

Iniciación al vino es una apuesta más de la Denominación de Origen Navarra por acercar el mundo del vino a todas aquellas personas interesadas en el emocionante universo que encierra, haciendo especial hincapié en los jóvenes.

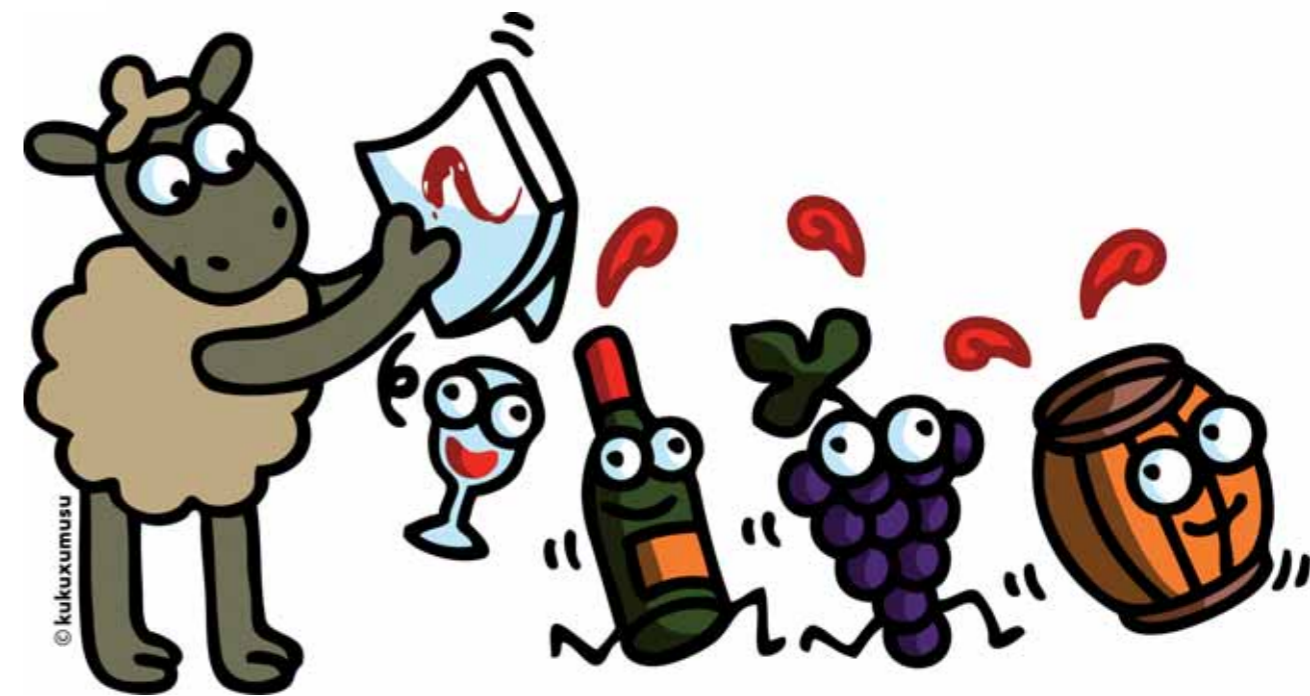
A lo largo de sus páginas se abordan distintas cuestiones de interés: el conocimiento del producto, la cata y su técnica, el correcto consumo del vino y, finalmente, el pasado y presente de la D.O. Navarra.

Esperamos que este manual sirva para saciar la curiosidad de todos los amantes del vino.



INICIACIÓN AL VINO ● VINOS D.O. NAVARRA

INICIACIÓN AL VINO



© kukuxumusu

INICIACIÓN AL
VINO



VINOS D.O.
NAVARRA

Edita: © Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra
www.navarrawine.com

Autores: Pilar García-Granero y Jordi Vidal

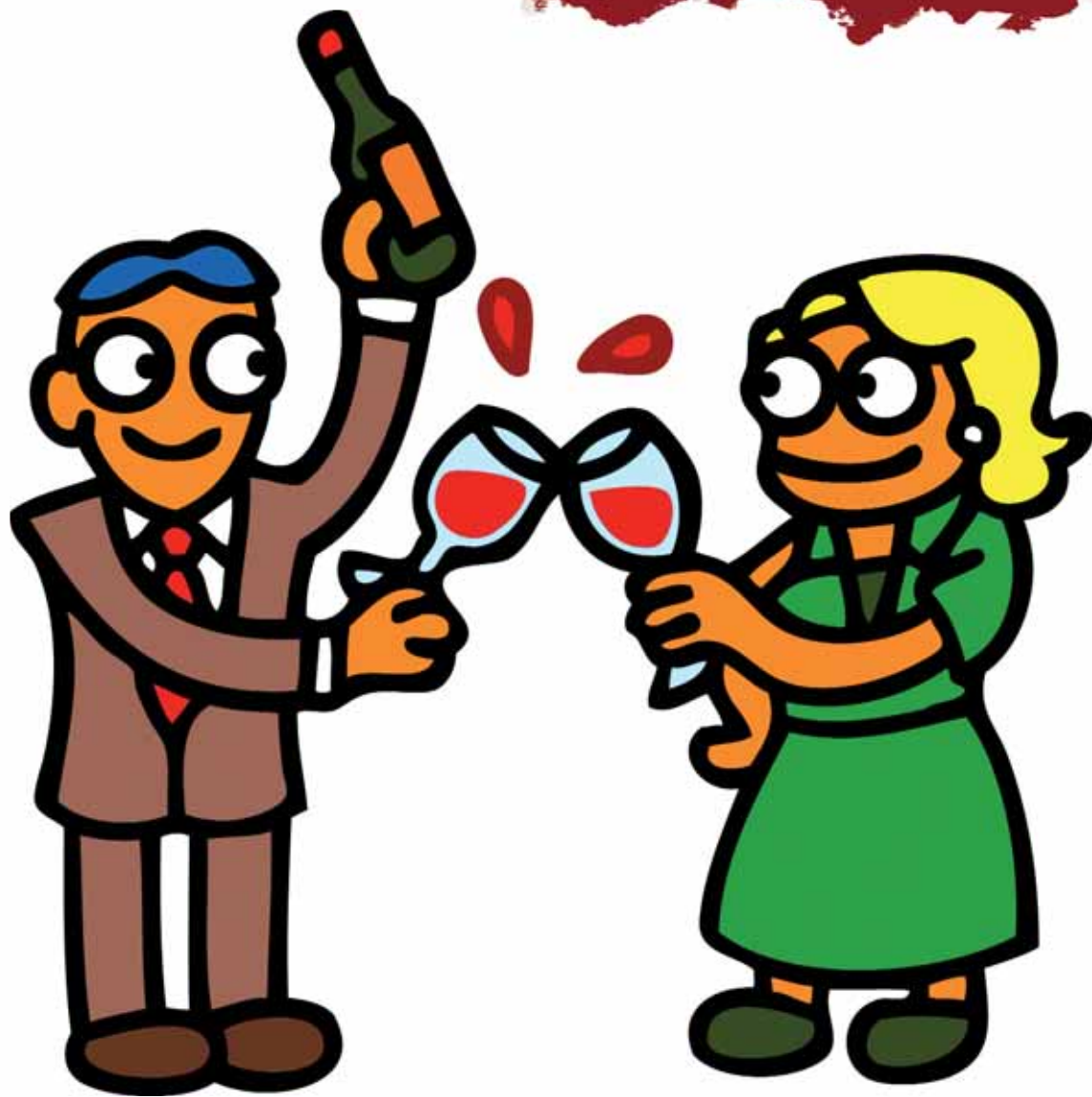
Ilustraciones: © kukuxumusu

Gestión editorial: EGN Comunicación - www.egn.es

D.L.: NA-3033 / 2010

Este libro es de distribución gratuita







I. LA UVA Y EL VINO 8

1. Origen y composición de la uva 10
2. Ciclo de la viña 12
3. Principales variedades de uva en Navarra 15
4. Origen y composición del vino 17



II. ELABORACIÓN Y CRIANZA 18

1. Elaboración de los vinos 20
 - a. Vinos blancos 21
 - b. Vinos rosados 24
 - c. Vinos tintos 26
 - Vinificación clásica 26
 - Maceración carbónica 27
 - d. Vinos dulces 28
 - Vinos naturalmente dulces 28
 - Vinos de licor 28
2. Crianza del vino 30
 - a. Origen del roble 31
 - b. Secado de la madera 32
 - c. Fabricación de la barrica 32
 - d. Crianza en botella 33
 - e. Reglamentación de la crianza 33
 - f. Las nuevas tendencias 35





III. CATA Y CONSUMO 36

1. **La cata del vino** 38
 - a. Objetivos y condiciones 38
 - b. La técnica 40
 - Sentidos y sensaciones 40
 - La práctica de la cata 44
 - c. Cómo organizar una cata 48
2. **El consumo del vino** 49
 - a. Vida del vino 49
 - b. Formatos, presentaciones y cierres 50
 - c. Conservación 51
 - d. Servicio del vino 52
 - e. Armonía con la comida 56
3. **Efectos beneficiosos del vino** 58



IV. LOS VINOS D.O. NAVARRA 60

1. **Zonas de producción** 62
2. **Tipos de vinos** 64



- ANEXOS.** Las cinco preguntas más
frecuentes sobre el vino 66
- Lista de bodegas de la
Denominación de Origen Navarra 69

INICIACIÓN AL VINO

6



Iniciación al vino es una apuesta más de la Denominación de Origen Navarra por acercar esta maravillosa bebida a todas aquellas personas interesadas en el emocionante universo que encierra, haciendo especial hincapié en los jóvenes.

Los autores exponen los principales temas vinculados al conocimiento y disfrute del vino de forma sencilla y amena. No falta el rigor en la exposición, pero siempre se desarrollan las nociones más complejas con un lenguaje cotidiano y a la altura de todos.

Este tono cercano se ve realizado por las magníficas ilustraciones que ha aportado Kukuxumusu que, con humor, sensibilidad y cariño, ha sabido trasladar su divertido universo a nuestro apasionante mundo.

A lo largo de sus páginas se abordan distintas cuestiones de interés. Se comienza con un acercamiento al conocimiento del producto y para ello, se explican temas como la importancia de la viña, sus fases de cultivo, las diferentes variedades de uva, el origen y composición del vino y las principales elaboracio-



nes. En segundo lugar, la cata toma el protagonismo: cuáles son sus objetivos, las condiciones idóneas, las diferentes fases por las que pasa, su técnica y los consejos para practicarla en casa. El siguiente capítulo desgana todo lo relacionado con el correcto consumo del vino, repasando las condiciones de conservación, su servicio, la combinación con las comidas y los efectos beneficiosos que produce en nuestro organismo. Para finalizar, se revela el pasado y el presente de la D.O. Navarra, con sus zonas de producción, va-

riedades de uva, tipos de vinos elaborados y bodegas productoras.

Esperamos que este manual sirva para saciar la curiosidad de todos los amantes del vino y contribuya a que sigan disfrutando, aún más si cabe, de un hecho cultural que marca y distingue nuestra civilización desde hace muchos siglos.

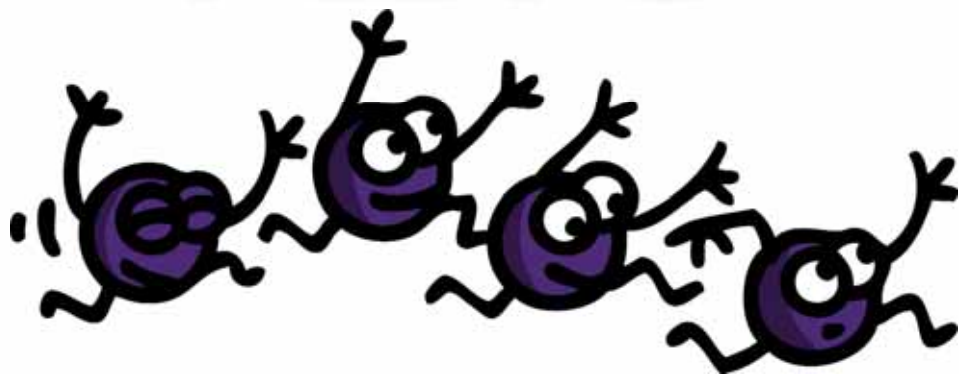
¡Brindamos a su salud con una copa de vino D.O. Navarra!

Pilar García-Granero

Jordi Vidal



LA UVA Y EL VINO



8

LA UVA Y EL VINO



LA TIERRA, EL CLIMA Y EL HOMBRE FORJAN EL CARÁCTER DEL VINO

1. Origen y composición de la uva



Un viejo profesor iniciaba su curso diciendo: *“El vino es producto de la generosidad de la tierra, la complicidad del clima y el trabajo entusiasta del hombre”*. Se trata de una frase que resume perfectamente la complejidad que encierra la elaboración de un buen vino, pero, desde luego, no contempla el disfrutarlo. Y eso es lo que vamos a intentar reflejar en este manual.

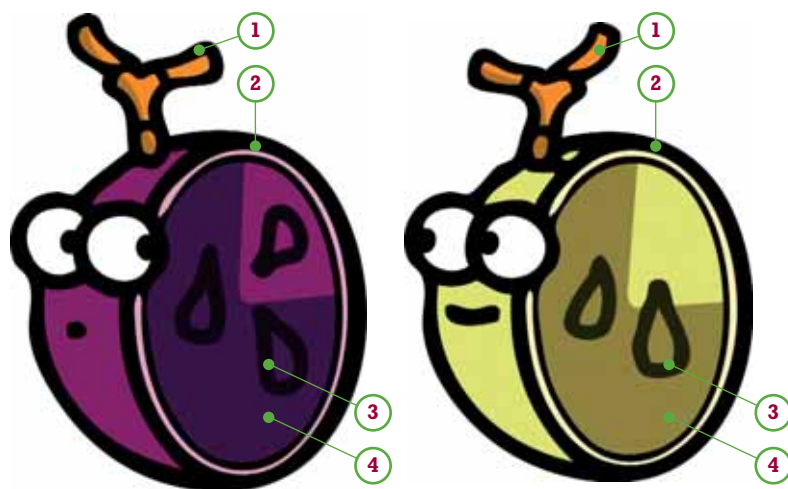


La viña es una planta capaz de introducir las raíces a grandes profundidades, si el suelo se lo permite. Ahí buscará ciertos nutrientes y una fuente estable de agua que le permitirá sobrellevar los rigores del verano. La orientación del terreno y su inclinación también afectan a la insolación y, por lo tanto, a la maduración de la uva.

La climatología influye asimismo de manera decisiva; todo viticultor teme las heladas primaverales, la extrema sequía, las lluvias tardías antes de la vendimia, que dificultan la maduración y propician las enfermedades... Estos factores dan origen al concepto de añada.

Por último, el hombre actúa tanto en las labores culturales (podas, tratamientos, laboreos, desherbados...) como en la elaboración. La intervención humana es imprescindible, ya que la mejor uva se convertiría en el peor de los vinagres si el hombre no orientara, dirigiera y controlara las transformaciones que tienen lugar en la fermentación y crianza del vino. Sin embargo, el 90% de un vino se fundamenta en la uva de la que procede. Es decir, la labor de un buen enólogo será que una uva excepcional dé lugar a un vino excepcional, pero lo que nunca conseguirá es que de una uva mediocre o vulgar se obtenga un vino notable.





- 1 RASPÓN
- 2 HOLLEJO
- 3 PEPITAS
- 4 PULPA

En cuanto a la composición del racimo, éste está formado por el raspón (el pequeño tallo leñoso al que están unidos los granos) y los granos propiamente dichos, también llamados bayas.

El raspón tiene un gusto ácido, amargo y astringente (que “raspa”), por lo que habitualmente se quita a la entrada de la uva en la bodega, con una máquina llamada despalilladora o desgranadora. Sólo se dejará si se quiere elaborar un vino por el sistema de “maceración carbónica o de racimos enteros”, también conocido como “cosechero”.

Las partes del grano de uva son la piel u hollejo, las pepitas y la pulpa.

El hollejo. En función de las variedades, supone entre un 8 y un 20% del peso total de la baya. En él se localizan los pigmentos, los taninos y las sustancias aromáticas que se acumulan al llegar la maduración. La piel de la uva está recubierta por una especie de cera, por eso cuando frotamos un grano se vuelve brillante. Es en esa cera donde se acumulan las levaduras presentes de forma natural en el ambiente.

Las pepitas. Representan entre un 0 y un 6% del peso. En su interior, ade-

más de aceites, se encuentran sustancias extraordinariamente amargas que dan sensación de verdor a los vinos. Por lo tanto, es importante que la uva esté madura para que las pepitas sean duras, crujientes, con paredes bien leñosas que encierren estas sustancias y no las liberen masivamente en la fermentación. Es por eso que hay que manejar la uva suavemente, con el fin de no romperla.

La pulpa. Representa, en peso, la fracción más importante de la baya (entre un 75 y un 85%). Da lugar al mosto, rico sobre todo en agua, azúcares, ácidos, sales minerales y nitrógeno.

2. Ciclo de la viña

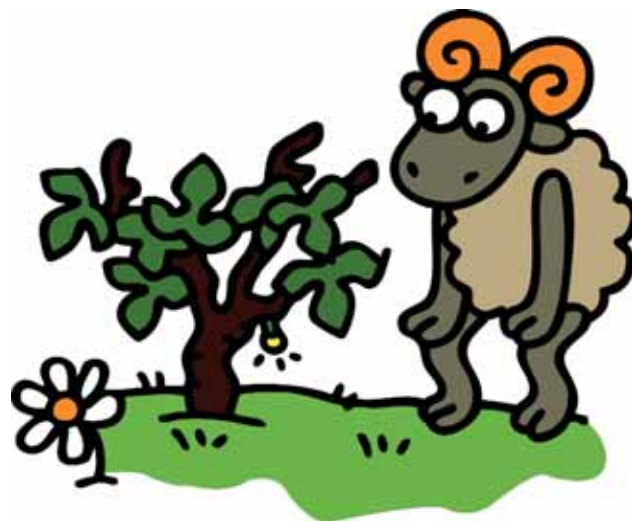


Descanso vegetativo. A mediados de noviembre, la viña comienza a perder sus hojas otoñales (rojas, amarillas...) quedándose los sarmientos desnudos y aparentemente secos. Llegamos entonces el momento de podar, acortando el tamaño de éstos hasta lo que los viticultores llaman “pulgares”. Así logramos mantener la forma de la cepa y regular la producción del año siguiente.

Lloro y brotación. A finales de febrero comienzan a gotear pequeñas cantidades de savia por las heridas de la poda. Es el primer indicio del despertar de la viña y se llama “lloro”. A mediados de marzo, las yemas se cubren de una borra algodonosa y comienzan a hincharse. Tras 2 semanas, dichas yemas revientan y las primeras hojitas hacen su aparición, dando lugar a la brotación. Abril es un mes muy temido por las heladas tardías, ya que estos brotes son especialmente sensibles al hielo.



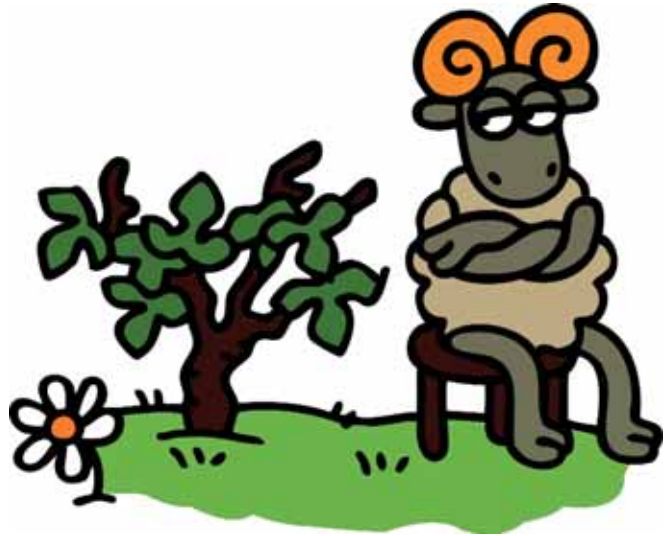
REPOSO INVERNAL



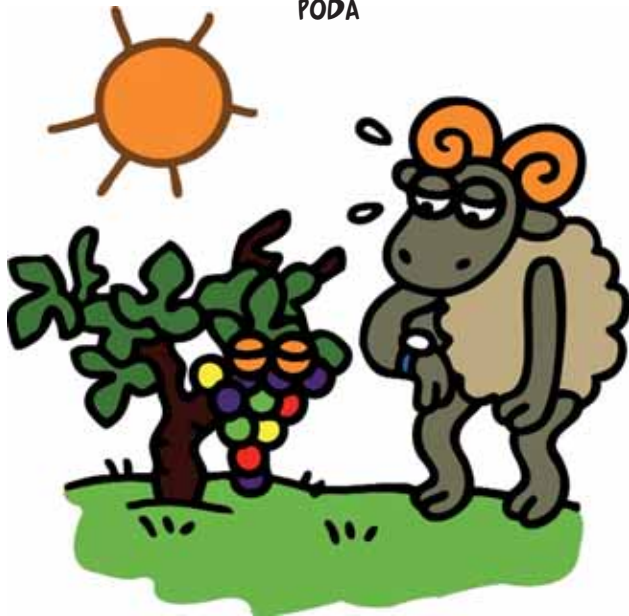
FLORACIÓN



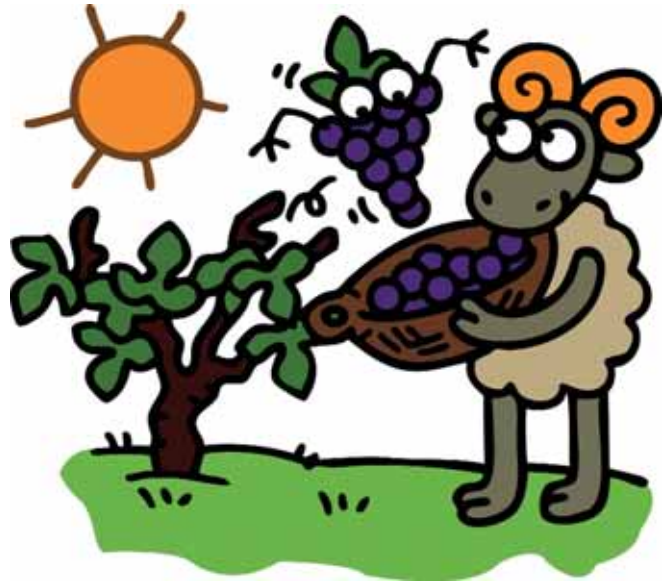
PODA



BROTACIÓN



ENVERO



VENDIMIA

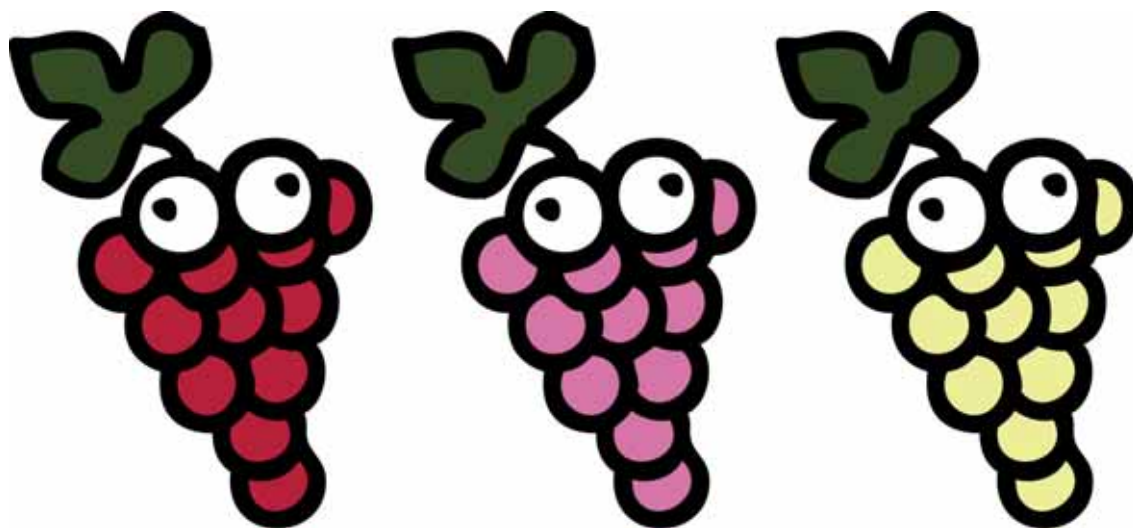
Floración y cuajado. A finales de mayo y a lo largo de junio tiene lugar la floración. Si la flor no ha sido polinizada o sufre problemas nutricionales, se seca y se desprende del racimo. Sólo un 30% de las flores son polinizadas y se convierten en uvas, en el proceso llamado “cuajado”. Cuando el porcentaje es menor, hablamos de corrimiento o cuajado defectuoso (la Garnacha es muy propensa). Existen varios factores que influyen en este fenómeno (cepas de gran vigor, lluvias abundantes, temperaturas inferiores a 15°C...).

Envero. Los pequeños granos verdes del racimo van engordando y creciendo durante 50-60 días, momento en que las bayas modifican su color y adquieren el propio de la variedad: morado si es tinta,

amarillo si es blanca. Este cambio de color se llama “envero”. La uva no se puede vendimiar todavía, ya que no está madura. Si la probamos, comprobamos que está muy ácida y poco dulce.

Maduración. Es el período de tiempo que pasa entre el envero y la vendimia, unos 40-50 días aproximadamente, en función de la climatología que acompañe. Se caracteriza por una acumulación de azúcares en la uva y una fuerte disminución de la acidez, a la vez que los granos se vuelven aromáticos y de coloración intensa. Además, si mordemos entonces una baya, vemos que los taninos son más suaves, menos “rasposos”. Tras esta maduración óptima viene un período de sobremaduración, en el cual hay una pérdida de agua por evaporación, una disminución de peso del racimo y una concentración mayor de azúcar en el mosto. Es muy importante elegir el momento correcto para realizar la vendimia, por lo que septiembre es un mes de continuos controles y análisis en el campo. La uva deberá tener un buen equilibrio entre el contenido de azúcar y la acidez, las pepitas estarán bien duras (que crujan al morderlas) pero sin llegar a una excesiva sobremaduración, que restará elegancia al vino resultante.





3. Principales variedades de uva en Navarra



Todas las variedades de uva que vinificamos pertenecen a la especie “*Vitis vinífera*”, también llamada vid europea. Para entender su gran diversidad, podemos establecer un símil con animales que nos son tan próximos como los perros: todos ellos pertenecen a la especie “*Canis familiaris*”, aunque hay razas muy diferentes en tamaño y fisonomía (chihuahuas, mastines, labradores...). Así, Garnacha, Tempranillo, Chardonnay, Viura... no serían sino las diferen-

tes “razas”, que nosotros llamamos variedades o castas.

No existen variedades buenas o malas, sino variedades bien adaptadas o mal adaptadas al terreno y al clima donde se desarrollan; es decir, para obtener la mejor uva de cada parcela ésta tendrá que estar plantada con la variedad idónea. Aunque en Navarra dominan las variedades tintas, también tenemos blancas de gran interés. Pasamos a describir brevemente las más importantes.



TINTAS (92%)

Tempranillo

Es considerada como la gran embajadora de los vinos españoles. En Navarra ocupa un lugar prioritario, ya que supera el 35% de nuestras plantaciones. Es la base de extraordinarios vinos con crianza, aunque también se emplea para elaborar estupendos vinos jóvenes.

Garnacha

Originaria del Valle del Ebro, es una vinífera agradecida, resistente a las plagas, masivamente plantada tras el ataque de filoxera de 1900. Ha pasado de ser el 90% del total en los años 70-80 al 23% actual. Da lugar a los famosos rosados navarros, así como a tintos jóvenes. Actualmente, grandes tintos de “autor” provienen de esta casta.

Cabernet Sauvignon

Variedad de origen bordelés, de ella se obtienen vinos potentes y tánicos, que requieren un largo período de envejecimiento para “domar” sus vigorosos taninos. Nuestro viñedo cuenta con un 16% de esta variedad. Habitualmente se em-

plea junto a la Tempranillo y la Merlot para dar lugar a los más prestigiosos vinos de la D.O.

Merlot

También de procedencia bordelesa, se ha adaptado muy bien a nuestros suelos y microclimas. En general es menos tánica que la anterior, más suave y golosa, por lo que con ella se pueden elaborar desde redondos vinos jóvenes a selectos vinos de guarda. Ocupa un 14% del total.

Graciano

Otra variedad peninsular, minoritaria (no llega al 2% en la D.O. Navarra) pero sumamente interesante por su intenso color, estructura y acidez. En general, forma parte de la composición de vinos multivarietales con crianza, aunque también se elaboran con ella sorprendentes monovarietales.

Mazuelo,

Pinot Noir y Syrah

Son las demás variedades autorizadas, que completan y enriquecen nuestro abanico varietal tinto.

BLANCAS (8%)

Chardonnay

Elegante variedad que viajó de la Borgoña a Navarra en el siglo XIII y que actualmente sobrepasa el 4% de nuestro viñedo. Ha encontrado, sobre todo en las zonas más frescas, el marco ideal para dar lugar a vinos aromáticos, con raza y carácter, que envejecen con gran nobleza; es por ello que los mostos de mejor calidad fermentan en barricas.

Moscatel de Grano Menudo

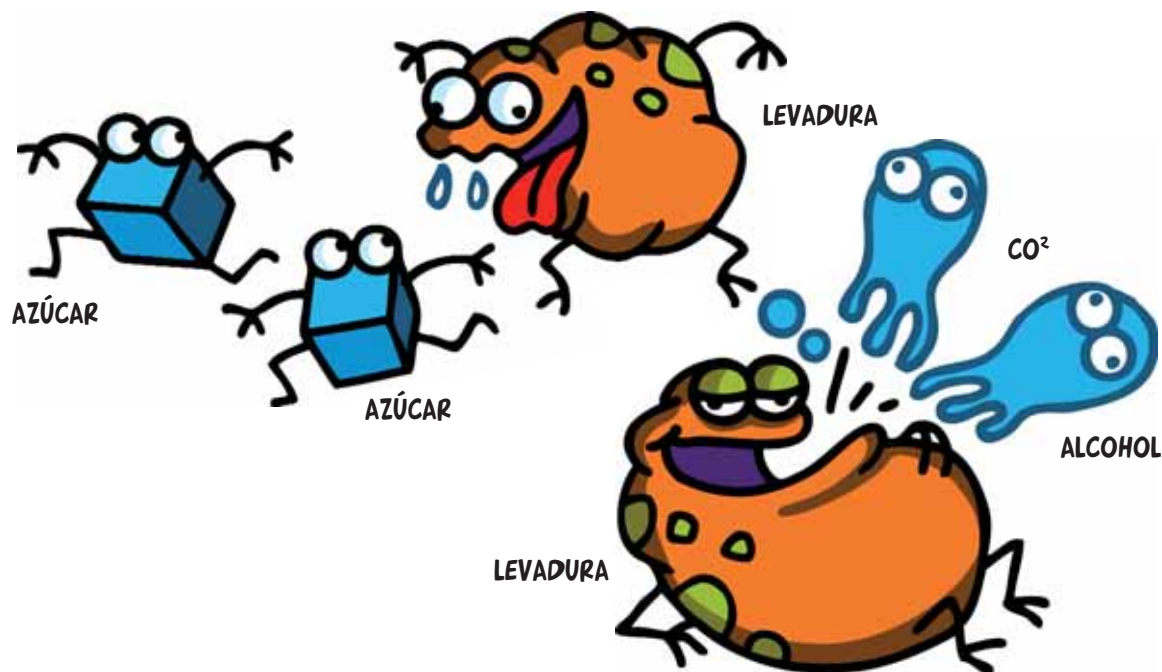
Variedad local muy perfumada, de bayas pequeñas y doradas, que se emplea primordialmente para elaborar fragantes y untuosos vinos dulces, auténticas “joyas” de los vinos de Navarra.

Viura

Variedad muy común en la Península, también llamada Macabeo. Con ella se producen vinos jóvenes de cuerpo medio.

Sauvignon Blanc, Malvasía y Garnacha Blanca

Completan nuestras variedades blancas, dando lugar a frescos y agradables vinos secos.



4. Origen y composición del vino



El vino proviene de la fermentación por parte de las levaduras de los azúcares del mosto. Estos microorganismos los transforman en alcohol, gas carbónico y otras sustancias. Los dos componentes mayoritarios del vino son el agua (alrededor del 85-90%) y el alcohol (10-15%). Sin embargo, son los elementos minoritarios (que pueden tener su origen en la uva o en las transformaciones posteriores)

los que tienen mayor influencia y más determinan su calidad. Dentro de éstos resaltamos el glicerol (un alcohol muy denso y untuoso), los ácidos orgánicos (tartárico, málico, láctico y acético), sus sales, los azúcares residuales, los aromas y los polifenoles (taninos y antocianos principalmente). En el capítulo correspondiente a la cata veremos la importancia organoléptica que tienen todas estas moléculas.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

18

ELABORACION Y CRIANZA





UN BUEN VINO SURGE DE UNA UVA CUIDADA Y DE CALIDAD



1. Elaboración de los vinos



Antes de comenzar a describir los diferentes tipos de vinos y su elaboración, hay que resaltar que, como ya se ha dicho, es necesaria una uva de calidad para elaborar un buen vino. El denostado “vino de polvos” (de “química”) es difícilmente realizable: el vino posee más de 700 componentes diferentes, y reproducirlo en un laboratorio es sumamente costoso. Resulta mucho más “económico” elaborar el vino a partir de la uva, pues un kilo de ésta produce aproximadamente el contenido de una botella de $\frac{1}{4}$ litro; este argumento debe servir para convencer a los más recalcitrantes.

VINOS BLANCOS

En Navarra se elaboran vinos blancos secos principalmente de las variedades Chardonnay y Viura. A la entrada en la bodega, la uva es conducida a la despalladora-estrujadora, con el fin de eliminar el raspón (total o parcialmente) y romper ligeramente las bayas. Si la uva es de gran calidad y está muy sana, podemos macerar unas horas el mosto con los hollejos y obtener una mayor extracción de aromas, antes de prensarla. Después, esta pasta se introduce en la prensa y se realiza un prensado progresivo, que nos permite separar las primeras prensadas y escurridos (mosto "flor") de las últimas, en las que el aumento de la presión da lugar a mostos más bastos, de menor calidad.

Una vez obtenido el mosto, se sulfita (es decir, se le añade azufre para protegerlo de las oxidaciones y evitar el desarrollo de microorganismos indeseables) y se desfanga,

o lo que es lo mismo, se eliminan las impurezas que lo enturbian. Este desfogado puede ser estático (se deja el mosto en un depósito 24 horas y los turbios o impurezas descienden por gravedad) o por medio de una máquina centrifugadora (en bodegas de grandes volúmenes).

Obtenemos así un mosto limpio que, en muchos casos, se fermenta añadiendo una buena cepa de levadura (de origen industrial). La fermentación alcohólica puede tener lugar:

- a) **En depósito.** Hoy en día, la inmensa mayoría son de acero inoxidable. Poseen sistemas de refrigeración que nos permiten fermentar a baja temperatura (15-18°C) y proteger así la finura aromática. Al acabar la fermentación (entre 7 y 20 días), el vino se trasiega a otro depósito y se vuelve a sulfitar.



VINOS BLANCOS

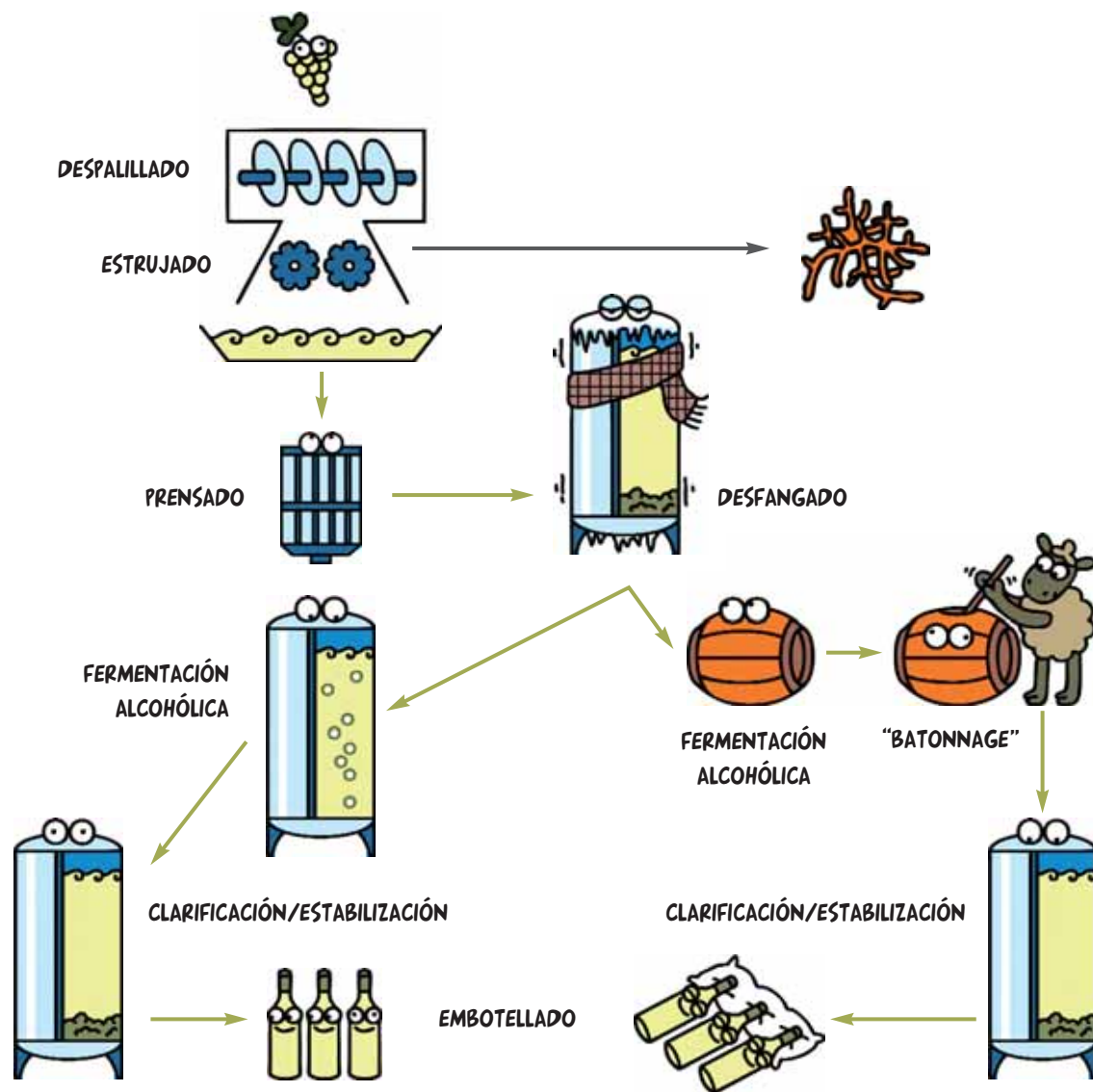


- b) **En barrica de roble.** Los mejores vinos blancos fermentan en este tipo de recipiente. Las barricas, mayoritariamente nuevas, se llenan con el mosto ya desfangado. Dado su pequeño volumen (225 litros habitualmente), el desprendimiento de calor es limitado y la fermentación lenta. Además de la cesión de los aromas y tаниno del roble, tras la fermentación, el vino se ve enriquecido por una crianza sobre las lías de las levaduras, que periódicamente ponemos en suspensión (con la técnica del “bâtonnage o mecido”). Obtenemos así un vino con mucho más volumen en boca, más denso. La duración de la crianza se modula, para que la madera no se apodere del vino y no domine su sabor, y entre los meses de marzo y junio se saca el vino de

la barrica a un depósito y después se embotella.

La fermentación maloláctica se suele producir a continuación de la alcohólica y es el proceso en el que el ácido málico (más fuerte y verde) se transforma en ácido láctico (más débil y suave). Rara vez se busca en los vinos fermentados en depósitos, ya que los blancos soportan muy bien una viva acidez. Pero si la acidez es excesiva, hay veces que ésta tiene lugar, parcial o totalmente, sobre todo durante la crianza en barrica. Una vez acabada la fermentación maloláctica y posible crianza, el vino se clarifica y estabiliza antes de su embotellado. Dado que los grandes blancos son vinos que evolucionan bien en la botella, muchas bodegas navarras permiten que estos maduren en sus botelleros, antes de su salida al mercado.

Elaboración del vino blanco



VINOS ROSADOS

La característica principal de la elaboración de un vino rosado consiste en que la fermentación, como en el caso del blanco, tiene lugar sin la presencia de hollejos, es decir, el mosto pigmentado fermenta sin partes sólidas. Distinguimos dos tipos de elaboraciones.

Rosado de prensado directo. Método no permitido en la D.O. Navarra. La uva tinta es prensada a su llegada a la bodega, como si estuviésemos elaborando un blanco. El mosto se tiñe ligeramente por cesión de una pequeña fracción de los pigmentos del hollejo (apenas si tiene color) y después se fermenta.

Rosado de sangrado. Es, sin lugar a dudas, el sistema con el que se obtiene una mayor calidad, aunque nos hacen falta 2 kg de uva para obtener 1 botella de vino. Todos los rosados navarros se elaboran por este método. La variedad tradicio-

nal de uva empleada es la Garnacha, aunque también se elaboran rosados a partir de las variedades Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

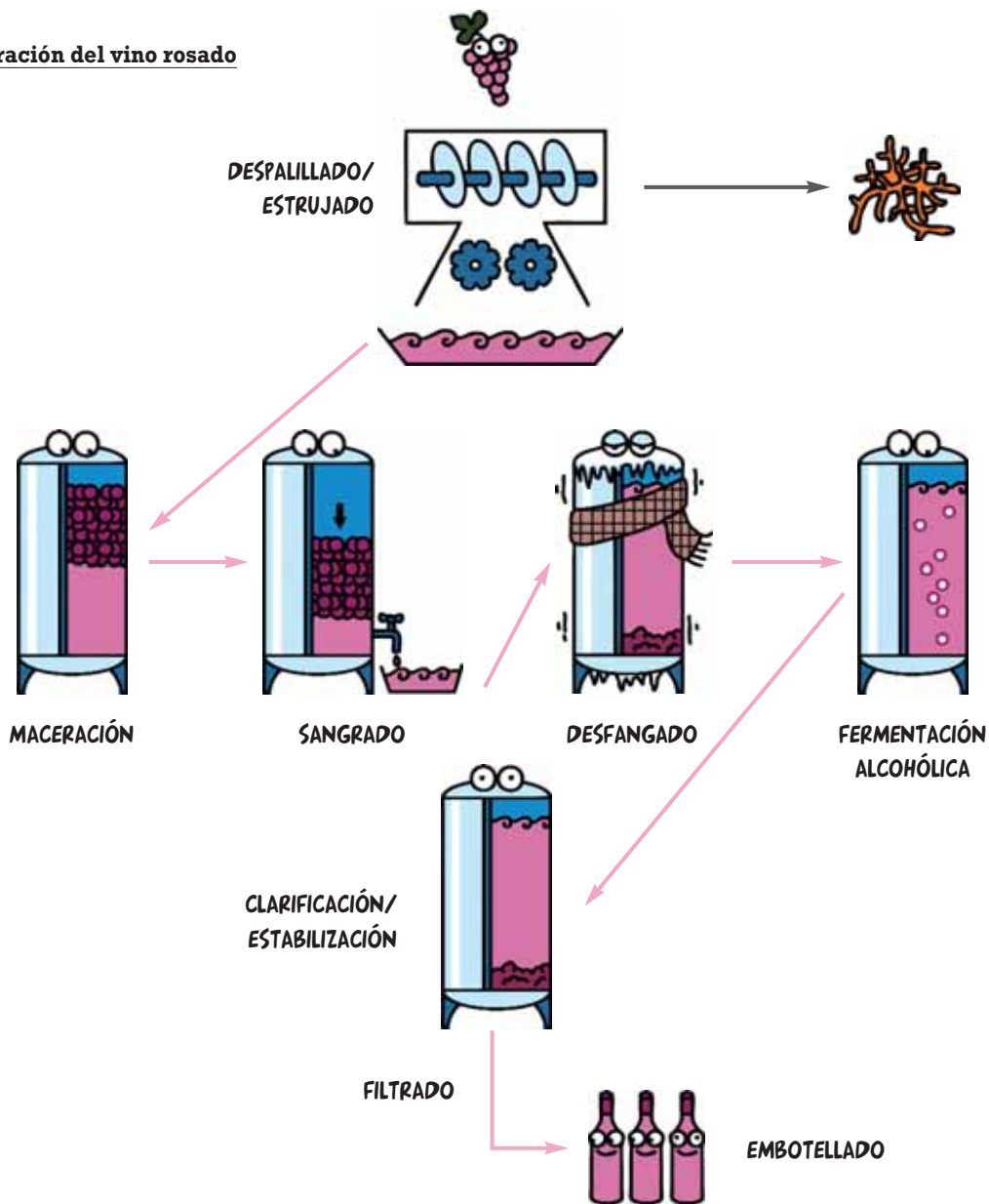
El proceso es el siguiente: tras despallillar y estrujar la uva, se mete a un depósito, en el que dejamos que macere unas horas en frío (entre 8 y 30 horas habitualmente a 12°C). Pasado este tiempo, los hollejos se separan por gravedad y, al ser menos densos, van a la parte superior del depósito. El mosto que pesa más, porque es el que tiene el azúcar, queda en el fondo. Durante este tiempo de maceración, el mosto se enriquece:

- a) En pigmentos provenientes de los hollejos (por lo tanto, se tiñe de rosa).
- b) En precursores de aromas, que se encuentran en la piel de la uva y que sólo se extraen si hay contacto prolongado.

Transcurrido este lapso de tiempo, el depósito se “sangra”, operación consistente en abrir el grifo de la parte inferior del depósito y permitir que fluya por gravedad el mosto rosado. Para facilitar el proceso de extracción, era habitual poner dentro del depósito, a la salida del grifo, un haz de sarmientos del año anterior, que ayudaba a filtrarlo. Hoy en día, los depósitos cuentan con una rejilla interior que cumple esta función. El mosto así obtenido se somete a un proceso de desfangado y, una vez limpio, se fermenta a temperatura controlada de 16 a 18°C. La fermentación maloláctica no se suele realizar, por lo que, al acabar la fermentación alcohólica, el vino se sulfita, clarifica y estabiliza.

Debe embotellarse lo antes posible, para que llegue al mercado con toda su frescura y carácter afrutado.

Elaboración del vino rosado





VINOS TINTOS

Vinificación clásica. Se distingue esencialmente de las dos elaboraciones anteriores en que la fermentación tiene lugar en presencia de los hollejos, con el fin de extraer las sustancias (taninos y antocianos principalmente) que contienen.

En la mayoría de los casos, las uvas se despalillan; ya que, aunque el raspón también aporta tanino, viene acompañado de amargura y astringencia. Las bayas se estrujan y, tras un ligero sulfitado, la pasta es enviada al depósito de fermentación.

Desde el principio de la fermentación, el gas carbónico eleva las partes sólidas, que forman en la parte superior del tanque una masa compacta llamada “sombbrero”.

En el depósito, la fermentación alcohólica se desarrolla a la vez que la maceración de los hollejos y las pepitas en el mosto. La fermentación completa del azúcar dura (si no hay problemas) de 5 a 8 días. Interesa que la temperatura no sobrepase los 30°C, para evitar la muerte de las levaduras y la parada de la fermentación. La maceración aporta al vino el color y su estructura tánica. Los vinos destinados a la crianza deben ser ri-

cos en taninos, por lo que se someten a una larga maceración (2 ó 3 semanas), a una temperatura relativamente elevada, entre 25 y 30°C.

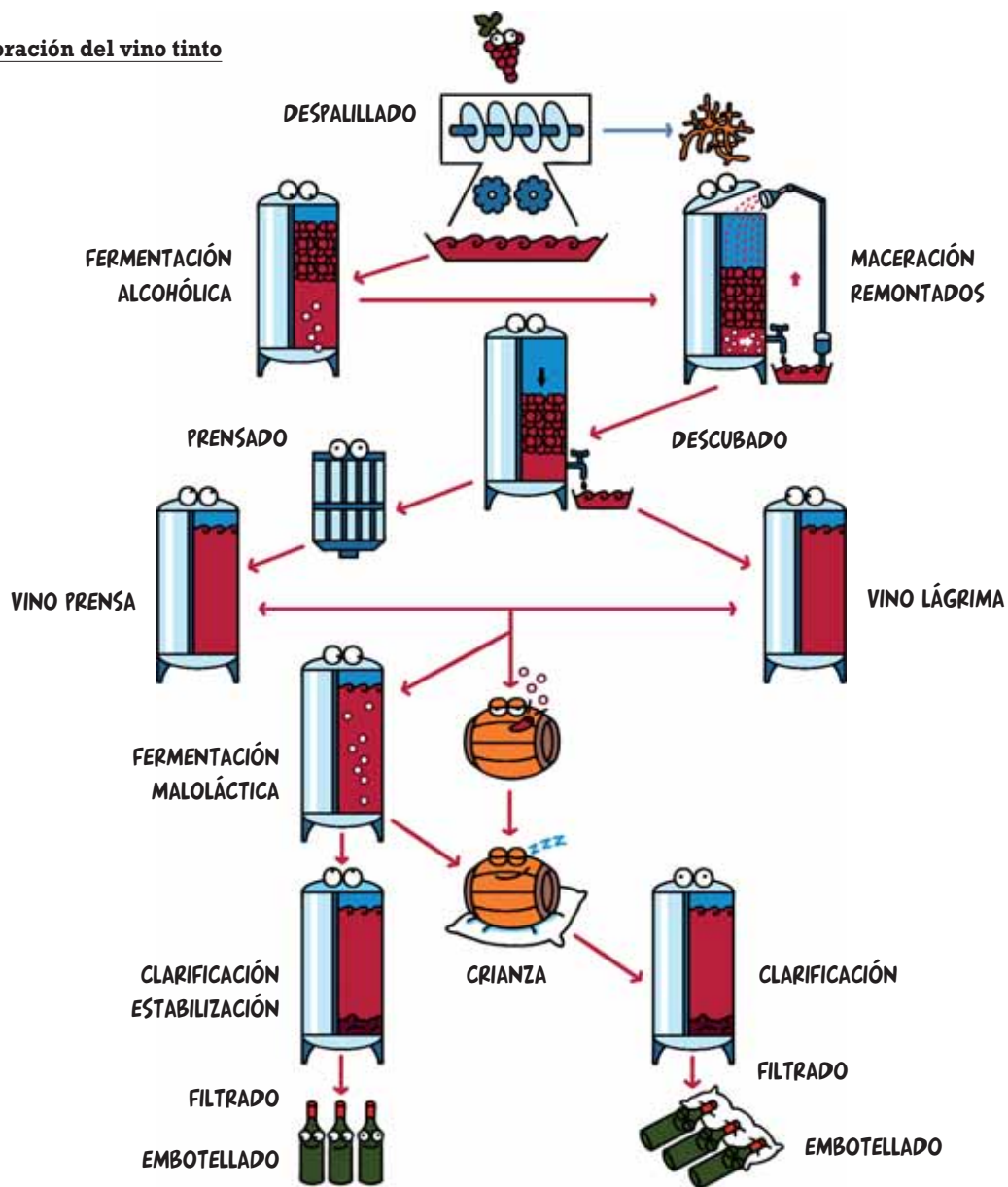
Los remontados nos permiten modular la extracción de los constituyentes de los hollejos. Esta operación consiste en bombear el mosto de la parte inferior de la cuba a la parte superior, y rociar el sombrero, extrayendo así taninos y antocianos.

El descube supone la separación del vino de lágrima de las partes sólidas (también llamadas orujos o brisa).

El prensado de los orujos da lugar al vino de prensa, muy tánico y coloreado. Si estamos elaborando un vino de guarda, es muy habitual mezclarlo con el vino de lágrima, para aportarle estructura e intensidad colorante. Si el vino se va a consumir joven, no se suele mezclar, ya que aporta una cierta astringencia que precisa el paso de los años para limarse.

La fermentación maloláctica es paso obligado en la elaboración de vinos tintos. Lo ideal es que tras el descube, el vino no se enfríe (no baje de 18°C). Si todo se desarro-

Elaboración del vino tinto



VINOS TINTOS

lla normalmente, al cabo de 2 ó 3 semanas el vino volverá a saturarse de gas carbónico, hecho que nos indicará el inicio de ésta. Su duración oscila entre una semana y un mes (incluso más si la bodega está muy fría), y, una vez concluida, trasegamos el vino y lo sulfitamos.

Maceración carbónica. La maceración carbónica es una peculiar forma de elaborar los tintos, que tiene una gran tradición histórica en La Rioja (los populares vinos de “Cosechero”) y en el Beaujolais.

La principal diferencia con una vinificación convencional reside en que la uva no se rompe antes de encubar, es decir, ni se quita el raspón ni se estruja. Por lo tanto, metemos en la cuba los racimos enteros (provenientes obligatoriamente de una

vendimia manual), hasta llenarla. Inmediatamente después, introducimos por la parte de debajo del depósito gas carbónico que, al ser más pesado que el aire normal, lo expulsa y queda la uva rodeada por una atmósfera compuesta únicamente por este gas.

En este ambiente carbónico, la uva desarrolla un especial metabolismo en el que comienza a transformar una parte de sus azúcares en alcohol. Esta transformación no es debida al desarrollo de los microorganismos habituales, las levaduras, sino al metabolismo producido por su propio equipo enzimático.



Además de producir una pequeña cantidad de alcohol (alrededor de 1,5 grados), son sintetizados una serie de componentes aromáticos característicos, como son las notas de caramelos ácidos, yogures de frutas, plátanos... Son muy fáciles de detectar e identificar, como se podrá constatar al catar cualquier botella obtenida por este particular método.

La técnica de vinificación consta de dos partes:

- 1) La primera, tal y como hemos descrito, consiste en llenar el depósito con racimos enteros y dejarlos bajo una atmósfera de CO₂ durante 8-15 días.
- 2) Al cabo de este tiempo, descubamos el vino producido y se prensa la pasta. El vino de lágrima y el vino de prensa son entonces mezclados y dejamos que acaben de transformar sus azúcares, con una fermentación alcohólica normal.

Esta técnica es empleada para elaborar vinos jóvenes, de consumo precoz, en gran número de zonas vitivinícolas.

VINOS DULCES

En Navarra se elaboran fundamentalmente dos tipos de vinos dulces: los naturalmente dulces, en los que el dulzor y el alcohol del vino procede exclusivamente de los azúcares de la uva, y los generosos de licor, en los que se añade alcohol a un mosto parcialmente fermentado o no. Veamos cómo se elaboran.

Vinos naturalmente dulces. Partimos de uva sobremadura (generalmente de la variedad Moscatel de grano menudo), que posee un alto contenido en azúcar. Cuando consideramos que el mosto en fermentación posee un buen equilibrio entre el alcohol adquirido (que viene de la fermentación) y los azúcares residuales, cortamos el proceso sin permitir que todo el azúcar se transforme en alcohol. Para ello, trasegamos el vino, lo enfriamos, filtramos y sulfitamos. Antes del embotellado aséptico, se debe realizar una filtración amicrobica estricta, que elimine todos los posibles microorganismos para evitar que el vino vuelva a fermentar en la botella.

Vinos generosos o de licor. Partimos de una uva (Moscatel de grano menudo, por supuesto) perfecta-

mente madura y de muy bajo rendimiento –3.000kg/Ha– de la cual obtenemos un mosto dulce, denso y goloso, al que no se le permite acabar su fermentación. Al igual que otros grandes generosos (Oportos, Madeiras, Pedro Ximénez...), cuando todavía quedan azúcares sin transformar, encabezamos (añadimos alcohol) para acallar los murmullos de las levaduras. Obtenemos así un vino generoso o de licor, con un grado alcohólico cercano a 15%, al que sometemos a una crianza muy particular. Lo introducimos en “Dama Juanas” (recipientes de vidrio) y éstas quedan expuestas, en las terrazas de la bodega, a la intemperie: la luz y el sol provocan un envejecimiento oxidativo de gran personalidad. Esta crianza se complementa con una estancia en cubas de madera de tres o cuatro años, hasta su embotellado.



BARRICA Y BOTELLA DEFINEN UNA ADECUADA CRIANZA



2. Crianza del vino



Los **grandes** tintos del mundo, y la mayoría de los blancos más notables, son criados en barricas de roble antes de ser embotellados. Tras su estancia en ellas, los vinos salen engrandecidos, mucho más complejos y ricos en matices. Los países del nuevo mundo son claramente proclives al empleo de virutas de madera (de diferentes orígenes y tostados) para darle a sus vinos más comerciales los aromas de crianza. Se reducen costos, mano de obra, instalaciones... pero lógicamente, los resultados no son los mismos que los obtenidos con la barrica.



Una buena crianza consta de dos fases: una en barrica y otra en botella; en esta última el vino se pule, redondea y alcanza su máximo potencial. Por eso, la crianza (que no conservación) de un vino siempre conlleva dos fases:

- 1) Una primera fase **oxidativa**, llevada a cabo en barrica.
- 2) Una segunda fase **reductora**, que tiene lugar en la botella.

Durante el período de maduración o crianza, el vino comienza a desarrollar sus cualidades gustativas, adquiriendo además limpieza y estabilidad. La crianza ideal se desarrolla en barrica de roble (antaño, el empleo de castaño y cerezo se debió más a la disponibilidad de esta madera que a lo idóneo de sus aportes). La crianza en depósito no alcanza nunca las mismas cotas de calidad. Ahora bien, antes de meter un vino en barrica, de-

bemos considerar si el vino es de la calidad adecuada y si el valor añadido justifica lo que deberemos pagar. Los costos de la crianza son debidos a:

-El abultado precio de la barrica, que oscila entre 300 y 800 euros para un volumen de 225-300 litros y una vida máxima recomendable de 6 años.

-El alto coste de la mano de obra para realizar los relleños, limpiezas, trasiegos.

-La pérdida de vino por absorción de la madera que, para una barrica nueva, supone unos 5 litros de vino.

-El inmovilizado financiero que deberemos soportar.

Es preferible una sana crianza en depósito inerte que emplear barricas viejas, de origen y pasado dudoso (que puede acarrear contaminación microbiana, subida de la acidez volátil, avinagramiento, y aparición de malos gustos).

Entre los aspectos positivos de la crianza debemos destacar el papel decisivo que juega la madera en la evolución de los vinos. Una barrica de roble, de madera nueva y aro-

mática, influye de forma determinante en la crianza del vino (sobre todo si éste tiene una estructura prometedora y una saludable riqueza tánica). Los principales beneficios son los siguientes:

- 1º) Cesión de elementos aromáticos y gustativos (taninos) de la madera.
- 2º) Precipitación de sustancias inestables, aumentando la limpidez.
- 3º) Micro-oxidación progresiva y permanente (evolución).

Estos aspectos están condicionados a su vez por el origen del roble, el secado, por la técnica empleada en la fabricación de la barrica y por la edad y uso de la misma.

A) **ORIGEN DEL ROBLE.** Los dos grandes grupos de robles, desde el punto de vista de interés enológico, son:

- 1) **Roble francés.** Engloba a dos grandes zonas de producción, con especies diferenciadas:
 - a) *Quercus robur* o *Quercus pedunculata*. Es el llamado roble **Limousin**. Los árboles son anchos, chaparros, con tronco



de gran diámetro. Crecen en suelos muy fértiles. Su madera es de estructura muy porosa, con grano muy ancho (mucho separación entre las líneas de crecimiento), que facilita los intercambios con el exterior (evaporación y oxidación). Tiene mucho tanino (55 gr/kg) y aromas que recuerdan a la almendra tostada y al caramelo. Se emplea para la crianza de aguardientes (Cognacs y Armagnacs).

- b) *Quercus sessilis* o *Quercus petraea*. Es el más abundante en los bosques de **Allier, Nevers y Tronçais**. Prefiere los suelos pobres y arenosos, dando lugar a árboles más altos, tronco de menor diámetro y grano más fino. Tiene un menor contenido en tanino (45 gr/kg) y está indicado para la crianza de vinos. Sus notas aromáticas son más especiadas (es una madera rica en eugenol, que huele a clavo), secas y serias. La evaporación es menor que en el caso del Limousin.
- 2) **Roble americano**. Pertenece en gran medida a la especie *Quercus alba* o roble blanco. Se extiende por los estados de Ohio, Missouri, Virginia, Wis-

consin, Illinois e Iowa. Es un roble de fuerte textura (densidad) y de grano fino. Es el que menos contenido en taninos tiene (35 gr/kg), pero posee una gran riqueza en aldehídos (aroma a vainilla) y lactonas (aroma a coco). Presenta sin embargo muy poco Eugenol (aroma a clavo). Procura, por lo tanto, un “boisé” (aroma a madera) más violento que el francés, pero una menor carga tánica. No es un roble de 2ª división, sino que su utilización debe adaptarse a la variedad de uva y al estilo de vino que se quiera elaborar.

B) SECADO DE LA MADERA. El secado de la madera tiene una gran importancia. El árbol se corta en invierno, en parada vegetativa, con una humedad que oscila en ese momento entre el 70 y el 80%. Se preparan las duelas (por hendido o aserrado) y se secan hasta que la humedad desciende al 15-16%. Este proceso podría conseguirse en secadero artificial (actuación claramente desaconsejada). Lo ideal es que el secado sea natural, apilando las duelas al aire libre durante tres años si es roble americano (muy denso) o 1,5-2 años si se trata de roble francés. Así conseguimos que, además de una paulatina disminución de la humedad, las lluvias

arrastran las resinas y taninos más amargos; y que los rayos UVA del sol modifiquen la composición de determinadas sustancias volviéndolas aromáticas.

C) FABRICACIÓN DE LA BARRICA. Dos factores son determinantes para el resultado final: la forma de obtener las duelas (hendido o serrado) y el tostado de la barrica en el proceso de domado.

- 1) **La forma de obtener las duelas.** Es una operación previa al secado y depende del tipo de roble con el que estemos trabajando. Tras la tala de los árboles, se cortan los “billons” (trozos de tronco de 0,9-1,2 metros de longitud). Estos a su vez, se abren en 4 cuarterones y a partir de aquí comienzan las diferencias.
- a) Si el sistema de obtención de la duela es por **serrado**, obtenemos aproximadamente 6 duelas por cada cuarterón, de diferente anchura. Este procedimiento es válido para el roble americano, denso y de grano fino. El rendimiento es grande: 2 m³ de madera dan lugar a 1 m³ de duelas (1 m³ de duela sirve para construir unas 10 barricas bordelesas, de 225 litros).

- b) Si el método de obtención es el **hendido**, el rendimiento es menor, ya que obtenemos tan sólo unas tres duelas por cuarterón (5 m³ de madera dan lugar a 1 m³ de duela). Este sistema se aplica al roble francés, ya que su alta porosidad y su grano grueso no permiten aplicar el serrado (se producirían fugas en la barrica resultante, si rompemos las fibras con un serrado).

- 2) **El tostado de la barrica.** Una barrica bordelesa está compuesta por unas 33-36 duelas, de 27-28 mm. de espesor. Estas duelas no están unidas por clavos o remaches, ni tienen juntas entre ellas; lo único que hace que la barrica sea estanca es la gran presión obtenida en el doblado por calor.

El proceso es el siguiente: primero se preforma la barrica, sujetando las duelas con un aro o fleje. Esta especie de tienda de indio se pone encima de un brasero, cuyo fuego proviene de los recortes sobrantes. Así comienza un calentamiento de la cara interna, que vuelve más flexible la duela. Mediante una sirga tensada por un torno, y colocada de forma cruzada en la

parte inferior de la barrica, comienza a doblarse poco a poco la duela, que no se dejará de humedecer con el fin de que no se resquebraje. De esta manera, la barrica va adquiriendo su tradicional forma panzuda.

Ahora bien, el calor, además de permitirnos domar la madera, va a modificar las cualidades organolépticas de la barrica. Durante la crianza, el tostado aportará al vino los aromas que en la cata se denominan como pertenecientes a la “familia empi-reumática” y que son el clavo, la vainilla, la almendra tostada, el coco, el humo...

El grado de tostado (bajo, medio o alto) condiciona lógicamente el contenido en estos compuestos.



D) **CRIANZA EN BOTELLA.** La aptitud para el envejecimiento en botella es una característica propia de los grandes vinos. Las transformaciones que experimentan son múltiples y muy complejas. Las más evidentes son:

-Las modificaciones del color. En el caso del vino tinto supone la evolución del tono rojo vivo de los vinos jóvenes a los matices teja y ladrillo de los vinos de gran edad.

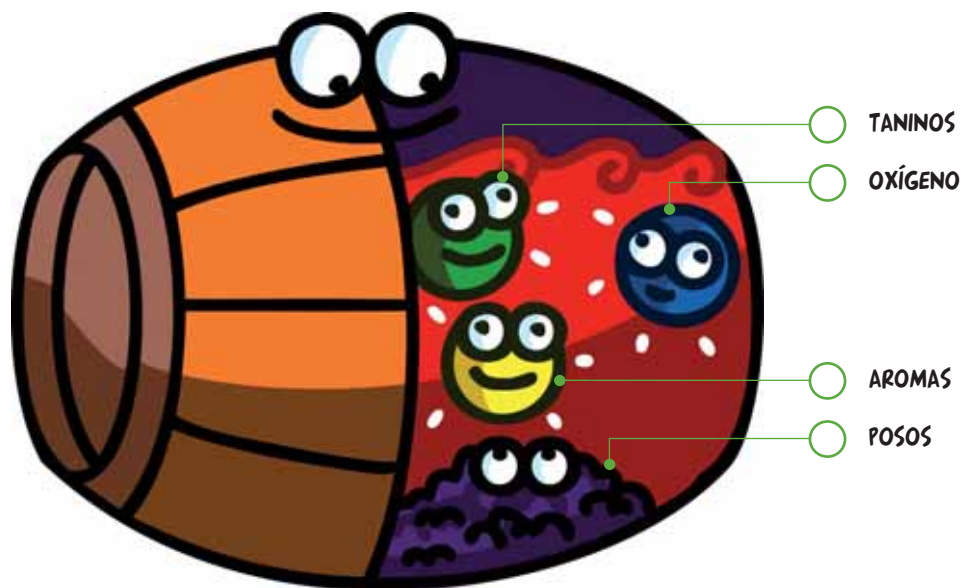
-Las modificaciones del sabor. Los taninos se suavizan, dando lugar a un vino más sedoso y redondo.

-Las modificaciones del aroma, con la aparición del “bouquet”.

E) **REGLAMENTACIÓN DE LA CRIANZA.** En España, el uso de las menciones de Crianza, Reserva y Gran Reserva está protegido y regulado por la Ley del Vino de 2003.

Sólo se podrán aplicar a vinos que pertenezcan a una Denominación de Origen y que hayan permanecido cierto tiempo en barrica y botella.

En el caso de los vinos D.O. Navarra con indicación de crianza, tenemos la siguiente clasificación:



Roble: Vino tinto cuyo período de envejecimiento es como mínimo de 3 meses en barrica de roble. Mención aprobada por el nuevo reglamento de la D.O. Navarra de 2008.

Crianza: Vino cuyo período de envejecimiento ha sido de 24 meses, de los cuales:

-Si es tinto, 9 meses como mínimo en barrica (antes se exigían 12, pero la renovación del parque de barricas y las nuevas demandas del mercado han inducido al cambio).

-Si es blanco, este período se reduce a seis meses.

Reserva: Si es tinto, el período de envejecimiento mínimo es de 36 meses entre barrica y botella, de los cuales 12 meses como mínimo en barrica.

-Si es rosado o blanco, este período se reduce a 24 meses entre barrica y botella, de los cuales, seis como mínimo en barrica.

Gran Reserva: Si es tinto, el período de envejecimiento es

de 60 meses, de los cuales 18 meses como mínimo en barrica y el resto en botella.

-Si es rosado o blanco, este período se reduce a 48 meses, seis meses como mínimo en barrica.

Esta clasificación de los vinos como crianzas, reservas y grandes reservas sólo se da en España y no en el resto del mundo. Por lo tanto, no habrá que buscar estas menciones en vinos franceses, italianos, californianos... con el significado que aquí tienen.



RELLENO

F) **LAS NUEVAS TENDENCIAS.** No todas las bodegas están de acuerdo en clasificar la calidad de sus vinos en función de las menciones tradicionales Crianza, Reserva, Gran Reserva... pues, en sentido estricto, éstas sólo indican el tiempo mínimo transcurrido en barrica y en depósito o botella. Aunque a priori gran parte de los consumidores españoles piensa que un Reserva es superior a un Crianza, las nuevas tendencias van por otros derroteros y muchos elaboradores prefieren hablar de su primera marca (su buque insignia), su segunda marca y así su-

cesivamente, sin asociarlas a las menciones antes tratadas.

Por eso, una parte de los vinos pertenecientes al segmento alto de calidad ya no siguen utilizándolas: prefieren hacer referencia a sus viñas, sus parcelas, sus barricas... a la hora de caracterizar sus vinos. Este cambio de orientación está teniendo también lugar en otras Denominaciones de Origen.

A día de hoy, conviven los dos sistemas en un gran número de bodegas navarras.



TRASIEGO



EMBOTELLADO

CATA Y CONSUMO

36



CATA Y CONSUMO



TODOS TENEMOS APTITUDES PARA REALIZAR UNA CATA

1. La cata del vino



A) **OBJETIVOS Y CONDICIONES.** Ya tenemos unas nociones sobre la viña y cómo se hacen los vinos, convenientes para entender mejor el producto, y ahora toca que nos metamos con la cata. Lo primero es no preocuparse: resulta bastante más sencillo de lo que parece y, sobre todo, innato, ya que desde niños hemos aprendido intuitivamente a elegir aquello que nos gusta. Porque, como dice el Diccionario María Moliner, “*cata* es probar algo para ver a qué sabe”. Fácil ¿no?



Pero como es un análisis realizado con los sentidos (a través de ojos, nariz y boca), está sujeto a cierta subjetividad: influye nuestro estado físico y anímico (que estamos cansados, enfermos, tristes...), la calidad media de lo que cataamos (porque siempre comparamos) y la cantidad de vinos que probemos (ya que con el cansancio perdemos facultades).

En general, los objetivos que perseguimos definen el tipo de cata:

La cata hedonista, con la que buscamos únicamente el placer al tomar un buen vino, eligiendo aquellos que más nos satisfacen. Es la que practicamos habitualmente con los amigos.

La cata técnica, donde aplicamos un mayor espíritu crítico, para analizar todas las sensaciones que nos produce un vino, basándonos en el conocimiento enológico que poseemos. En este caso, los objetivos pueden girar en torno a la elección



de vinos para comprar, la comprobación de su estado (si se han puesto malos), la decisión de guardarlos o consumirlos, las posibles combinaciones con las comidas... Es el tipo de cata que también practican los profesionales.

A la hora de catar es importante ser conscientes de una serie de condiciones que influyen en nuestra percepción y nos hacen perder objetividad. Estas pueden ser tanto externas (del entorno) como internas (del catador).

CONDICIONES DEL CATADOR

-Estar en buena forma física (sin cansancio, catarro, dolor de cabeza...) y relajado.

-Evitar la comida durante la cata. Puede emplearse un poco de pan para "limpiar la boca" ente dos vinos, pero no utilizaremos ningún otro alimento, ya que la mayor parte de los vinos (incluso si no son buenos) mejoran en su compañía. No olvidemos el viejo dicho de "se la dieron con queso", que hace referencia a que un vino acompañado de comida siempre resulta mejor de lo que es en realidad.

-Tomar la cantidad mínima de vino, para mantener el espíritu crítico hasta el final de la cata (si nos

"chispamos", seremos menos objetivos). Los catadores profesionales suelen escupir el vino para reducir los efectos del alcohol.

-No probar muchos vinos seguidos. Lo ideal es limitarse a 4-6 cuando no se tiene mucha práctica y hasta 10-12 con entrenamiento.

-No usar perfumes y, por supuesto, no fumar. Quizás a nosotros no nos molesten estos olores, pues estamos acostumbrados, pero seguro que sí a los que nos acompañen.

-Practicar a menudo para ir acumulando experiencia y refrescar la memoria.

-Elegir una hora adecuada para la cata, que suele ser antes de comer, para que nuestros sentidos estén alerta y seamos más receptivos.

CONDICIONES DEL ENTORNO

-La sala donde vayamos a catar deberá tener una buena iluminación, lo más parecida a la luz natural. Si la luz es artificial, hay que procurar que sea blanca (evitar la iluminación demasiado amarillenta o la que produce tonos verdosos mortecinos).

-Estará bien ventilada, y a buena temperatura (el vino tiene alcohol y nos da sensación de calor), y sin



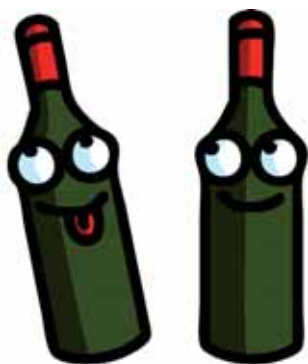
olores extraños (tabaco, frituras, ambientadores, etc.).

-Además, deberá ser un sitio tranquilo (sin ruidos) y donde nada nos distraiga (decoración sobria).

-Utilizar siempre una copa adecuada, transparente y sin olores extraños. Ante la duda, envinarla, es decir, "limpiarla" con un poco del mismo vino que vamos a probar.

Hemos de ser conscientes de que cada individuo es diferente: para un mismo estímulo, las respuestas de dos personas pueden ser dispares (debido a una diferencia genética).





B) **LA TÉCNICA.** Como dijimos antes, catar es mucho más sencillo de lo que parece y, sobre todo, es natural o innato, ya que lo aprendemos desde niños. Siempre que vamos a tomar un alimento, lo primero que hacemos es mirarlo (y nos tiene que resultar atractivo), luego lo olemos (sentido de alerta, para comprobar que no huele a nada malo o

raro) y, por último, lo llevamos a la boca para probarlo (donde decidimos si nos gusta o no).

Sentidos y sensaciones. La mayoría de nuestros sentidos están implicados en la cata. Y las sensaciones que percibimos provienen de diversos tipos de estímulos sensoriales que resumimos en el cuadro siguiente:

SENTIDOS UTILIZADOS EN LA CATA

| ÓRGANOS | SENTIDOS Y SENSACIONES | CARACTERES PERCIBIDOS | |
|--------------|--|-----------------------|--|
| | | ASPECTO | |
| OJO | <i>Visión: Sensaciones visuales</i> | | <i>Color, limpidez Fluidez, efervescencia</i> |
| NARIZ | <i>Olfato: (vía nasal directa) Sensaciones olfativas</i> | OLOR | <i>Aroma, bouquet</i> |
| | <i>Olfato: (vía retronasal) Sensaciones olfativas</i> | | <i>Aroma de boca</i> |
| BOCA | <i>Gusto: Sensaciones gustativas</i> | GUSTO | <i>Sabor o gusto propiaamente dicho</i> |
| | <i>Reacción de las mucosas Sensibilidad química</i> | | <i>Astringencia, causticidad, burbujeo</i> |
| | <i>Sensaciones táctiles</i> | TACTO | <i>Consistencia, liquidez, fluidez, untuosidad</i> |
| | <i>Sensibilidad térmica</i> | | <i>Temperatura</i> |

LA VISTA. A través de la vista, el catador percibe el color, que es la primera sensación que produce el vino. Es una fuente de información muy importante, a la que a menudo se presta poca atención: nos orienta sobre el tipo de vino que catamos, ya que con los ojos tapados o en copa negra sería difícil distinguir un vino blanco de un rosado o de un tinto ligero (sobre todo si la temperatura es un poco elevada). Además, nos informa sobre la edad del vino y su estado de conservación. Conviene saber que edad y evolución no van siempre parejas en el vino (como en las personas): podemos encontrarnos vinos que se conservan muy bien y parecen más jóvenes y viceversa. Normalmente un gran vino suele ser aquel que aguanta el paso del tiempo por encima de los demás.

Hoy en día es difícil encontrar un vino que presente defectos a la vista. Las bodegas ya están dotadas de la tecnología necesaria para conseguir un producto perfectamente límpido (transparente) y brillante. Cuando ocurre lo contrario, es decir, que encontramos un vino opaco o turbio, suele ser un problema de conservación de la botella.

Es importante no considerar la presencia de un ligero poso en el fon-

do de la botella como un defecto. Se trata de un fenómeno natural, en el que sustancias del vino, como las sales o los polifenoles, precipitan (es decir, caen al fondo) por acción del tiempo o de la temperatura. Suele suceder en vinos de cierta edad que han sido tratados de forma más artesanal. Estos posos son totalmente inocuos (los podemos tragar y no pasa nada) y se pueden eliminar fácilmente decantando el vino.

EL OLFATO. El sentido del olfato es uno de los sentidos más potentes que poseemos y, al mismo tiempo, menos desarrollados. La olfacción es un proceso complejo: los olores que desprenden los alimentos son percibidos por la mucosa olfativa, situada en la zona superior de las fosas nasales, e interpretados por el bulbo olfativo, que está en el cerebro. De ahí que el olfato esté tan íntimamente relacionado con la memoria. Es un sentido sutil, fino y sensible, bien protegido, al cual se puede acceder por dos vías diferentes:

-La vía nasal directa, que es la manera normal de oler, que interviene cuando respiramos los vapores que emanan de la copa.

-La vía retronasal (o aroma de boca), que entra en juego cuando ingerimos el vino, ya que, al tragar,

siempre expulsamos un poco de aire por la vía de comunicación existente entre boca y nariz.

Cuando probamos un vino percibimos un conjunto de sensaciones en la boca, entre las que cuentan mucho las olfativas, aunque no siempre seamos conscientes. De ahí que, cuando estamos acatarrados, digamos que las cosas no nos saben, lo que no es cierto, porque en realidad no nos huelen.

En el vino existen multitud de sustancias aromáticas (más de 600), que se suelen agrupar en familias o categorías:

Ascendentes: resina, madera de pino, eucalipto, cedro...

Animales: almizcle, sudor de yegua, pis de gato...

Especiados: laurel, pimienta, nuez moscada, clavo...

De la madera: roble de las barricas.

Químicos: son negativos (el anhídrido sulfuroso que recuerda al azufre, el ácido acético o vinagre, el acetato de etilo que huele a quitaesmalte de uñas...).



Empireumáticos: provienen del tostado de la barrica y son agradables si están en pequeña proporción: humo, fuego, pan tostado, caramelo quemado...

Florales: clavel, rosa, violeta, madreSelva, retama...

Frutales: plátano, fresa, fram-buesa, coco, mora...

Vegetales: pueden ser agradables (tabaco, heno, soto-bosque), pero a veces representan defectos o falta de madurez: pimiento verde, pepino, junco, ajos silvestres, césped...

Los vinos no huelen a... fresas (ya que no tienen fresas), sino que nos recuerdan a ese aroma. La sensación aromática que produce un vino es la de una mezcla compleja de aromas, que puede tener una dominante pero no exclusiva. Dentro de un vino se suelen distinguir tres tipos de aromas:

-Aromas primarios, que proceden de la variedad de uva, como por ejemplo, el aroma a moscatel. Muchas veces, en la uva los encontramos como precursores de aromas, que sólo desarrollarán sus notas características tras la vinificación. Suelen recordar a frutas, flores, vegetales.

-Aromas secundarios, que tienen su origen en la fermentación alcohólica. Evocan en general aromas a frutas (como el plátano).

-Aromas terciarios, que se producen a lo largo del envejecimiento y crianza del vino (en la barrica y en botella). Recuerdan a la madera del roble y a aromas especiados, empireumáticos, animales.

Y no olvidemos que las sensaciones olfativas que transmite el vino varían con el tiempo, la temperatura y la agitación.

LA BOCA. La boca no es un sentido propiamente dicho, pero es importante saber que, en la apreciación del sabor de un vino, interviene el sentido del gusto y otras sensaciones que se perciben en la cavidad bucal. El gusto se percibe a través de las papilas gustativas, que son órganos específicos de la lengua. Estas papilas sólo detectan los cuatro sabores elementales: ácido, amargo, dulce y salado. El resto son percepciones táctiles, térmicas y químicas, en las que intervienen también labios, paladar y mejillas.

Los cuatro sabores no se aprecian a la vez, ya que las papilas específicas de cada sabor se encuentran localizadas en diferentes zonas de

la lengua: dulce en la punta; ácido y salado en medio, a los lados; amargo al fondo. Pueden pasar varios segundos entre la sensación dulce y la amarga.

El sabor dulce es el más fácil de admitir; los demás, en estado puro, no resultan en general agradables y sólo se aceptan si equilibran el gusto dulce.

En el vino, los cuatro sabores elementales son debidos a:

-Dulce: alcohol, glicerol y azúcares (cuando el vino no es seco).

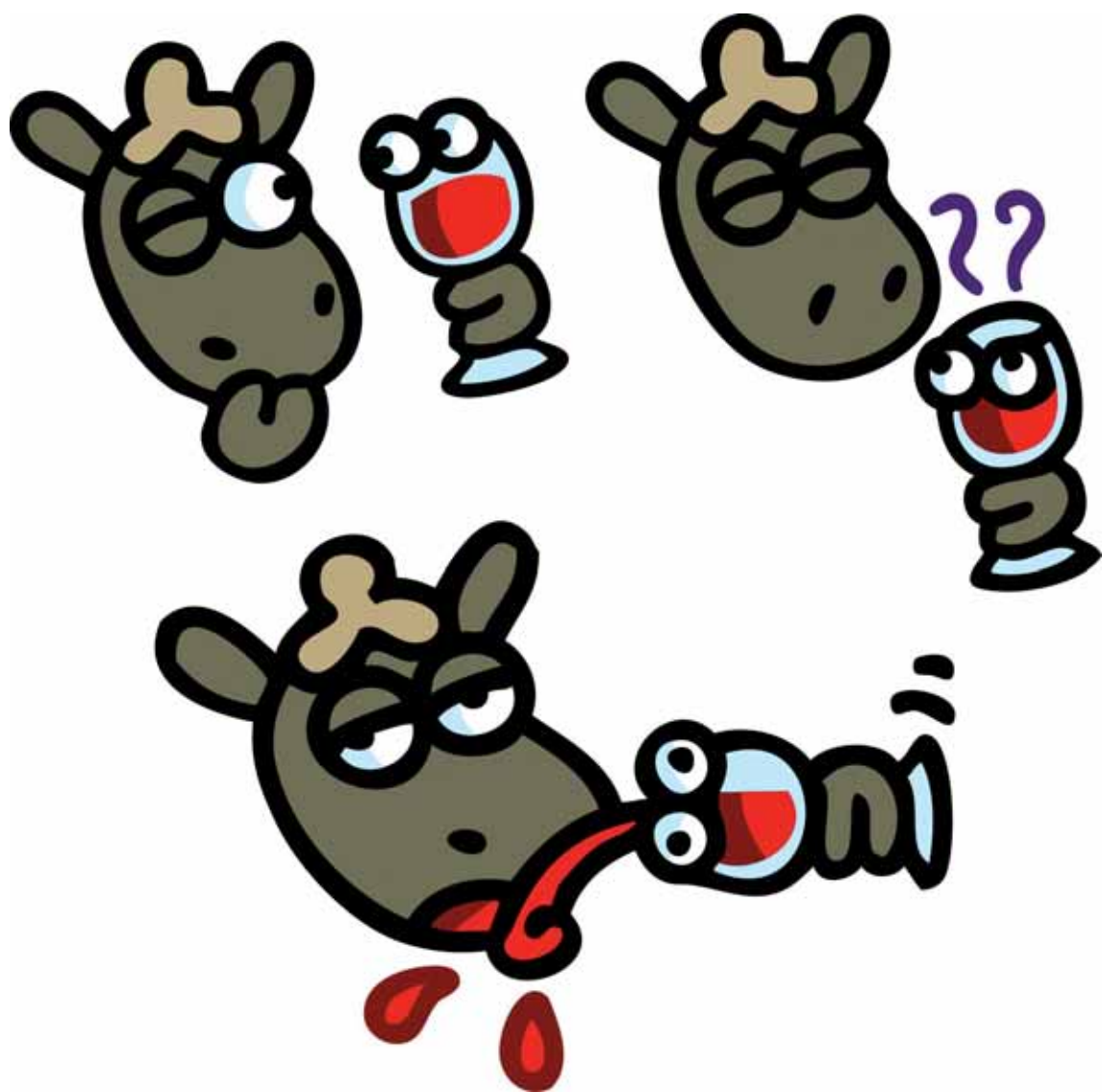
-Ácido: ácidos de la uva y del vino (tartárico, málico, cítrico, acético, láctico y succínico principalmente).

-Salado: ácidos orgánicos salificados u oligoelementos presentes en la uva.

-Amargo: polifenoles (taninos especialmente).

Las sensaciones que percibimos en la boca y las sustancias que las provocan son:

-Químicas: astringencia, que es esa sensación de rugosidad del paladar unida a la falta de saliva que producen los taninos; causticidad,





que se manifiesta por picor o quemazón y viene del alcohol (cuando es elevado y destaca); burbujeo, que viene del gas carbónico y produce un leve cosquilleo.

-Táctiles: la consistencia, fluidez, untuosidad que vienen de los alcoholes del vino (el glicerol principalmente), y que hace que el vino parezca espeso, más denso que el agua.

-Térmicas: producidas por la temperatura del vino, que a veces se confunden con la sensación que da el alcohol.

LA PRÁCTICA DE LA CATA. Ahora toca ponerse a catar y vamos a revisar paso a paso cómo tenemos que proceder.

Para el **análisis visual**, es fundamental tener buena iluminación y un fondo blanco. Por orden, analizamos las siguientes características:

1) **Limpidez.** Inclizamos la copa contra una superficie blanca y miramos el disco de arriba a abajo y lateralmente. Debe ser brillante, sin objetos flotando ni velo que lo nuble. Si elevamos la copa y la miramos al trasluz, el vino tiene que ser transparente. Si muestra

una buena presencia, diremos que es *límpido, brillante*; de lo contrario, *turbio, velado*.

2) **Color.** También se realiza inclinando la copa. Aquí interesa determinar:

a) Intensidad o cantidad de color (que en los tintos denominamos “capa”). Está directamente relacionado con el contenido en polifenoles del vino, que le van a aportar fuerza y estructura, ya que los mismos componentes del vino intervienen en los dos casos (color y sabor). No hay que presuponer que un color intenso equivale a un gran vino (la riqueza tánica puede ser excesiva y producir un carácter rústico), ni lo contrario, ya que hay vinos con poca intensidad que tienen buen cuerpo. En cuanto a la intensidad, diremos que un vino es de color *ligero, sostenido, intenso, profundo...* Y sobre la *capa, baja, media, alta*.

b) Matiz o descripción del tipo de color. La evolución del color se manifiesta en función del tipo de vino, desde su juventud hasta su vejez, de la manera siguiente: en blancos, *acerado,*



amarillo pálido, pajizo, dorado, ámbar; en rosados, *rosa fresa, frambuesa, salmón, pardo*; en tintos, *rojo amoratado, granate, picota, cereza, rubí, teja, ladrillo, marrón*. También se aprecian reflejos: en blancos, cuando son jóvenes suelen ser verdosos y, en tintos, morados o violetas.

3) **Efervescencia** Un vino blanco, tinto o rosado, que llamamos tranquilo por oposición a los vinos efervescentes (cavas), no presenta en principio burbujas visibles (que podrían ser el indicio de un defecto). Cuando encontramos ciertas burbujas (que no la formación de espuma como en un refresco con gas), podríamos hablar de un vino *perlado*, característica de algunos vinos de zonas costeras españolas.

4) **Fluidez y lloro.** Es el último de los exámenes visuales. Al agitar la copa con un movimiento circular, el vino se extiende por todas las paredes y deja una huella (transparente o coloreada, según el tipo y la edad). Al escurrir a lo largo de la copa, el vino forma las lágrimas o “piernas”. En principio, esta información no tiene

un gran valor, ya que el lloro está ligado al contenido en alcohol y extracto seco del vino, no siendo estos parámetros necesariamente positivos. Cuando un vino manifieste un lloro deficiente, lo definiremos como *acuoso, fluido*; en caso contrario: *untuoso, graso, con buena lágrima*.

En el **análisis olfativo** hemos de tener en cuenta que hay que trabajar con la memoria, no intentar ser demasiado rápidos, y que al no tener costumbre, nos solemos cansar mucho. Las características que tenemos que analizar son:

- 1) **Franqueza:** que se refiere a la ausencia de aromas impropios; que o bien no corresponden con el tipo de vino, o bien resultan desagradables (y podrían ser defectuosos). Es la primera impresión que buscamos a la hora de oler un vino. En caso positivo, hablaremos de un vino *franco*.
- 2) **Intensidad:** que define la cantidad de aromas y su persistencia. Algunos vinos tardan un poco en “abrirse”, es decir, en expresar todos sus aromas, y hay que darles tiempo. Cuando un vino tiene buena inten-

sidad, diremos que es *intenso*, *aromático*. Por oposición, hablaremos de un vino *cerrado*, *poco intenso*.

- 3) **Calidad:** que hace referencia a los valores aromáticos positivos que expresa un vino. Si la calidad aromática es buena, calificaremos el vino de *fino*, *elegante*, *complejo*. Y si no lo es, lo trataremos de *inexpresivo*, *neutro*, *pobre*. En este apartado es importante también considerar la armonía aromática, es decir, que los aromas formen un conjunto y no dominen unos por encima de otros.

A la hora de realizar el análisis olfativo, procederemos en dos fases:

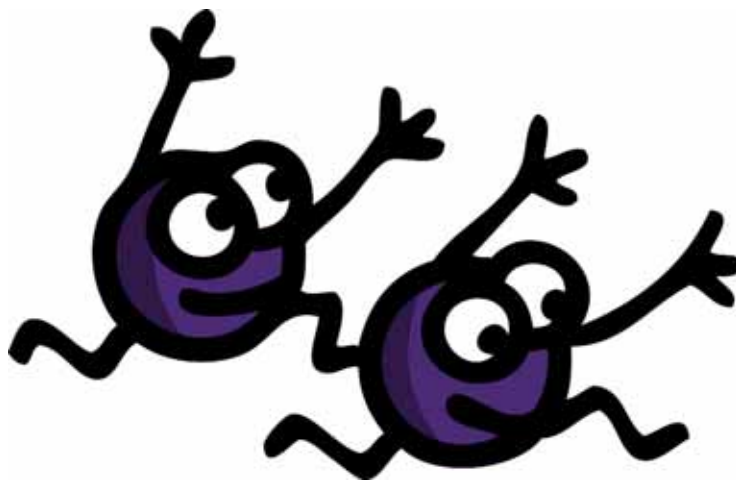
- 1º) **Copa en reposo.** Es muy importante no empezar agitando el vino para no perder los aromas más volátiles. Olfatearemos delicadamente la copa a una cierta distancia, acercando progresivamente la nariz, y percibiremos así los aromas más etéreos y frágiles. Esta primera impresión puede ser muy diferente a la del vino agitado.
- 2º) **Agitamos la copa.** Con la agitación van a aparecer nuevos aromas o nuevas intensidades

que van a completar el perfil aromático del vino. Se trata de compuestos menos volátiles, que requieren de una ayuda para desprenderse y ser detectados.

Hay que tener en cuenta que el término “olor” a veces tiene un sentido peyorativo y que, en la cata de vinos, se suele hablar de “aromas”, que empleamos cuando describimos un vino joven, sin evolucionar. La expresión “bouquet” (que viene del francés y significa literalmente “ramo...” de flores) se emplea para describir vinos maduros, que hayan podido tener crianza en bodega, ya que en este caso nos referimos a un conjunto de aromas.

Por otro lado, el gas carbónico que frecuentemente encontramos en los vinos jóvenes (además de en los espumosos) es un buen vehículo de aromas, por lo que el vino resulta más aromático. Ahora bien, el gas casa mal con los taninos del vino tinto, por lo que no es recomendable su presencia en vinos estructurados.

Para realizar el **análisis en boca** tendremos que tomar una cantidad de vino no demasiado grande, que nos permita moverlo bien por toda la cavidad, y no mantenerlo mucho tiempo (15-20 segundos) para que no se caliente en exceso. Los parámetros que vamos a analizar son los siguientes:



- 1) **Franqueza:** como en el análisis olfativo, se refiere a la no-interferencia de gustos-olores ajenos al tipo de vino. Se califica de la misma manera.
- 2) **Intensidad:** este parámetro considera el cuerpo-volumen del vino y nos permite definir su estructura o armazón. En una escala de menor a mayor podremos decir que es *frágil, delgado, esbelto, amplio, robusto, estructurado, macizo*.
- 3) **Calidad:** nos permite calificar el equilibrio y la calidad de los sabores. El equilibrio hace referencia a la interacción entre los sabores dominantes: en blancos y rosados, ácido y dulce, y en tintos, ácido, dulce y amargo, considerando aquí también las sensaciones producidas por los taninos. Cuando se alcanza el punto justo, hablamos de un vino *equilibrado, redondo, sabroso*. En caso contrario, lo tildamos de *desequilibrado, con aristas*. En cuanto a la calidad, en vinos blancos y rosados, atendemos a expresar la acidez, con términos como *plano, fresco, vivo*, y el dulzor que se puede calificar de *goloso, dulzón, pastoso*. En los vinos tintos, juzgaremos por en-

cima de todo la fuerza del tanino y su calidad. Por un lado, valoramos la cantidad de taninos (que calificaremos de *ligero, fundido, estructurado, duro, firme*) y, por otro lado, analizamos el grano de los taninos (que da lugar a las expresiones *sedoso, aterciopelado, grueso, recio, rústico o grosero*).

- 4) **Persistencia:** se trata de una característica importante que considera la duración de la sensación, una vez que hemos tragado el vino. Varía entre los 2-3 segundos de un vino sencillo y los 20 segundos de un vino extraordinario. En consecuencia, hablaremos de vinos *cortos o largos*.
- 5) **Sensación final:** para finalizar el análisis tenemos que interpretar la armonía y calidad global del vino, es decir, qué impresión de conjunto nos deja y cómo se ensamblan todos sus elementos. Cuando la impresión es positiva, nos encontramos ante un vino *armonioso*.

El análisis en boca se realiza en tres fases consecutivas:

- 1ª) **Ataque:** es la sensación inicial que se percibe durante los 2-3



primeros segundos. Suele estar marcado por el gusto dulce.

- 2ª) **Paso de boca:** los otros sabores pasan rápidamente a enmascarar el sabor dulce, resaltando o armonizando unos sobre otros (puntas, aristas o equilibrios).
- 3ª) **Final de boca y persistencia:** aroma-sabor que dura más o menos tiempo tras haber tragado o escupido el vino.

C) CÓMO ORGANIZAR UNA CATA. Es muy interesante y divertido organizar catas con los amigos. Por ejemplo, antes de una comida o una cena, jugamos a probar los vinos que ha traído cada uno. No es nada complicado; basta con crear unas condiciones favorables, cumpliendo las reglas básicas sobre el entorno que abordamos al principio de este capítulo. Muy importantes son las copas y lo ideal, si vamos a probar varios vinos, es que cada uno tenga dos o tres, así podemos dejar los vinos en las copas y compararlos. Elegiremos una copa agradable y versátil y que no sea demasiado grande (los catavinos los descartamos).

Los vinos hay que servirlos a su temperatura: la de consumo. A la hora de catar blancos, a veces se

toman algo menos fríos, para que sean más aromáticos, pero cuando no se tiene costumbre, se les puede juzgar mal (porque parecen cálidos, alcohólicos).

El orden importa mucho. Si vamos a probar varios tipos, empezaremos por los blancos, luego rosados, tintos y los dulces al final. Si tuviésemos un espumoso (cava), lo pondríamos al principio. En la cata, es fundamental organizar los vinos de manera que los más ligeros se prueben al principio y seguir una progresión ascendente. Por ejemplo, con tintos, empezaríamos por los jóvenes, luego, crianzas, reservas, de autor. Una manera habitual de organizarlos es además por cosechas, probando los más jóvenes primero hasta los más añejos.

Conviene elegir un tema, ya que sacaremos mejores conclusiones y la experiencia será más enriquecedora. Pongamos por ejemplo blancos jóvenes, o blancos con barrica, o tintos de Garnacha, o "cosecheros", o crianzas del 2008, o dulces de Moscatel, o rosados...

No es recomendable catar más de 10 vinos por sesión. Para un novato son demasiados y engaña mucho

la fatiga. Los catadores profesionales escupen sistemáticamente y no ingieren casi alcohol, pero no suelen catar más de 15 seguidos. Para empezar, 4-5 vinos está bien; no son demasiados y sí son suficientes para poder desarrollar temas interesantes.

Intentaremos tomar notas de los vinos, descripciones sencillas, y los calificaremos. De este modo nos vamos forjando un criterio, que no tiene por qué coincidir siempre con el de los demás.

Si nos aficionamos mucho y catamos habitualmente con el mismo grupo de amigos, podríamos llegar a utilizar fichas de cata y juzgar a los vinos como en los concursos de vinos. Son fáciles de utilizar y permiten calificar el vino sobre 100 puntos.

Es sencillo encontrar modelos de esta fichas en la red, en los portales de los distintos concursos de vinos (en España, los Bacchus, Zarcillo, Bacos...) o a través de la OIV (Organización Internacional del Vino).

Y para terminar, nos tomaremos los vinos con unos buenos platos preparados para la ocasión y con los amigos catadores, que son siempre comensales agradecidos.

UN BUEN VINO BIEN SERVIDO ES UN GRAN PLACER



2. El consumo del vino



A) **VIDA DEL VINO.** Aunque a muchos les sorprenda, hay que considerar que los vinos se comportan como los seres vivos: nacen, se desarrollan, llegan a plenitud y acaban muriendo. La longevidad de un vino depende de sus aptitudes iniciales y de las condiciones de conservación. Lo de “cuanto más viejo, mejor”, no es cierto. Muchos no mejoran con el transcurso del tiempo, ni siquiera bien conservados. En cambio otros, gracias a su estructura, añada y origen, se engrandecen.





Hay que recordar que la edad no es sinónimo de evolución, es decir, que hay vinos de más edad que se conservan mejor que otros más jóvenes. Por ello conviene distinguir cuatro grandes grupos:

- 1) Los vinos que se deben consumir dentro del año o año y medio siguientes a su vendimia. Es el caso de los vinos blancos sencillos (los que no tienen crianza en barrica y no provienen de variedades nobles), los rosados de Garnacha o tempranillo y los tintos más sencillos (y de maceración carbónica).
- 2) Los vinos que mejoran en el transcurso de los 2 ó 3 años. Aquí se engloban la mayoría de los tintos sin crianza o tipo “roble” y los blancos de variedades nobles (como la Chardonnay) sin barrica.
- 3) Los vinos cuyo momento óptimo de consumo se sitúa entre los 3 y los 10 años. En este grupo se encuentran la mayoría de los tintos con crianza en barrica y los grandes blancos criados o fermentados en barrica.
- 4) Por último, los vinos que alcanzan su apogeo con más de

10-15 años. Hablamos entonces de grandes botellas, como pueden ser los tintos de añadas excepcionales y procedencias muy especiales.

También hay que saber que el vino, cuando tiene aptitudes, envejece mejor en recipientes de mayor tamaño. En las botellas grandes el vino se conserva más joven que en las pequeñas, ya que es su contacto con el exterior, a través del vidrio, lo que le hace evolucionar. Esto es fácil de entender si lo comparamos con un queso (que es asimismo un alimento vivo, que evoluciona): uno de medio kilo durará menos que uno de un kilo.

B) FORMATOS, PRESENTACIONES Y CIERRES. Hoy por hoy existen cada vez más **tipos de envases** para el vino, aunque la botella de vidrio sigue siendo el más habitual. Tradicionalmente su forma respondía a producciones de zonas determinadas (Burdeos, Borgoña, Jerez), aunque con el desarrollo del marketing y la innovación se ha ido perdiendo esta tendencia. Ahora se pueden encontrar de todas las formas y colores, incluso modelos únicos asociados a una determinada bodega. Los colores oscuros se suelen utilizar en vinos destinados a enve-



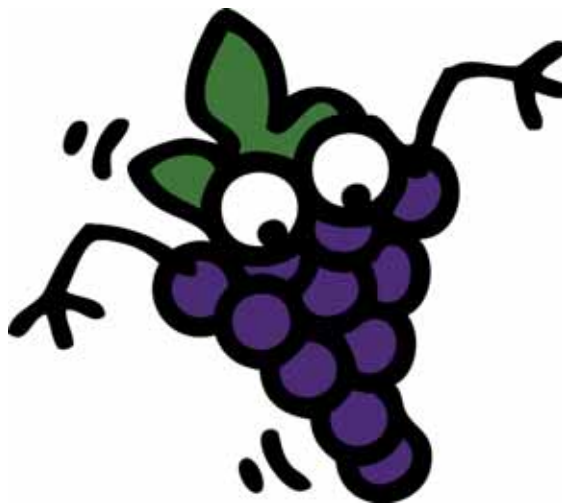
jecer, ya que preservan mejor de la acción de la luz.

Los formatos varían bastante, aunque el más habitual sigue siendo el de 3/4 ó 750 ml. Los botellines de 3/8, 375 ml, o de medio litro, 500 ml, son una buena opción para un consumo moderado y van teniendo mayor aceptación (cuidado con las cosechas, porque el vino evoluciona más rápidamente). Entre los de mayor tamaño, el más habitual es el llamado *Mágnum*, de 1 litro y medio, ideal para una comida festiva de 4 personas. Por encima, aunque menos habitual, encontramos el *Doble Mágnum*.

Actualmente, está apareciendo un nuevo envase llamado *BIB* (*Bag in Box*), cada vez más apreciado en el extranjero para los vinos jóvenes. Es, como su nombre indica, una bolsa dentro de una caja, provista de un pequeño grifo. Tiene la ventaja de su sistema autovaciante, que impide el contacto del vino con el aire y lo mantiene en buen estado hasta su total consumo.

Además, algunos formatos novedosos en aluminio, como las latas o incluso botellas, empiezan a ganar terreno.

Entre los **sistemas de cierre**, el tapón por excelencia sigue siendo el



de corcho. Varía mucho en calidad, formatos y precios. La máxima calidad se encuentra en el corcho natural, de gran longitud (55 mm), pero hay otras opciones más económicas como tapones de aglomerado y compuestos. Si los corchos llegan a contaminarse, comunicarán al vino ese desagradable y característico olor acorchado mohoso (o como dicen en Francia "bouchonné"), que lo estropea.

De ahí el desarrollo de los tapones sintéticos (de materiales plásticos) y los de rosca, que evitan este problema y son cada vez más habi-

tuales en vinos jóvenes. Estos tapones se llevan testando desde hace mucho tiempo y cumplen todas las condiciones para una buena conservación del vino que no requiere envejecer en botella.

A pesar de todas estas nuevas tendencias, los vinos más selectos, de mayor categoría, siguen prefiriendo los materiales tradicionales como la botella de vidrio y el tapón de corcho natural.

C) CONSERVACIÓN. Lo que más afecta al vino, como a cualquier otro alimento, es la temperatura y la luz.

Por eso lo de “consérvase en sitio fresco”. Los alimentos habitualmente se solían guardar en bodegas, a menudo subterráneas, que siempre eran frescas y estaban a oscuras.

Hoy en día es difícil, y sobre todo viviendo en la ciudad, poder disponer de un lugar así. En un piso buscaremos siempre los lugares con menos oscilaciones de temperatura, los más frescos. La cocina suele ser el peor sitio, ya que hay muchas fuentes de calor. Mejor un armario, alejado de radiadores, poniendo las botellas en el suelo, que es donde la temperatura es más baja. Pensando que esta situación tampoco es la ideal, intentaremos no mantener el vino demasiado tiempo (unos meses) o ir comprando a medida de nuestro consumo.

Las botellas las guardaremos tumbadas, así el tapón se conservará húmedo y evitaremos que puedan llegar a perder líquido.

La temperatura ideal se sitúa entre los 12 y los 16°. Cuando es elevada, el vino envejece más rápido, y si es demasiado baja puede favorecer que se formen posos. Una leve oscilación hacia arriba o hacia abajo no es grave, siempre que se mantenga más o menos constante.

La humedad también importa, pero tampoco convienen los extremos: en el desierto y en el trópico el vino se conserva mal. La mantendremos al 70-80%.

Un lugar oscuro es, como hemos dicho, fundamental, y además, ha de ser tranquilo, sin vibraciones (ese cuarto al lado del ascensor, tampoco conviene), y bien ventilado, para evitar malos olores.

Si no podemos cumplir estas condiciones, al menos las básicas, tenemos también la posibilidad de comprar una “cava”, especie de nevera climatizada diseñada para guardar vinos.

D) SERVICIO DEL VINO. Aprendemos a catar, a conocer mejor el vino, a saber elegir lo que nos gusta y llega el momento crucial, el del consumo, en el que podemos estropearlo todo. Un vino mal servido, caliente, en un vaso basto, y además en mala compañía, puede llegar a ser hasta desagradable.

Volvemos a preocuparnos pues de la **temperatura** que es importantísima a la hora de servir un vino, no sólo porque puede quitarnos gran parte del placer, sino porque modifica marcadamente los aromas y sabores.

-Aroma: Cuanto mayor es la temperatura de un vino, más volátiles serán sus aromas y, por lo tanto, más intenso nos resultará. Ahora bien, a partir de cierta temperatura, los vinos se vuelven ardientes y alcohólicos. Al contrario, cuanto más baja es ésta, menos aromático resultará.

-Gusto: afecta de manera diferente a los sabores y sensaciones:

-Dulce: la sensación de dulzor y de alcohol se potencian al subir la temperatura, por eso hay que servir los vinos dulces fríos (pero no helados).

-El carácter ardiente, que es la suma de la acidez y el alcohol, también se potencia con el calor.

-Salado, amargo y astringencia, se refuerzan al disminuir la temperatura. Esto explica que un tinto estructurado no deba servirse nunca frío.

-La dureza, que es la suma de la acidez y la tanicidad, se potencia con el frío.

-Efervescencia: El gas carbónico se libera con más rapidez si la temperatura es alta. Por lo tanto, los espumosos deberán servirse fríos y man-



TEMPERATURAS ÓPTIMAS PARA EL SERVICIO DE LOS DIFERENTES VINOS

| | |
|---|---|
| - Blancos jóvenes y finos 7-8°C | - Tintos potentes, con cuerpo 14-17°C |
| - Blancos dulces 5-6°C | - Tintos con crianza 16-18°C |
| - Cavas y Champagnes 6-10°C | - Amontillados 12-15°C |
| - Blancos con barrica 10-12°C | - Olorosos 14-16°C |
| - Rosados 8-10°C | - Oportos y Madeiras 13-14°C |
| - Tintos jóvenes, ligeros 12-15°C | |

tenerse en una cubitera con agua y hielo a lo largo de la comida.

Lo ideal es que los vinos alcancen su temperatura óptima de consumo sin brusquedad, de modo gradual (el congelador, ¡no!). Quizás donde más se falla es en el servicio de los vinos tintos. Pensamos que hay que servirlos a temperatura ambiente, que es lo que se suele decir, pero tiene que ser la que había antes en las casas (16-18°) y no a la que tenemos ahora (24-28°). Por eso, si un día nos sirven un tinto caliente, no tendremos que dudar en pedir una cubitera con agua fría y unos pocos hielos. En unos minutos, el vino habrá mejorado considerablemente.

Una buena **copa** no sólo hace del momento del consumo un pequeño lujo, sino también un gran placer. Por supuesto que un vino banal en bota, porrón o incluso en un vaso de zurito puede estar muy bien en su momento y lugar, pero un gran vino jamás lo beberemos en esas condiciones; hay mucho trabajo y esfuerzo detrás de él, se merece un mejor trato.

A la hora de elegir las copas, buscaremos que sean de pie alto (así podremos cogerlas por el pie, evitando que se ensucien con la grasa de las manos o que se caliente el vino) y de cristal o vidrio incoloro (las de color o esmeriladas no nos dejarán apreciar los matices visuales del

14-18°C



TINTOS

vino). En cuanto a la forma, mejor que el cáliz no sea demasiado abierto (para que se concentren los aromas) y tampoco muy grande. En algunas ocasiones y para vinos especiales puede estar bien una copa grande, pero en general elegiremos una copa versátil que podamos

8-10°C



ROSADOS

emplear con distintos tipos de vinos (blancos, rosados y tintos): una de entre 30 y 40 cl de capacidad ya está muy bien. Existen fabricantes que han optimizado la adaptación de las copas a los diferentes tipos de vinos, desarrollando modelos de distintas formas, no sólo para mejorar su per-

5-12°C



BLANCOS

cepción olfativa, sino incluso para dirigir el líquido a una u otra zona de la boca. Puede ser divertido pero no es imprescindible.

Por el contrario, para los vinos espumosos es fundamental elegir una copa tipo flauta (de esas alargadas)

que permite que el gas carbónico se desprenda poco a poco. Evitaremos siempre las copas muy abiertas (por desgracia tan típicas), que van mucho mejor para el cóctel de gambas o la crema helada.

Ya tenemos el vino a temperatura, hemos elegido una buena copa y nos entra la duda de si hay que decantarlo o no (porque hemos oído decir que hay que hacerlo y ¡queda tan bien!).

La **decantación** de las botellas es una operación que consiste en separar el vino de los posos que se han formado a lo largo de su envejecimiento. Ahora bien, esta acción lleva siempre aparejada una cierta aireación que, según el tipo de vino que tengamos entre manos, puede ser beneficiosa o perjudicial.

Respecto a la vieja duda de si hay que abrir una botella un rato antes de su servicio, la respuesta es clara y sencilla: no. Si un vino precisa ser aireado antes de su consumo, el intercambio gaseoso que tiene lugar a través del cuello de la botella es prácticamente nulo, ya que la superficie de contacto es muy pequeña. En este caso, trasvasaremos el contenido del vino a un decantador espacioso, donde tendrá lugar la buscada aireación. Intentando dar unas pautas generales, podemos

decir que la aireación será positiva para potentes vinos de crianza, llenos de juventud y tanicidad. Con ella, logramos que los taninos se suavicen y el potencial aromático del vino se exprese e intensifique. Ahora bien, hay que ser muy cauto a la hora de oxigenar una botella añeja, de delicado y frágil buqué; ésta puede quedar totalmente arruinada por culpa de una aireación brusca e inadecuada. En estos casos, un manipulado con precaución puede ser suficiente para no servir posos.

En ocasiones, nuestro objetivo será oxigenar el vino rápidamente (porque está muy cerrado y sabemos que no tiene posos). Buscaremos entonces una frasca de gran tamaño y el trasvase se hará enérgicamente, para que el líquido golpee contra el vidrio y potenciemos el resultado. Aquí hablamos de “jarrear” el vino.

E) **ARMONÍA CON LA COMIDA.**

Las armonías entre el vino y la comida o, como se suele decir, los maridajes (que viene del francés “*marriage*”, que significa matrimonio), son un terreno apasionante donde entran en juego muchos factores: las reacciones fisicoquímicas que se producen en la percepción a través de nuestros sentidos, el gusto personal de cada uno, el bagaje cultural, la asociación de ideas, etc.





A la hora de pensar en la armonía, tenemos que considerar el conjunto de sensaciones que nos procuran el vino y la comida: los sabores (ácido, salado, dulce, amargo), las sensaciones táctiles y químicas (la textura, el picante), la temperatura (que modifica mucho nuestra percepción) y los aromas.

En general, la mayor parte de las armonías se suelen establecer por asociación o complementariedad: de colores (blancos con carnes blancas, tintos con carnes rojas), de sabores (postres dulces con vinos dulces), de sensaciones (alimentos grasos con vinos tánicos), de aromas (alimentos ahumados con blancos de bodega), de intensidad (platos fuertes con vinos de cuerpo). Pero, en ocasiones, las armonías por contraste dan excelentes resultados, como entre un queso azul y un vino dulce.

Evidentemente, también hay comidas que tienen una combinación difícil con el vino, como aquellas basadas en alimentos muy amargos (véase las alcachofas) o muy picantes (especias).

No hay que pensar que los maridajes son definitivos, ni que existen reglas inamovibles. Ha de primar la curiosidad y la búsqueda del pla-

cer, considerando que nuestro gusto manda y que las posibilidades de combinación son infinitas.

A continuación, damos algunas ideas, en función del tipo de vino:

-vinos blancos jóvenes sencillos: aperitivos o entrantes muy ligeros,

-vinos blancos jóvenes de variedades nobles (Chardonnay): pescados blancos, quesos de cabra,

-vinos de Chardonnay con bodega: pescados grasos (besugo, rodaballo), ahumados, carnes blancas,

-vinos rosados: verduras, pastas, arroces, charcutería, quesos suaves,

-vinos tintos jóvenes: charcutería, patés, quesos del país, pescados azules e incluso algún preparado de bacalao salseado,

-vinos tintos de crianza: carne a la brasa, asados, guisos de carne, quesos curados,

-vinos tintos de Reserva, Gran Reserva y vanguardistas: platos de caza y guisos más sutiles y elaborados,

-vinos dulces: postres a base de frutas para los más ligeros, tartas con frutos secos para los más densos.



3. Efectos beneficiosos del vino



EL VINO TIENE una serie de efectos beneficiosos sobre el organismo si se consume de manera moderada y constante en el transcurso de las comidas. Dichos beneficios alcanzan al sistema digestivo, cardiovascular y nervioso. El punto débil del vino es el alcohol que posee. Ingerido a bajas dosis no presenta toxicidad, pero los efectos de su abuso (el alcoholismo) son por todos conocidos y catastróficos. Por eso, este apartado tiene que ir precedido por el pensamiento de Hipócrates: *“El vino es algo maravillosamente apropiado para el hombre, tanto en la salud como en la enfermedad, si se administra con conocimiento y justa medida según la constitución del individuo”*.



Las recomendaciones varían de unos países a otros pero, en general, para obtener los beneficios que pasamos a exponer y no sus desventajas, el consumo no deberá sobrepasar las 3 copas diarias para el hombre (350 ml) y las 2 para la mujer (250 ml). Como gran parte de las virtudes del vino están ligadas a su contenido en polifenoles, éste deberá ser preferentemente tinto.

El vino y las enfermedades cardiovasculares. Las enfermedades cardiovasculares suponen en los países desarrollados la primera causa de muerte natural (el consumo elevado de grasas saturadas tiene una fuerte correlación con este hecho).

Ahora bien, de unos países a otros, aparecen variaciones importantes, en función de que la población estu-

diada consume o no vino (recordemos la llamada “Paradoja Francesa o *French Paradox*”, estudio que reveló en los años 80 que en determinadas zonas de Francia, donde la comida ingerida era muy grasa pero a la vez se bebía mucho vino tinto, las tasas de colesterol de la población y la mortalidad por causas cardiovasculares eran extrañamente bajas).

Son muchos los estudios que avallan el papel protector del vino frente a las enfermedades coronarias. Su influencia beneficiosa se basa en el hecho de que regula y reduce moderadamente el colesterol, a la vez que mejora la circulación de la sangre.

El vino y el sistema nervioso. Los resultados de las últimas investigaciones revelan que existe una relación entre la aparición de la en-

fermedad de Alzheimer (y otras demencias seniles) y el consumo regular de vino. Los bebedores moderados presentan una frecuencia de esta enfermedad un 75% menor a la de los abstemios.

El vino y el sistema digestivo. El vino facilita la digestión y posee propiedades antisépticas. Este es un hecho de todos conocido y, si no, que alguien pruebe a comer cordero asado bebiendo agua. Eso sí, hay que evitar la ingesta de vino si se tiene un problema de hipercloridia o “acidez de estómago”.

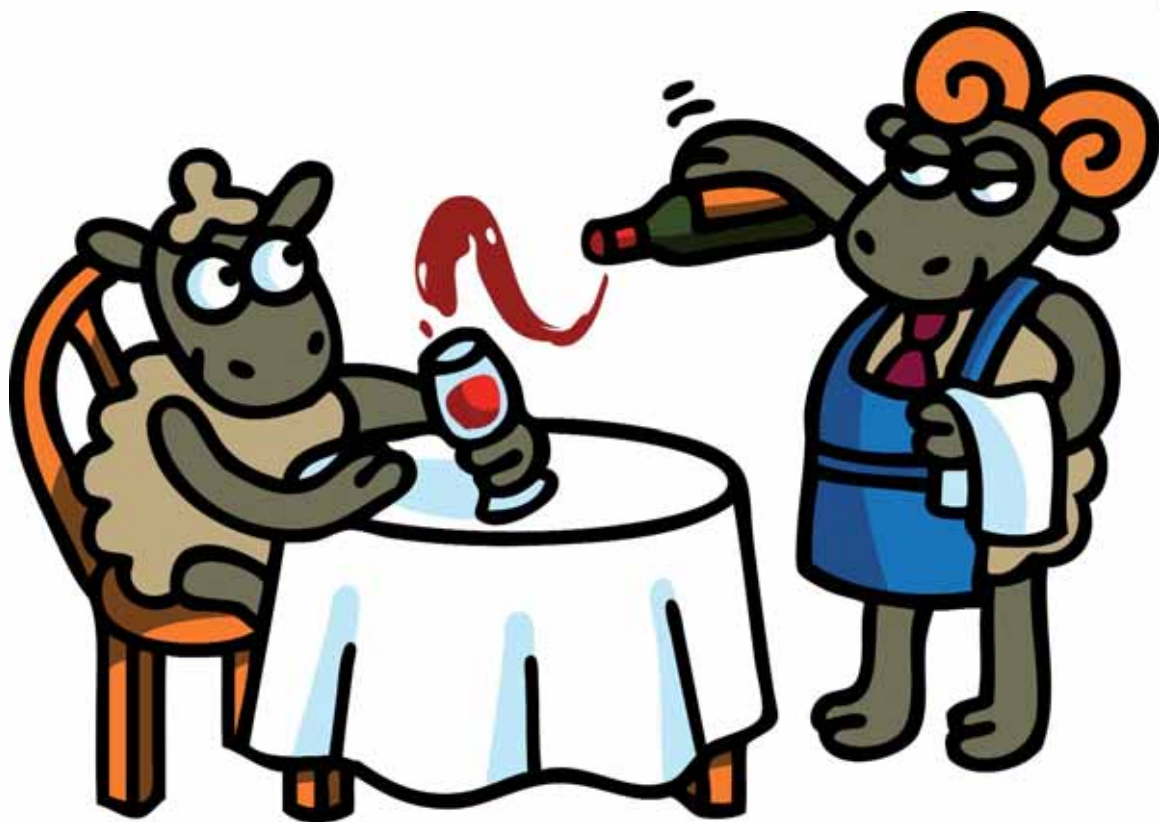
El vino y el cáncer. Las experiencias realizadas con animales revelan que el resveratrol, una molécula que se encuentra en el vino, limita la aparición del cáncer. A día de hoy, las investigaciones siguen por esta nueva vía.



LOS VINOS D.O. NAVARRA

60

LOS VINOS D.O. NAVARRA



LA TIERRA, LOS VITICULTORES Y LAS BODEGAS DEFINEN LOS VINOS D.O. NAVARRA

1. Zonas de producción



Una de las principales características que definen a la D.O. Navarra es la gran diversidad de paisajes y climas que se dan en los más de 100 kilómetros que separan el norte de la zona, situada en las cercanías de Pamplona, del sur, enclavada en la ribera del Ebro. Y es que en Navarra se produce una situación excepcional, prácticamente única en la Península Ibérica: la confluencia de los climas atlántico, continental y mediterráneo. La cercanía del Cantábrico, la influencia de los Pirineos y la bonanza del valle del Ebro permiten esta variada climatología.

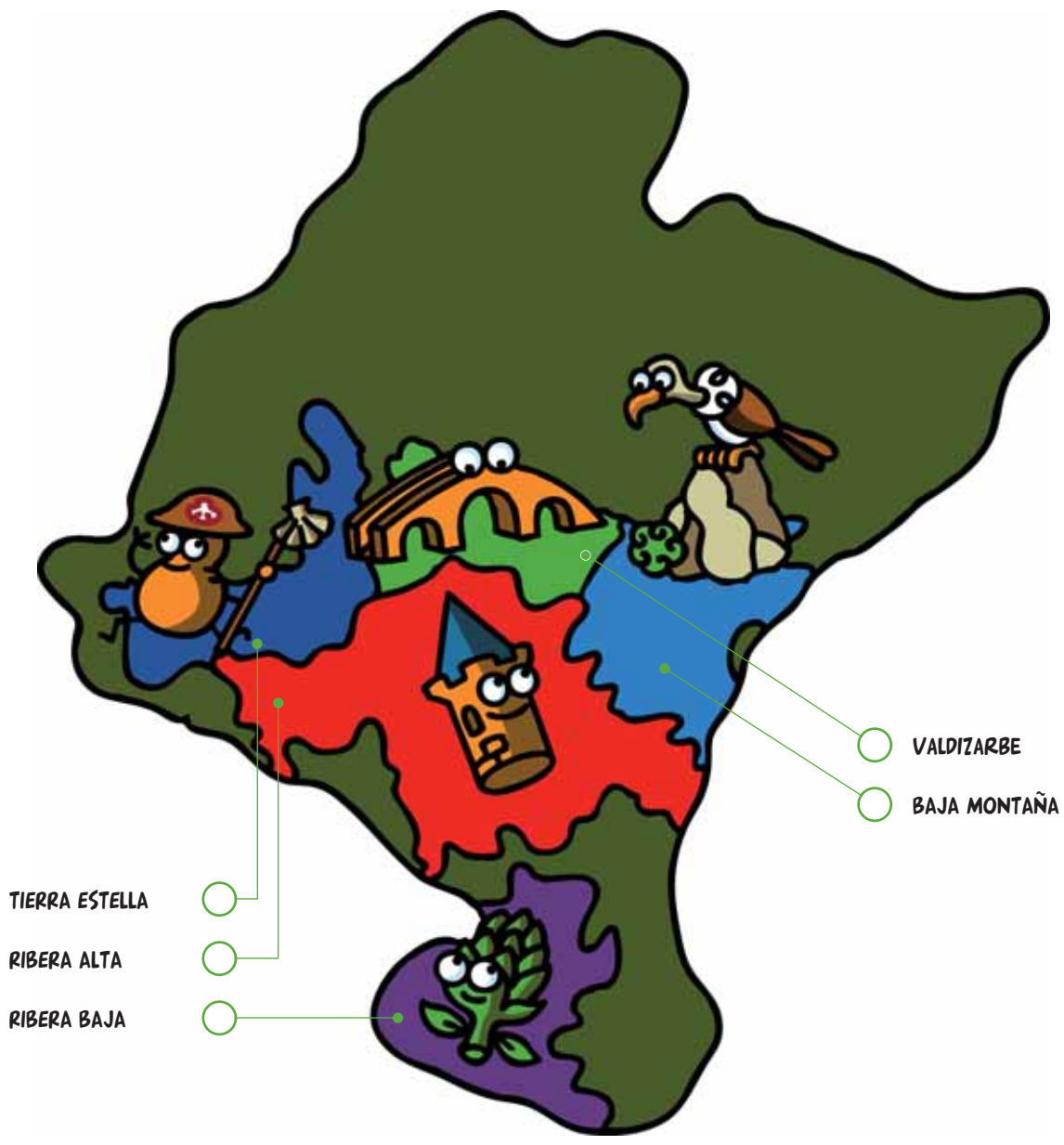


Circunstancia que marca profundamente el paisaje navarro, donde las 13.500 hectáreas de la Denominación de Origen se asientan en todo tipo de ecosistemas y situaciones de cultivo: laderas, riberas, mesetas, llanuras, y que definen cinco áreas de producción diferenciadas.

En el norte, con un clima subhúmedo, de tipo atlántico, tenemos Tierra Estella (17% del viñedo), Valdizarbe (8%) y Baja Montaña (14%). En la Zona Media, considerada de transición, de clima continental, en-

contramos la Ribera Alta (32%) y al sur, con un clima semiárido, de tipo mediterráneo, la Ribera Baja (29%). Estas condiciones, unidas a un rico pasado plagado de múltiples influencias, han permitido que en Navarra se aclimaten perfectamente tanto variedades de uva ibéricas (en blancas, Viura, Garnacha Blanca, Malvasía y Moscatel de grano menudo; y en tintas, Garnacha, Tempranillo, Graciano y Mazuelo) como continentales (en blancas, Chardonnay y Sauvignon Blanc; y en tintas, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Pinot Noir).





TIERRA ESTELLA

RIBERA ALTA

RIBERA BAJA

VALDIZARBE

BAJA MONTAÑA



2. Tipos de vinos

Clima, paisaje y saber hacer han permitido que en la D.O. Navarra se pueda producir un amplio abanico de vinos de gran calidad, que repasamos a continuación.

VINOS BLANCOS

Los jóvenes de Viura y mezcla de Viura-Chardonnay

Son vinos frutosos, frescos, de color amarillo pálido y nariz suavemente frutal.

Los Chardonnays sin barrica

Más estructurados y persistentes que los anteriores. Su color, amarillo pajizo intenso, anuncia una marcada fruta en nariz y una boca que destaca por una fresca acidez.

Los Chardonnays fermentados en barrica

Son los auténticos aristócratas de los blancos navarros: vinos que se bonifican con el paso del tiempo. En ellos encontramos colores amarillos dorados y su nariz, compleja, marcará notas de humo, mantequilla, avellanas y frutas maduras. La boca es potente, sedosa y de gran persistencia.



VINOS ROSADOS

La Garnacha, principalmente, pero también Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, da lugar por el selecto sistema de sangrado de mostos, a vinos de sugerente color rosa fresa o frambuesa, de rico aroma afrutado (fresitas del monte, frambuesas, granada...) y fresco paladar.

VINOS TINTOS

Los tintos jóvenes

Partiendo de la Garnacha o el Tempranillo (en menor medida de la Merlot o de la Cabernet Sauvignon), se obtienen unos vinos de bonito color púrpura

y grana, llenos en nariz de notas de regaliz y deliciosas frutas del bosque, tanto negras (cassis y moras) como rojas (fresas y frambuesas). Su boca es golosa y viva.

Los tintos de crianza

Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot son los protagonistas de estos vinos marcados por una buena y selecta crianza (de al menos 9 meses en barrica), que los dota de hermosos colores cereza con suaves matices teja. La nariz mantiene el carácter frutal, matizado por finas notas de roble y vainilla. En boca son potentes y sabrosos.

Los tintos de Reserva y Gran Reserva y los vanguardistas

Las variedades empleadas son las mismas que para los de crianza, muchas veces matizadas con el Graciano. Los tintos de Reserva tienen un mínimo de tres años (de los cuales, uno como mínimo fue en barrica) y los Gran Reserva tienen un mínimo de cinco años (de los cuales, 18 meses como mínimo fueron en barrica). Poseen un bello color cereza-rubí, con bonitos tonos

teja, limpios y brillantes. Su nariz es compleja, rica en matices especiados, buenas maderas y fondo frutal que se mantiene con el paso del tiempo. La boca es redonda, amplia y carnosa.

VINOS DULCES

Los vinos naturalmente dulces

Estos vinos, cuyo contenido en alcohol oscila entre los 11 y los 14 grados, provienen prácti-

camente en su totalidad de la variedad Moscatel de grano menudo. La delicadeza, untuosidad y fragancia son sus características más destacables.

Los vinos generosos o de licor

Son los clásicos de toda la vida. Vinos de mayor graduación, que experimentan una larga crianza en barricas de roble y damajuanas de cristal. Golosos, potentes, de rico y profundo aroma con gran persistencia.



LAS CINCO PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE EL VINO



1) ¿QUÉ SON LOS SULFITOS?

El anhídrido sulfuroso (cuya fórmula química es SO_2) es un conservante que se emplea en el vino desde hace más de 200 años. Su función principal es impedir que se desarrollen microorganismos indeseables (como los que convierten el vino en vinagre) y que se oxiden los aromas. Una vez que lo añadimos al vino, este sulfuroso da lugar a unas sales, los sulfitos.

Son muchos los alimentos que lo emplean (mostazas, salchichas, verduras envasadas), pero lo sue-

len indicar con un número: E-220, E-221... E229.

Así que, aunque llevamos toda la vida usándolo, desde noviembre del 2005 la reglamentación europea nos obliga a indicar en las etiquetas "contiene sulfitos". Esto es debido al hecho de que, aunque su uso está limitado y se emplea en pequeñas concentraciones, hay personas que son alérgicas a este compuesto y deben evitar su ingesta... un poco como ocurre con la mención "contiene gluten" para los celíacos.



2) ¿QUÉ SON LOS VINOS ECOLÓGICOS?

Son vinos que proceden de uvas cultivadas siguiendo los principios de la agricultura ecológica, es decir, mostrando un gran respeto a la naturaleza y su conservación. Por ello, no se admite en el cultivo de la viña el uso de pesticidas de síntesis, de abonos minerales o de herbicidas.

También hay una serie de limitaciones a la hora de producir el vino, (como emplear menos sulfitos) aunque, básicamente, la elaboración se realiza de manera similar. Los vinos así obtenidos tienen unas cualidades organolépticas similares a las de los

convencionales (es decir, no se diferencian en la cata), pero esta forma de trabajar la viña incide especialmente en la sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

Navarra tiene más de un 5% de sus viñas acogidas a este sistema de cultivo, especialmente valorado por los mercados europeo y estadounidense.

3) ¿ROSADO O CLARETE?

Aunque acogidos a la D.O. Navarra sólo se elaboran vinos rosados siguiendo el método de sangrado

(explicado en su capítulo correspondiente), tradicionalmente siempre se han llamado “Claros” o “Claretes”. En realidad, un clarete es un vino elaborado mezclando uvas blancas y tintas o, incluso, manchando un vino blanco con tinto, por lo que un rosado navarro jamás entraría en esta categoría. Pero la tradición es la tradición y costará cambiarle el nombre.

4) ¿DE DÓNDE SALEN LAS LEVADURAS?

Ya hemos visto que el vino proviene de la transformación de los azúcares del mosto en alcohol y que las responsables de ésta eran las levaduras. Pero, ¿de dónde salen? A grandes rasgos, las levaduras pueden tener tres orígenes diferentes:

- a) Las que vienen del campo y se encuentran en la capa con aspecto de cera (la pruina) que cubre el hollejo.
- b) Las indígenas que se encuentran por toda la bodega y que se multiplican espontáneamente en el depósito cuando lo llenamos con uva.
- c) Las levaduras comerciales seleccionadas, que vienen liofi-

lizadas y que añadimos al depósito cuando la uva entra demasiado fría, madura o buscamos alguna transformación especial (por ejemplo, vinos con determinados aromas).

Cada enólogo tiene sus preferencias, así que encontramos los que obtienen buenos resultados con las levaduras que traen sus uvas y tienen en su bodega, y los que prefieren dirigir la fermentación añadiendo unas levaduras seleccionadas que garanticen un determinado desenlace.

5) ¿POR QUÉ ALGUNOS VINOS TIENEN POSOS?

Antes, cuando una botella presentaba un precipitado (“los posos”), mucho falso entendido lo descalificaba diciendo “este vino tiene química”. Bien, lo primero que hay que saber es que estos posos tienen un origen totalmente natural. Los encontramos de dos tipos:

- a) Los más pesados, que provienen de las sales que tiene el vino. Esto es debido a que la uva tiene un ácido, el ácido tartárico, que es muy soluble, pero también tiene potasio, calcio... Cuando rompemos los granos para hacer el vino,

ponemos en contacto todos sus componentes, formándose unas sales poco solubles llamadas “bitartratos o tártaros”. Su aspecto es de cristallitos, como si hubiera granos de azúcar en el fondo, aunque si los probamos, tienen casi siempre un sabor ácido.

- b) Los más ligeros, con aspecto de copos coloreados algo pastosos. Cuando un tinto está recién elaborado, los pigmentos y los taninos son partículas pequeñas, que pesan poco. Con el paso del tiempo, van juntándose unas con otras y formando

cadenas largas, que pesan más y acaban cayendo al fondo.

Para que éstos no aparezcan, el vino puede recibir diversos tratamientos antes de su embotellado (estabilizarlo o enfriarlo, clarificarlo...), que se realizan siempre en los vinos más sencillos. Cuanto mayor es la calidad de un vino, menos se abusa de ellos, pues siempre conllevan una pérdida de cuerpo y complejidad aromática. Si tenemos un gran vino y contiene posos, siempre lo decantaremos antes de su servicio pues, aunque éstos sean naturales, no son nada agradables a la hora de bebernos el vino.



LISTA DE BODEGAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN NAVARRA

| | |
|--|--|
| Bodegas 1877 | anap@swd.es |
| Bodega Abadía de la Oliva | www.abadiadelaoliva.com |
| Bodegas Aguirre | bodegasaguirre@hotmail.com |
| Bodegas Alconde | www.bodegasalconde.com |
| Alex. Viñedos de Calidad | www.vinosalex.com |
| Bodegas y Viñedos Alzania | www.alzania.es |
| Bodegas Aristu | bodegasaristu@gmail.com |
| Bodegas Armendáriz | josepueyo@teletel.es |
| Aroa Bodegas | www.aroawines.com |
| Bodegas y Viñedos Artazu | www.artadi.com |
| Bodegas Artajona | www.bodegasartajona.com |
| Asensio Viñedos y Bodegas | info@bodegasasensio.com |
| Bodegas Ayerra | www.bodegasayerra.es |
| Bodegas Azpea | www.bodegasazpea.com |
| Azul y Garanza Bodegas | www.azulygaranza.com |
| Bodegas Beramendi | www.bodegasberamendi.com |
| Bodegas Camilo Castilla | www.bodegascamilocastilla.com |
| Bodegas Campos de Enanzo | www.camposenanzo.com |
| Bodega Castillo de Enériz | www.bodegacastillodeeneriz.com |
| Bodegas Castillo de Monjardín | www.monjardin.es |
| Bodegas Chivite | www.chivite.es |
| Bodegas Corellanas | www.bodegascorellanas.com |
| Bodega Cosecheros Reunidos | www.bodegacosecheros.com |
| Bodega del Camino | www.bodegadelcamino.com |
| Domaines Lupier | www.domaineslupier.com |
| Vinos y Viñedos Dominio Lasierpe | www.dominiolasierpe.com |
| Emilio Valerio. Laderas de Montejurra | www.laderasdemontejurra.com |
| Bodega Escalera | bodegasescalera@hotmail.com |
| Bodegas Fernández de Arcaya | www.fernandezdearcaya.com |



| | |
|--|--|
| Bodegas Finca Albret | www.fincaalbret.com |
| Bodegas García Burgos | www.bodegasgarciaburgos.com |
| Hacienda Uvanis | www.grupoan.com |
| Bodega Inurrieta | www.bodegainurrieta.com |
| Bodegas Irache | www.irache.com |
| Bodegas Itúrbide | www.bodegasiturbide.com |
| Bodegas Iturdaki | biturdaki@gmail.com |
| Bodega Juan Simón | vinoscartan@hotmail.com |
| Bodegas de la Casa del Lúculo | www.luculo.es |
| Bod. Coop. La Cruz | www.vinobelardi.com |
| Bodegas Lezáun | www.lezaun.com |
| Bodegas Luis Gurpegui Muga | www.gurpegui.es |
| Bodegas Naparralde | administracion@naparralde.com |
| Bodegas Macaya | www.bodegasmacaya.com |
| Bodegas Malón de Echaide | www.malondeechaide.com |
| Bodegas Marco Real | www.familiabelasco.com |
| Bodegas Marqués de Montecierzo | www.marquesdemontecierzo.com |
| Bodegas Máximo Abete | www.bodegasmaximoabete.com |
| Bodegas Melius | www.bodegasmelius.com |
| Bodegas Mendaza | Tlf: 948521056 |
| Bodega Mendiko | vmendiko@mixmail.com |
| Monastir | www.monastir.es |
| Bodegas Nekeas | www.nekeas.com |
| Bod. Coop. Ntra. Sra. del Rosario | bodega@ablitas.net |
| Ochoa | www.bodegasochoa.com |
| Bodegas Ontañón | www.ontanon.es |
| Bodegas Orvalaiz | www.orvalaiz.es |
| Bodega Otazu | www.otazu.com |
| Bodega Ozalder | www.ozalder.es |
| Pago de Cirsus | www.pagodecirsus.com |
| Pago San Gabriel | luisolarra@pagosangabriel.com |
| Bodegas Pagos de Araiz | www.bodegapagosdearaiz.com |
| Pago de Larrainzar | www.pagodelarrainzar.com |
| Bodegas Palacio de Azcona | www.palaciodeazcona.com |
| Bodegas Palacio de la Vega | www.palaciodelavega.com |
| Bodegas Palacio de Muruzábal | www.palaciodemuruzabal.jimdo.com |
| Bodegas Parraldea | bodegaparraldea@terra.es |

| | |
|---|--|
| Bodegas Piedemonte | www.piedemonte.com |
| Bodegas Príncipe de Viana | www.principedeviana.com |
| Bodegas y Viñedos Quaderna Vía | www.quadernavia.com |
| Crianzas y Viñedos R. Reverte | comercial@rafaelreverte.es |
| Riberas del Alhama Bodegas y Viñedos | www.riberasdelalhama.com |
| Bodega de Sada | www.bodegadesada.com |
| Bodega San Cristóbal | Cirauqui@bodegasancristobal.e.telefonica.net |
| Sdad. Coop. Vinícola San Fco. Javier | bodegaliedena@hotmail.com |
| Bod. Coop. San Francisco Javier | coop_artajona@terra.es |
| Bod. Coop. San Isidro | bodegasanisidro@yahoo.es |
| Bodegas San Martín | www.bodegasanmartin.com |
| Bod. Coop. San Miguel | cvaldorba@teleline.es |
| Bodega San Ramón | dumar@aseinfo.com |
| Bodega San Salvador | galcibar.admon@consebro.com |
| Bod. Coop. Santo Cristo del Amparo | bcoopstocristo@terra.es |
| Bod. Coop. San Sebastián | bo_s.sebastian@terra.es |
| Bodega de Sarría | www.bodegadesarria.com |
| Señorío de Andión | www.familiabelasco.com |
| Tándem | www.tandem.es |
| Bodegas Ullate | www.bodegasullate.com |
| Bodegas Urabain | www.bodegasurabain.com |
| Bodegas Valcarlos | www.bodegasvalcarlos.com |
| Bodega y Viñas Valdelares | valdelares@gmail.com |
| Vega del Castillo | www.vegadelcastillo.com |
| Bodegas Vicente Malumbres | www.malumbres.com |
| Vinícola Corellana | www.vinicolacorellana.com |
| Vinícola Navarra | www.domecqbodegas.com |
| Viña Aliaga | www.vinaaliaga.com |
| Bodegas Viña Magaña | www.vinamagana.com |
| Bodegas Viña Valdorba | www.bodegasvaldorba.com |
| Viñedos del Camino Real | www.vcaminoreal.com |
| Vitivinícola de Cárcar | www.vinicolacarcar.com |



