

	MATIZ CROMÁTICO	DEDUCCIÓN
BLANCO	Casi incoloro Amarillo muy claro con reflejos verdes Amarillo pajizo o amarillo oro Oro cobrizo, oro bronce Ámbar tirando a ocre	Muy joven, muy protegido de la oxidación. Vinificación moderna en cuba Joven o muy joven Vinificado y criado en cuba Madurez. Tal vez criado en Madera Ya viejo Oxidado, demasiado viejo
ROSADO	Blanco roto, ojo de perdiz Rosa salmón o rosa muy claro Rosa con matiz amarillo y piel de cebolla	Rosado de prensado y vino gris Rosado joven y frutal listo para beber Comienza a ser demasiado viejo
TINTO	Violáceo Rojo puro, cereza Rojo con matices anaranjados Rojo pardo a amarronado	El vino es joven Ni joven ni evolucionado Madurez de vino de crianza o primera reserva. Principio de envejecimiento (3 a 7 años) En un gran vino, indica apogeo. En los más vulgares es seña de envejecimiento excesivo.

De forma simplificada los colores y matices de los vinos serían los siguientes:

BLANCOS: Amarillo pálido, amarillo verdoso, amarillo limón, amarillo pajizo, amarillo dorado, oro pálido, oro verdoso, dorado, ámbar y caoba.

ROSADOS: Rosa claro, rosa franco, rosa cereza, rosa frambuesa, rosa amarillento, rosa anaranjado, piel de cebolla, salmón.

TINTOS: Rojo franco, rojo violáceo, rojo cereza, rojo grosella, rojo sangre, rojo anaranjado, rojo rubí, rojo púrpura, granate, violeta, teja, ocre, marrón.

La intensidad nos proporciona una idea aproximada (no exenta de riesgo) del cuerpo del vino. Se expresa mediante términos como intenso o ligero, o mediante el término "capa", de baja a alta, utilizando para esta última la expresión "cubierto".

La fluidez nos habla de la densidad del vino, éste puede ser muy denso, glicérico (si presenta mucha lágrima), oleoso o ligero.

Por último la limpieza suele ser hoy día un valor común a la mayoría de los vinos, gracias a las modernas técnicas enológicas, los vinos suelen describirse en este caso como limpios y brillantes. Aunque pueden presentar defectos (turbiedades, carbónico en algunos tintos, partículas en suspensión, etc.)

Fase olfativa

El olfato es la principal herramienta del catador, a través de ella vamos a poder conocer el aroma y el bouquet del vino, expresiones olfativas que nos pueden indicar el origen, estado, el tipo y la edad del vino.

Es un sentido mucho menos empleado que la vista y que necesita de largo entrenamiento. Afortunadamente es diez mil veces más sensible que el gusto.

Concluida la fase visual, se procede a sujetar la copa por el pie y se la imprime una rotación rápida, exponiendo al contacto con el aire la mayor superficie de líquido y favoreciendo así la liberación de sustancias aromáticas.

A continuación llevaremos la copa a unos centímetros de la nariz aplicando olfaciones suaves y prolongadas (normalmente, esta acción se repite dos o tres veces).

La primera impresión que debemos registrar es su intensidad, se expresa con términos de débil, moderado a fragante. O bien trazando una escala sobre la intensidad de cinco valores, de baja a alta, pasando por media-baja, media y media alta.

Seguidamente hablaremos de la calidad del aroma utilizando términos como:

- *Armónico*, cuando no existe un predominio de ninguno de los aromas que presenta, conjuntándose todos ellos.
- *Con carácter*, cuando su impresión aromática tiene temperamento y está bien definida
- *Complejo*, cuando su expresión aromática presenta multitud de aromas, sin que prevalezca ninguno y éstos resultan difíciles de definir.
- *Elegante*, cuando su expresión aromática resulta agradable, sencilla y sin estridencias.
- *Fino*, si su aroma resulta estilizado.
- *Franco*, cuando los aromas se presentan con claridad y limpieza.

Por el contrario si presenta defectos podemos aplicar los siguiente términos:

- *Apagado*, si ha tenido una evolución oxidorreductiva incorrecta y se muestra con aromas muy difuminados y tenues.
- *Ajerezado*, son los que recuerdan a los vinos de Jerez.
- *Cerrado*, si los aromas apenas se perciben y aparecen como ocultos.
- *Común*, si carece de personalidad.
- *Enmaderado*, cuando tiene un exceso de madera.
- *Leñoso*, cuando los aromas de la madera son ordinarios.
- *Maderizado*, si el aroma es rancio, lo que no quiere decir que tenga un exceso de madera.
- *Neutro*, cuando carece de expresividad.
- *Sucio*, olor desagradable a espacios cerrados, a establo, a humedad, moho a cloaca.
- *Sulfídrico*, que recuerda a los huevos podridos.
- *Sulfuroso*, aroma picante que puede desaparecer al poco rato de estar en la copa.

A continuación vamos a describir su naturaleza dominante y en su caso la que aparezca en segundo término, observando si el tipo de aroma es de carácter:

PRIMARIO: Son aquellos aromas que provienen de la uva y son específicos de cada variedad de vid. Su intensidad dependerá entre otros factores principalmente de cada variedad y del estado de madurez del fruto. Estos aromas se perciben en el primer momento, nada más servirse el vino y antes de agitar la copa. Se les denomina también como aromas varietales.

SECUNDARIO: Se producen en los procesos fermentativos, por tanto los responsables de estos aromas van a ser las levaduras y los azúcares. Estos aromas se van apagando con el paso del tiempo, y no deben prevalecer sobre los primarios. El olor del vino joven será por tanto una mezcla de aromas primarios y secundarios. Estos aromas se perciben mejor agitando fuertemente la copa para que aumente la evaporación.



CÓMO EXPRESAR EL AMARGOR	
COMENTARIO DESFAVORABLE	COMENTARIO FAVORABLE
Áspero Rasposo Sabor a raspón o prensa	Amargo Analogías con plantas { Salvia Genciana Almendras

Dentro de las sensaciones químicas encontramos algunas de las que el principal responsable es el alcohol. Si el vino no está equilibrado por una proporción elevada de alcohol, y debido a su acción deshidratante nos produce una sensación de calidez, o de ardor si el desequilibrio es muy alto.

FUERZA ALCOHÓLICA	
COMENTARIO DESFAVORABLE	COMENTARIO FAVORABLE
DEBILIDAD Frío, acuoso, plano, lavado, Mojado, pequeño, pobre, Débil	Ligero, equilibrado Vinoso, caliente Con cuerpo Potente
EXCESO Alcohólico, alcoholizado, Fortificado, vinoso, ardiente, Fogoso	Generoso Atractivo Fuerte, espirituoso

También se puede apreciar sensaciones de picor debidas al exceso de sulfuroso (utilizado en la bodega como antioxidante y antiséptico). De la misma forma la presencia excesiva de acético, suma a la sensación de picor notas de sequedad y de acritud.

ACIDEZ	
COMENTARIO DESFAVORABLE	COMENTARIO FAVORABLE
VOLÁTIL Acetoso, acético, acre, agrio, alterado, febril, picado, picante, avinagrado	Fresco, vivo, vivaz
FALTA Flaco, delgado, plano, flojo	
EXCESO Nervioso, rudo, anguloso, verde, mordiente, cortante, punzante	

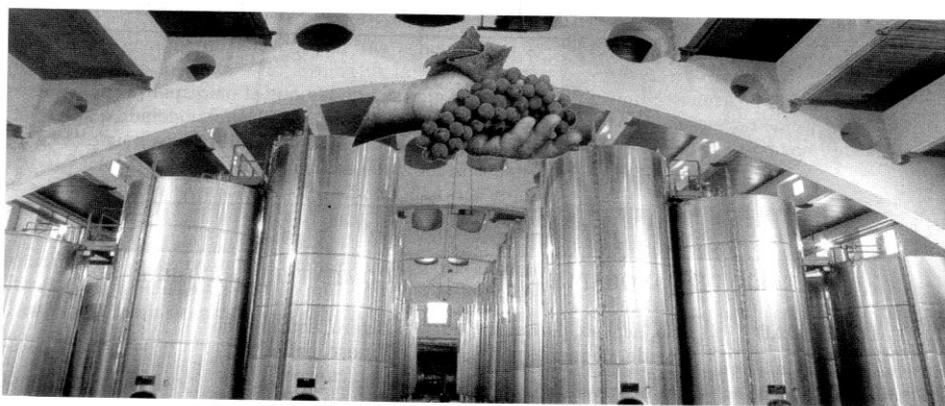
Por la vía retronasal, debido a la sobrepresión y temperatura que se crea en la boca, los aromas vuelven a la nariz, hablamos entonces de post gusto.

Por último, y después de escupir o consumir el vino, un factor determinante en la calidad de éste es la *persistencia*, valor referido a la duración e intensidad de la suma de sabor y aroma (flavor).

VINIFICACIÓN

La vinificación es el conjunto de tareas y operaciones que se realizan para transformar la materia prima (uva o mosto) en vino. Básicamente se centra en tres aspectos, la elaboración, la crianza en su caso y la conservación.

Todas estas operaciones además de su dificultad técnica van a variar sensiblemente en función del tipo de vino que se pretenda elaborar.



La conducción de estas tareas recae sobre los siguientes personajes:

EL ENÓLOGO. Es hoy día una figura clave en la bodega, pues va a planificar, dirigir y supervisar todos los trabajos de vinificación, desde el control del tipo de suelo hasta el embotellado, dando solución a los problemas que puedan presentarse en los distintos procesos.

EL INGENIERO AGRÍCOLA. Es el responsable de la planificación de la plantación y supervisión del desarrollo de la vid.

EL CAPATAZ DE LA EXPLOTACIÓN. Es responsable, bajo supervisión y coordinación con el Enólogo o Ingeniero Agrícola, de todos los trabajos que se realizan en el viñedo.

EL ENCARGADO DE LA BODEGA. Es el responsable de los trabajos que tienen lugar en la bodega de vinificación y de crianza, dirigiendo y distribuyendo las distintas tareas en colaboración y coordinación con el Enólogo.

Las técnicas y términos relativos a todas estas operaciones son los siguientes:

ESTRUJADO O PISA, también llamado chafado, consiste en romper el hollejo de la uva de manera que libere el zumo y la pulpa.

Cuidados: no deben deshacerse los hollejos ni triturar las pepitas pues produciría una astringencia poco recomendable.

Ventajas: siembra natural de las levaduras existentes en los hollejos; aireación de los mostos (multiplicación de las levaduras); maceración posterior de los hollejos con el mosto.

Procedimiento: antiguamente se hacía pisando la vendimia, en la actualidad se utilizan distintos tipos de estrujadores.



ESCURRIDO, se realiza después del estrujado y antes del prensado en los vinos blancos. Consiste en dejar escurrir el mosto, se puede realizar por gravedad o bien aplicando una ligera presión.

PRENSADO, consiste en separar la fracción sólida de la fracción líquida. En los blancos se hace antes de la fermentación al contrario que en los tintos. Se realizan prensados de presión creciente en el caso de los blancos, para separar distintas calidades (el mosto de mayor calidad es el que fluye por gravedad en el escurrido o bien por una presión poco severa y se denomina mosto flor, lágrima o yema). En el caso de los tintos el prensado de mayor presión da lugar a los denominados vinos de prensa (de baja calidad).

DESPALILLADO, también llamado desgrane, consiste en separar los granos de uva de los escobajos o raspones.

Ventajas: es aconsejable en los vinos tintos ya que el raspón aporta agua y sustancias vegetales o herbáceas que son transmitidas al vino durante la maceración. Facilita el prensado de los orujos y acelera las fermentaciones.

Procedimientos: antiguamente y en la actualidad en algunas bodegas el desgranado se efectúa manualmente. La despalladora suele ir unida a la estrujadora.



TÉCNICAS DE CORRECCIÓN DE LA VENDIMIA

Chaptalización, o edulcoración, también llamada enriquecimiento consiste en la adición de azúcar al mosto para aumentar el contenido alcohólico.

Acidificación, se aplica para elevar la acidez del mosto añadiendo generalmente ácido tartárico y en algunos casos cítricos.

Desacidificación, consiste en añadir a los mostos sustancias como el carbonato cálcico que al combinarse con los ácidos forman sales que posteriormente pueden ser eliminadas.

Sulfitado, es una práctica generalizada y casi indispensable en vinificación, consiste en la adición al mosto de anhídrido sulfuroso, ya que éste protege a los mostos de la oxidación, facilita la maceración, favorece el desarrollo de algunas levaduras y protege de la acción de algunas bacterias.

DESFANGADO, se utiliza en la vinificación de los blancos y consiste en aplicar una clarificación (estática o dinámica) que se realiza antes de la fermentación para limpiar el mosto de turbideces y sólidos en suspensión (fango, fragmentos de raspón, proteínas, etc.).

ENCUBADO, consiste en almacenar los mostos en cubas para que fermenten y se conviertan en vino. Se utilizan tres tipos de materiales para el encubado, madera, cemento y acero. En la actualidad se utilizan los de acero inoxidable que permiten controlar la temperatura mediante camisas refrigerantes. También se utilizan para determinados vinos de calidad (actualmente de moda), las barricas de roble de Limousin o Allier para vinos blancos.

MACERACIÓN, una vez encubado el mosto, en el caso de los vinos tintos, se forma lo que se llama sombrero. La disolución de estas sustancias en el vino se realiza mediante la operación denominada *remontado* (actualmente se realiza por bombeo).

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, se produce al igual que la maceración durante el encubado. Es un proceso exotérmico complejo, en el que los azúcares del mosto se transforman en alcohol y gas carbónico, además de otros compuestos por acción de las levaduras.

Estos microorganismos se encuentran en el suelo del viñedo y son transportados a la uva por el aire o por insectos. En el estrujado o prensado se mezclan con el mosto y se multiplican.

La temperatura de fermentación no debe sobrepasar los 35 °C, pues se puede interrumpir por muerte de las levaduras. Para los vinos tintos son recomendables temperaturas de 30 °C, ya que favorece la maceración.

Para los vinos blancos la temperatura ideal debe estar por debajo de los 22 °C, con valores óptimos entre 17 y 18 °C, por encima de estas temperaturas los aromas primarios son en gran medida arrastrados por el carbónico y los aromas secundarios son menos agradables.

DESCUBE, es la operación de sacar el vino del depósito en el que ha fermentado.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA, esta fermentación importante en el acabado de los vinos, se produce después del descube, o en algunos casos de encubado largo. Se produce una transformación del ácido málico por acción de bacterias formando ácido láctico y carbónico.

TRASIEGOS, esta operación tiene por objeto airear el vino separándolo de las lías que se depositan en las cubas de fermentación o de crianza.

CLARIFICACIÓN, después de trasegar pueden quedar en el vino sustancias sólidas en suspensión que pueden transmitir aromas y sabores desagradables al vino, y una vez embotellado producir problemas de estabilidad. Para clarificar se utilizan sustancias que consiguen precipitar y arrastrar las sólidas como arcillas (bentonita).

ESTABILIZACIÓN, se trata por un lado de retirar del vino las sales tartáricas, dado que si no podrían aparecer una vez embotellado el vino, para lo cual se somete a éste a temperaturas cercanas a la congelación. Posteriormente el vino se filtra.

La estabilización biológica pretende retirar del vino levaduras o bacterias que pueden refermentar o alterar el vino. Se utilizan filtros de 0,45 micras (millonésima parte de un metro), de alto coste; para los vinos de calidad no se aplican procedimientos de conservación térmicos (pasteurización, etc.).

Vinificación de los blancos secos

El mercado del vino, al igual que cualquier otro mercado no deja de estar influenciado por diversas tendencias y modas. Actualmente en el caso de los vinos blancos se ha pasado del estereotipado "blanco joven ligero y afrutado" sin pretensiones, a la tendencia de los monovarietales, vinos elaborados con una sola variedad de vid, buscando entre sus atributos un mayor espectro aromático y una mayor presencia en boca, más complejidad en definitiva. Compartiendo mercado con éstos otra de las tendencias actuales son los blancos fermentados en barrica y los denominados "vinos de autor", en los que el nombre del enólogo o elaborador abre el camino comercial.

En todos estos casos, las elaboraciones son dificultosas, y exigen para obtener la calidad demandada uvas en perfecto estado fitosanitario, vendimias guiadas por un adecuado equilibrio entre alcohol y acidez, a lo que hay que sumar unas condiciones técnicas en bodega, como equipos de frío para controlar las fermentaciones y un equipo humano cada vez más preparado.

La vinificación de blancos es por tanto compleja. Se caracteriza, básicamente, al contrario que los tintos, por ser el estrujado-prensado anterior a la fermentación, y por tanto durante ésta no existe mace-

ración (de aquí que a la vinificación de blancos también se la denomine “vinificación en virgen”). En este sentido sí es cierto que algunos elaboradores, buscando un mayor aporte aromático, proceden a macerar en frío (para que no arranque la fermentación) las uvas con los hollejos.

De otro lado, referir que técnicamente dado que la materia colorante se encuentra en el hollejo, podríamos elaborar vinos blancos a partir de uva tinta (no hay maceración). Este es el caso de los vinos de la región francesa de Champagne, elaborados con un coupage (mezcla) de la variedad blanca chardonnay y la tinta pinot noir.

Principales uvas blancas

Dado que uno de los principales activos de los vinos blancos es su aporte aromático, clasificamos las variedades blancas agrupándolas en grupos que referencian su mayor o menor intensidad aromática. (Pueden ver varias fotografías de las diferentes variedades de uva en el pliego a color.

MUY AROMÁTICAS	APORTES
Moscatel (Romano, de Alejandría)	Fragancia floral (geranio)
Moscatel (de grano menudo, de Frontignac)	Notas amieladas, finura y elegancia, recuerdos de naranja

AROMÁTICAS	APORTES
Albariño	Florales, estructurados, glicéricos y sedosos
Treixadura	Notas frutales muy marcadas
Loureiro	Aromas que evocan a laurel
Sauvignon blanc	Recuerdos vegetales (boj) hacia (lichí), melocotón y frutas tropicales. Frescos y suaves
Riesling	Notas afrutadas tropicales. Florales (jazmín), miel. Suaves y sedosos, de fresca acidez
Chardonnay	Aromas de piña, melón, recuerdos lácteos (mantequilla) y avellanados. Corpóreos, glicéricos y grasos
Gewürtztraminer	Recuerdos florales muy perfumados (pétalos de rosa, violeta, frutas tropicales)
Godello	De buena estructura alcohólica, equilibrados y redondos. Notas frutales, recuerdos florales, hierbas frescas y laurel

INTENSIDAD MEDIA A BAJA	APORTES
Verdejo	Estructura y equilibrio, de aromas herbáceos y afrutados tendentes hacia los frutos secos
Parellada	
Macabeo (llamada viura en Rioja y Rueda)	Aporta cuerpo, acidez y aromas que recuerdan a la manzana
Xarel-lo (llamada Pansá blanca en Alella)	Carácter, acidez, aromas herbáceos (heno, plantas aromáticas)
Malvasía	
Airén	De baja acidez y cuerpo medio. Recuerdos de fruta madura (pomelo, plátano), notas vegetales
Ondarribi Zuri	
Ondarribi Beltza	
Malvar	
Pedro Ximenez	
Zalema	
Palomino	Vinos de baja acidez, glicéricos, leves notas anisadas
Alcañón	

Los blancos en cata

Los blancos jóvenes son vinos que se deben consumir en breve, en líneas generales durante el año. En el caso de los blancos fermentados en barrica y los de crianza su evolución se estima a grosso modo en dos o tres años, y algo más para los de crianza.

En la fase visual los blancos jóvenes presentan colores desde los amarillos metálicos, casi incoloros, amarillos pálidos, pajizo, limón hasta los dorados. Y reflejos verdosos, evidencia de su juventud. En los blancos evolucionados siguiendo en esta escala cromática aparecerán tonos más apagados y tendente al amarillo oro.

Los blancos de fermentación en barrica y crianza presentan tonalidades más subidas, éstas van en la línea del amarillo dorado pálido hasta el oro pálido.

En la fase olfativa los aromas que se encuentran con más frecuencia son los siguientes:

FAMILIAS O SERIES	AROMAS
FRUTALES	Manzana, plátano, melocotón, pera, piña, membrillo, albaricoque, fresquilla, mango, mirabelle, chirimoya, piel de melón, piel de plátano, cáscara de naranja, lima, limón, pomelo, almendra amarga, etc.
FLORALES	Rosa, acacia, azahar, jazmín, florecillas blancas, miel, etc.
HERBÁCEOS	Hierba, heno, infusiones, laurel, etc.
LÁCTEOS	Mantequilla, queso fresco, yogur, etc.
ESPECIADOS	Anís, hinojo, menta, etc.
EMPIRREUMÁTICOS	Ahumado, cuero, caramelo, pan tostado

En el caso de los vinos blancos muy evolucionados o sucios, nos podemos encontrar con olores negativos, y en algunas ocasiones muy desagradables: sulfuroso (muy habitual), aliáceos (cebolla), establo, choucroutte, col cocida y escabeches (excesiva reducción), huevos podridos (mercaptanos), queso rancio, levaduras, acetona, etc. Los aromas de frutas maduras en blancos jóvenes son poco delicados.

En lo referente a los blancos fermentados en bodega o de crianza (ver "Fase visual. La apariencia y la edad"), los taninos que cede la madera del envase son causantes en gran medida de un aumento de la longevidad, y de cambios sustanciales en todas las fases de la cata.

VINOS SIN CRIANZA	VINOS CON CRIANZA
<ul style="list-style-type: none"> • Tonos pálidos o livianos • Predominio de aromas y sabores afrutados • Pérdida de afrutado progresivo después de la cosecha • No mejora en la botella (excepcionalmente algún albariño) • Consumo en el año • Podemos emplear cualquier uva 	<ul style="list-style-type: none"> • Tonos algo dorados • Aromas y sabores más complejos: vainilla, empirreumáticos, con rasgos afrutados • Mejor con el embotellado armonizándose madera y fruta • Evolución positiva hasta ocho años con aromas y gusto más moderados entre miel y vainilla • Consumo a partir del primer año • Es recomendable utilizar variedades con poca tendencia oxidativa y marcada acidez (viura, chardonnay)

Vinificación de los vinos rosados

Está considerado por muchos como un vino impersonal y sin carácter, a medio camino entre el tinto y el blanco, un vino barato, ligado en gran medida a las zonas turísticas. Lo cierto es que pese a lo anterior posee varios activos, uno su carácter aromático y refrescante y otro su peso como acompañamiento a ingredientes básicos de la dieta mediterránea (tomate, plantas aromáticas). Los rosados se venden por varios motivos: en primer lugar por su presunta ubicuidad, por su color, por la tan llevada frase "le apetece un rosadito" y porque al servirse frescos son muy sugerentes en climas como el nuestro.

Los rosados son vinificados a partir de uvas tintas (también con mezcla), despalilladas, estrujadas y maceradas en frío (para que no arranque la fermentación) y extraer color y aromas y a continuación una fermentación (en blanco o en virgen). Y por último un sangrado sin presión alguna.

El concepto clarete atiende a varios criterios:

- En algunas regiones tradicionalmente se denomina de esta forma a los rosados.
- Otra definición lo encuadra como un vino tinto, asociado inicialmente por los ingleses con los vinos de Burdeos (claret), a diferencia de tintos más cubiertos de otras zonas.
- En otras popularmente se mezclaban vinos blancos y tintos (resultado un tinto bajo de color "clarete").
- A modo de concretar la diferencia entre rosado y clarete surge otro concepto; este último es un vino "como rosado", pero elaborado como un tinto, es decir, la maceración se prolonga durante parte de la fermentación.

Maridaje



Según la Real Academia Española, maridaje se define como la «unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí». Existe un escrito de Richard Olney

(Wine Spectator, 1986) que resulta especialmente ejemplificador de esta definición: «Las gentes no se sirven de su paladar. Tienen miedo de no saber cómo sentir los gustos. Prefieren cobijarse en reglas. Con las reglas, no hay necesidad de reflexionar, no hay necesidad de sentir. Es suficiente con seguir las reglas, y las reglas acaban siempre por destruir al individuo». Por mi parte, pienso que las reglas existen, pero tienen fronteras esencialmente permeables. Como en todos los juegos hay variables.

Algunas reglas básicas para el juego de maridajes

Las reglas tienen que ver con la física y la química, pero también con la relación entre observación, memoria y factor psicológico. De este modo, por ejemplo, los colores predisponen a una asociación de sabores. Así, los vinos blancos

