

armonizan con platos menos coloreados, carnes y salsas blancas, aves y pescados, y los tintos predisponen a carnes rojas, platos pesados, sabores fuertes y salsas oscuras.

Los hábitos culturales también son muy importantes. Por ejemplo, los platos que se cuecen lentamente, con tiempo y a fuego lento hablan de simpatía y emoción. Suelen ser platos de convivencia, de celebración, de Navidad y, por tanto, pueden hacer integrar un buen ambiente de grupo. Cualquier vino en éstas condiciones será bueno, del más sencillo al más exclusivo, el vino es un alimento preparado para compartir en compañía, símbolo de convivencia y belleza. El hecho cultural es más importante que el sabor u olor que desprende. Al mismo tiempo que el olor, la memoria registra todo su contexto sensorial y emotivo. Hay gente que ha

denominado a éste fenómeno el «síndrome de Proust».

Por otra parte, ¿quién puede negar la influencia primordial de la asociación geográfica (langostinos de Sanlúcar y manzanilla), o costumbrista (stilton y porto), o de la temperatura, o la estacionalidad, el tipo de evento, el gusto personal y el factor físico?. Basándose en ello, los sabores ácidos y amargos se refuerzan el uno con el otro. El dulce modifica el ácido y el amargo, también el salado. En este contexto, y recordando que el calor tiende a disminuir nuestra percepción del tanino y la acidez, se pueden extraer algunas normas generales.

Las normas imprescindibles

Los alimentos ácidos combinan con vinos ácidos, frutosos y persistentes, semisecos.

Los alimentos grasos con vinos ácidos de sabor amplio y lleno, tintos ásperos de carácter secante del tanino, tipo cabernet o tinto fino.

Los alimentos magros con vinos de cuerpo, golosos y glicéricos. Tipo garnacha y syrah mediterráneo.

Los alimentos salados con blancos suaves, untuosos, dulces y tintos poco tánicos.

Los alimentos ahumados con blancos maderizados, plenos y frutuosos, tintos especiados, de carácter moderno.

Los alimentos especiados con tintos afrutados, jóvenes, poco tánicos y moderadamente alcohólicos; blancos con azúcar residual y acidez.

Los alimentos dulces con vinos dulces de azúcar igual o superior al alimento.

Alimentos aliñados en vinagre con vinos secos tipo jerez.

Plato fuerte con vino de cuerpo.

Plato fino con vino delicado.

Los maridajes entre platos y vinos nunca son definitivos. La armonía no debe ser sólo aromática. Los grandes maridajes también son táctiles, de volumen, de densidad en boca. La mayoría de maridajes son de complementariedad: quien se asemeja, se junta. Pero, evidentemente, también puede haber maridajes de contraste.

Conviene recordar, a modo de ejemplo, un escrito de Manuel Vicent en Comer y beber a mi manera: «... ¿qué es la muerte? Por mi parte, creo que la muerte será no poder tomar nunca más unos erizos de mar acompañados de un vino seco, bajo el humo dormido de las calmas de enero a orillas del Mediterráneo.»

Pequeña guía de ejemplo

Caviar con champagne

Asociación costumbrista

Berberechos con jugo de lima con un riberio

Asociación geográfica. Alimentos ácidos con vinos ácidos

Foie con rosas y lichis con un gewürztraminer

Asociación por afinidad aromática

«Escudella y carn d'olla» con vino joven tinto del año

Asociación por temporalidad y hábito cultural

Pularda con crema de hongos con un chardonnay

Asociación por color, peso y volumen. Carne con blanco

Bacalao con pimiento y tomate con un monastrell joven

Asociación por color, peso y volumen. Pescado con tinto

Lomo de liebre con salsa de frutos rojos con un vino tinto de garnacha o syrah

Alimentos bajos en grasa con vinos que aporten densidad y viscosidad

Rabo de buey con un tinta de toro

Alimentos gelatinosos con vinos corpulentos, con acidez, tacto secante y amargo

Cuajada con un moscatel

Asociación por complementariedad. El vino hace de salsa, fruta, flor y miel

Queso azul de cabrales con un pedro ximenez

Asociación por contraste. El picante y salado del queso con la densidad abrumadora del sol en una copa

Turrón de Jijona con fondillón

Asociación geográfica y nostálgica.

TABLA DE VINOS BLANCOS

1. LIGEROS Y SECOS	
9 % vol	Gros-Plant (Francia) Kabinett Trocken (Alemania, Austria) Vinho verde (Portugal)
10 % vol	Txacoli (España) Vinos ingleses
11 % vol	Bergerac sec (Francia) Kabinett Halbtrocken (Alemania, Austria) Navarra (España) Pinot Blanc (diversas procedencias) Pouilly-sur-Loire (Francia) Soave (Italia)
12 % vol	Anjou (Francia) Bianco di Custoza (Italia) Chesselas, Fendant (Suiza) Chenin Blanc, Steen (Sudáfrica) Entre-deux-Mers (Francia) Frascati Secco (Italia) Gaillac (Francia) Muscadet (Francia) Nuragus di Cagliari (Italia) Saumur (Francia) Trebiano & Verdicchio (Italia)

2. SECOS Y AMPLIOS	
10 % vol	Spätlese Trocken (Alemania)
11 % vol	Colombard (Sudáfrica) Penedès (España) Rioja –no criado en barrica (España) Sémillon/Chardonnay (Australia) Vernaccia di San Gimignano (Italia)
12 % vol	Chablis (Francia) Chardonnay (diversas procedencias) Côtes-du-Rhône (Francia) Graves (Francia) Lugana (Italia) Micon-Villages (Francia) Orvieto Secco (Italia) Pouilly-Fumé (Francia) Riesling, Alsacia (Francia) Rueda (España) Sancerre (Francia) Silvaner, Sylvaner (diversas procedencias)
13 % vol	Coteaux-du-Languedoc, Picpoul-de-Pinet (Francia)
	Jurançon sec, Vin Jaune (Francia)

3. SECOS Y CONCENTRADOS	
11 % vol	Pomino (Italia) Torgiano (Italia)
12 % vol	Bourgogne Premier cru y Grand cru (Francia) Chablis Premier cru y Grand cru (Francia) Gavi (Italia) Graves Cru classé (Francia) Grechetto (Italia) Rias Baixas (España) Riesling, Johannisberg Riesling (Australia, Nueva Zelanda, California, Sudáfrica) Rioja –criado en barrica (España) Sémillon (Australia) Vermentino di Gallura (Italia) Vouvray (Francia)
13 % vol	Châteaufort-du-Pape (Francia) Pouilly-Fuissé (Francia) Saint-Véran (Francia) Savennières (Francia) Vendimia tardía (Francia)
14 % vol	Hermitage Blanc (Francia)

4. AROMÁTICOS	
11 % vol	Müller-Thurgau, Riesling-Sylvaner (Alemania, Suiza, regiones del Danubio) Optima (Alemania) Pinot Grigio (Italia) Scheurebe (Alemania) Seyval (diversas procedencias)
12 % vol	Albariño (España) Fumé Blanc (California) Grüner Veltliner (Austria) Muscat (diversas procedencias) Muscat-Ottonei (Austria, regiones del Danubio) Pinot Gris, Rulander, Tokay d'Alsace (Francia) Retsina (Grecia) Sauvignon Blanc (Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda, Brasil, Sudáfrica, España) Tocai Friulano (Italia) Viognier (diversas procedencias)
13 % vol	Condrieu (Francia) Gewürztraminer (diversas procedencias)

5. SEMI-SECOS	
6 % vol	Moscato d'Asti (Italia)
7 % vol	
8 % vol	Lambrusco (Italia) Mosel QbA (Alemania)
9 % vol	Liebfraumilch (Alemania) Rhein QbA (Alemania)
10 % vol	Riesling Kabinett, Riesling Spätlese (Alemania, Austria)
11 % vol	Frascati Amabile (Italia) Laski Rizling, Olaszrizling, Welschriesling (regiones del Danubio)
12 % vol	Chenin Blanc (California, Sudáfrica) Côtes-de-Bergerac (Francia) Gaillac moelleux (Francia) Orvieto Abboccato (Italia) Malvoisie (Suiza)
13 % vol	Jurançon (Francia) Riesling vendimia tardía (California, Australia) Vouvray moelleux (Francia)
14 % vol	Recioto di Soave (Italia)

6. DULCES Y LICOROSOS	
9 % vol	Vino botryzizado (diversas procedencias)
10 % vol	Riesling Auslese (Alemania) Trockenbeerenauslese (Alemania, Austria)
11 % vol	Eiswein (Alemania, Austria, Canadá) Moscatel de Valencia (España)
12 % vol	Beerenauslese (Alemania, Austria)
13 % vol	Bonnezeaux, Coteaux-du-Layon (Francia) Premières-Côtes-de-Bordeaux (Francia) Quarts-de-Chaume (Francia) Selección de granos nobles (Francia) Vin de Paille (Francia)
14 % vol	Malvasía de Canarias (España) Monbazillac (Francia) Moscato di Pantelleria (Italia) Sauternes, Barsac, Cérons, Loupiac, Saint-Croix-du-Mont (Francia) Tokaji Aszú (Hungría)
15 % vol	Orange Muscat (California, Australia) Vino Santo (Italia, España)
16 % vol	
17 % vol	
18 % vol	Malvasía delle Lipari (Italia)

TABLA DE VINOS TINTOS

1. ROSADOS	
10 % vol	Vinos blush, White Zinfandel, White Grenache (California) Weisshebtst (Alemania)
11 % vol	Éil de Perdrix (Suiza) Vinos portugueses
12 % vol	Anjou (Francia) Bardolino Chiaretto (Italia) Bergerac (Francia) Bordeaux Clairet (Francia) Cabernet d'Anjou (Francia) Navarra (España) Penedès (España) Rioja (España) Rosé de Provence (Francia) Vino gris (diversos orígenes)
13 % vol	Cigales (España) Ciro (Italia) Marsannay (Francia) Salice Salentino (Italia) Tavel (Francia)
14 % vol	Vino de California

2. LIGEROS, AFRUTADOS, NO ENVEJECIDOS	
10 % vol	Spätburgunder (Alemania, Austria)
11 % vol	Bardolino (Italia) Blauer Zweigelt (Austria) Vin de Savoie (Francia)
12 % vol	Anjou (Francia) Barbera (diversos orígenes) Beaujolais, que incluye el Nouveau (Francia) Bergerac (Francia) Bourgueil (Francia) Buzet (Francia) Cannonau di Sardegna (Italia) Chinon (Francia) Dolcetto (Italia) Dôle (Suiza) Domfelder (Alemania) Gaillac (Francia) Grignolino (Italia) Monica di Sardegna (Italia) Pinot Noir d'Alsace (Francia) Saumur (Francia) Valpolicella (Italia)

3. DE CUERPO MEDIO	
12 % vol	Bairrada (Portugal) Beaujolais-Villages y Cru (Francia) Bordeaux –excepto Cru classé (Francia) Bourgogne AOC, Passetoutgrain (Francia) Cabernet-Sauvignon (Europa, Nueva Zelanda) Cabernet-Sauvignon/Shiraz (Australia) Chianti (Italia) Corbières, Côtes-du-Roussillon, Fitou (Francia) Merlot (diversos orígenes) Minervois (Francia) Montepulciano d'Abruzzo (Italia) Navarra (España) Penedès (España) Ribera del Duero, Rioja (España) Rosso Conero, Rosso Piceno (Italia) Valdepeñas (España) Valtelina (Italia) Vino da tavola (Italia)
13 % vol	Costers del Segre (España) Coteaux-du-Languedoc (Francia) Côtes-du-Rhône (Francia)

4. CONCENTRADOS, INTENSOS	
12 % vol	Bourgogne Premier cru y Grand cru (Francia) Cabernet-Sauvignon (América) Cahors (Francia) Comas, Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage (Francia) Dão, Douro (Portugal) Madiran (Francia) Nebbiolo (diversos orígenes) Penedès (España) Pinotage (Sudáfrica) Pomino (Italia) Ribera del Dihero (España) Rioja de pagos (España) Saint-Joseph (Francia)
13% vol	Barbaresco, Barolo (Italia) Châteauneuf-du-Pape (Francia) Ciro (Italia) Collioure (Francia) Priorato (España) Shiraz (Australia, Sudáfrica) Zinfandel (California)
14 % vol	Château Musar (Libano)

5. DE GUARDA	
12 % vol	Bordeaux Cru glassé (Francia) Bourgogne Premier cru y Grand cru (Francia, grandes añadas) Cabernet-Sauvignon (América, grandes añadas) Graves (Francia) Pessac-Léognan (Francia) Pinot Noir (América, grandes añadas) Priorato (España) Rioja Reserva, Gran Reserva (España) Vino da tavola (el mejor de Italia)
13 % vol	Hermitage (Rhone) Vino Nobile di Montepulciano (Toscana)

6. ESPECIALES	
14 % vol	Sagrantino di Montefalco (Italia) Valpolicella Amarone (Italia)
15 % vol	Black Muscat (California, Australia) Commandaria (Chipre) Mavrodaphne (Grecia) Vin Santo (Italia)
16 % vol	Recioto della Valpolicella (Italia)
17 % vol	Priorato (España)

La crianza de los vinos

La crianza afecta a la duración o longevidad del vino, y le aporta complejidad, dotándole de unas características bien distintas a las que poseía inicialmente. Se produce esta crianza en dos fases, una de carácter oxidativo, en la que el vino está en contacto con la barrica de madera, y otra de carácter reductivo en la botella donde el vino termina de hacerse y se redondea.

Después de muchos años de experimentación y estudios, todos los expertos están de acuerdo en que la mejor madera para la crianza del vino es el roble. Sus características (resistente, de grano fino y con las vetas muy marcadas), además de permitir una lenta oxidación, cede al vino parte de sus componentes. Por una parte cede el roble al vino cuerpo (taninos) y por otra aromas.

Para los vinos blancos y tintos la mayoría de los expertos consideran que la barrica bordelesa (225 l) es la más adecuada por su relación superficie volumen para la crianza, además de esto es también importante considerar factores como el grado de tueste, su limpieza, su edad (número de usos que se le haya dado, tres o cuatro vinos máximo), y otros factores como la temperatura ambiente, las trasiegas, el nivel de llenado, etc.

Dentro de la familia de los robles los más interesantes son el roble francés y el americano. Cada uno de ellos va a aportar caracteres distintos al vino. Los robles americanos son más porosos que los franceses y dentro de los franceses hay diferencias notables, lo que sí es cierto es que el roble francés (Allier, Nevers, Tronçais y Limousin) son más caros entre otras cosas por su escasez.

El cuadro siguiente refiere los periodos de crianza marcados por la legislación española; los distintos reglamentos de cada Denominación de Origen aplican reglamentos más restrictivos que los que a continuación se señalan.

PERIODOS DE CRIANZA DEL VINO			
Clasificación	Fase de barrica	Fase de botella	Total
• Crianza			
Blancos y rosados	mínimo 6 meses	resto del tiempo	24 meses mínimo
Tintos	mínimo 6 meses	resto del tiempo	24 meses mínimo
• Reserva			
Blancos y rosados	mínimo 6 meses	resto del tiempo	24 meses mínimo
Tintos	mínimo 6 meses	resto del tiempo	48 meses mínimo
• Gran Reserva			
Blancos y rosados	mínimo 6 meses	resto del tiempo	36 meses mínimo
Tintos	mínimo 24 meses	resto del tiempo	60 meses mínimo
Cava	mínimo 30 meses		30 meses mínimo

La fase reductiva (en botella), se lleva a cabo posteriormente, apilando las botellas de forma horizontal. En esta fase en ausencia de oxígeno el vino se va afinando y enriqueciéndose con aromas muy peculiares.

Los vinos que vayamos a destinar a crianza deben reunir una serie de características. Deben ser vinos de buenas cosechas, con elevada acidez, muy cubiertos de color, con un alto grado alcohólico