbas suaves. Es recomendable consumirlo joven. Su cuerpo es ligero a medio y mayor que el del Pinot Noir. Apto para masas, pastas con salsa, quesos blancos y frescos, carnes blancas (pavo asado, pollo guisado). Servir a 15-16°C (a más cuerpo, mayor temperatura).

Malbec

El vino tinto que mejor acompaña las sabrosas carnes vacunas, y parrilladas de Argentina. Su intenso color, su exquisito sabor, sus taninos blandos y su importante contenido de alcohol, son las razones de esta feliz e inolvidable combinación con las carnes rojas, solamente



asadas y condimentadas con sal.

Syrah – Tempranillo

Dos varietales tintos, muy ricos, de taninos suaves, que armonizan muy bien con las carnes de caza, la comida española, de arroces y carnes magras. La carne de cordero y sus especialidades, son la mejor combinación.

Cabernet Sauvignon

Como vino joven, su aroma es intenso y recuerda frutas rojas y habano (tabaco), cassis y humo. Esta variedad posee el mayor cuerpo y la menor acidez. Por esta razón es apto para carnes rojas, quesos fuertes, pastas y comida algo condimentadas.

Sin embargo, en muchas ocasiones este cepaje presenta un cuerpo y acidez excesivo para ser consumido como vino varietal joven. En este caso se procede a una crianza en barricas o de roble, como también en una maduración posterior en botella. El grado de longevidad es función del cuerpo inicial y este cuerpo y la constitución de taninos (estructura) determinará en último término su momento justo de consumo.

El Cabernet Sauvignon envejecido presenta un intenso bouquet, donde está íntimamente amalgamados los aromas y sabores liberados por la madera en que generalmente ha tenido lugar este proceso con olores propios de la variedad, y a veces, en vinos envejecidos varios años en botellas, olores de tipo animal, como el de cuero, sudor, trufas de bosques cerrados, etc. Su aptitud de consumo depende del cuerpo; mientras mayor sea éste, más condimentada podrá ser la comida. Los tintos envejecidos de cuerpo medio son aptos para carnes rojas con salsas livianas o quesos. Servir a 18°C. Los tintos envejecidos de mucho cuerpo, son aptos para carnes de caza, filete a la pimienta, quesos medios a fuertes, pastas condimentadas. Servir a 20-22°C.