

Introducción a la Cata de Vinos



ALMUDENA PÉREZ SALAS



INDICE

1. DIRECCIONES DE INTERES	5
1.1. TIENDAS ESPECIALIZADAS	5
1.2. TABERNAS Y TEMPLOS DEL VINO	5
1.3. BIBLIOGRAFÍA	5
2. REFRANERO ESPAÑOL	7
3. GLOSARIO DE TÉRMINOS	8
4. BREVE HISTORIA DEL VINO	36
4.1. MITOS Y LEYENDAS	36
4.2. EL VINO DE LA ANTIGÜEDAD	36
4.3. EL VINO DE LA EDAD MEDIA	37
4.4. LA EXPANSIÓN AMERICANA	37
5. INTRODUCCIÓN A LA CATA	38
5.1. FASE VISUAL	38
5.2. FASE OLFATIVA	40
5.3. FASE GUSTATIVA	41
5.4. SENSACIONES TÁCTILES	42
6. LA VENDIMIA	45
7. COMPOSICIÓN DEL VINO	48
8. PRINCIPALES TIPOS DE ELABORACIÓN EN EL VINO	51
8.1. MACERACIÓN CARBÓNICA	51
8.2. VINIFICACIÓN DE VINO TINTO	52
8.3. VINIFICACIÓN DE VINO BLANCO	55
8.4. VINIFICACIÓN DE VINO ROSADO	59
8.5. ELABORACIÓN DE VINO GENEROSO	60
8.6. ELABORACIÓN DE VINO ESPUMOSO	61
8.7. CLASIFICACIONES DE LOS VINOS DULCES EN ESPAÑA	65
9. A MADERA EN LOS VINOS	67
10. EL CORCHO EN EL VINO	69
11. EL VIDRIO	71
12. VINO Y LA BOTELLA	72
13. EL CATAVINOS	74
14. LA ETIQUETA EN EL VINO	75
15. LA CONTRAETIQUETA	75



16. CULTIVO DE LA VID	76
16.1. MORFOLOGÍA DE LA VID	76
16.2. CICLO VEGETATIVO DE LA VID	78
16.3. DESARROLLO DE LOS ÓRGANOS VEGETATIVOS	78
16.4. DESARROLLO NATURAL DE LA UVA.....	79
17. LA AMPELOGRAFIA.....	80
18. PRINCIPALES CEPAS NOBLES DEL MUNDO.....	81
18.1. VARIEDADES TINTAS	81
18.1.1. MERLOT.....	81
18.1.2. CABERNET SAUVIGNON.....	81
18.1.3. SYRAH	82
18.1.4. PINOT NOIR.....	82
18.1.5. MALBEC.....	82
18.2. PRINCIPALES CEPAS ESPAÑOLAS TINTAS	82
18.2.1. TEMPRANILLO.....	82
18.2.2. GARNACHA.....	83
18.2.3. MONASTRELL.....	83
18.2.4. BOBAL.....	83
18.2.5. MENCIA	83
18.2.6. GRACIANO.....	83
18.2.7. CARIÑENA	83
18.3. VARIEDADES BLANCAS DEL MUNDO	84
18.3.1. SEMILLON	84
18.3.2. SAUVIGNON BLANC.....	84
18.3.3. CHARDONNAY.....	84
18.3.4. GEWÜRZTRAMINER.....	84
18.4. PRINCIPALES CEPAS ESPAÑOLAS BLANCAS	85
18.4.1. AIRÉN.....	85
18.4.2. ALBARIÑO.....	85
18.4.3. CAYETANA BLANCA	85
18.4.4. MALVASIA.....	85
18.4.5. MOSCATEL DE ALEJANDRIA	85
18.4.6. PALOMINO FINO.....	85
18.4.7. PARELLADA	86
18.4.8. VIURA.....	86
18.4.9. XAREL-LO.....	86
18.4.10. PEDRO XIMÉNEZ	86
18.4.11. ZALEMA	86
19. LA FILOXERA.....	87
20. LOS PORTAINJERTOS.....	88
21. LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN	89
21.1. D.O. RIBEIRO	89
21.2. D.O. RIAS BAIXAS	90
21.3. D.O. VALDEORRAS	91
21.4. D.O. MONTERREI.....	91
21.5. D.O. RIBEIRA SACRA	92
21.6. D.O. BIZKAIKA TXAKOLINA.....	93



21.7.	D.O. GETARIAKO TXACOLINA	93
21.8.	D.O. ARABAKO TXAKOLINA	94
21.9.	D.O. CIGALES	94
21.10.	D.O. TORO	95
21.11.	D.O. RUEDA	96
21.12.	D.O. RIBERA DEL DUERO	97
21.13.	D.O. CA. RIOJA	98
21.14.	D.O. NAVARRA	99
21.15.	D.O. CAMPO DE BORJA	100
21.16.	D.O. CALATAYUD	101
21.17.	D.O. CARINENA.....	102
21.18.	D.O. SOMONTANO.....	102
21.19.	D.O. CAVA.....	103
21.20.	VINO ESPUMOSO- MÉTODO TRADICIONAL	104
21.21.	D.O. PENEDÉS.....	104
21.22.	D.O. COSTERS DEL SEGRE.....	105
21.23.	D.O. CONCA DE BARBERÁ	106
21.24.	D.O. ALELLA.....	106
21.25.	D.O. EMPORDÁ-COSTA BRAVA	107
21.26.	D.O. PLA DE BAGES.....	107
21.27.	D.O. TERRA ALTA.....	108
21.28.	D.O. TARRAGONA	109
21.29.	D.O. CA. PRIORATO	109
21.30.	D.O. VINOS DE MADRID.....	110
21.31.	D.O. MÉNTRIDA	111
21.32.	D.O. MONDÉJAR	111
21.33.	D.O. LA MANCHA	112
21.34.	D.O. VALDEPEÑAS	113
21.35.	D.O. MANCHUELA.....	114
21.36.	D.O. ALMANSA	114
21.37.	D.O. VALENCIA.....	115
21.38.	D.O. UTIEL-REQUENA	116
21.39.	D.O. ALICANTE	116
21.40.	D.O. JUMILLA	117
21.41.	D.O. BULLAS.....	118
21.42.	D.O. YECLA.....	118
21.43.	D.O. BINISSALEM	119
21.44.	D.O. PLA I LLEVANT	120
21.45.	D.O. ABONA	120
21.46.	D.O. EL HIERRO.....	121
21.47.	D.O. GRAN CANARIA.....	121
21.48.	D.O. LA PALMA	122
21.49.	D.O. LANZAROTE	123
21.50.	D.O. MONTE DE LENTISCAL	123
21.51.	D.O. TACORONTE ACENTEJO	124
21.52.	D.O. VALLE DE GÜIMAR.....	124



21.53.	D.O. VALLE DE LA OROTAVA.....	125
21.54.	D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA	126
21.55.	D.O. RIBERA DEL GUADIANA.....	126
21.56.	D.O. MÁLAGA.....	127
21.57.	D.O. MONTILLA MORILES	128
21.58.	D.O. CONDADO DE HUELVA	129
21.59.	D.O. JEREZ-XÉRES-SHERRY	129
21.60.	VINOS DE LA TIERRA	130
22.	EL MARIDAJE DE LOS VINOS: ARMONIA ENTRE ALIMENTOS	130
22.1.	FACTORES A TENER EN CUENTA CON RESPECTO AL VINO ELEGIDO	132
23.	LA BODEGA EN CASA	133
24.	NUESTRA PRIMERA BODEGA	133
25.	VINO Y SALUD.....	122



1. DIRECCIONES DE INTERES

1.1. TIENDAS ESPECIALIZADAS

- BODEGAS BORDINO, C/ AZCONA, 13
- LA BODEGA DEL ALCALDE, C/ ALCALDE LOPEZ CASERO, 10
- BODEGAS SANTA CECILIA, C/ BLASCO DE GARAY, 72-74
- EL COLMADO DE BACO, C/ JULIO PALACIOS, 11
- LICORILANDIA, C/ LEÓN, 30
- EL GOURMET DE PUEBLO NUEVO, C/ HNOS. DE PABLO, 9
- TU BODEGA, RONDA DE SEGOVIA, 7
- BAROLO, PRINCIPE DE VERGARA, 211

1.2. TABERNAS Y TEMPLOS DEL VINO

- TABERNA ROSELL, C/ GENERAL LACY, 14
- TABERNA DE LA CONCHA, C/ CAVA BAJA, 7
- EL TEMPRANILLO, C/ CAVA BAJA, 38
- ALOQUE, C/ TORRECILLA DEL LEAL, 20
- LA VENENCIA, C/ ECHEGARAY,
- LA TABERNA DEL ALMENDRO, C/ ALMENDRO, 13

1.3. BIBLIOGRAFÍA

- A CATAR TODO.- AUTOR: JESUS BERNARD. EDIT: ANAYA
- TODOS LOS VINOS DEL MUNDO.- AUTORES: JESUS ÁVILA Y JUAN MUÑOZ. EDIT: PLANETA
- MANUAL DE LOS VINOS TINTOS DE ESPAÑA.- AUTORES: PEDRO PLASENCIA Y TECLO VILLALÓN, EDIT: EVEREST
- LOS NUEVOS TINTOS ESPAÑOLES.- AUTOR: MAURICIO WIESENTHIEL, EDIT: SALVAT
- CURSO PRÁCTICO DE CATA.- AUTOR: JANCIS ROBINSON'S
- DICCIONARIO SALVAT DEL VINO.- AUTOR: MAURICIO WIESENTHIEL, EDIT: SALVAT
- GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA.- AUTOR: JOSÉ PEÑÍN, EDIT. GRUPO PEÑÍN
- LA CATA DE VINOS.- AUTOR: LLUIS MANEL BARBA, EDIT: PLAZA JANÉS
- ENTENDER DE VINOS.- AUTOR: CARLOS FALCÓ, EDIT: MR PRACTICOS
- EL VINO UVA A UVA.- AUTOR: CARLOS GALLEGO, CARLOS CIDÓN,
- EL MÉTODO DEL CATADOR.- AUTOR: FERNANDO GARCÍA DEL RÍO, EDIT. ALIANZA DITORIAL

1.4. PÁGINAS WEB

www.catayvino.es

www.conmuchogusto.net

www.corcho-web.com



www.diariodelaribera.net/vino.htm

www.elmundovino.com

www.enoforum.com

www.filewine.es

www.tierradevinos.es

www.todovino.es

www.verema.es

www.acevin.org

www.infoagro.es

www.salondelvino.es

www.uec.es

www.ciudadesdelvino.es

www.histovid.org

www.agrodigital.com

www.misvinos.com

www.vitivino.es

www.catas.org



2. REFRANERO ESPAÑOL

HERMANO BEBE QUE LA VIDA ES BREVE

COMER SIN VINO, COMER MEZQUINO

EL VINO AÑEJO, ES LECHE PARA EL VIEJO

LA MUJER Y EL VINO, SACAN AL HOMBRE DE TINO

Y CORRE LA LIEBRE POR EL MONTE
Y EL TIBURON POR EL MAR
Y NO HAY MÁS PLACER EN EL MUNDO
QUE BEBER Y NO PAGAR

POR ELLAS,
POR LAS MÁS BELLAS,
POR LAS DEL CULO ANCHO Y CUELLO ESTRECHO
POR LAS QUE NOS OFRECEN SUS LABIOS DESINTERESADAMENTE,
AUNQUE ESTEN LLENAS DE TELARAÑAS,
POR ELLAS,
POR LAS BOTELLAS

¿ESTAMOS TODOS?, ¡ESTAMOS!
¿CUÁL CABALLEROS?, ¡CUMPLAMOS!
¿Y A LAS MUJERES?, ¡AMAMOS!
¿PERO ANTE TODO? ¡BEBAMOS, BEBAMOS, BEBAMOS!

BENDITO SEA NOÉ
QUE LAS VIÑAS PLANTÓ,
PARA QUITAR LA SED
Y ALEGRAR EL CORAZON

¿NUESTRO TESORO? EL VINO
¿NUESTRO PALACIO? LA TABERNA

EL VINO ALEGRA EL OJO
LIMPIA EL VIENTRE
Y SANA EL DIENTE



3. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- A -

ABIERTO.

Calificativo que se aplica al vino de poco color y, también, al que presenta falta de equilibrio en la boca.

ABOCADO.

Vino que, sin llegar a ser dulce, tiene cierto tono azucarado. Sinónimo: *embocado*.

ACEITE ESENCIAL.

Aceites que forman parte de las pepitas de las uvas. Cuando pasan al vino, generalmente a causa de excesivas aplicaciones de la prensa, le confieren extrañas sensaciones de enranciamiento.

ACEITOSO.

Vino de aspecto oleoso (graso) debido a una enfermedad o al aporte de aceites esenciales causado por el tinturado de las pepitas de la uva en la extracción del mosto.

ACERADO.

Matiz en la coloración de los vinos blancos jóvenes más pálidos, que recuerda al brillo del acero.

ACERBO.

Vino a la vez áspero y ácido. Muy duro al paladar.

ACERO INOXIDABLE.

Material muy resistente y poco atacable por acción del mosto o del vino, que se utiliza modernamente para construir envases vinarios donde elaborar o conservar vinos de calidad.

ACETALDEHIDO.

Sustancia resultante de la oxidación del alcohol etílico que confiere al vino un olor muy desagradable.

Sinónimo: *aldehído acético*.

ACETATO DE ETILO.

Ester del ácido acético y el alcohol etílico, componente natural de los vinos de crianza. Responsable del olor característico de los vinos con acidez volátil elevada.

Ver *éster*.

ACIDEZ.

Conjunto de los diferentes ácidos orgánicos que se encuentran en el mosto o en el vino. Puede ser *fija* o *volátil*. La *acidez fija* corresponde al conjunto de los ácidos naturales procedentes de la uva (tartárico, málico y cítrico) o formados en la fermentación maloláctica (láctico). La *acidez volátil* comprende el conjunto de ácidos volátiles formados durante la fermentación o como consecuencia de alteraciones microbianas; su valor es un índice de la degradación del vino. El más importante ácido volátil es el ácido acético, síntoma de la transformación del vino en vinagre. La *acidez total* es el conjunto de todos los ácidos del vino o mosto; se expresa generalmente en gramos de ácido tartárico por litro de líquido.

ACIDO.

Sustancia química genérica de sabor característico, capaz de formar sales combinándose con las bases. Vino en el que predomina el sabor ácido, bien por un excesivo contenido de estas sustancias, bien por desequilibrio con respecto a otros sabores.

ACUOSO.

Vino desequilibrado por falta de extracto o alcohol. Da una sensación análoga a la del vino aguado.

AEROMETRO.

Ver *densímetro*.

AFRUTADO.

Expresión incorrecta cuyo uso está muy extendido y que se emplea para definir el carácter frutal de un vino.

Ver *frutal*.



AGRAFE.

Grapa que cierra y sujeta el tapón del espumoso durante la segunda fermentación. En la actualidad este sistema de cierre se ha sustituido en buen número de bodegas por la corona de latón (la popular chapa) y el agrafe se utiliza con cierta frecuencia como cierre definitivo de las botellas para su comercialización, sustituyendo al tradicional morrión.

AGRAZ.

Se aplica a las uvas de racimo o segunda floración que, debido al período en que se producen y desarrollan, no tienen tiempo para madurar. Son de sabor agrio y, por extensión, este calificativo define a los vinos que presentan este defecto en sus olores o sabores.

AGRESIVO.

Vino con aroma y sabor penetrante y desagradable. Vino sumamente ácido y astringente.

AGUJA.

Sensación de leves pinchazos en el paladar producida por algunos vinos que contienen burbujas de carbónico.

Vino de aguja: tipo de vino cuyo contenido en carbónico es apreciable en la boca en forma de ligero picor o cosquilleo, pudiendo observarse las burbujas de gas en la copa. Este resto de gas carbónico debe proceder de la propia fermentación del vino.

AI READO.

Caracteres olfativos degenerados y disminuidos por la acción del aire sobre el vino sin que se produzca una desnaturalización del líquido.

ALBARI ZAS.

Son las mejores tierras, de tipo calizo, para cultivar las viñas en Jerez. En Montilla llaman alberos a este tipo de suelos.

ALCALINO.

Vino con baja acidez y, por ende, con falta de viveza en su aspecto. Soso.

ALCOHOL.

Sustancia química genérica. Por antonomasia: alcohol etílico o etano. Tras el agua, es el componente más abundante en el vino y el que lo caracteriza. Se produce por la transformación de los azúcares del mosto durante la fermentación (fermentación alcohólica). La riqueza alcohólica de un vino se mide en porcentaje en volumen o grado y en la etiqueta se expresa con la fórmula % vol. tras el valor en alcohol del vino. Significa que un vino de 12 grados (12% vol.) contiene un 12% de alcohol puro.

ALCOHOL METILICO.

Denominado también alcohol de madera porque se obtiene para su aplicación industrial de destilación seca de maderas. Es muy tóxico y su presencia en el vino en dosis superiores a 0,gr/l está prohibida.

Sinónimo: *metanol*.

ALCOHOLES SUPERIORES.

Familia de alcoholes que existen en el vino en proporciones muy pequeñas y ejercen influencia en el aroma.

ALCOHOLES TERPENICOS.

Ciertos alcoholes que se encuentran en muy pequeñas proporciones en la uva, pero que son los responsables de gran parte de los aromas primarios del vino.

ALCOHOLICO.

Vino desequilibrado por excesiva graduación. También se aplica a los vinos en los que la debilidad de otras sensaciones hace que el alcohol destaque en la cata, a pesar de no tener una graduación elevada.

ALDEHIDOS.

Sustancias químicas orgánicas producidas por oxidación de los alcoholes y que intervienen en el aroma de los vinos envejecidos mediante crianza oxidativa. Ver acetaldehído.

ALEGRE.

Vino ligero, fresco, fácil de tomar, con buen paso de boca y sin complejidad de aromas.

ALMENDRADO.

Aromas y sabores que recuerdan a los de las almendras amargas. Es característico de algunos vinos generosos. En los vinos de mesa puede indicar malas elaboraciones o tratamientos inadecuados.

ALTERADO.

Vino que presenta una transformación anómala, con pérdida de sus cualidades.



AMARGO.

Uno de los cuatro sabores. Se aprecia en la parte posterior de la lengua y es similar al del sulfato de quinina, pero no debe confundirse con el sabor del tanino y con recuerdos metálicos.

AMARGOSO.

Sabor amargo ligero y agradable. Si un calificativo de amargo implica defecto, amargoso en algunas ocasiones es virtud.

AMBARINO.

Tonalidad de algunos vinos blancos causada por la oxidación de algunos polifenoles.

AMONTILLADO.

Vino generoso de graduación alcohólica entre el 16 y el 22% vol., de color oro o ámbar, aroma punzante, seco, suave, de sabor avellanado y poco ácido. Se producen amontillados en Jerez, Montilla-Moriles y Condado de Huelva.

AMORATADO.

Vino tinto en cuyo color predominan los tonos morados o violáceos fuertes.

AMOSCATELADO.

Vino con perfume de Moscatel.

AMPLIO.

Vino completo, lleno, prolijo en matices, en el cual los constituyentes normales resaltan de una manera ostensible.

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO.

Cata.

Análisis sensorial.

ANDANA.

Conjunto de barricas apiladas unas sobre otras, en general hasta un máximo de cinco filas.

ANHIDRIDO CARBONICO.

Ver carbónico.

ANHIDRIDO SULFHDRI CO.

Ver sulfhídrico.

ANHIDRIDO SULFUROSO.

Ver sulfuroso.

ANIMAL.

Es un olor frecuente en tintos viejos. Define genéricamente los olores a carne o pieles de animales.

ANTOCIANOS.

Sustancias colorantes que se encuentran en la piel de las uvas tintas, responsables del color de los vinos tintos.

AÑADA.

Año en que ha tenido lugar la vendimia a partir de la cual se ha elaborado un vino. Sinónimos: *vendimia*, *cosecha*.

AÑEJO.

Vino que ha sido sometido a un proceso de envejecimiento en bodega o botella, o en ambas, durante al menos tres años.

Sinónimo: *vino viejo*.

APERITIVO.

Vino aromatizado con extractos vegetales o mediante maceración de hierbas y especias, de sabor amargo y de acción estimulante del apetito.

Ejemplo: vermut.

ARDIENTE.

Vino que provoca una sensación pseudotérmica en la boca, causada por el efecto deshidratante del excesivo alcohol que contiene.



ARTISTA.

Sensación desentonante en el aroma o en el paso de boca de un vino, de baja intensidad pero suficiente para perturbar su equilibrio.

ARMAZON.

Estructura, conjunto de componentes que constituyen el soporte del vino.

ARMONICO.

Vino con una gran conjunción y perfecto equilibrio en todos sus caracteres. Máxima expresión de calidad de un vino.

AROMA.

Conjunto de sensaciones naturales propias y positivas de un vino. Pueden proceder de las propias uvas (*aromas primarios*), generarse durante la fermentación (*aromas secundarios*) o desarrollarse durante la crianza o envejecimiento de los vinos (*aromas terciarios*).

AROMATIZADO.

Vino preparado con adición de esencias aromáticas.

ARROBA.

Medida muy utilizada para el vino en muchas comarcas españolas. Generalmente, equivale a 16 litros.

ARROPE.

Producto obtenido mediante deshidratación parcial del mosto a fuego directo.

Sinónimo: mostillo.

ARRUMBACION.

Conjunto de operaciones que se realizan en el interior de las bodegas andaluzas, como trasegar, cabecear y clarificar los vinos.

ASPERO.

Vino de marcada astringencia causada por exceso de taninos o de componentes herbáceos procedentes del raspón, de las pepitas o de los hollejos.

ASTRINGENCIA.

Sensación de estrechamiento que se aprecia en los tejidos de la boca al paso de algunos vinos. Acción curtiente provocada en estos tejidos por los taninos del vino.

ASTRINGENTE.

Vino con marcada astringencia debida a los taninos. Se identifica por una sensación de roce entre la lengua y el paladar.

ATAQUE.

Primeras sensaciones percibidas en la boca al degustar un vino.

ATERCIOPELADO.

Término utilizado para definir un vino noble, suave y fino a la vez.

AZUCAR.

Cada una de las sustancias naturales que se caracterizan por su sabor dulce. Componentes básicos del mosto o zumo de uva. Los más abundantes en la uva son la glucosa y la levulosa o fructosa. Durante la fermentación, y por acción de las levaduras, se transforman en alcohol etílico, anhídrido carbónico y otras muchas sustancias que caracterizan al vino. Cuando esta transformación es prácticamente total se dice que el vino es seco, pero lo normal es que en todo vino quede cierta cantidad de azúcares sin fermentar, denominados azúcares reductores. En los vinos jóvenes existe una relación entre la presencia de azúcares residuales y la intensidad aromática.

AZUFRE.

Elemento químico de enérgica acción fungicida. Su combustión genera anhídrido sulfuroso (SO_2), de gran importancia en enología.

Ver sulfuroso.

Carácter olfativo picante y desagradable que aparece en los vinos con excesivo contenido en sulfuroso o a los que se ha añadido sulfuroso recientemente.



- B -

BRAGAZO.

Orujo de la uva, restos que quedan tras el prensado. En Galicia y algunas otras zonas septentrionales, la palabra sirve para nombrar al aguardiente de orujo.

BALSAMICO.

Sensación que forma parte del bouquet de vinos de gran crianza. Son aromas penetrantes y que dan sensación de frescura.

BARRICA.

Recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza del vino.

A *barrica*: olor particular conferido al vino por el recipiente de madera en el que ha tenido lugar su crianza.

BARRICA BORDELESA.

Barrica utilizada para la crianza del vino de Burdeos, extendida a otras muchas zonas vinícolas (Rioja, ribera del Duero, Navarra, Valdepeñas, etc.). Su capacidad es de 220 a 225 litros.

BASTO.

Vino toscano, vulgar, de baja calidad.

BITARTRATOS.

Sales del ácido tartárico (tárrico). El *bitartrato potásico* es un componente natural e importante del vino que puede precipitar por la acción del frío y del alcohol formando cristales blancos en el fondo del envase. Junto con el *tartrato neutro* de cal forma los llamados tártaros del vino, componentes problemáticos que pueden afectar a la presentación del mismo.

BLANCO.

Estilo básico de vino de color claro, con predominio de color amarillo matizado por una amplia gama de tonos verdes o dorados.

BODEGA.

Se utiliza en sentido figurado el olor "a bodega" para remarcar el vino que, en nariz, presenta defectos genéricos de humedad y poca limpieza.

BORDELESA.

Ver *barrica*.

BOTA.

Tonel de madera de roble de 550 a 600 litros de capacidad usado para la crianza de los vinos de Jerez. Pequeño recipiente de piel de cabra impermeabilizado con pez, con brocal, utilizado para el transporte y consumo de vino.

BOTELLA.

Recipiente vinario de vidrio de pequeño tamaño (generalmente de 3/8 de litro a 2 litros). Fase de crianza del vino en ambiente reductor en la que el vino, puesto en botellas de cristal tras la crianza en madera, o directamente sin que tenga lugar ésta, termina de afinarse y redondearse y desarrolla un bouquet más complejo.

BOTRITIS.

Hongo microscópico (su nombre científico completo es *botrytis cinerea*) responsable de la *podredumbre blanca* de la uva, que ejerce una acción muy compleja y perjudicial en la mayor parte de los casos en que se presenta. En ciertas uvas centroeuropeas da lugar a la *podredumbre noble*, que origina vinos especiales muy valorados. Produce una enzima oxidante muy enérgica denominada *laccasa*.

BOUCHONE.

Ver *corcho*.

BOUQUET.

Conjunto de sensaciones olfativas de un vino de crianza en su punto óptimo.

BRI LLANTE.

Vino que al trasluz se presenta completamente limpio y transparente.



BRUT.

Vino espumoso natural que contiene una proporción de azúcares inferior a 15 gr/litro. Cuando el contenido en azúcares no sobrepasa los 6 gr/l puede aparecer la expresión extra brut en la etiqueta. El espumoso brut natural o brut nature es el que se comercializa sin adición de licor de expedición.

- C -

CALIENTE.

Vino que produce en la boca una sensación pseudotérmica de ligera intensidad debida a la acción deshidratante del alcohol.

Sinónimo: *cálido*.

CAÑA.

En ciertas zonas se denomina así al aguardiente de orujo. Vaso para degustar algunos vinos generosos.

CAPA.

Intensidad del color de un vino.

CAPSULA.

Cubretapón clásico de las botellas de vino. En los vinos de calidad se suele utilizar una cápsula de estaño puro. También son frecuentes las cápsulas de estaño-plomo (aunque tienden a desaparecer), retráctiles de material plástico, las de papel de aluminio y las llamadas de complejo, integradas por capas de papel de aluminio o estaño y plástico.

CARBÓNICO.

Gas generado en grandes cantidades durante la fermentación alcohólica. Un vino ya terminado puede contener cantidades variables de carbónico, que aporta frescor y produce un cierto cosquilleo en la lengua. Si el gas tiene un origen endógeno, el vino puede ser un *vino de aguja* o bien un *vino espumoso natural*, según la presión a que se encuentre. Si se trata de gas añadido, será un *vino gasificado*.

Sinónimos: *gas carbónico, anhídrido carbónico*.

CARAMELIZADO.

Olores y sabores propios de azúcares sometidos a la acción del calor y alterados por ella. Común en vinos que han sufrido elevadas temperaturas en algunas de sus fases de elaboración. Esta sensación también puede proceder de tratamientos térmicos (termovinificación, pasteurización) incorrectamente aplicados.

CARAMELO DE MOSTO.

Producto obtenido por concentración de mosto a fuego directo hasta su caramelización. Es la única sustancia autorizada para dar color a ciertos vinos y a los brandies.

CARACTER.

Personalidad o singularidad de un vino.

Con carácter: se aplica a los vinos que ejercen una viva y grata impresión. También se interpreta como estilo o rasgo que identifica a un vino o grupo de vinos.

CARNOSO.

Vino con cuerpo bien conjuntado que produce una amplia impresión física en la boca.

CASCA.

Hollejos, orujos.

CATA.

Acción de valorar el vino por medio de los sentidos, de forma técnica, analítica y objetiva. No debe ser confundida con la degustación, en la que intervienen elementos más subjetivos y no se procede de manera sistemática, analizando cada uno de los aspectos sensitivos de un vino.

Sinónimos: *análisis sensorial, análisis organoléptico*.

CATADOR.

Especialista en la valoración organoléptica del vino, actividad que encierra grandes dificultades y requiere una larga experiencia y una especial formación técnica.



CATAVINOS.

Recipiente en el que se sirve el vino para ser catado. Existe un modelo normalizado de cristal en forma de copa de utilización muy extendida.

CAVA.

Vino espumoso natural obtenido mediante una segunda fermentación realizada en la misma botella donde se ha efectuado el tiraje y elaborado en zonas concretas de Cataluña, Aragón, Navarra, Extremadura, La Rioja, Alava y Valencia.

CEPA.

Pie de viña de forma baja. género de levaduras fermentativas.

CERRADO.

Término referido al vino de largo envejecimiento que atraviesa una etapa en la que manifiesta una tímida expresión aromática.

CHACOLI .

Vino ligero, ácido, típica elaboración del País Vasco, procedente de uvas que no alcanzan suficiente madurez. Puede tener una graduación alcohólica inferior al 9% vol., pero debe ser superior al 7% vol.

CHAPTALIZACION.

Adición de azúcar al mosto para su enriquecimiento. Práctica prohibida en España, desarrollada por el francés Chaptal.

CHATEAU.

Palabra francesa que sirve para referir la explotación vitivinícola que reúne en una misma propiedad las viñas y las bodegas de elaboración y crianza.

CHATEO.

Degustación de vinos realizada en grupo, variando de establecimiento.

CHATO.

Vaso para vino de forma peculiar, con desproporción en favor de la anchura con relación a la altura, y volumen reducido.

CIERNA.

fecundación de las flores que provoca el cuajado de los frutos de la vid.

CLARETE.

Vino tinto de poco color. en algunas zonas de Castilla y León se denominan así los rosados locales. Hasta la integración de España en la CEE definía un tipo de vino de elaboración particular.

CLARIFICACION.

Práctica enológica destinada a la eliminación de determinadas sustancias existentes en el vino en solución verdadera o, la mayor parte de las veces, en suspensión coloidal. Estas sustancias afectan o pueden llegar a afectar a la limpieza y transparencia del vino.

CLIMA.

Conjunto de fenómenos meteorológicos que caracterizan el estado medio de la atmósfera en un punto de la tierra considerando un período largo de tiempo.

Microclima: son las condiciones climáticas en zonas más reducidas y referidas a las capas atmosféricas inferiores prácticamente a la altura de la planta.

CLIMATOLOGIA.

Es la parte de la Meteorología que estudia los fenómenos atmosféricos que se producen en las zonas más próximas a la superficie de la Tierra. CLOS.

Palabra francesa que hace referencia a la propiedad vitícola cercada por un muro, generalmente de origen monacal.

COLOR.

Atributo que presenta un vino en cuanto a su aspecto, correspondiente a la radiación luminosa del espectro visible por él reflejada.

COLORANTES.

Productos orgánicos naturales propios del hollejo o piel de la uva responsables de la tonalidad del vino.

COLORANTES ARTIFICIALES.

Sustancias químicas capaces de modificar o intensificar el color de un vino. Su utilización está prohibida.



COMPLEJO.

Vino que ofrece una amplia gama de sensaciones tanto en boca como en nariz y envía retronasal.

COMUN.

Vino corriente, sin cualidades.

Sinónimo: *vino de pasto*.

CONO.

Recipiente de hormigón, metálico o de madera utilizado para almacenar vino, generalmente con capacidad entre 8.000 y 20.000 litros.

CORCHO.

Conjunto de células muertas que forman la corteza de algunos árboles, en especial del alcornoque utilizado para la elaboración de tapones.

A *corcho*: olores y sabores muy desagradables debidos a la contaminación del vino con sustancias del tapón; generalmente se trata de ciertos hongos que han contaminado el corcho. También se suele usar el término francés *bouchonné*.

CORONA.

La que forman las burbujas de un buen espumoso en la copa al llegar a la superficie.

CORRIMIENTO DE ESCALAS.

Proceso de crianza de los vinos generosos mediante el cual el vino se traslada de una criadera a otra hasta llegar a las soleras.

CORROMPIDO.

Vino con mal olor nauseabundo, contaminado por haber estado en recipientes mal lavados.

CORTO.

Vino con caracteres aromáticos o gustativos fugaces o poco intensos.

COUPAGE.

Término francés que define la práctica de mezclar vinos de la misma o de diferente partida o cosecha con el fin de unificar sus cualidades o complementar con las cualidades de unos los defectos de otros.

Vino de coupage: producto de la mezcla de vinos de diferentes características con el fin de conseguir otro que participe de las virtudes de los que intervienen en la mezcla.

CRADERAS.

Botas de crianza de los vinos generosos. Se sitúan en la bodega unas sobre otras formando lo que se denomina una *pierna*, en la que se desarrolla el proceso de corrimiento de escalas. Las del último nivel, es decir, las que contienen el vino con más prolongada crianza se denominan soleras. El conjunto de criaderas y soleras que puede estar integrado por más de una pierna recibe el nombre de *escala*.

CRianza.

Proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino mediante el cual desarrolla caracteres especiales. Se suele aplicar de forma genérica a todo los vinos sometidos a envejecimiento.

Vino de crianza: vino de calidad, sometido a envejecimiento en madera y botella durante al menos dos años naturales.

CRianza BIOLÓGICA.

Proceso típico de los vinos del occidente andaluz, si bien se da también en otras zonas, como Rueda, que se produce por la acción de levaduras.

Sinónimos: *crianza en flor*, *crianza bajo velo*.

CRU.

Término que en Francia define a los vinos de calidad superior procedentes de viñedos determinados. Se puede traducir como pago.

CRUDO.

Vino joven, sin terminar.

Sinónimo: *tierno*.

CUERPO.

Sensación de consistencia del vino en la boca. Extracto seco del vino. Es una cualidad apreciada en los grandes vinos.



C.V.C.

Siglas que significan Conjunto de Varias Cosechas y que definen un tipo de vino de coupage elaborado a partir de vinos de diferentes añadas, que pueden ser jóvenes o de crianza, reserva o gran reserva o mezclados entre sí. En estos casos, naturalmente, no se hace indicación de la añada en la etiqueta.

- D -

DEBIL.

Vino con caracteres poco pronunciados.

Sinónimo: *corto*.

DEBURBADO ESTATICO.

Ver *desfangado*.

DECANTACION.

Operación de trasiego de un vino viejo de la botella a otro recipiente con el fin de eliminar depósitos sólidos alojados en el fondo. Se realiza tan sólo con vinos muy viejos que hayan precipitado materia colorante con el paso del tiempo.

Ver *desfangado*.

DECREPITO.

Vino totalmente desequilibrado por exceso de edad.

DEGRADADO.

Vino en el que sus cualidades van evolucionando a peor debido a la degeneración de sus componentes.

DEGÜELLO o DEGÜELLE.

Operación que se realiza a los vinos espumosos naturales elaborados mediante el sistema tradicional o método champanés (segunda fermentación en botella). Con el degüello se eliminan las lías procedentes de la segunda fermentación, acumuladas junto al tapón.

DEJO.

Sensaciones que permanecen una vez ingerido el vino.

Sinónimo: *retrogusto*.

DELGADO.

Vino con falta de extracto (cuerpo). De poca estructura, pasa por la boca sin apenas estimular las papilas.

DELICADO.

Vino con aromas y sabores de calidad pero poco intensos.

DENSIDAD.

Magnitud física que relacionan la masa de un cuerpo con el volumen que ocupa.

Sinónimo: *peso específico*.

DENSIMETRO.

Instrumento para medir densidades en líquidos. Muy utilizado en enología.

Aerómetro: densímetro que mide directamente los grados *Beaumé*.

DENSO.

Vino espeso, de mucho cuerpo y estructura.

DEPOSITO.

Recipiente para contener vino. Puede ser de capacidades dispares y de materiales muy diversos, como madera, hormigón, acero al carbono, acero inoxidable, poliéster, etc. Este término se aplica también a sólidos del vino precipitados en el fondo de estos u otros recipientes.

DESAGRADABLE.

Sensación de los vinos defectuosos.



DESCARNADO.

Vino pobre en alcohol y extracto. Vino muy delgado.

DESCOMPUESTO.

Vino mal conservado, enturbado, con pérdida de materia colorante y mal gusto. Degradado.

DESCUBE.

Operación que consiste en la separación del vino, fermentado o en proceso de fermentación, de sus hollejos.

DESEQUILIBRADO.

Vino sin conjunción entre sus componentes, por exceso o defecto de uno de ellos.

DESFANGADO.

Eliminación por decantación física de las materias sólidas existentes en suspensión en el mosto.

Sinónimo: *deburbado estático*.

DESLABAZADO.

Vino con graves desequilibrios.

DESPALLADO.

Eliminación del escobajo o estructura herbácea del racimo antes de iniciar el estrujado de la uva. Operación imprescindible para la consecución de vinos tintos de calidad.

DESPOJADO.

Vino clarificado de forma natural por sedimentación de las partículas sólidas que lleva en suspensión. En la cata se aplica a veces como sinónimo de fatigado.

DESVAI DO.

Vino que ofrece muy baja intensidad en sus sensaciones por excesiva exposición a la influencia del aire. Se aplica al color, al aroma y al sabor.

DISCO.

Se aplica a la superficie del vino en la copa.

DOBLE PASTA.

Vino elaborado con doble cantidad de hollejo de uva tinta y una sola parte de mosto. Tiene mucho color y cuerpo.

DORADO.

Color de ciertos vinos blancos y generosos que recuerda al del oro. Típico vino de crianza de la D.O. Rueda.

DUELA.

Cada uno de los listones que forman un envase vinario de madera.

DULCE.

Vino con un contenido en azúcar superior a los 50 gr/l. Sabor básico que se detecta en la parte anterior de la lengua.

DULZON.

Vino de sabor débilmente azucarado. Se aplica a los vinos en los que el contenido en azúcar, aunque no sea muy alto, destaca de manera desagradable.

DURO.

Vino con marcada acidez y astringencia.

- E -

ELEGANTE.

Vino equilibrado y con delicadas y sugerentes sensaciones en nariz y boca.

EMPIREUMATICOS.



Serie de olores a azúcar quemado, humo, alquitrán, yodo, etc.

ENCABEZADO.

Adición de alcohol al vino o mosto.

ENMOHECIDO.

Sabor y olor de un vino en cuya elaboración se han utilizado racimos enmohecidos o ha estado en recipientes poco limpios y contaminados por moho. A veces el defecto es causado por un corcho en mal estado o de mala calidad.

ENVERO.

Es la época de la coloración de la uva.

ENYESADO.

Antiquísima práctica frecuente en los vinos meridionales consistente en la adición de yeso al mosto.

EQUILIBRADO.

Vino cuyos caracteres gustativos y olfativos se presenta bien conjuntados y sin defectos. Expresión de calidad de un vino.

ESCOBAJO.

Raspón. Estructura leñosa del racimo.

ESPECIADO.

Calificativo que se aplica al aroma (directo o por vía retronasal) de un vino, generalmente de larga crianza en madera y botella, en el que se aprecian sensaciones o recuerdos de especias (clavo, pimienta, canela, etc.).

ESPESO.

Vino recio, con mucho cuerpo y densidad.

ESPICHAR.

Término que define la acción de pinchar las barricas o toneles de chacolí para probar la nueva cosecha. Se aplica también a la sidra.

ESPIRITUOSO.

Vino de elevada graduación alcohólica. Licor. El término se aplica más a los destilados que a los vinos. Proviene de la propia destilación, en la que se buscaba la esencia (el *espíritu*) del producto destilado.

ESTABILIZACIÓN.

Conjunto de prácticas enológicas encaminadas a mantener en lo posible las cualidades del vino a lo largo del tiempo.

ESTABLE.

Vino que mantiene sus cualidades y caracteres sin cambios negativos.

ESTATUTO DE LA UVA, DEL VINO Y DE LOS ALCOHOLES.

Normativa que regula en España la ordenación del viñedo y su producción, la definición, elaboración, ordenación y comercialización de los productos derivados de la uva y definición y empleo de los alcoholes. Su Reglamento fue aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, que desarrollaba la Ley 25/1970. Algunos de sus puntos se han visto superados tras la aplicación de la normativa comunitaria.

ESTER.

Sustancia química orgánica genérica formada por la combinación de un ácido orgánico y un alcohol. Gran parte de los aromas terciarios de un vino de crianza son debidos a ésteres.

Ver [acetato de etilo](#).

ESTIRENO.

Sustancia química componente de muchas materias plásticas, responsable del olor a plástico de los vinos que han permanecido inadecuadamente en envases de este material.

ESTRECHO.

Antónimo de amplio. Vino lineal, con escasa riqueza en sensaciones.

ESTRUCTURA.

Armazón de un vino. Un vino con buena estructura es un vino con cuerpo, buena acidez y sabroso, todo ello con potencia y equilibrio. Si se utiliza la expresión *buena estructura de sabores*, significa que los sabores aparecen a la vez potentes y equilibrados.



ESTUFADO.

Proceso de calentamiento a que son sometidos los clásicos vinos de Madeira, dentro de las bodegas, a temperatura constante de 45-50°C durante 90 días.

ETANO.

Ver *alcohol*.

EVOLUCIONADO.

Vino que ha sufrido modificaciones positivas o negativas, con el paso del tiempo.

EXTRACTO SECO.

Conjunto de sustancias no volátiles del vino. En la cata es sinónimo de cuerpo.

EXTRAÑO.

Carácter negativo de difícil identificación en un vino.

- F -

FATIGADO.

Mareado. Cuando no ha transcurrido el espacio de tiempo necesario para que el vino se reponga de operaciones como filtrado, trasiegos, etc.

FERMENTACION.

Proceso biológico mediante el cual una sustancia se transforma en otra u otras distintas como consecuencia de la actividad de algunos microorganismos.

FERMENTACION ALCOHOLICA.

O fermentación alcohólico-pirúvica. La que realizan varias especies de levaduras que transforman los azúcares del mosto de la uva en alcohol, anhídrido carbónico, glicerina y otro elevado número de sustancias.

FERMENTACION MALOLACTICA.

Transformación del ácido málico en láctico por acción de ciertas bacterias. Es un proceso casi indispensable en los vinos tintos de calidad, que adquieren así suavidad.

FICHA DE CATA.

Estadillo normalizado para reflejar las impresiones del catador y valorar los diferentes aspectos organolépticos de un vino.

FINAL DE BOCA.

Sensaciones últimas que se aprecian al degustar un vino.

FINO.

Tipo de vino generoso de crianza biológica que se obtiene en las denominaciones de origen Jerez, Montilla-Moriles y Condado de Huelva. En cata suele aplicarse a los vinos bien elaborados y con cualidades aromáticas aunque no tenga gran intensidad.

Sinónimo: *elegante*.

FLAVONOIDES.

Pigmentos amarillos que aumentan al envejecer el vino blanco. Pertenecen al grupo de las materias tánicas o polifenoles.

FLOR.

Conjunto de levaduras responsable de la crianza biológica de los vinos finos (levaduras de flor). Estas levaduras pertenecen principalmente a las cuatro especies del género *Saccharomices*: *S. Beticus*, *S. Cheriensis*, *S. Montuliensis* y *S. Rouxii*. La flor también llamada velo, se desarrolla en la superficie del vino de forma espontánea, a modo de capa flotante de color blanco grisáceo. *Mosto de flor*: mosto extraído sin presión de las uvas.

FLORAL.

Calificativo aplicado a los aromas primarios de algunos vinos que recuerdan al perfume de flores (rosa, violeta, etc.).

Sinónimo: *a flores*.

FLORES.

Algunas enfermedades del vino.



Ver [micoderma](#).

FRAGANCIA.

Aroma de gran intensidad y muy resistente.

FRANCO.

Vino sin alteraciones ni defectos, sin falsos o inadecuados olores o sabores. Suele aplicarse más concretamente a la fase olfativa.

FRANQUEZA.

Condición de vino franco.

FRASCA.

Típica botella de vidrio utilizada para el servicio de chatos de vino en las tabernas.

FRESA.

Matiz de color de algunos vinos rosados. Aromas que presentan a veces los vinos muy jóvenes.

FRESCO.

Vino con adecuada acidez para su tipo, por lo que produce sensación de frescura en la boca. Sensación característica de los vinos jóvenes de calidad.

FRUTAL.

Vino delicado que recuerda a diferentes aromas de plantas, al aroma propio de la uva con que ha sido elaborado o al de algunas otras frutas. Vino con predominio de aromas primarios.

FUERTE.

Vino con caracteres de alcohol y cuerpo muy marcados.

- G -

GALLINERO (palo de).

Expresión utilizada en la cata y que define el olor nauseabundo que presentan algunos vinos como consecuencia de haber estado durante mucho tiempo en contacto con materia orgánica en descomposición (lías, heces...) en una elaboración sucia y descuidada.

GAMA.

Conjunto de matices o gradación de algún carácter del vino. Se aplica tanto al color como a los aromas.

GARRAFA.

Recipiente de vidrio con protección exterior y con una capacidad de 2 a 16 litros, utilizado para el comercio de vinos.

GARRAFON (de).

Expresión que se aplica a vinos y licores de poca calidad y origen desconocido.

GASIFICADO.

Vino con alto contenido en gas carbónico exógeno, es decir, no originado por el propio vino, sino añadido artificialmente.

GENEROSO.

Vino genuinamente español que se obtiene en las denominaciones de origen Condado de Huelva, Jerez y Montilla-Moriles a partir de variedades selectas, según procesos tradicionales de crianza biológica y cuya graduación alcohólica es superior al 15% vol. Son vinos generosos los finos y amontillados de Jerez, Montilla-Moriles y Condado de Huelva y las manzanillas de Sanlúcar de Barrameda.

GERANIOL.

Olor que recuerda al de las hojas de geranio, producido por degeneración del ácido sórbico.

GLICERINA (Propanotriol).

Alcohol procedente de la fermentación alcohólica. Tercer componente, después del agua y del alcohol etílico en orden cuantitativo del vino. Tiene gran importancia en la estructura, sabor y suavidad de los vinos. Parte del componente dulce de los vinos secos es debido a la glicerina.

GLICERICO.



Vino suave untuoso de buen paso de boca como consecuencia de su adecuado contenido en glicerina.

GRAN RESERVA.

Expresión que define ciertos períodos mínimos de crianza en los vinos. Para poder ser calificado como gran reserva, un vino tinto debe envejecer durante al menos 24 meses en barricas de roble y otras 36 también como mínimo en botellas. En el caso de los vinos blancos y rosados, el período mínimo es de 48 meses en madera y botella, de los cuales al menos 6 deben tener lugar en barricas de madera de roble.

GRANVAS.

Vino espumoso natural cuya segunda fermentación ha tenido lugar en grandes envases metálicos.

Sinónimos: *método charmat, cuve close y grandes envases.*

GRADO ALCOHOLICO.

Ver alcohol.

GRADO BEAUME.

Unidad que se utiliza en la bodega para medir la riqueza en azúcares de un mosto en función de su densidad. Grado dulce.

GRASA.

Es sinónimo del ahilado del vino, una enfermedad que se detecta cuando el vino cae en la copa como si fuera un hilo de aceite.

- H -

HECES.

Materias espesas que se depositan en el fondo de los envases una vez acabada la fermentación. En la cata, materia orgánica evolucionada que da lugar a olores muy desagradables, pútridos.

HECTAREA.

Medida de superficie equivalente a 10.000 metros cuadrados. Un campo de fútbol de dimensiones normales mide aproximadamente una hectárea.

HERBACEO.

Sensación olfativa y sávida desagradable que recuerda a las partes verdes de la vid (raspón, hojas). Puede ser debido a la falta de madurez de las uvas originarias o a tratamientos demasiado enérgicos a que hayan sido sometidos durante la elaboración, facilitando la extracción de componentes indeseables del racimo. También tiene una acepción positiva en la cata cuando se refiere al carácter primario de algunos vinos jóvenes que recuerda al heno o a algunas plantas aromáticas.

HI BR I DO.

Variedades de vid productoras directas, prohibidas en España. Carácter desagradable, sobre todo en boca, de los vinos elaborados con variedades productoras directas.

HOLANDAS.

Destilados de vinos sanos utilizados para la elaboración de brandies.

HOLLEJO.

Piel que envuelve la pulpa o parte carnosa de la uva.

Sinónimos: orujos, casca.

HORI ZONTE.

Cada una de las capas horizontales que se pueden distinguir en el perfil vertical del suelo. Los horizontes se identifican con letras, siendo el perfil (A) el más próximo a la superficie, el (B) el inmediatamente inferior, etc.

HUECO.

En cata, se aplica a algunos vinos tintos que decepcionan en su paso de boca, por tener cierto volumen y carnosidad pero carecer de sabores.



- I -

I DEAL

Esquema teórico de un vino perfecto. Este vino no existe, pero cualquier elaboración será tanto más apreciada cuanto más se aproxime a él.

I MPUREZA.

Sustancia ajena al vino.

I NCORRECTO.

Vino con defectos o anormalidades de pequeña intensidad.

I NSI PI DO.

Falto de sabores. Plano. Soso.

I NTENSI DAD.

Esquema para medir la cantidad de color, aroma o sabor de un vino.

I RI SACIONES.

Reflejos o destellos de algunos matices más o menos afines en el color de un vino

I SOTERMA.

Línea imaginaria que une en el mapa puntos geográficos en los que se registran idénticas temperaturas medias anuales. La vid se cultiva en Europa entre la isothermas 9°C y 21°C.

- J -

JOVEN

Vino nuevo del año sin crianza.

JURADO DE CATA.

Comisión de expertos catadores que actúan en los concursos de vinos.

JUSTO.

Vino que apenas alcanza el nivel mínimo de calidad exigido.

JUVENTUD.

Caracteres de un vino que denotan su escasa edad.

- L -

LACTEOS.

Aromas terciarios presentes en vinos de crianza de alta calidad, recuerdan a los aromas delicados de productos lácteos.

LAGAR.

Lugar donde se realiza la molienda y estrujado de la uva.

LAGRI MA.

Fracción de mosto obtenido sin ningún tratamiento mecánico de la uva, fluyendo espontáneamente cuando las uvas son amontonadas en especiales condiciones. Vino procedente del mosto así obtenido. Típico vino de licor producido en la Denominación de Origen Málaga.

LAGRI MAS.

Huellas formadas en la pared de la copa, en la forma de gotas que caen lentamente, después de humedecida ésta con vinos ricos en alcohol y glicerina.

Sinónimos: *cortinas*, *piernas*.



LEVADURA.

Hongos microscópicos responsables de la fermentación alcohólico-pirúvica. Fermento.

LEVADURAS SELECCIONADAS.

Levaduras utilizadas por algunas bodegas para aromatizar "artificialmente" determinados vinos jóvenes. Se reconocen en cata por aromas como el del plátano caramelizado.

LIAS.

Sustancias sólidas (sobre todo restos de levaduras) acumuladas en el fondo de los depósitos tras la fermentación del vino.

Crianza sobre lias: sistema peculiar de envejecimiento en el que el vino evoluciona en unión de sus lias, lo que le confiere un carácter peculiar, es el sistema habitual de envejecimiento de los vinos espumosos pero se aplica también a ciertos vinos tranquilos.

A *lias*: olores y sabores contraídos por el vino al estar en contacto durante mucho tiempo con sus sólidos decantados si se descomponen en anaerobiosis dan lugar al grado más desagradable de olor a lias, el olor a *heces*.

LICOR DE EXPEDICION.

El que se añade al espumoso, justo antes de ponerlo a la venta, y que sirve entre otras cosas para ajustar el grado de dulzor de la bebida.

LICOROSO.

Vino generalmente dulce. Obtenido a partir de variedades de uva adecuadas con adición de alcohol. Único autorizado y con graduación adquirida superior al 15% vol. Algunas mistelas se incluyen en este tipo. Denominado en la actualidad vino de licor.

LIGERO.

Vino débil pequeño, que puede ser agradable pero que tiene poco alcohol y poco extracto.

LIMPIO.

Superlativo de limpio, transparente.

LIMPIO.

Vino de aspecto transparente, sin materias sólidas en suspensión, bien presentado. Aplicado a la fase olfativa y gustativa define a un vino con sensaciones positivas nítidas y sin defectos aunque muchas veces se aplica a vinos sin olores extraños.

LLENO.

Vino muy amplio de sabores y con adecuada estructura. Vino que colma la boca.

LLORO.

Flujo de la vid que surge en los cortes de la poda al final del invierno, previo a la brotación.

- M -

MACERACION.

Contacto del mosto o del vino con sus hollejos para extraer materias colorantes y componentes del extracto y de los aromas. Se utiliza generalmente en la elaboración de tintos.

MACERACION CARBONICA.

Técnica de elaboración de vinos tintos en la que la uva entera sufre una fermentación intra-celular enzimática. Se utiliza para obtener vinos jóvenes suaves y aromáticos. Es la fórmula clásica de elaboración de los típicos vinos de cosechero de Rioja Alavesa.

MACERACION EN FRIO.

Técnica utilizada para enriquecer en aromas primarios los vinos blancos. Consiste en mantener el mosto en contacto con sus hollejos evitando que inicie la fermentación mediante la aplicación de frío.

MADERA.

Parte fibrosa de las plantas situada debajo de la corteza. Con la madera de algunos árboles, sobre todo roble, pero también castaño y otras se elaboran envases destinados al envejecimiento de vino.

A *madera*: aromas y sabores de los vinos que han estado en contacto con madera de crianza sana y preparada; componente del bouquet de los vinos de crianza en barricas.

A *madera nueva*: intensa sensación a madera de los vinos que han estado en contacto con envases de madera nueva sin preparar.



A madera húmeda: olor mohoso debido al contacto del vino con envases de madera viejos o en malas condiciones.

Exceso de madera: expresión que define la presencia exagerada del olor y el sabor de madera de crianza aunque ésta sea de calidad.

MADERIZADO.

Sinónimo de pasado en gusto a roble. El término proviene de los aromas típicos de los vinos de Madeira que tienen un elevado grado de oxidación. Salvo en el caso de algunos vinos especiales, es un defecto grave. El término se aplica también a vinos muy oxidados que en nariz evocan sensaciones de madera, aunque no hayan estado en contacto con ella.

MADRES.

Orujos fermentados. También, *lías*.

MADURA.

Uva que ha alcanzado la madurez.

MADURACION.

Proceso biológico que se realiza en la uva mediante el cual una serie de sustancias ácidas se transforman en azúcares, se produce la pigmentación de los hollejos, etc. Aplicado a un vino define un proceso intermedio entre la elaboración y la crianza aunque a veces se confunde con ésta.

MADUREZ.

Momento óptimo de la vendimia. Hay que diferenciar entre *madurez industrial*, que es cuando la cantidad de azúcar por unidad de superficie es máxima, y la madurez aromática, que corresponde a la mayor concentración de aromas primarios en la uva y se verifica de 5 a 7 días antes que la madurez industrial.

MAGNUM.

Botella de litro y medio de capacidad, más apropiada para una prolongada conservación del vino que la normal de tres cuartos.

MAJUELO.

Parcela de terreno plantada de viña.

MALICO.

Ácido orgánico de sabor duro que se encuentra en el mosto y a veces también en el vino, sobre todo si procede de uvas con maduración incompleta. Es atacado por las bacterias lácteas que lo transforman en ácido láctico, mucho más suave, durante la fermentación maloláctica. La presencia de ácido málico se identifica por un peculiar olor en el vino, que recuerda al olor de las manzanas verdes.

MANCHADO.

Vino blanco de color ligeramente rosado por haber estado en depósitos que antes contuvieron vino tinto.

MANZANILLA.

Vino generoso similar al fino, elaborado exclusivamente en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) mediante crianza biológica y siguiendo el sistema de criaderas y soleras.

Manzanilla pasada: nombre que reciben las manzanillas muy viejas.

MAREADO.

Fatigado.

MEDICINA.

Componente olfativo extraño de algunos vinos que recuerda a ciertas especialidades de farmacopea. Generalmente es debido a procesos oxidativos incontrolados.

Sinónimos: *a medicina, medicinal.*

MEDIO.

Vino dulce elaborado en las denominaciones de origen andaluzas occidentales mediante la adición de Pedro Ximénez a un vino oloroso.

MERCAPTANO.

Compuesto químico de olor pútrido muy desagradable que se produce en vino con alto contenido en sulfuroso al reaccionar éste con el alcohol etílico.

METALICA.

En la cata, sensación táctil desagradable de algunos vinos a su paso por la boca.



MI CODERMA.

Enfermedad del vino causada por una levadura perniciosa que se forma en la superficie del vino y descompone algunos de sus componentes enturbiándolo y dando lugar a malos olores.

MI STELA.

Mezcla de mosto de uva con alcohol vínico. Algunas son consideradas como vinos de licor.

MOHO.

Hongo generalmente microscópico que se desarrolla en condiciones determinadas de humedad, temperatura y aireación. Defecto del vino causado por uvas atacadas por hongos (botritis, mildiu) o por haber estado en recipientes enmohecidos.

MORAPI O.

Vino tinto de mucho color y tonos apagados por su escasa acidez.

MORBI DO.

En la cata, se aplica al vino suave, delicado y gustoso en boca.

MORDIENTE.

Se aplica al vino acerbo, al mismo tiempo, vivo y astringente.

MORRI ON.

Mecanismo que sirve para sujetar el tapón en una botella de vino espumoso.

MOSTO.

Zumo fresco de uva que no ha iniciado la fermentación. En Jerez y algunas otras zonas se denominan mostos los vinos ya fermentados, antes de ser sometidos a crianza.

Mosto flor o mosto yema: es el mosto que fluye de la uva estrujada por simple gravedad, sin presión mecánica alguna.

Mosto primera o primeras: es el mosto extraído mediante una ligera presión.

Mosto segunda o segundas: extraído mediante presión más firme.

Mosto de prensa o prensas: última fracción de líquido retenida por los hollejos que se separa de éstos mediante el uso hasta el límite de las prensas.

Mosto a la piquera: líquido que se extrae mediante la prensa en el lagar.

Mosto al deslío: vino recién fermentado que se separa de sus madres (*lías*).

- N -

NARI Z.

Conjunto de cualidades olfativas de un vino.

NERVI O.

Término que se aplica a un vino rico en componentes ácidos, materias minerales y taninos. Vino con carácter.

NEUTRO.

Vino de escasa acidez.

NOBLE.

Vino elaborado a partir de variedades de uva preferentes y envejecido con esmero. Vino de calidad sometido a crianza durante al menos dos años.

NUEVO.

Vino joven de menos de un año.

- O -



OLEOSO.

Vino de aspecto viscoso similar a la textura del aceite.

OLOROSO.

Tipo de vino característico de las denominaciones de origen. Condado de Huelva, Jerez y Montilla Moriles de color ámbar o caoba muy aromático, suave y vigoroso en la boca, aterciopelado que se envejece mediante el sistema de criaderas y soleras por crianza físico-química.

OPACO.

Vino que por su elevada intensidad colorante o debido a enturbiamientos no deja pasar la luz a través de su seno.

OPALESCENTE.

Vino ligeramente turbio.

ORDINARIO.

Vino corriente, sin atributos. Vulgar.

ORO.

Matiz del color amarillo de algunos vinos blancos.

ORUJOS.

Hollejos piel de la uva, casca. Residuo sólido de la uva sin fermentar (*orujos frescos*) o ya fermentada (*orujos fermentados*). De la destilación de los orujos fermentados se extrae el aguardiente de orujo llamado genéricamente orujo de los cuales es el producido en Galicia el más famoso.

OXIDACION.

Reacción química de diversos componentes del vino con el oxígeno atmosférico. Bajo control la oxidación es un proceso insustituible en la crianza de los vinos pero cuando se produce involuntariamente origina graves alteraciones en los vinos.

OXIDADO.

Vino alterado grave e irreversiblemente por la acción del oxígeno. Tales alteraciones afectan al color, aroma y comportamiento en la boca del vino.

- P -

PAJA.

Matiz del color amarillo de los vinos blancos.

PAJIZO.

Matiz del color amarillo de los vinos blancos jóvenes, menos intenso que el paja.

PALE.

Término inglés que define el matiz de color de los vinos de Jerez. *Pale dry* equivale a fino y *pale cream* es la denominación de un vino dulce con el color del fino.

PALIDO.

Calificativo que se aplica a los vinos blancos de baja intensidad cromática. Vino generoso producido en Rueda (pálido Rueda) similar al fino.

PAMPANO.

Ramificación brotada de la vid.

PASA.

Uva parcialmente deshidratada por soleo con gran riqueza en azúcares.

PASADO.



Vino que durante su almacenaje o durante su crianza ha superado el nivel idóneo de conservación, encontrándose en una fase de pérdida de atributos que desembocará en la decrepitud.

PASIFICACION.

Olores que recuerdan a los de las pasas desarrollados en vinos elaborados con uvas demasiado maduras.

PASTOSO.

Se suele aplicar a algunos vinos blancos y cavas demasiado densos en la boca, generalmente desequilibrado en favor de un alto contenido de azúcar.

PELEON.

Vino corriente, vulgar. Con excesiva graduación alcohólica.

PEQUEÑO.

Calificativo aplicado a un vino que sin tener defectos ni desequilibrios graves, presenta una escasa potencia en las sensaciones aromáticas y gustativas.

PERFIL.

Conjunto de elementos dispuestos en capas (*horizontes*) que constituyen el suelo en sentido vertical.

PERFUMADO.

Vino con intensos aromas.

PERFUME.

Conjunto de los aromas de un vino puesto de manifiesto en la cata.

PERSISTENCIA.

Duración y calidad de las sensaciones que siguen apreciándose en la boca después de la ingestión del vino.

PERSONALIDAD.

Conjunto de cualidades distintivas de un vino o de alguna de sus fases organolépticas. Carácter.

PESADO.

Vino que, si bien no presenta defectos significativos, resulta poco grato de beber.

PETILLANT (o petillante).

Vino ligeramente efervescente en el que se percibe un ligero picorcillo causado por la presencia de pequeñas burbujas de carbónico, aunque sin llegar a la potencia de un vino de aguja.

pH.

Medida de la energía ácida de un vino. Su valor reviste singular importancia en la fermentación, conservación y carácter final de un vino. Los vinos presentan un pH variable entre 2,9 y 4.

PICADO.

Vino con evidentes síntomas de avinagramiento.

PICANTE.

Sensación producida por la aguja.

PIERNA.

Es otra manera de llamar a las lágrimas que forma el vino en la pared de la copa.

PIQUETA.

Líquido fermentado obtenido por el lavado con agua de los orujos fermentados.

Sinónimo: *aguapié*.

PIMIENTA.

Aroma que aparece en algunos vinos de crianza.

PIMIENTO.

Componente aromático primario de algunas variedades de uva, como la tinta Cabernet - Sauvignon.



PLANO.

Vino que por su falta de acidez se muestra desequilibrado y sin contraste en la boca.

PLATANO.

Aroma secundario de muchos vinos jóvenes actuales.

POLIFENOLES.

Sustancias químicas orgánicas naturales en el vino de gran importancia pues de ellas depende el color, la suavidad y otros aspectos de los vinos.

POSGUSTO.

Es la impresión que deja un vino en la cavidad bucal y en las fosas nasales después de ingerido.

PRIMEUR.

Término francés que se aplica al tipo de embotellado y comercialización precoces del vino joven, a menudo, a los dos meses de la vendimia.

PULGAR.

Trozo de sarmiento con un número variable de yemas que se deja al podar la cepa.

PULVERULENTO.

Vino que presenta una sensación táctil desagradable, que recuerda a la presencia de polvo o arena fina diluida en el líquido.

PUNZANTE.

Aroma intenso y volátil propio de los vinos con crianza en flor.

sinónimo: con punta. La ausencia de esta sensación (vino *romo o sin punta*) es un importante defecto.

- Q -

QUEBRADO.

Vino enfermo por alguna de las llamadas quiebras que producen graves enturbiamientos.

QUIEBRA.

Enturbiamiento grave de origen químico.

Quiebra férrica: originada por insolubilización de sales de hierro presentes en el vino por reacción con otros componentes (ácido fosfórico, tanino). Otras quiebras son la *quiebra proteica* y la *quiebra cúprica*.

QUINADO.

Vino licoroso aromatizado con quina.

- R -

RAMA.

En Rama: vino nuevo aún no aclarado. Vino sin filtrar.

RANCIO.

Vino añejo obtenido mediante un proceso de crianza oxidativa que a veces se acelera exponiendo el vino al sol en grandes garrafas de vidrio.

RASPON.

Estructura vegetal del racimo.

Sinónimos: *Raspa*, *escobajo*.

A *raspón*: olores o sabores propios del raspón o estructura del racimo; ver *herbáceo*.



RECIO.

Vino bien constituido pero con mucho cuerpo.

REDONDO.

Vino cuyos componentes están en armonía sin destacar ninguno de ellos.

Sinónimos: *equilibrado, sin aristas.*

REDUCCI ON.

Reacción química opuesta a la oxidación.

REDUCI DO.

Calificativo que se aplica a los aromas de un vino o al propio vino que ha permanecido durante bastante tiempo aislado del contacto con el aire. A veces una excesiva reducción genera olores desagradables (tufo de reducción) que pueden o no ser eliminados por aireación del vino.

REFRESCAR.

Mezclar una porción de vino joven con otro más viejo.

REGALI Z.

Aroma especiado que aparece asociado habitualmente a algunos tintos de crianza que suelen mostrarse complejos.

REQUEMADO.

Caramelizado.

RESERVA.

Vino sometido a un período concreto de crianza en madera y botella. Para poder ser calificado como reserva un vino tinto debe permanecer durante un mínimo de 36 meses en barrica y botella, de los cuales al menos 12 deben transcurrir en barricas de roble. Para blancos y rosados el período de crianza mínimo es de 24 meses, al menos 6 de ellos en barrica de roble.

RESI NA.

Sensación negativa apreciada en nariz y boca, producida en los vinos de crianza por la utilización de maderas nuevas o inadecuadas. Vino elaborado en envases de madera de pino. Son típicos los de Grecia y también se encuentra algún ejemplo en España, concretamente en el norte de la isla de La Palma (Canarias).

RETROGUSTO.

Conjunto de sensaciones que deja un vino después de ingerirlo.

Sinónimo: *dejo.*

RETRONASAL.

Aromas percibidos cuando el vino se encuentra en la boca o después de ser tragado. Se deben a la impresión en el sentido del olfato de moléculas volátiles del vino que alcanzan el centro olfativo a través del conducto nasofaríngeo.

Sinónimo: *vía retronasal.*

RI BETE.

Se nombra así al borde del vino en la copa, donde la tonalidad se aclara. Se denomina a veces menisco, contorno, etc.

RI MA.

Fase de la elaboración de vinos espumosos por el método tradicional en la que se realiza la segunda fermentación. Toma el nombre de la disposición de las botellas en rima, es decir, unas sobre otras en posición horizontal formando grandes bloques compactos.

RI MERO.

Conjunto de botellas en rima.

ROBLE.

Planta arbórea del género *Quercus* (*quercus ruber*) de gran y noble porte y lento crecimiento propio de climas Atlántico-boreales. Madera de esta especie que, convenientemente preparada, presenta excelentes condiciones para la fabricación de envases vinarios, especialmente el roble *alba americano* y el *limousin* francés. Aroma y sabor que esta madera confiere al vino albergado en envases con ella contruidos. A veces estas sensaciones se presentan en grado excesivo por tratarse de madera nueva (sin envinar) y/o por prolongada permanencia en ella.

ROBUSTO.



Vino de alta graduación natural y bien dotado de cuerpo.

ROCI O.

Es el acto de refrescar un generoso andaluz en su criadera, bota de roble donde envejece, con otro vino más joven.

ROSA.

Color básico de los vinos rosados.

ROSADO.

Tipo de vino elaborado a partir de uvas tintas o mezcla de tintas y blancas cuya fermentación se realiza en ausencia de los hollejos, alcanzando los vinos cierta coloración.

ROSAS.

A rosas o a pétalos de rosa: aroma primario de algunos vinos blancos o rosados.

A rosas marchitas: otro aroma presente en ciertos vinos.

ROJO.

Color básico de los vinos tintos.

RUBI .

Matiz de color rojo semejante al de la piedra preciosa propio de vinos tintos de crianza.

- S -

SABOR.

Cada una de las cuatro apreciaciones percibidas por el sentido del gusto.

Sabor dulce: apreciable en la punta de la lengua.

Sabor ácido: apreciable en los laterales de la lengua.

Sabor salado: apreciable en la zona anterior de la lengua.

Sabor amargo: apreciable en la parte más profunda de la lengua.

SABROSO.

Vino con amplias sensaciones sápidas.

SANGRI A.

Bebida refrescante elaborada con vino tinto, agua, azúcar y limón. Si se emplea vino blanco se denomina *zurrapote* o *zurra*.

SARM IENTO.

Rama de la vid.

SECO.

Vino con escasa proporción de azúcares (menos de 5 gr/l).

SEDOSO.

Vino de gran suavidad en el paso de boca.

SEMI DULCE.

Vino con un contenido en azúcares residuales de 30 a 50 gr/l.

SEMI SECO.

Vino con un contenido en azúcares residuales de 15 a 30 gr/l.

SI RUPOSO.

Vino viscoso, con aspecto de jarabe.



SOLEO.

Práctica consistente en la exposición al sol de las uvas para concentrar sus azúcares. Actualmente restringida a las zonas de Montilla-Moriles y Málaga para la obtención de vinos Pedro Ximénez.

SOLERA.

En la crianza de los vinos generosos, última fase del sistema o escala, de donde se extrae el vino para su comercialización. El nombre de solera procede de que tradicionalmente esta fase corresponde a las botas más próximas al suelo.

SOLIDOS.

Sustancias que contiene el mosto o el vino en suspensión.

SORDO.

Ver *ahilado*.

SOSO.

Vino falto de frescura por escasa acidez.

Sinónimo: *plano*.

SUAVE.

Vino agradable de beber por no producir ninguna acción agresiva en su paso por la boca. La suavidad está relacionada con la justa proporción de polifenoles, el contenido de glicerina, la acidez y los azúcares residuales.

SUCIO.

Vino con olores extraños a los propios de la uva, la fermentación o la crianza.

SUELO.

Desde el punto de vista agrológico, el suelo es la parte superior del terreno, la zona donde se desarrollan las raíces de las plantas.

SULFHDRI CO (anhídrido sulfhídrico).

Compuesto químico de olor muy desagradable, similar al de los huevos podridos, originado por alteración del anhídrido sulfuroso contenido en el vino.

SULFUROSO

Compuesto químico, combinación de azufre y oxígeno, de trascendental importancia en enología por sus complejas y protectoras acciones: antiséptica, desinfectante, antioxidante, abrillantadora y extractora de color. En el vino se autoriza su utilización en proporciones muy pequeñas (200 mg/l) en vinos blancos secos, 160 mg/l en vinos tintos secos, etc.). El sulfuroso se encuentra en el vino bajo dos formas, *sulfuroso combinado inactivo* y *sulfuroso libre*; este último es el que ejerce las acciones positivas comentadas. En la cata, es el defecto de olor y sabor picante y agresivo a azufre que presenta un vino como consecuencia de una aplicación incorrecta o muy reciente en el tiempo de esta sustancia.

SUTIL.

Sensación delicada y de calidad, aunque poco pronunciada.

SWEET.

Palabra inglesa que define un tipo de oloroso dulce.

- T -

TABACO.

Evocación apreciable en los aromas de algunos grandes vinos de crianza.

TANICO.

Vino astringente por exceso de taninos.

TANINO.

Sustancia química natural en el vino, de acción astringente y curtiente, que procede de las partes sólidas del racimo. Su presencia es normal (incluso deseable) en los vinos tintos.

TARTAROS.



Ver [bitartrato](#).

TASTEVIN.

Nombre francés de un recipiente cóncavo de pequeño tamaño (20 a 50 c.c.) elaborado en plata, alpaca u otros metales brillantes y con diversas lunas y tallas, que se utiliza para comprobar el color y brillo de los vinos. Se ha convertido en el emblema de la cata de vinos, pero resulta poco práctico para percibir los caracteres olfativos, uno de los aspectos más importantes de la cata.

TAZA.

Pequeño recipiente de cerámica blanca utilizado en Galicia para degustar vinos locales; con la taza se consigue no apreciar en absoluto los aromas del vino, lo que en ocasiones supone más una ventaja que un inconveniente.

Sinónimo: *conca*.

TENUE.

Débil en cualquier propiedad.

Sinónimo: *desvaído*.

TERPENICO.

Se dice de ciertos aromas densos y profundos, originados por aceites esenciales presentes en algunos tipos de vino.

TERROSO.

Que recuerda a la tierra. Se debe al uso de carbonato de cal o al uso de materia filtrante no purificada. Un contenido elevado de sulfuroso produce también la sensación terrosa, así como el enyesado de algunos vinos.

TERRUÑO.

Viña o zona con caracteres peculiares que dan personalidad a los vinos producidos en ella.

A *terruño*: olores y sabores de un vino influidos claramente por las condiciones del terreno donde fueron obtenidas las uvas.

TIERNO.

Vino sin hacer. En las comarcas andaluzas se denomina así al vino obtenido a partir de mostos extremadamente dulces que sufren una fermentación limitada y luego son enriquecidos con alcohol vínico autorizado.

TINO.

Tradicional envase grande de madera, roble o castaño en el que se fermentaba o estabilizaba el vino. Existe una corriente de recuperación de los tinos para elaborar en ellos vinos de calidad, en detrimento de los "modernos" depósitos de acero inoxidable.

TINTA.

Clase de uva con pigmentos antocianos en los hollejos.

TINTO.

Tipo básico de vino elaborado a partir de uvas tintas (a veces con inclusión de alguna proporción de uvas blancas) y fermentado en presencia de los hollejos. Presenta color variable entre rojo guinda y negro azulado.

TINTORERA.

Clase de uva con pigmentos antocianos en los hollejos y en la pulpa. En España existen dos tintoreras: Garnacha Tintorera y Alicante Bouché.

TINTORRO.

Vino tinto robusto pero vulgar.

TIPICO.

Vino que presenta las características habituales de su zona de producción.

TIPIFICACIÓN.

Operación de bodega previa al embotellado. Mezcla de vinos de una partida o cosecha, elaborados o enriquecidos en recipientes diferentes, con el fin de homogeneizar sus características.

TIPIFICADO.

Vino que presenta caracteres uniformes de una a otra cosecha o de una a otra partida.



TOSTADILLO.

Típico vino tinto del valle de Liébana (Cantabria). En la actualidad prácticamente ha desaparecido y la mayor parte de la escasa producción vitícola del valle se destina a la elaboración de aguardientes.

TOSTADO.

Vino típico de algunas comarcas de Galicia, muy dulce y suave, actualmente desaparecido. Defecto de olor y sabor que recuerda al olor y sabor de los azúcares requemados (ver *caramelizado*). También puede aparecer este defecto como consecuencia de oxidaciones.

TRANQUILO.

Vino sin presencia aparente de carbónico.

TRASIEGO.

Operación consistente en separar el vino de las materias sólidas depositadas en el fondo de los recipientes, tanto durante la fermentación como durante las diferentes etapas de la crianza.

TRUFA.

Aroma típico de la crianza en vinos tintos, sobre todo, en los bordeleses.

TUFO.

Tufo de reducción.

Ver reducción.

TURBIO.

Vino sin transparencia como consecuencia de las materias coloidales en suspensión.

- U -

UNTUOSO.

Vino de carácter oleoso que se adhiere a la copa y en la boca se muestra suave. El término se aplica también a los vinos a la vez amplios y muy suaves.

- V -

VACIO.

Vino que no produce sensaciones. Pobre en cuerpo, aroma y sabores. Se aplica al conjunto pero también a alguna de sus fases en particular (vacío en nariz o vacío en boca).

VAINILLA.

Aroma de algunos vinos de crianza que recuerda al de esta especia.

VALERIANICO.

Ácido que se encuentra en algunos vinos alterados; es causa de olores desagradables que recuerdan al aroma de los quesos fermentados.

VARIEDAD.

Tipo de uva de características distintivas. Término botánico que equivale al de raza en los animales. Todas las variedades de uva utilizadas para la elaboración de vinos pertenecen a una sola especie, *vitis vinífera*.

Variedad autorizada: tipo de uva cuyo uso está autorizado para la producción de vinos de una determinada denominación de origen.



Variedad principal: calificación otorgada en una denominación de origen a un tipo de uva característico o de más alta calidad de los existentes en la zona o, a veces, a aquellas variedades que aportan caracteres mejorantes a los vinos. Los Consejos Reguladores están encargados de fomentar el cultivo de esas variedades de calidad.

VARIETAL.

Vino elaborado a partir de una sola variedad de uva. Carácter aromático de un vino en el que predomina el aroma de una determinada variedad.

V.C.P.R.D.

Siglas de *Vino* de Calidad Producido en una *Región Determinada*, sinónimo comunitario de vinos con denominación de origen.

VELADO.

Vino ligeramente alterado en su limpidez.

VELO.

Ver *flor*.

VENDIMIA.

Acción de recolectar las uvas en la viña. Añada.

VERDE.

Vino en el que el sabor ácido aparece exageradamente destacado.

VERDOR.

Sensación olfativa y gustativa desagradable que recuerda partes herbáceas de la vid (hoja, pámpano, raspón verde, etc.), propio de vinos procedentes de uvas con maduración incompleta.

VIA RETRONASAL.

Ver *retronasal*.

VI DUEÑO.

Superficie de viñedo plantada toda ella con una sola variedad. Variedad de uva. En algunas ocasiones se aplica al conjunto de variedades mezcladas en una viña en proporciones desconocidas.

VI EJO.

Vino de calidad, sometido a un período mínimo de crianza de tres años. Tipo de vino elaborado mediante crianza oxidativa en la Denominación de Origen Condado de Huelva.

VI GOROSO.

Vino con potencia de sensaciones en la boca, sabroso y con cuerpo, acidez, taninos y alcohol notables y bien conjuntados.

VINI FERA.

Una de las casi sesenta especies del género *vitis*, la única susceptible de producir frutos aptos para el consumo humano, bien directamente como uvas de mesa, pasas o mostos, bien transformados estos últimos en vino.

VINI FICACION.

Elaboración del vino. Conjunto de operaciones destinadas a obtener vino a partir del mosto de las uvas.

VINO.

Líquido alcohólico obtenido por la fermentación del jugo del fruto de la *vitis vinífera*, las uvas, frescas o ligeramente pasificadas, que presenta una graduación mínima natural adquirida del 9% vol. Existen en este último punto algunas excepciones, las de los chacolíes (7% vol. mínimo) y los vinos dulces naturales (no menos del 8% vol.)

VINOSO.

Vino de alta graduación, pesado en la nariz y denso en la boca. Carácter olfativo de un vino en el que predominan aromas secundarios bastos y vulgares, como consecuencia de una fermentación poco cuidada.

VINTAGE.

Término inglés que significa "añada" y que da nombre a uno de los más originales vinos de oporto, de largo envejecimiento en botella.



VIRGEN.

Sistema de elaboración mediante el cual la fermentación se efectúa en ausencia de los hollejos de la uva. El sistema habitual de elaboración de vinos blancos y rosados.

VI SCOSO.

Vino de escasa fluidez, generalmente por su alto contenido en azúcares, aunque también puede ser consecuencia de una enfermedad bacteriana (*ahilado*).

VIVAZ.

Vino con acidez adecuada, sin excesos, con alegre paso de boca.

VIVO.

Vino de aspecto brillante, que parece emitir luz propia. Vino bien armado, con carácter juvenil en boca, aunque se trate de un vino con crianza, susceptible de evolucionar favorablemente en la botella.

VOLUMEN.

Sensación conferida en la boca por vinos sabrosos y con cuerpo. Un vino con volumen es lo contrario de un vino ligero o estrecho.

VULGAR.

Vino que presenta defectos menores, no tan importantes como para que sea descalificado, pero suficientes para que resulte poco atractivo.

- Y -

YEMA.

Primera fracción del mosto, obtenido mediante escurrido, sin que la pasta sufra presión alguna. Brote sin desarrollar del sarmiento de la vid.

- Z -

ZAFIO.

Vino vulgar, sin atributos y con defectos.

ZARCI LLO.

Ramificación delgada de la vid con tendencia a enrollarse en otras ramas.

ZARZAMORA.

Componente aromático primario de la variedad Tempranillo.

ZURRACAPOTE (o zurra).

Ver [sangría](#).



4. BREVE HISTORIA DEL VINO

Los principales restos que hasta el día de hoy se han encontrado en Alaska y alguna zona de La Amazonia. Aunque realmente donde comenzó el cultivo más o menos intensivo de la vid es en el actual Irák (Mesopotamia).

En el Mesolítico 9000 a.C. las poblaciones más asentadas (agricultores-ganaderos) poseían diferentes variedades de vid entre ellas destacaremos:

1. **Vitis vinifera pontica** (Mesopotamia) madre de la actual Pinot noir
2. **Vitis vinifera orientalis**, asentada en el valle del Jordán (Israel)
3. **Vitis vinifera occidentalis**, cultivada en el antiguo Egipto

4.1. Mitos y Leyendas

El pueblo Fenicio procedente de la ciudad Siria de **Tiro** transportó la Vitis vinifera hasta la **Península Ibérica** (España y Portugal) asentando el cultivo junto al del olivo (*Olea europaea*), aunque en nuestro país existía un pariente salvaje del olivo el "acebuche". A este pueblo le siguieron griegos y romanos.

Las deidades fueron cambiando de nombre aunque su significado era el mismo, así para los griegos fue Dionisos y Baco para los romanos. El vino era consumido únicamente en fiestas y su consumo nunca era diario, el vino así se convirtió en cultura ya que se le ofrecía culto obligado, reuniones para gozar de este se las conocía como fiestas dionisiacas.

En el caso del pueblo romano mucho menos religioso el consumo se normalizó aunque heredaron las reuniones para ensalzar al dios Baco pasando estas a llamarse bacanales, en el año 189 a. C. un edicto prohibió las fiestas públicas en las vías de la ciudad ya que en ese año hubo más de 700 detenidos en Roma por culpa del dios Baco o Dionisos todos ellos disfrutaban de la misma bacanal.

El vino o los dioses que le representaron, fueron modelo para los grandes escritores de la antigüedad: Virgilio, Homero o Marcial, y numerosas también son las muestras en relieves, mosaicos o esculturas.

4.2. El Vino de la Antigüedad

- Vino de Ismaros, conocido por su mención en La Odisea, según cuenta la leyenda este vino embriaga al cíclope Polifemo y Odiseo pudo huir de la isla.
- Vino de Creta, elaborado con uvas pasas
- Vino de Cos, unión de vino tinto + H₂O de mar



4.3. El Vino de la Edad Media

Con la caída del Imperio Romano 476 d.C. y las invasiones bárbaras el cultivo de la vid fue reducido aunque no llegó a desaparecer, por el contrario en España con la invasión musulmana en el año 711 d.C. y pese a que el Corán prohíbe el consumo de alcohol, el viñedo eleva sus hectáreas de cultivo.

Pero el auge del vino fue gracias a la religión cristiana ya que la sangre de Jesucristo fue asumida al vino. Los grandes maestros del vino no fueron otros que los frailes y monjes de la edad media, en ellos nacieron vinos como el Champagne.

El cristianismo destrona al dios Baco pero aporta una legión de santos protectores de la vid y del vino: San Roque, San Morando, San Kilian, San Urbano, San Vicente Mártir, San Goar. La vid y el vino se extendían hacia el este europeo llegando a países como Hungría.

4.4. La Expansión Americana

La *Vitis vinifera* fue introducida en México por los españoles en el siglo XVI, y de allí paso a California. En 1769 los franciscanos plantaron las primeras vides españolas en San Diego, en 1824 se creó en Los Ángeles el primer viñedo de explotación comercial.

Francisco Carabantes uno de los conquistadores del Perú introdujo el cultivo de la vid a la vez que instruían a los indígenas de Cuzco, de aquí paso a Chile extendiéndose hacia el sur y en tiempo de la colonia este cultivo fue objeto de reglamentación por parte del gobierno español, que pretendía defender así las exportaciones a América.

La introducción de la viña en Argentina también se remonta al siglo XVI cuando los españoles tomaron posesión de la Pampa. Después bajando de las altas planicies y de las regiones mineras de Bolivia llegaron al piedemonte andino. La viña plantada por los franciscanos y los jesuitas con la paciente e ingeniosa obra de los habitantes de Cuyo, y los sistemas de irrigación inventados por los inmigrantes italianos contribuyeron a la formación de los llamados oasis vitícolas. Los conquistadores portugueses hicieron lo mismo en Brasil.



5. INTRODUCCIÓN A LA CATA

Denominamos en términos generales que la cata es aquel análisis sensorial de cualquier sustancia. El hábito catar invita al correcto uso de los sentidos y aumenta la capacidad de nuestro sistema nervioso. Dentro de la cata comparativa existen la cata horizontal en la que se estudian distintos vinos de la misma añada, y la cata vertical que se realiza con diferentes añadas de una misma marca de vino, comenzando siempre por la cosecha más reciente.

En la cata de vinos destacamos tres fases o pasos a seguir:

5.1. FASE VISUAL

El aspecto del vino puede delatar su juventud, madurez, decrepitud, limpieza, la clase de uva e incluso si es o no ácido. La vista, aunque no engañe, tampoco debe ser decisiva en la elección o calificación del vino, si no va acompañada de las pruebas olfativa y gustativa.

Con el sentido de la vista se observa la fluidez del vino, su densidad, la aguja, la baja o elevada graduación alcohólica y la glicerina en el lagrimeo de la copa. Se llama disco a la superficie del vino en la copa, y lágrima, ventanas o incluso piernas, al rastro que el vino deja, cuando lo removemos, en sus paredes.

En los vinos blancos y en los cavas jóvenes, el color es amarillo pajizo o pálido, con reflejos ligeramente acerados o verdosos. Con el tiempo, pasa a amarillo dorado y luego a amarillo dorado con ligeros brillos rojizos. Los blancos muy viejos son ambarinos, oro viejo, yodados o ligeramente rojizos. En los finos más jóvenes prevalece el amarillo aceitunado, que luego vira a amarillo dorado.

Reconoceremos los tintos jóvenes por su color de cereza madura y el borde oscuro granate-violáceo o frambuesa. Con la edad, los tintos pasan a una banda cromática de rubí-granate, a veces con ribetes anaranjados o ligeramente amarillos. De ahí, andando los años, al rubí-teja y a los tonos ocre, marrones y amarillos.

Los rosados destacan, en su momento óptimo de consumo, por ser de color rosa vivo, con borde frambuesa. Luego evolucionan hacia el anaranjado, el piel de cebolla y el cobrizo.

Algunos aspectos que antes se valoraban en la fase visual, como el tipo de burbujeo de los vinos espumosos, han perdido relevancia en el presente. Las burbujas, en concreto, de un cava o un champagne, influyen en la ficha de cata a partir de su toma de contacto con la lengua del catador.

Por otra parte, se piensa que ningún vino posee con carácter patrimonial la perfección cromática, el color 10. En determinados vinos rosados, por ejemplo, el tono o la gama elegidos por el bodeguero atienden a gustos particulares, que no deben ser premiados o castigados en la cata, siempre que haya ausencia de oxidaciones, nitidez y transparencia máximas, que el vino sea luminoso o brillante.

También se pide vivacidad a esos vinos, ya que pueden ser límpidos pero estar apagados. A continuación vamos a describir los colores para los vinos jóvenes, crianzas, reservas



➤ COLOR DE LOS VINOS BLANCOS

Aceiado o acerado (gris)
amarillo pálido
amarillo pajizo
amarillo verdoso
amarillo dorado
oro pálido
oro viejo
ámbar

➤ COLOR DE LOS VINOS ROSADOS

Rosa violáceo
rosa frambuesa
rosa fresa
piel de cebolla
rosa asalmonado
rosa anaranjado

➤ COLOR DE LOS VINOS TINTOS

Amorado
violáceo
rojo picota
rojo cereza
rojo rubí
rojo teja
rojo amarronado

❖ TONALIDAD:

El matiz de color nos indica la edad aproximada de un vino

❖ CAPA:

Intensidad de color (alta-media-baja)

❖ TURBIDEZ O LIMPIDEZ:

Brillante, turbio, cristalino, opaco, velado...



5.2. FASE OLFATIVA

El olfato puede llegar a percibir hasta 10.000 aromas por las fosas nasales.

Existen dos accesos:

- ❖ **Directo**
- ❖ **Indirecto** o también llamado vía retronasal

Los aromas que primero notamos son:

Primarios: son los propios de la uva (fruta)

Secundarios: producidos por los cambios mecánicos y químicos durante la fermentación (bodega)

Terciarios: intercambios entre el vino y la madera

Series Aromáticas:

- animal (cuero, pelo mojado, a ratón, etc.)
- balsámica (eucalipto, menta, poleo, etc.)
- madera (pino, cedro, etc.)
- química (moho, alcanfor, azufre, farmacia, levadura...)
- especiada (clavo, vainilla, pimienta, nuez moscada, canela)
- florales (flores blancas como el azahar)
- frutas (manzana, fresas, frambuesas, mango, lichis, pera, plátano...)
- florales no blancas (rosas, violetas, geranio...)
- vegetales (alcachofas, pimiento verde, tomate, col...)

Los aromas primarios de un vino aparecen normalmente como sensaciones más breves, ligeras y sutiles, mientras que los secundarios y terciarios, nacidos de la fermentación y de la crianza respectivamente, resultan más persistentes.

Con la cata olfativa se practica el ejercicio de asociar unos aromas propios de los vinos a los olores característicos del universo vegetal, flores, frutas, hierbas o especias, e incluso a algunos otros aromas que forman parte de nuestro entorno habitual, como el cuero, el quitaesmaltes o los huevos cocidos. Esta asociación facilita, sin duda, la comunicación de las sensaciones olfativas o gustativas, pero no hay que tomársela al pie de la letra.

Olemos directamente por la nariz, antes y después de mover la copa para que el vino gire dentro de ella, y olemos en segunda instancia, cuando el líquido ya ha entrado en la boca, por la retronasal, una vía de acceso a nuestra mucosa.

Al calor de la cavidad bucal, hay un desprendimiento de aromas que capta el epitelio olfativo; si abrimos un poco la boca, el aire oxigenará el vino y proporcionará aroma a los ácidos existentes.

También el movimiento de la copa tiene su explicación y es que, después de olido, a copa parada, los aromas primarios del vino o aromas del fruto, la agitación del líquido en un espacio reducido logra desenmascarar otros olores escondidos.



Si los agrupamos, encontraremos aromas florales en algunos blancos delicados, a flores blancas o amarillas, como la margarita, la madreselva o el saúco, perfume análogo al de la uva moscatel. Dentro de los florales, hay blancos que llegan a oler a flores marchitas, y no es precisamente un defecto. También son frecuentes los vinos blancos con aromas de hierbas y flores en infusión, la tila o la manzanilla.

Agrupados con los florales, pero más habituales, los frutados, entre los que mandan los perfumes de diferentes manzanas: manzana verde, golden, reineta en blancos con algo de crianza. En la frutería de los vinos no faltan el pomelo, el limón, el plátano, el melón y otros hallazgos del reino vegetal, como el anís, el hinojo o el laurel.

Muchos aromas pueden ser comunes a blancos y tintos, o común el recuerdo olfativo, aunque no huelan exactamente a lo mismo; aromas minerales, a la tierra o al fango; a manantial o a hierba recién cortada. El hinojo y el laurel participan también de la nariz de los tintos, en tanto que los florales son más raros, ya que el tanino espanta esos olores frágiles.

Hay tintos con aroma exuberante a rosas, flor de lavanda o violetas. Aromas nobles de fresa, cereza o albaricoque, y menos nobles, a melocotón o a compota. Son clásicas en los tintos las notas a frutos rojos o frutos del bosque; especiadas y balsámicas en vinos de reserva, con olor a tabaco, vainilla, clavo, canela, nuez moscada, pimienta verde o negra, pino, menta, trufa y regaliz. En los vinos generosos abundan los aromas aceitunados, los de los finos, a higos secos, almendras y avellanas.

De los olores propios de la crianza del vino, ninguno tan curioso como el que provoca la reducción en botella, fenómeno reactivo del vino ante la ausencia de oxígeno. Unos compuestos reducen a otros en el tiempo que el vino pasa encerrado en la botella, modificándose las materias aromáticas. Es algo tan prosaico como que un compuesto reductor cede sus electrones, pero con ello el vino suaviza la estructura y se hace educado, por decirlo así. El tufo de reducción excesiva, ese olor a habitación cerrada, se elimina aireando la botella o el vino en la copa.

Del conjunto de olores negativos, el que está en la mente de todos es el picado. El vino se pica por una bacteria, resultando el acético o vinagrillo de la transformación del alcohol vínico. Junto a este negativo picado están los mohos de los corchos, los olores a bodega, donde se entiende que es a bodega sucia, a "malas lías", sulfhídrico.

5.3. FASE GUSTATIVA

Contra lo que pueda parecer, el gusto es el sentido que menos sensaciones produce. Las papilas gustativas registran información únicamente sobre los cuatro sabores básicos, el dulce (que estimula las papilas situadas en la parte anterior de la lengua), el ácido (en los laterales de la lengua), el salado (en la zona central) y el amargo (en el fondo de la lengua).

Con mayor o menor intensidad, los cuatro sabores están presentes en todos los vinos. La virtud dependerá del equilibrio de todos ellos y también de la potencia con que estimulen nuestro sentido del gusto, además de la persistencia o período de tiempo que permanezcan las sensaciones en la boca una vez ingerido el vino.



Dulce es el sabor de los azúcares, del alcohol y de la glicerina. El alcohol, en su justa medida, transmite sensación de aterciopelado y redondez en el gusto. Los ácidos están presentes naturalmente en el vino: málico, verde o vegetal, cítrico o tartárico. El acético o el láctico surgen en el proceso de fermentación.

El amargo aporta los polifenoles, sustancias colorantes y esencialmente los taninos, que son diamantes en bruto que necesitan afinarse y ennoblecerse. Se trata de componentes amargos y ácidos que, transformados por la crianza, sorprenden al bebedor, dejando en los buenos tintos un posgusto amargo y una leve aspereza, indicativos ambos de alta calidad y carácter.

En primera instancia se produce un Ataque, estos son los primeros segundos que el vino está en nuestra boca, predominan los sabores dulces.

Evolución o Paso en boca, su duración es de unos 5 a 15 segundos donde predominan los sabores ácidos y salados.

Impresión Final, duración de unos 5 segundos donde el amargor predomina.

Posgusto, expulsamos el vino de la boca y analizamos la impresión que hemos tenido de este.

5.4. SENSACIONES TÁCTILES

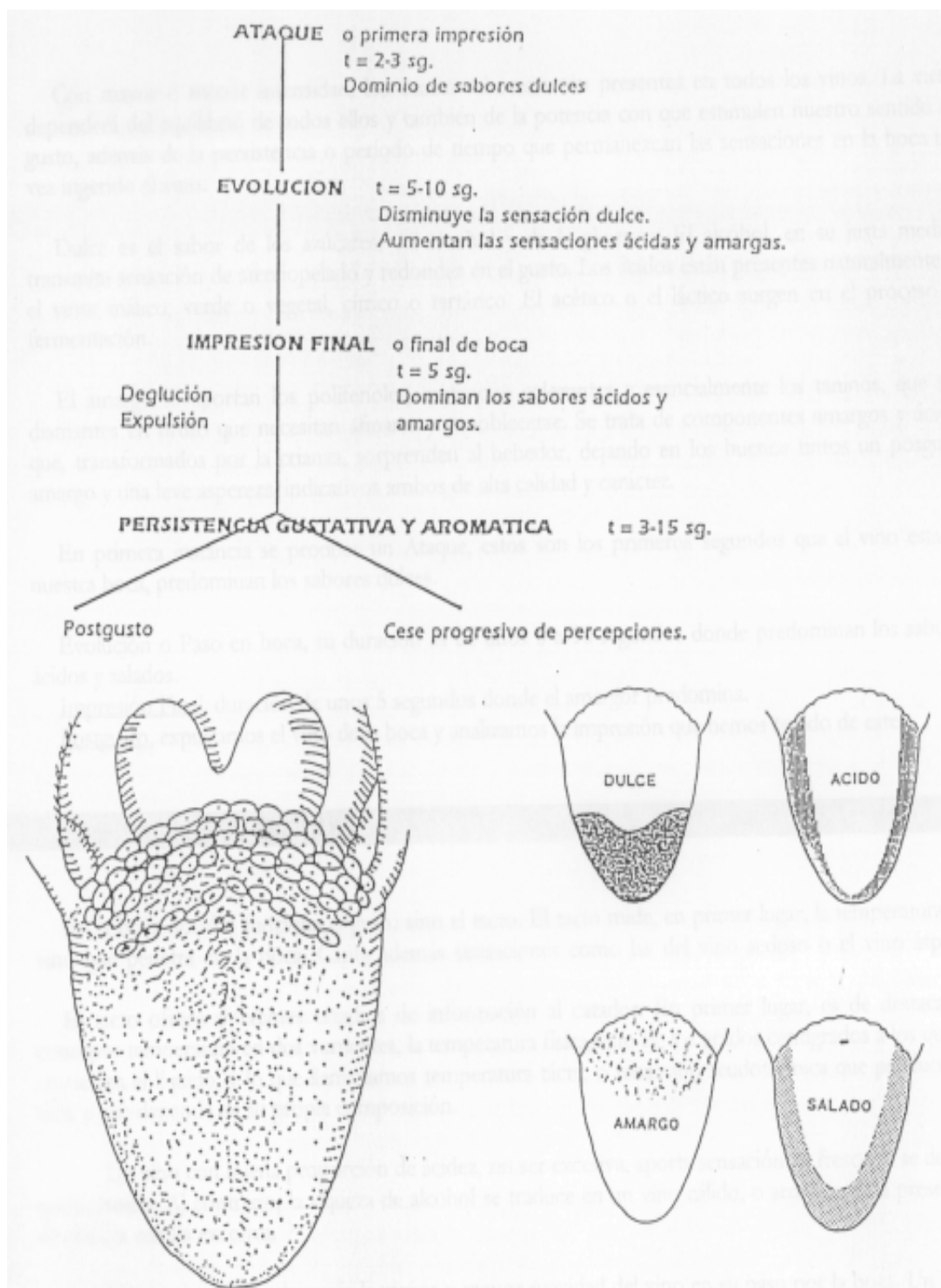
En la boca no sólo funciona el gusto sino el tacto. El tacto mide, en primer lugar, la temperatura del vino que penetra en la boca. Capta además sensaciones como las del vino sedoso o el vino áspero.

El tacto ofrece diferentes estadios de información al catador. En primer lugar, es de destacar el concepto temperatura en dos vertientes, la temperatura física, esto es, los grados centígrados a los que se encuentra el líquido, y lo que llamaríamos temperatura táctil, o sensación seudotérmica que produce un vino y que depende de su propia composición.

Un vino con buena proporción de acidez, sin ser excesiva, aporta sensación de frescor y se define como fresco. Al contrario, la riqueza de alcohol se traduce en un vino cálido, o ardiente, si la presencia alcohólica resulta excesiva.

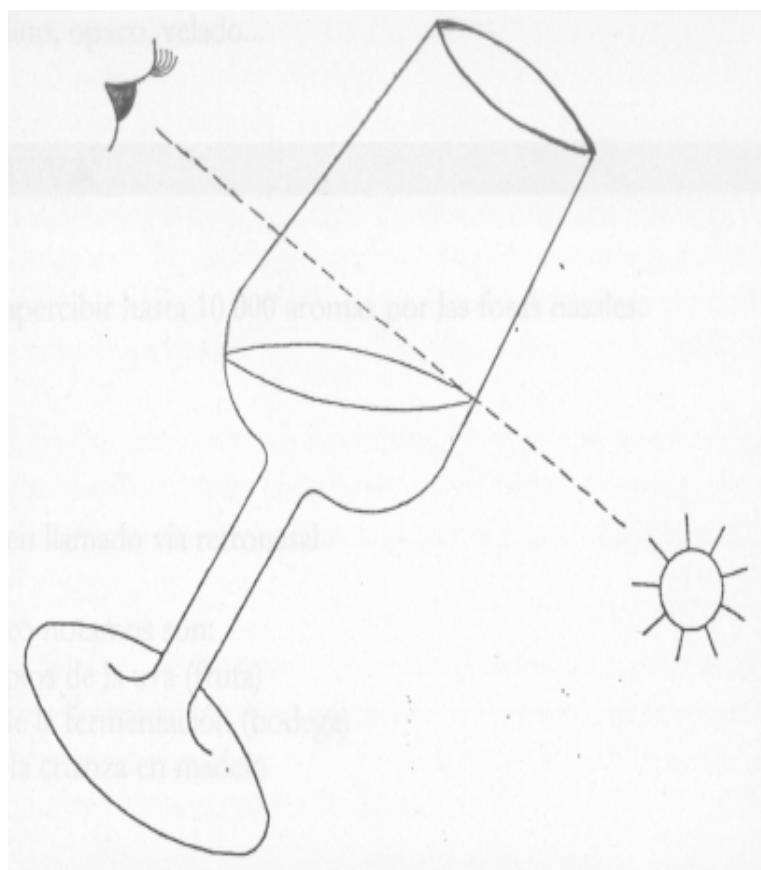
También reviste gran relevancia la mayor o menor suavidad del vino en su paso por la boca. Un vino con agradable y suave paso de boca se puede definir como suave, sedoso o aterciopelado, según la sensación táctil que produce. Como defectos, se utilizan otras palabras: áspero, astringente, duro, etc.

Por otra parte, el tacto proporciona información sobre el cuerpo o extracto del vino, es decir, sobre la mayor o menor densidad del vino, definida por la mayor o menor presencia de ciertos elementos, como glicerina, materia colorante, etcétera.





GRADO DE EVOLUCIÓN	VINOS BLANCOS	VINOS ROSADOS	VINOS TINTOS
Vino joven	Reflejos verdosos	Matices rosa o frambuesa	Reflejos violáceos y amoratados
Vino maduro	Reflejos pajizos	Matices fresa	Matices cereza
Vino viejo	Reflejos más o menos dorados	Matices piel de cebolla	Matices teja o ladrillo
Vino decrepito	Reflejos ambarinos	Matices anaranjados	Matices color marrón



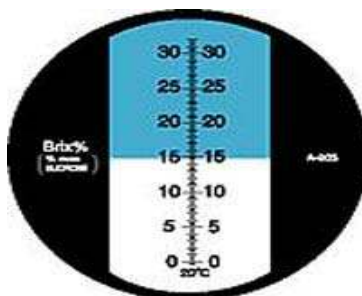


6. LA VENDIMIA

Una vez que el fruto ha adquirido el grado deseado de maduración y en azúcares, normalmente entre principios de septiembre y mediados de octubre, se procede a la vendimia. Aquí tiene lugar la primera selección del fruto, en la propia viña. El primer trabajo de campo se realiza semanas antes de la fecha a determinar de vendimia, así el momento de la vendimia será el óptimo. Como bien decimos este trabajo fundamental se realiza con un medidor de azúcar conocido como refractómetro, el cuál nos indicará el grado aproximado de alcohol que en un futuro tendrá el vino que vamos a elaborar. Este aparato hace su lectura en Brix. Estos (símbolo °Bx) miden el cociente total de sacarosa disuelta en un líquido. Una solución de 25 °Bx tiene 25 gramos de azúcar (sacarosa) por 100 gramos de líquido o, dicho de otro modo, hay 25 gramos de sacarosa y 75 gramos de agua en los 100 gramos de la solución. Los grados Brix se miden con un sacarímetro, que mide la gravedad específica de un líquido, o, más fácilmente, con un refractómetro.



Refractómetro



Escala



Refractómetro

Deberá limpiarse y secar cuidadosamente la tapa y el prisma antes de comenzar la medición. Ponga 1 o 2 gotas de la prueba en dicho prisma; cuando se cierra la tapa, la prueba se reparte homogéneamente entre la tapa y el prisma. Puede utilizar una pipeta para poner la prueba sobre el prisma principal. Evite que se formen burbujas de aire, ya que esto podría tener un efecto negativo en el resultado de medición. Moviéndolo ligeramente la tapa conseguirá repartir más homogéneamente el fluido de prueba. Sostenga el refractómetro bajo la luz solar, podrá ver la escala a través del ocular. El valor se podrá leer entre el límite claro / oscuro. Girando el ocular podrá ajustar / precisar la escala. Limpiar y secar cuidadosamente el prisma y la tapa después de cada medición para evitar que queden restos que pudieran afectar a futuras mediciones. La calibración del aparato Limpiar y secar cuidadosamente la tapa y el prisma también antes de la calibración. Ponga 1 o 2 gotas de agua destilada en el prisma. Si el límite claro / oscuro no se encuentra en 0% (línea del agua), ajústelo con ayuda del tornillo de calibración bajo la cobertura de goma, ayúdese para ello del destornillador que viene en el envío. El 2740 no se puede calibrar con agua destilada, en este caso deberá utilizar una solución de



prueba con un contenido en azúcar conocido (p.e. solución de azúcar al 50%). De la corrección con que se realice la vendimia dependerá el éxito de toda la vinificación. El transporte desde la viña al lagar debe realizarse evitando que la uva sufra presiones excesivas, con el fin de impedir el deterioro o rotura del grano y la eventual liberación del zumo, evitándose fermentaciones prematuras no deseables.



Cajas de vendimia



Mesa de selección



Seleccionando uva

Al llegar a la bodega, las casas de prestigio, en su autoexigencia de calidad, practican la selección manual de la vendimia, grano a grano, según su grado de madurez y sanidad, en unas mesas preparadas al efecto. La descarga se realiza sobre la tolva de recepción, un recipiente en forma de pirámide truncada invertida en cuyo fondo hay un sinfín que traslada la uva hasta la estrujadora, donde el fruto sufre una rotura por presión, aunque conviene que no se rasquen ni se rompan los elementos vegetales duros del racimo (pepitas, raspones y hollejos), para que no contaminen al mosto con ciertos olores y sabores. Del estrujado surge una pasta viscosa integrada por pulpa chafada, hollejo roto, pepitas y escobajo o raspón (soporte estructural del racimo).



Despalilladora



Despalilladora abierta



Cilindro de despalilladora

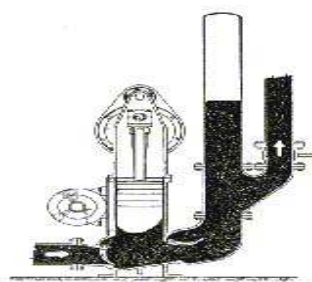
Mediante la bomba de impulsión de pastas o por simple gravedad se traslada el conjunto a las prensas, sin que se produzcan más roturas y sin contacto con el aire para impedir un prematuro inicio en la fermentación. Si hablamos de elaboración de tintos, previo al estrujado tiene lugar el despalillado o eliminación del raspón o estructura vegetal del racimo.



Bomba de vendimia



Bomba de vendimia



Esquema de la pasta de vendimia



Si se mantuviera el raspón en la maceración necesaria para la extracción del color, el mosto recibiría olores y sabores desagradables y aumentará su contenido ácido. En una primera clasificación los vinos se distribuyen en tres grandes grupos: blancos, rosados y tintos. Esta clasificación atiende, obviamente, al color que presentan. Sin embargo, sus diferencias son más complejas y profundas. La inmensa mayoría de las uvas utilizadas en la elaboración de los vinos presenta la misma coloración en su pulpa, incolora o ligeramente amarillenta, independientemente del tipo de uva, blanca o tinta, de que se trate.

Al despojar a una uva tinta de su piel u hollejo, se observa que la pulpa, es decir, la parte carnosa, no presenta coloración, como si de una uva blanca se tratara.

Los pigmentos colorantes (antocianos) que caracterizan y distinguen a las uvas tintas están localizados en la piel u hollejos de las mismas. Únicamente se conocen dos excepciones a esta circunstancia, las variedades garnacha tintorera y Alicante bousché, que presentan pigmentos colorantes también en la pulpa. Estas precisiones sobre el color de las uvas y su distribución sirven para deducir que, en la elaboración de vinos tintos, es imprescindible conseguir que la materia colorante localizada en los °

hollejos se traslade y difunda en el conjunto de la masa del mosto. Esta condición establece la principal diferencia entre las elaboraciones de los vinos tintos y blancos. En el racimo existen elementos y sustancias muy beneficiosos para la calidad del vino, pero también otras indeseables. Es, por tanto, determinante para la calidad del futuro vino conseguir mantener en el mosto las sustancias positivas, así como separar lo antes posible los elementos negativos. Así, por ejemplo, los raspones (soportes herbáceo-leñosos de las bayas constituyentes del racimo) aportan al vino sabores y olores herbáceos, así como agua y bases. Por tanto, resulta conveniente su eliminación en las fases más precoces de la elaboración de los vinos. No obstante, en la elaboración de vinos blancos conviene mantenerlos junto al resto de componentes del racimo hasta agotar por prensado el líquido (mosto) que las uvas contenían, ya que, en caso contrario, la masa a prensar carecería de la esponjosidad necesaria.

Escena de vendimia manual



Viñedo en vaso



Viñedo en espaldera



Proceso de maduración de semillas

Hoy en día y con las nuevas plantaciones, la tendencia en mecanizar las vendimias, por ello nos encontraremos en el campo para este fin existen las vendimiadores mecánicas, unas autómatas cada días más perfeccionadas que recogen la uva sin descanso alguno. Es preferible que trabajen a primera hora de la mañana o bien a última de la noche para que la uva entre a bodega lo más fresca posible, ya que la rotura de esta es más común que la en vendimia a mano. La extracción de los racimos se produce a través de unas paletas que golpean los sarmientos los cuales en ocasiones también caen, todo ello irá a una cinta transportadora la cual recoge toda esta materia vegetal en una tolva la cuál ira posteriormente seleccionada en bodega por hábiles manos, desechando el material no válido para elaborar el mejor vino.



7. COMPOSICIÓN DEL VINO



En el vino podemos encontrar unos 700 componentes diferentes variando en función de la variedad y/o tipo de uva analizada. Los sabores de la uva y posteriormente del vino proceden de las siguientes sustancias:

Ejemplo de un análisis de vino tinto joven:

Grado alcohólico	12% vol.
Densidad 20 C	0,994
Densidad del vino sin alcohol	1,0107
Azúcares reductores	1,9 g/l
Extracto Seco	27,0 g/l
Cenizas	2,92 g/l
Acidez total	3,52 g/l
Acidez volátil	0,45 g/l
Acetato de etilo	0,12 g/l
SO ₂ libre	20 mg/l
SO ₂ total	64 mg/l
Ácido tartárico	2,21 g/l
Ácido málico	0
Ácido láctico	2,02 g/l
Ácido succínico	1,02 g/l
Glicerol	11,7 g/l
Butilenglicol	0,75 g/l
Nitrógeno total	0,40 g/l
Índice de polifenoles	43 meq./l.
Antocianinas	165 mg/l
Taninos	2,30 g/l
Gas carbónico	0,24 g/l

✚ **Sustancias azucaradas:** Aportan al vino suavidad, densidad, pastosidad y sabor dulce

✚ **Sustancias ácidas:**

- *Ácido tartárico*, procedente de la uva 25-33%, protege al vino de los agentes bacterianos
- *Ácido málico*, de sabor duro y desagradable procedente de la uva
- *Ácido succínico*, de sabor salado y amargo (olor de fermentación)
- *Ácido láctico*, originado en la fermentación maloláctica o 2ª fermentación (FML)
- *Ácido acético*, ácido volátil producido en la forma y en las alteraciones del vino es producido por las bacterias acéticas.

✚ **Sustancias saladas:** Refrescan la boca aportando sales al a vino (fosfatos, tartratos, cloruros) potasio, magnesio, sodio, etc.

✚ **Sustancias amargas:**



Componentes fenólicos o materias tánicas, aportan el color y la astringencia
Antocianos, aportan en color rojo y van disminuyendo con el paso del tiempo
Flavones, responsables del color en el vino blanco aumentan con la edad
Fenoles, son los taninos condensados procedentes de la uva, los taninos hidrolizados procedentes de la madera o por adicción de otras sustancias.

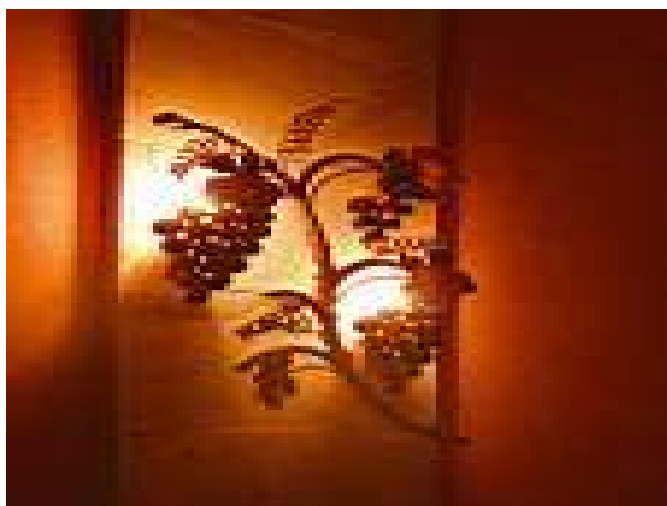
Sustancias nitrogenadas:

Básicas para el desarrollo de las levaduras por ejemplo:

Pectinas, paredes celulares en los vegetales

Gomas, coloides

Mucílagos, proceden de la uva que no esta en buen estado sanitario y dificultan en general la clarificación de los vinos.



Detalle de lámpara



Jaulones con botellas



8. PRINCIPALES TIPOS DE ELABORACIÓN EN EL VINO

De entre los distintos tipos de vinificaciones que se elaboran en nuestro país destacaremos:

- Maceración Carbónica
- Vinificación de Vino Tinto
- Vinificación de Vino Blanco
- Vinificación de Vino Rosado
- Vinificación de Vino Generoso
- Vinificación de Vino Espumoso
- Clasificación del Vino Dulce

8.1. Maceración Carbónica

Es el llamado en La Rioja, "vino cosechero", un tinto hecho elaborado para beberlo joven. Hasta la entrada en escena de los almacenistas franceses, a finales del siglo pasado, todo el Rioja se hacía así, por el método tradicional que los cosecheros de Álava que llaman maceración carbónica y que en la actualidad cuenta con ejemplos en toda la geografía española.

Se trata de un vino hecho en lagos abiertos a partir de la fermentación de uvas sin estrujar, que persigue la obtención de un color intenso y un sabor frutal, y que se elabora encubando racimos enteros, sin despalillar, con una parcial fermentación intracelular. Las uvas, en ausencia de oxígeno y en una atmósfera saturada de carbónico, sufren una fermentación debida a la actuación de las enzimas que contienen los granos y no a las levaduras. Esta fermentación se detiene cuando las células de la uva son atacadas por el carbónico y se asfixian, a los ocho o diez días. Las sustancias colorantes y aromáticas que están en las partes sólidas de la uva emigran, por dicho sistema, hacia la pulpa, tiñendo fuertemente el mosto. Un veinte por ciento de la vendimia que llega a la tolva realiza este tipo de fermentación intracelular. Otro veinte, más o menos, constituido por los racimos aplastados de la parte inferior de la carga, se rompe por la presión de los racimos superiores e inicia la fermentación alcohólica directamente. El sesenta por ciento restantes hace las dos fermentaciones, con racimos enteros y luego rotos, al terminar la intracelular, escurre el vino de lágrima, que se une más tarde al vino de una primera prensada, y juntos acaban la fermentación alcohólica. El resultado de este proceso original es un vino de color rojo cereza, con vivos tonos violetas y apreciables restos de carbónico diluido, muy aromático, con un clásico toque dulzón. El paso de boca introduce calidez, suavidad y un dejo punzante. El nivel de taninos es bastante bajo y conviene beber estos "vinos de cosechero" antes de que transcurra mucho tiempo desde que salen al mercado.





8.2. VINIFICACIÓN DE VINO TINTO

No se utilizan racimos enteros sino uvas a las que previamente se ha liberado del escobajo o raspón. La pasta resultante del estrujado se lleva a un tino de madera o a un depósito de acero inoxidable, hormigón o revestido, donde tienen lugar las labores previas al inicio de la fermentación. En el tino se deja un 20% de su capacidad sin cubrir, ya que cuando fermente la pasta aumentará su volumen y ocupará parte del espacio vacío.

Se analiza el contenido de azúcares y ácidos del mosto, con el fin de realizar las correcciones necesarias. Antes del estrujado se adiciona anhídrido sulfuroso para lograr una selección en la fauna microbiana que va a intervenir en la fermentación y para que ésta se realice correctamente. El sulfuroso ayuda también a la extracción de color y da lugar a una mejor disolución del mismo. A continuación se inicia la fermentación.

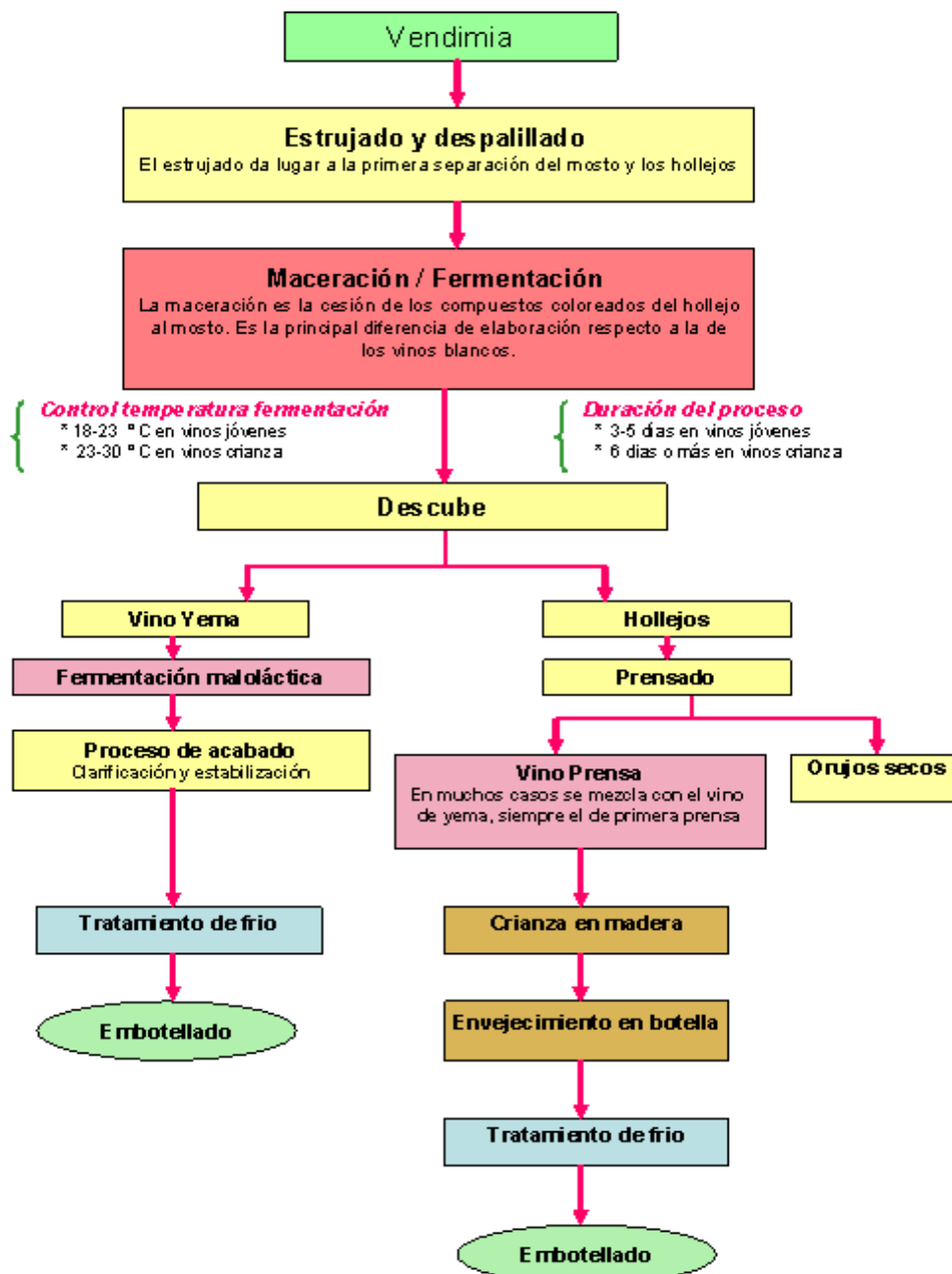
Durante la fermentación y por acción de las levaduras, los azúcares se desdoblan en alcohol y se desprende anhídrido carbónico (CO_2); al mismo tiempo las materias colorantes del hollejo se disuelven en el líquido. El gas carbónico desprendido empuja hacia arriba los hollejos, formando una barrera superior denominada sombrero. Esta barrera hay que remojarla con mosto en fermentación para activar la extracción del color, mediante una operación que recibe el nombre de remontado. La temperatura del proceso de fermentación no debe sobrepasar nunca los 30°C . Los modernos depósitos autovaciantes incorporan mecanismos para realizar todas las operaciones propias de la fermentación (remontado, rociado, removidos, descube, etc.). Los orujos restantes se transportan a la prensa, donde por medio de fuertes presiones se obtiene un vino de baja graduación pero rico en color y taninos, muy astringente, llamado vino de prensa. Los orujos sólidos van a parar a las alcoholeras.

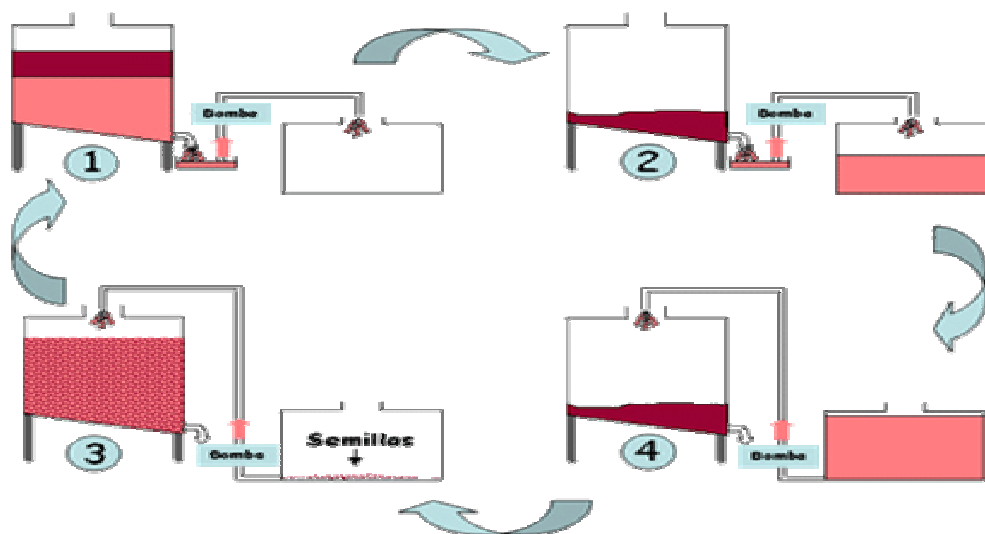
En el fondo de un nuevo depósito al que se ha trasladado el vino tras el descube se van acumulando materias sólidas, quedando el vino limpio. Este aclarado se ve favorecido por la acción del frío y la época en que tiene lugar coincide con las temperaturas exteriores más bajas, lo cual acelera su afinamiento. El vino adquiere un color más morado y pierde el tono bermellón de su nacimiento. Los trasiegos se repiten periódicamente, quedando las materias sólidas en el fondo de los depósitos. Con los trasiegos se evitan posibles contaminaciones producidas por la descomposición de estas materias.



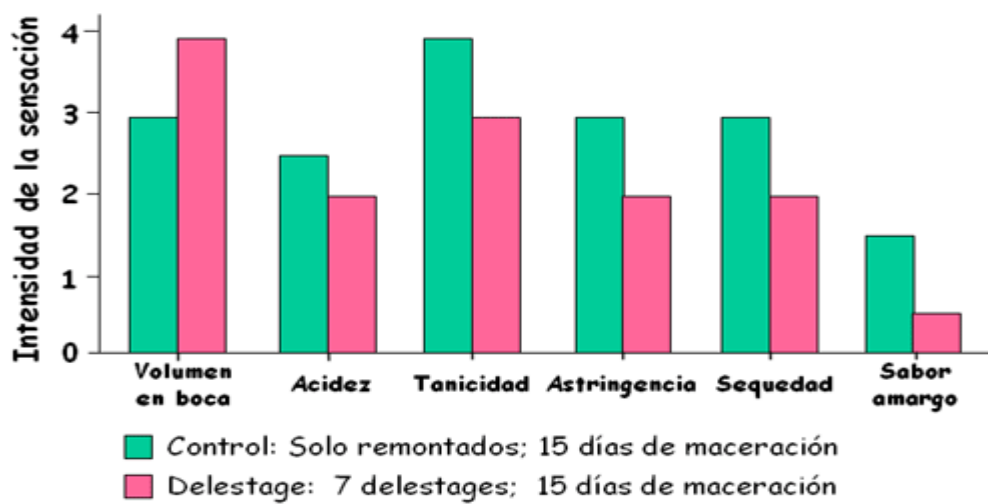


VINIFICACION EN TINTO





Proceso de deléstage



Adaptado de Delteil (2003) [6]



8.3. VINIFICACIÓN DE VINO BLANCO

La vendimia se traslada directamente a la prensa, donde tiene lugar un desvinado espontáneo durante la carga, sin presión. Son numerosas las bodegas que eliminan el estrujado, sometiendo directamente las uvas a un prensado en prensas de acción delicada.

Los primeros mostos son los de mayor calidad y reciben el nombre de mosto yema, de flor o mosto lágrima. Es un líquido de gran ligereza y finura, aromático, suave, floral y afrutado. La pasta restante, más sólida tras la pérdida de líquido, recibe presiones de intensidad creciente. Según la presión ejercida, se obtienen mostos de distinta calidad.

Tras el mosto yema, fluyen los llamados "primeras", obtenidos mediante ligera presión. Los "segundas" proceden de presiones medias. Los mostos de más baja calidad, obtenidos mediante fuertes presiones, son los "terceras" o mostos de prensa. Cada una de las calidades obtenidas fermentará por separado dando lugar a diferentes tipos de vino.

Los restos que quedan en la prensa son los orujos, que se pueden fermentar en anaerobiosis (ausencia de aire), dando lugar a una pasta útil como abono o soporte de piensos para la alimentación animal. Si se lavan por difusión dan lugar a las piquetas, las cuales se destilan, transformándose en alcoholes rectificadas u otros derivados alcohólicos.

También se pueden destilar directamente, produciendo aguardiente de orujo, orujo o marc. Los mostos obtenidos son ricos en materias sólidas en suspensión, procedentes en su mayor parte de la uva. Para separar estas materias se procede al desfangado, labor que consiste en dejar el mosto estático, cuidando que no rompa a fermentar, durante unas 24 horas, de manera que los sólidos caigan al fondo por su propio peso.

Con un control meticuloso, los mostos limpios se trasiegan y se llevan a fermentar. Algunas bodegas mantienen una cierta maceración del mosto con los orujos impidiendo mediante bajas temperaturas (maceración en frío) que comience la fermentación.

Con este procedimiento se consigue dotar al vino de un mayor extracto (cuerpo), e incrementar por tanto las sensaciones en boca. También se obtiene una mayor potencia aromática y el vino evoluciona favorablemente en la botella. Son vinos de vida algo más larga.

Por contra, suelen presentar alguna palatividad (sensación levemente rasposa) en el final de boca. Mediante el control de la temperatura de fermentación, mantenida entre 18 y 22°C, se logra que el desdoblamiento de los azúcares en alcohol y el desprendimiento de carbónico sea lento y pausado, conservando los aromas propios del vino y obteniendo aromas de fermentación adecuados y, en consecuencia, una mayor calidad final.

La fermentación de los vinos blancos dura entre 10 y 15 días y se da por concluida cuando el vino contiene sólo entre 1 y 2 gramos de azúcar por litro. El vino está en ese momento seco. Se suele conservar cierta proporción de azúcares residuales, cuya presencia está relacionada con la intensidad aromática.



La fermentación maloláctica es una segunda fermentación en la que, mediante la acción de bacterias en el primer caso o levaduras en el segundo, el ácido málico se transforma en ácido láctico o en alcohol. Esta segunda fermentación la experimentan los vinos blancos de las zonas más húmedas, con una alta proporción de ácido málico, ausente en los vinos de zonas con climas cálidos, y puede ser simultánea a la fermentación alcohólica o posterior.

Una vez finalizada la fermentación, el vino sufre dos o tres trasiegos con los que se eliminan los restos sólidos procedentes de la fermentación. Estas operaciones se realizan entre la segunda quincena de noviembre y principios de enero, aprovechando las temperaturas más bajas para evitar contaminaciones y enfermedades causadas por microorganismos.

Aún después de los trasiegos, siguen quedando en el vino elementos sólidos en suspensión que podrían degenerar confiriendo al vino olores y sabores desagradables y afectar a su aspecto. Para eliminar estas partículas sólidas se procede a la clarificación, mediante sustancias encargadas de arrastrarlas y depositarlas en el fondo del depósito.

Esta operación dura unos diez días. El siguiente paso es la filtración y consiste en hacer pasar el vino a través de unas sustancias que retienen las partículas sólidas que aún contenga. Los sistemas son varios, desde filtros de tierras y filtros de placas hasta los más modernos esterilizantes amicróbicos.

El vino blanco que ha fermentado en barrica o en bota manifiesta una expresión superior al que lo ha hecho en depósito, donde el medio es más reductor. También vive mejor protegido de los ataques bacterianos y ese pequeño volumen del tonel favorece que el pH de los blancos sea menor, lo cual añade un frescor y una salud aconsejables para que el vino dure.

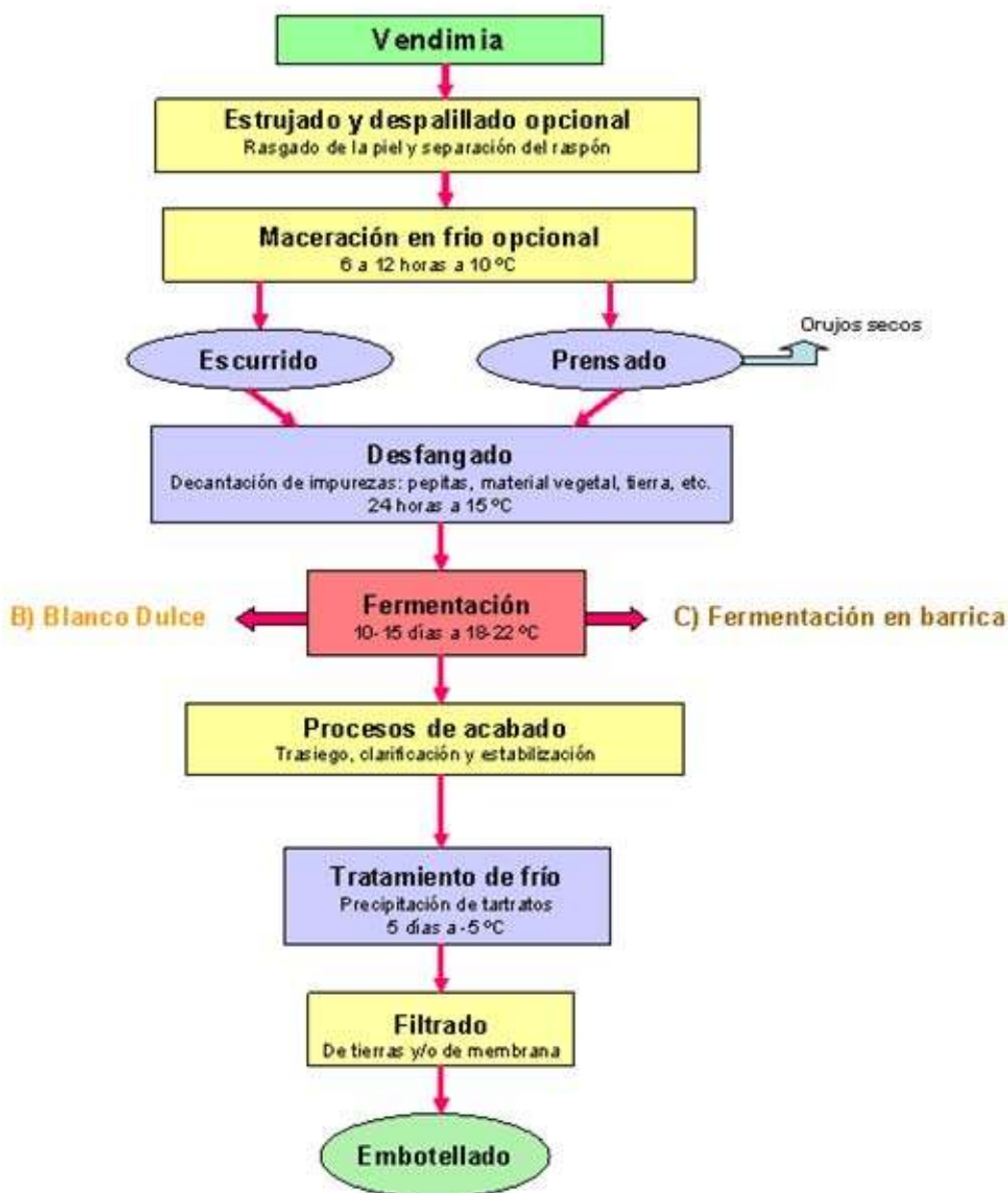


Barricas de roble



VINIFICACION EN BLANCO

A) Blanco Seco

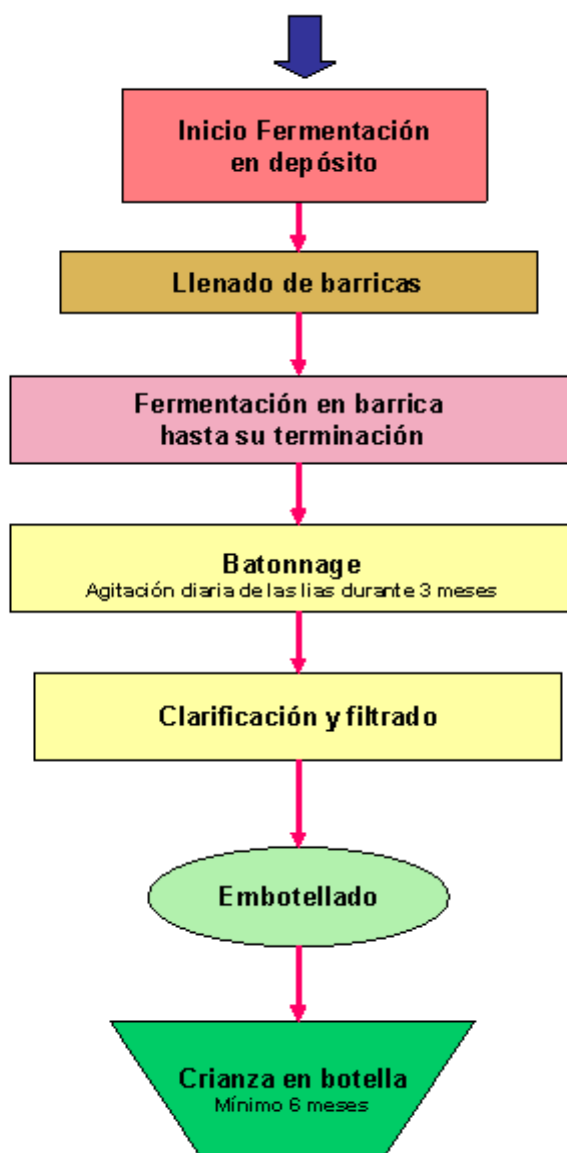




VINIFICACION EN BLANCO

C) Fermentado en Barrica

Mismo proceso que la vinificación en blanco hasta fermentación





8.4. VINIFICACIÓN DE VINO ROSADO

Es probable que el primer vino de la Historia no fuera blanco ni tinto. Todo hace pensar que se trató de un sencillo, nada ensalzado, clarete, fruto de una vendimia sin pretensiones, revoltillo de uvas blancas y negras. La propia palabra tinto nos habla en abstracto de un vino blanco entintado. El tinto de hoy, hecho exclusivamente con uvas tintas, es un invento relativamente reciente, doscientos años como máximo. Hay treinta siglos previos remojados en blanco o en clarete.

Para la elaboración de vinos rosados se utilizan mosto yema y mosto primera. Existe un procedimiento en el que, tras un despalillado previo (eliminación de escobajo o raspón), las uvas se estrujan y se trasladan a un depósito, donde se mantiene el mosto en contacto con el hollejo durante 12 a 16 horas, impidiendo que comience la fermentación. Transcurrido ese tiempo, el mosto ha tomado color y se procede al sangrado o separación del mosto y la pasta sólida.

La fermentación, llamada fermentación en virgen (sin presencia de hollejos), se debe realizar a temperatura controlada para obtener vinos frescos y frutados. El resto de las operaciones son las mismas que las descritas para la vinificación en blanco.





8.5. ELABORACIÓN DE VINO GENEROSO

La elaboración de los vinos generosos es de las más genuinas y complicadas que existen en todo el panorama enológico del mundo. Vinos extendidos por varias partes de la Península Ibérica aunque es en Andalucía donde se concentran la mayor parte de ellos. La uva escogida para estos vinos se conoce con el nombre de Palomino Fino (blanca). La vendimia es llevada a bodega y allí, es sometida a los mismo procesos de elaboración de cualquier vino blanco.

Partiendo de este vino-mosto llamado por aquellas tierras, este es dividido y clasificado pasando a las barricas o toneles aquí llamadas Botas Jerezanas (600 litros) roble americano.

El vino-mosto pasa a barrica y allí es catado por el enólogo y observando su calidad será destinado a un tipo de vino u otro, las botas serán marcadas con una tiza blanca escribiendo una raya para los FINOS y dos rayas para OLOSOS y tres rayas para destilados. Después de la clasificación los mostos-vino se encabeza (añade alcohol vínico) para Finos llegando a los 15° Alcohol y para los Olorosos 18° alcohol. Después del encabezado los Finos permanecen de 1 a 1,5 años hasta que se realiza la segunda clasificación conocida como (SOBRETABLAS).

Los vinos cuyo comportamiento haya sido el adecuado pasan a la crianza de soleras y criaderas para obtener un buen Fino, los de menor calidad serán destinados después de otro encabezado (añadir alcohol vínico) a ser amontillados u olorosos.

La crianza biológica se da gracias a que las levaduras (*Saccharomyces Beticus*, *rouxi*, *cheresiensis*) especiales en nuestro país, estas se desarrollan en la superficie del vino desarrollando la llamada FLOR o NATA. En el caso de los vinos Olorosos dado el sucesivo encabezamiento hasta los 18° de alcohol impide el desarrollo de esta flor. El sistema más normal es el de crianza de *soleras y criaderas*. Este forma un conjunto de botas llamado *andana* y formado por tres o cuatro filas horizontales de botas las cuales reciben el nombre de *criaderas*, las que están junto al suelo son las *soleras*.

Cada *escala* o altura posee un vino con un grado homogéneo de crianza, en las soleras se encuentran los vinos más viejos (suelo), se extraerá de estas el vino para su comercialización. De cada bota se extrae una parte mínima de vino, la cual será repuesta de vino procedente de la escala superior y así sucesivamente. Esta es la forma para conseguir una mayor homogeneidad del producto, refrescar el vino y adicionarle alimento a las levaduras de las soleras.

Vocabulario:

- ❖ **Saca:** Obtención de vino-mosto de cada bota.
- ❖ **Rocío:** Relleno de cada solera
- ❖ **Bota jerezana:** con capacidad para 600 litros de roble americano
- ❖ **Remontado:** Finos y manzanillas al encontrarse en un ambiente reductor como la botella se oxidan o pierden su habitual frescura.
- ❖ **Venencia:** Utensilio compuesto de un pequeño recipiente cilíndrico y de una varilla que se usa para sacar vino o mosto que contenga una bota



8.6. ELABORACIÓN DE VINO ESPUMOSO

Son aquellos que contienen gas carbónico de origen endógeno, es decir, que se crea en el vino a causa de la segunda fermentación que tiene lugar en él. Existen dos tipos de vinos espumosos. La mejor calidad se consigue por el llamado método champañés o tradicional, mediante el cual la segunda fermentación tiene lugar en la propia botella. Es el sistema empleado en la región francesa de Champagne y en España para la elaboración de los cavas.

En el segundo sistema denominado Granvís, la fermentación tiene lugar en grandes depósitos es el sistema de los Asti Spumante italianos y de la mayor parte de los Sekt o espumosos alemanes. Los llamados vinos gasificados no experimentan segunda fermentación y el gas añadido mediante procedimientos físicos a un vino cualquiera.

En el método tradicional, buena parte de la calidad final del producto depende de la selección de un buen vino base. Debe ser pálido, limpio a la nariz, de paladar afrutado, ácido, ligero, con una graduación alcohólica que no exceda de los 11° y con bajo contenido en anhídrido sulfuroso. Puede ser un vino joven o con cierta crianza en madera y tendrá los mismos cuidados que cualquier vino blanco de mesa de calidad.

Para provocar la segunda fermentación se adiciona el llamado licor de tiraje, integrado por una disolución de azúcar y levaduras seleccionadas en vino, generalmente un vino más viejo que el vino base. En él se encontrará un máximo de 25 gramos de azúcar por litro y una selección de levaduras capaces de transformar el azúcar en anhídrido carbónico en un medio reductor y a cierto nivel de presión, aportando aromas agradables o sin aportar aroma alguno. También incluye una pequeña cantidad de un clarificante (bentonita). El licor de tiraje y el vino base se unen en un depósito y se comienza el tiraje o llenado de botellas. Una vez llenas y bien cerradas, mediante un tapón estrella (la clásica chapa), se traslada a las cavas, donde tendrá lugar la fermentación.

La peculiar forma de las botellas de cava está calculada para aguantar la presión producida por la fermentación y la consiguiente creación de gases. Los productores de espumosos vigilan la evolución del carbónico que se desprende de esta nueva y forzada fermentación, para que se vaya ligando, y el posterior desprendimiento de gas sea fino en la copa, lento y prolongado. Esa segunda fermentación del espumoso y la posterior crianza en botella trae consigo la incruenta autodestrucción de las levaduras, que han trabajado a tope y terminan exhaustas.

El característico aroma del cava a tahona o a miga de pan, cuanto más viejo más acusado, proviene de este fulgor y posterior desvanecimiento de las laboriosas levaduras. Las cavas son naves, generalmente subterráneas, donde se mantiene una temperatura baja y uniforme y un adecuado nivel de humedad. Las botellas son apiladas en posición horizontal, constituyendo bloques de rimas. El trabajo de las levaduras tiene lugar en esta posición y, curiosamente, sin que el envase se enturbie.

La ley establece un período mínimo de nueve meses para este proceso. A veces, si la fermentación es perezosa, antes de los cinco meses se cambian las botellas de una rima a otra con el fin de agitar y remover la hez para reavivar la función de la levadura. Es necesario que esta operación se realice antes de cinco meses, pues éste es el período estimado de vida de las levaduras.



La idea del cava de reserva mantiene diversas interpretaciones, pero digamos que se centra, salvo raras excepciones, en los espumosos con más de tres años, que el reglamento denomina grandes reservas y que pueden llegar a los cinco o seis de crianza en cava, el límite considerado máximo para envejecer esta bebida. El cava, con la edad, pierde bravura y gana complejidad, la que le aporta el más prolongado contacto con las lías de la fermentación, con las levaduras.

Una vez finalizada la fermentación, el vino debe ser aclarado, es decir, es necesario agrupar las lías o sedimento formado por los restos de la fermentación. Las botellas se trasladan en posición horizontal hasta los pupitres y se procede a la colocación de las botellas en ellos en lo que se denomina carga de los pupitres. Las botellas se cargan dejando el gollete en la parte inferior, con el fin de que los restos se agrupen cerca de la boca.

El removido es una operación consistente en dar un giro brusco a la botella que produce un deslizamiento del depósito hacia la boca de salida. Esta operación debe realizarla cotidianamente un experto y normalmente se invierten en ella unos 21 días. El movimiento hay que hacerlo con la muñeca y corresponde a $1/8$ de la circunferencia de la botella.

Con cada toque la botella se va inclinando hacia la vertical. Durante el removido, la botella pasa de una posición horizontal a la vertical en punta. En este procedimiento tradicional se está viendo sustituida la labor humana por la introducción de maquinarias específicas que requieren también la adopción de pupitres especiales (giropalés).

Al final del proceso, el poso se encuentra recogido en la boca de la botella. El líquido aparece estable, transparente y limpio y se procede a la descarga o vaciado de los pupitres, manteniendo siempre la botella en posición vertical. La botella que no se ha aclarado recibe el nombre de culosa y es desechada.

Siempre en posición vertical, la botella se pasa por un baño de salmuera, donde se sumergen los cuellos hasta cubrir la parte ocupada por los posos. La temperatura del líquido es de 10° bajo cero, de manera que esta zona se congela, quedando el depósito aprisionado en un pequeño bloque helado.

Mediante el degüelle se destapa la botella de manera que el depósito se proyecte hacia el exterior mediante una pequeña explosión. Hay que evitar la pérdida de gas carbónico. Esta operación se puede realizar a mano, por personal especializado, o bien mediante máquinas automáticas específicas.

A continuación tiene lugar la adición del licor de expedición para dar el toque final al producto. Suele ser un vino viejo, estable y totalmente neutro en el que se han diluido una serie de productos que darán personalidad al cava. Es aquí donde se añaden los azúcares necesarios para llevar al vino a los diferentes tipos (extra seco, seco, semiseco o dulce).

Tras la adición del licor de expedición tiene lugar el renivelado, consistente en añadir la cantidad necesaria del propio vino para que la botella alcance su llenado. Para tapar la botella se emplean tapones especiales compuestos de arandelas de corcho en la parte que va a estar en contacto con el líquido y de conglomerado en el resto. Las arandelas son fracciones circulares de corcho de la mejor calidad.

Normalmente son dos, pegadas con resinas especiales de alta adherencia y resistentes a la tracción y torsión. Es la parte más elástica del corcho y la encargada del cierre hermético. Para sujetar el corcho se emplean dos sistemas. El bozal es una brida de alambre con una chapa superior que cierra mediante el



trenzado de su círculo inferior. La grapa o ágrafe es el sistema de cierre tradicional. Es una barra estrecha que cierra cruzando el corcho por su parte superior y sujetando el anillo de vidrio del cuello de la botella.

CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS ESPUMOSOS:

- Brut nature 0 a 6 gr/l azúcar
- Extra Brut 0 a 6 gr/l azúcar
- Brut 6 a 15 gr/l azúcar
- Extraseco 12 a 20 gr/l azúcar
- Seco 17 a 35 gr/l azúcar
- Semi seco 33 a 50 gr/l azúcar
- Dulce +50 gr/l azúcar

CLASIFICACIÓN SEGÚN EDAD:

- Joven 9 a 12 meses
- Reserva 24 meses
- G Reserva 30 meses
- Cavas Maduros A partir de vinos de crianza

VOCABULARIO DE CATA:

- Burbuja, se deberá observar su tamaño y persistencia en la boca
- Rosario, conjunto de burbujas que desde el fondo de la copa suben a la superficie
- Corona, formación de burbujas alrededor del borde de la copa.



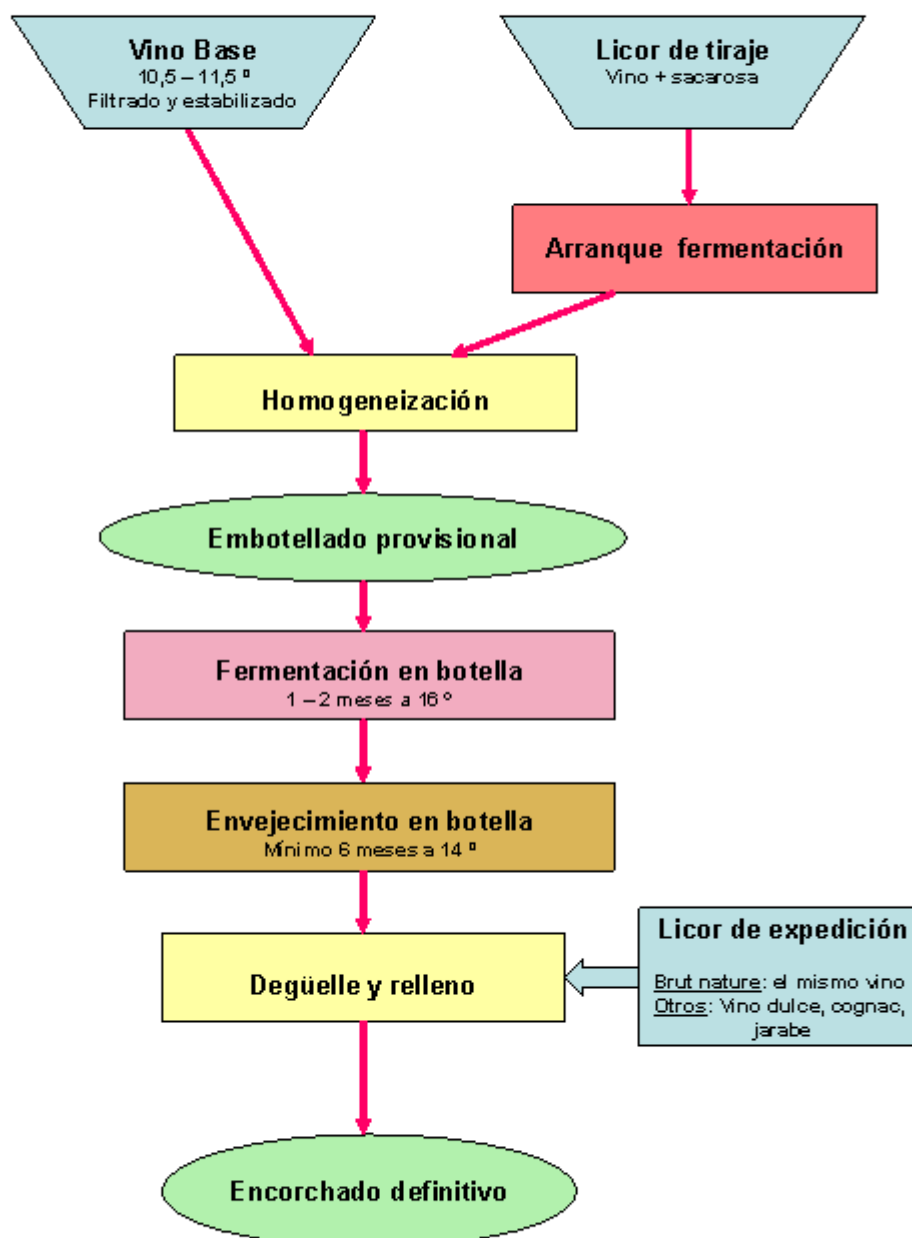
Pupitres



Botellas en pupitre



ESPUMOSO O CAVA (Metodo champenoise o tradicional)





8.7. CLASIFICACIONES DE LOS VINOS DULCES EN ESPAÑA

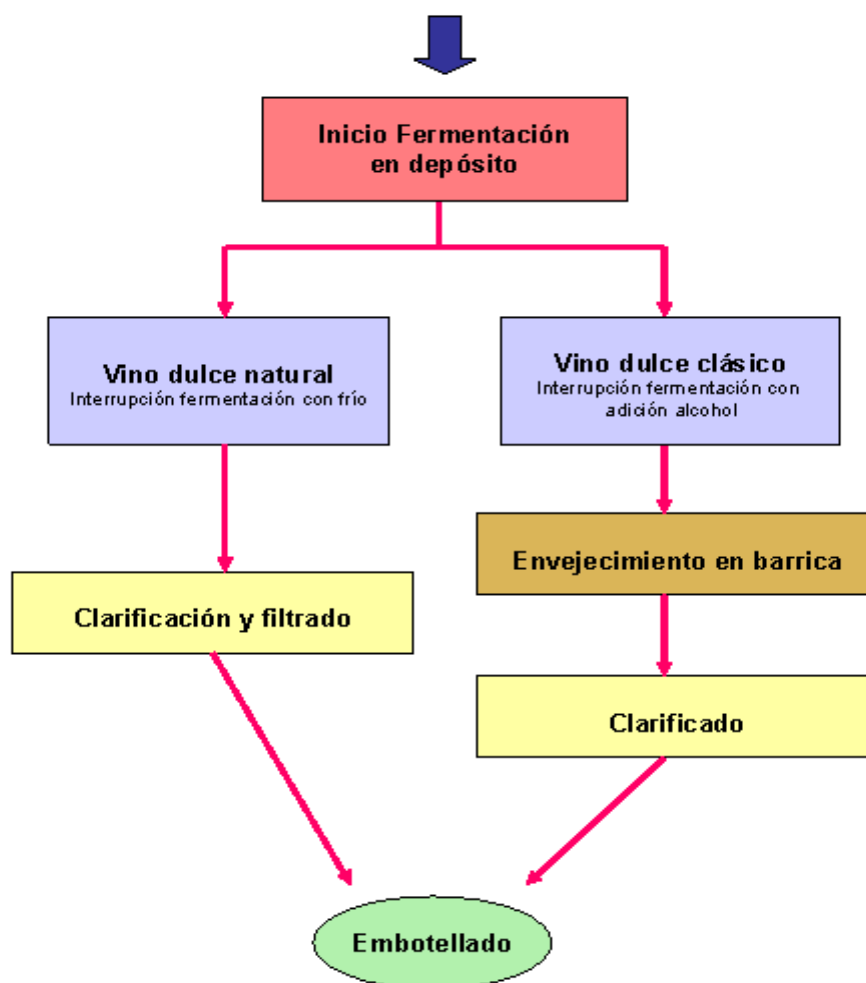
- **Vinos pasificados:** Grupo en el que se engloban los conocidos pedro Ximénez, cuyas uvas después de ser vendimiadas, han sido deshidratadas por la acción del sol durante 15 días. La pérdida de agua implica una concentración de azúcares que hace muy difícil su fermentación. En el 90% de los casos este vino se convierte en una mistela. La dificultad natural de conseguir los efectos de la fermentación queda solventada con la adición de alcohol. Técnica utilizada para algunos vinos de pasas de Málaga y Jerez.
Vino: Málaga Dulce Gomara Criaderas y Soleras
- **Mistelas:** Las mistelas no son vinos en realidad ya que no existe una fermentación real. La mistela es la mezcla de mosto con alcohol y se utiliza como vino dulce. La ventaja de la mistela es que respeta los caracteres frutales de la variedad (moscatel). Los lugares famosos por estas son la cuenca de Levante (Alicante).
Mistela: Moscatel de Teulada (Alicante)
- **Crianza estática:** Son las garnachas del Empordá y de Tarragona, vinos que proceden de una variedad propicia para la oxidación, estas se crían en barricas de roble en condiciones de alta temperatura ambiental, la graduación alcohólica que adquiere el vino (15 y 16 grados) es natural, ya que las uvas son ricas en azúcares. Este es el caso de los **Rancios** de Jumilla, elaborados con uva monastrell, algo más ligeras que las garnachas del Empordá. Otro de los rancios clásicos y casi extinguido es el **Fondillón** de Alicante, en este caso este vino proviene de una sola cosecha y solo se puede rellenar las mermas de la barrica propias de la evaporación con vino de la misma añada.
Vino: Vi de licor 1919 solera generoso.
Vino: Fondillon alone 1970
- **Vinos envejecidos en garrafas de cristal:** Consiste en almacenar el vino en garrafas de cristal llamadas **damajuanas**, estas son dejadas a la intemperie con el fin de acelerar el envejecimiento a partir de la acción del sol y del calor en contraste con el frío nocturno, este hecho multiplica los días de crianza y hace envejecer el vino más rápidamente, si bien en ausencia de madera produce en el paladar una sensación a quemado.
Vino: D.O. de Origen dorado de Rueda
- **Vendimia Tardía:** Se basa en retrasar al máximo posible la vendimia para alcanzar mayor concentración de azúcares en la uva que a veces no llega a fermentar totalmente.
Vino: Colección Chivite 125 vendimia tardía1 (Maracuya)



VINIFICACION EN BLANCO

B) Blanco Dulce

Mismo proceso que la vinificación en blanco hasta fermentación





9. LA MADERA EN LOS VINOS

Conocidas como barricas, toneles, barriles y demás denominaciones son los recipientes utilizados para la conservación de los vinos, su fin no es otro que el de domar en algunos casos aquellos caldos cuya rebeldía no desaparece con la botella, pero el culto a la madera comenzó en tiempo inmemorial (Iliada). El pino, castaño, fresno, cerezo fueron las maderas más utilizadas pasando poco a poco a ser desplazadas por el ROBLE.

Comenzaremos desmintiendo algunos de los mitos más generalizados con respecto a estos envases de madera. La barrica queda inutilizada y totalmente inerte pasados 15 años siendo en los 5 primeros años de vida su máximo rendimiento, ya que los poros naturales de la madera van siendo cubiertos por los tartratos del vino impidiendo su transpiración con el medio exterior.



Influencia de la crianza sobre el vino tinto

En términos generales una barrica de un año aporta un total de 200mg/l de tanino y una de tres años 50mg/l de tanino. La materia prima es el roble (*Quercus robur*) siendo el roble francés o Limousin procedente de las zonas de Tronçais, Nevers y Alliers el más apreciado en la tonelería. Esta madera se produce en suelos ricos en materia orgánica, los árboles son grandes y el proceso de extracción de las duelas para la barrica es a corte hendido, este proporciona una madera dura y rugosa de suave tanino y rico en vainillina, el cual comunica a los tintos un delicado aroma.

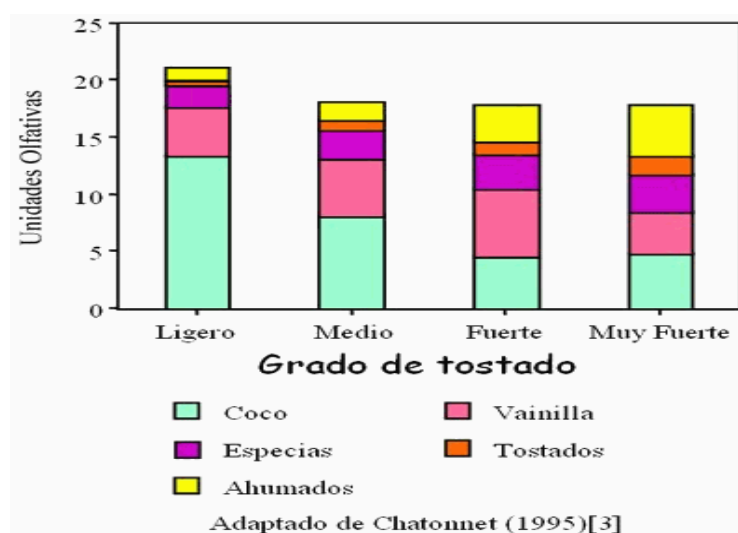


El roble americano (USA) zonas de procedencia Ohio y Missouri, los suelos en esta zona son pobres en materia orgánica y los árboles son cortos y gruesos por ello la madera es aserrada según los nudos naturales, el poro es pequeño y los aromas más evidentes son los de coco y piña colada.

El roble ruso se utiliza muy poco aporta un aroma semejante al cedro, es más cremoso y menos agresivo que el americano.

En general existen tres tipos de tueste para la barrica:

- **Tueste ligero**, solo afecta a la 1ª capa de las duelas de 3-5mm
- **Tueste medio**, afecta de entre 5 a 7mm
- **Tueste fuerte**, 7-20mm casi carbonizada ideales para vinos muy duros



Capacidades de los principales envases de madera:

- ❖ Barrica Riojana posee una capacidad de 225 l, las duelas más largas y anchas (3cm) que la bordelesa.
- ❖ Jerezana o bota, 600 l
- ❖ La pipa, 550 l y es típica de Oporto
- ❖ Bocoy, menor a 600 l
- ❖ Bordelesa, 225 l

CURIOSIDADES:

Los vinos pierden agua y alcohol dependiendo de la humedad relativa que posea la bodega (75% ideal y 14°C)), así en bajas temperaturas la pérdida de agua es menor que de alcohol y viceversa es decir (-temperatura +agua -alcohol) y (+temperatura -agua +alcohol).

Una barrica nueva a estrenar absorbe unos 5 litros de vino aproximadamente en su primer año de vida. Los preparativos para dejar lista una barrica cuyo fin es alojar vinos de calidad es el siguiente. Llenamos con mosto o vino que no sea de consumo durante 5 ó 10 días, se desecha el líquido resultante y se limpia con agua a presión de 70°C.



10. EL CORCHO EN EL VINO

El empleo del corcho para la industria enológica fue en el S. XIX, este procede del **Alcornoque** o (*Quercus suber*) árbol de hoja persistente y altura no superior a 20m, la bellota es su fruto y se utiliza para la montanera (cerdos ibéricos). Habita en lugares de suelos ácidos (no soporta la cal) y climas suaves por la influencia del mar, algo húmedos y sin fuertes heladas, vive entre los 1.000 y 1.300m.



Tronco de alcornoque



Frutos (bellotas)



Troncos recién descortezado

Su distribución por la Península Ibérica comprende Portugal como 1^{er} productor seguido de las provincias de Cádiz, Lérída, Cáceres y Badajoz. El principal aprovechamiento del alcornoque es la *corcha* cuyo fin es la producción de tapones, artes de pesca, aislante, etc. La *pela* o descorche se hace a principios del verano en turnos de 8 a 12 años teniendo cuidado de no dañar la corteza interna o *casca*, la primera corcha que produce el árbol se llama *bornizo* y es muy irregular sirviendo solo para objetos bastos o aglomerados. La edad del árbol debe superar los 20 años para comenzar su producción, de término medio se obtiene unos 30 kg/árbol pero depende de las condiciones ambientales que se produzcan.

PROCESO DE FABRICACIÓN:

Para extraer el corcho se hacen unas incisiones a lo largo del tronco del árbol sin llegar a dañarlo, se golpea para su extracción. Las planchas son de 1m de longitud y 40cm de ancho estas son almacenadas al aire libre para que se humedezcan con la lluvia haciéndolas más flexibles y manejables. En el mes de octubre se clasifica, destinando el de mala calidad para conglomerado si por el contrario es bueno se procesa como tapón de pieza. Las planchas son hervidas (60-100°C) para esterilizarlo y aumentar su manejabilidad, si la temperatura no ha sido la adecuada producirá enfermedades microbianas. Se hierve durante 60 minutos a 100° grados centígrados, entre otras razones para eliminar las impurezas. Posteriormente se deja reposar el corcho durante un año aproximadamente. A continuación se pasan a naves de maduración (15 ó 20 días) con aireación para eliminar la humedad, se cortan en tiras con un ancho igual a la longitud que tendrá el futuro tapón este paso se conoce como *Rebanadura*. El *troquelado* consiste en sacar con una broca de la tira de corcho los tapones variando estos de tamaño (23, 38, 44, 49 y 54mm.) El siguiente paso es la esterilización de estos mediante substratos químicos y el suavizado mediante:

- Parafina, permite la introducción fácil del corcho en la botella
- Silicona, evitar su exceso ya que puede aportar grasa al vino
- Aceite, elimina la espuma y esta contraindicado para cavas



El corcho es embolsado en envases de polietileno al vacío (bolsas.)

CLASIFICACIÓN:

- Según tamaño (23, 38, 44, 49, 54 mm) de longitud
- Según fabricación:
 - Tapones de pieza entera
 - Tapones de aglomerado
 - Tapones mixtos:
 - tipo cava
 - tapones con plástico visible (arriba)
 - tapones de corcho natural ambos lados y aglomerado en el interior

PROCESO DE EMBOTELLADO:

- Velocidad de penetración, deberá ser rápida para que el corcho encaje en el cuello de la botella perfectamente.
- Comprensión, deberá ser flexible para adaptarse sin romper las características del corcho.

PROBLEMAS DERIVADOS DE LA UTILIZACIÓN DEL CORCHO:

- **Procedencia**, muy importante el factor climatológico ya que produce anomalías *Ej. : corcho verde*, este por diferentes causas no llega al punto de secado ideal y en años de sequía los anillos de crecimiento vegetativo no se desarrollan como debiera esto produce una merma de corcho y una indefensión ante las plagas. Un exceso de porosidad (factor genético) pasa de ser un defecto a una virtud.
- **Procesado**, el almacenamiento del corcho en bodega deberá mantener una Temperatura de entre 14 y 18°C con humedad < 65%.
- **Embotellado**, el cierre puede ser defectuoso produciendo fugas o escapes, intervienen en todo ello el tipo de maquinaria, la calidad del corcho, almacenamiento de las botellas, etc.

PROPIEDADES DEL CORCHO:

- Elasticidad, esta se pierde a lo largo del tiempo (recuperable) Instantáneamente un 85% a las 24 horas el 98% esa es la causa por la cual se dejan las **botellas en pie durante las 24 horas después de encorcharlas**.
- Adherencia, se debe a las características de su estructura celular.
- Flexibilidad del material en la botella y comportamiento
- Dureza, resistencia al factor tiempo
- Imputrescibilidad, uno de los materiales que mejor resisten el paso del tiempo y la humedad
- Compresibilidad, es la capacidad de ceder a una presión ejercida



11. EL VIDRIO

El vidrio nació, probablemente cuando el hombre intentó reproducir la perfección de las gemas más bellas de la naturaleza: aguamarina, turquesa, brillantes, etc. Las primeras piezas de un vidrio muy primitivo aparecieron en Egipto hace 4.000 años en los talleres de Sais, pero su cometido era el de guardar las vísceras de las momias (vasos canopes.) El cristal quedaba renegado a la utilización del mundo de las artes funerarias.

El vidrio soplado no aparece hasta el Siglo I este permitía fabricar pequeñas botellas, vasos y recipiente de formas varias. Su industria se extendió por todo el Mediterráneo desde Siria, Fenicia hasta Egipto. El emperador Nerón era muy aficionado al arte del soplado de vidrio. Poco a poco su uso se generalizó por todo el Imperio Romano hasta que cayó en el año 432 d.C. dejando esta tradición a Bizancio quién lo ensalzó como arte.

En Europa los artesanos más sobresalientes son los de Murano los cuales utilizaban las arenas del río Po y del Ticino y extraían la sosa de las cenizas de las plantas marinas, así elaboraban el vidrio más limpio y valorado del mundo. De Venecia salieron los mejores artesanos del vidrio que difundieron a pesar de las severas prohibiciones todos sus secretos, de ahí provienen los cristales alemanes y de bohemia.

Pero la actual botella de vino nació de manera casual en Gran Bretaña en el S. XVIII y con ella la técnica de la crianza de los vinos en botella. Así cada una de las regiones vinícolas fue creando su propio diseño de botella, de acuerdo con las características de sus vinos.

- Botella Alsaciana o Renana: Alta estilizada (color marrón para los vinos del Rin y verde para los de Mosela y Alsacia)
- Botella Bordelesa: Cilíndrica, de hombros altos (clara para el blanco y verde para el tinto)
- Botella Jerezana: De cuello largo y cuerpo estilizado, en vidrio muy oscuro que proteja la frágil estabilidad de los vinos generosos.
- Botella Borgoñona: Gruesa de hombros caídos.
- Botella de Champagne: De hombros bajos y paredes gruesas para soportar la presión.



12. VINO Y LA BOTELLA

El vino es un ser vivo y como tal si queremos que siga su desarrollo se deberá aportar las condiciones adecuadas, así pues tras muchos ensayos se ha demostrado que la botella de vidrio es el espacio ideal para su madurez. Las botellas para el embotellado estarán bien limpias, llenas y bien tapadas (corcho), se traslada a los botelleros a **cuevas o calados** y permanecerá en posición horizontal.

Estas cuevas o naveas subterráneas son lugares donde la temperatura **(14 a 18°C)** y **humedad relativa (70%).** El vino que ha evolucionado bien en bodega, en la botella se afina y redondea se pule en el paso de boca y enriquece su aroma gracias a las sustancias producidas en el ambiente reductor (sin oxígeno) de la botella, adquiriendo de esta manera una mayor complejidad y elegancia. El proceso de crianza de un vino puede durar años en los grandes vinos.

La vida de un vino esta en función de una acidez, color, tanino, cuerpo y extracto seco. En el interior de la botella los taninos de la uva y de la madera se redondean disminuyendo los caracteres primeros (propios de la uva) y aumentan las notas que imprimen al vino toques de fruto secos, especias, hierbas silvestres.

¿Cuál es la mejor botella?, Los envases de mayor capacidad retrasan el proceso evolutivo del vino, desarrollando una multiplicidad de matices que en envases de menor capacidad se hubiesen perdido. Así pues todo lo mayor que sea el continente mayor será la longevidad del contenido y el mayor volumen de líquido reduce la brusquedad de los cambios de temperatura, prolongando el envejecimiento.

- **EL MAGNUM:** Con una capacidad de dos botellas de 3/4 es el envase mas adecuado para guardar el vino, ya que existe la misma proporción de aire en la cámara que queda entre el corcho y el vino que la existente en la botella estándar, pero con una mayor contenido de vino, lo que permite ralentizar su evolución.
- **CAVA O CHAMPAÑA:** La botella grande también es la más idónea para la crianza de este vino sobre lías. Posteriormente, con la inclusión del licor de expedición, se producirán menos variaciones en el interior de la botella. Su único inconveniente es el peso, ya que el vidrio debe ser más grueso de lo normal para soportar la presión que genera el carbónico.



**CAPACIDADES Y TIPOLOGÍAS DE LAS BOTELLAS**

CAPACIDAD	Nº DE BOTELLAS	CHAMPAGNE BORGOÑA	BURDEOS
20 CL	3/8	CUARTO	CUARTO
37,5 CL	1/2	MEDIA	MEDIA
50 CL		BOTELLA ESPECIAL	BOTELLA ESPECIAL
75 CL	1	BORDELESA	BORDELESA
1 L			
1,5 L	2	MAGNUM	MAGNUM
2,25 CL	3		MARIE-JEANNE
3 L	4	JEROBOAM	DOBLE MAGNUM
4,5 L	6	REHOBAM	JEROBOAM
6 L	8	MATHUSALEM	IMPERIAL
9 L	12	SALMANAZAR	
12 L	16	BALTHASAR	
15 L	20	NABUCHODONOSOR	
18 L	24	SALOMON	
26,25 L	35	PRIMATO	



13. EL CATAVINOS

Las formas del catavinos han cambiado y evolucionado a lo largo de la historia. Los expertos de la **International Standard Organization** han diseñado el catavinos ideal que hoy se utiliza en la mayoría de los concursos internacionales. Como norma general es importante que la copa sea de cristal incoloro fino, con el cuerpo suficientemente ancho para poder mover el vino, y con la boca más estrecha para que los aromas se concentren en el interior del recipiente.

Cada región vitivinícola debido a sus tipos de vino y a las opiniones de sus catadores, ha utilizado diferentes tipos de vasos para catar. No obstante en concursos internacionales se ha normalizado una copa para todos los países. Su elección ha tenido en cuenta las normas del **I.S.O. (International Standard Organisation)** en Ankara (Turquía) en septiembre 1970. Su forma y características están determinadas en la ficha AFNOR N°. NF 09110.

Si no se dispone de este tipo de copa, para catar se debe utilizar una copa, de pie, de cristal fino y liso, con forma de huevo alargado. Debe estrecharse en la abertura para que se concentren los aromas, y así facilitar el desprendimiento de los aromas del vino, es conveniente que este se encuentre a una temperatura superior a la de servicio.

- La temperatura excesiva aumenta el sabor del azúcar y el alcohol.
- La temperatura baja aumenta el sabor salado, amargo y astringente, producido por los taninos.
- La temperatura alta también intensifica la acidez de los vinos, sobretodo en los blancos.





14. LA ETIQUETA EN EL VINO

La etiqueta es el carné de identidad del vino en la que se detallan sus características propias y los aspectos de índole legal que le afectan, es también su tarjeta de presentación así pues hay una serie de requisitos a cumplir como:

Datos Obligatorios

- V.C.P.R.D, vino acogido a una denominación de origen
- Vinos de la Tierra, carece de denominación de origen
- Grado alcohólico en % variando en 0,5°A
- Número de embotelladora, persona física o jurídica que se hace cargo del vino

Datos Facultativos

- Color del vino
- Marca (no dando lugar a confusión)
 - Contenido en azúcar (seco, dulce, etc.)
 - Recomendaciones al consumidor

Datos Obligatorios

- Si es un vino de mesa no aparecerá el lugar de origen
- Vinos acogidos a una D.O. deberán figurar la variedad y el término municipal así como el pago, hacienda, finca,...

Los reglamentos de las denominaciones de origen españolas contemplan los diferentes supuestos de envejecimiento y los tiempos mínimos de crianza autorizados en cada caso. Rioja ha servido de modelo a los demás por ser una comarca adelantada en estos temas. Los vinos incluyen este tipo de información generalmente en las contraetiquetas; cuando leemos la frase "garantía de origen" en un Rioja nos hallamos ante un vino sin crianza en madera. Las siglas CVC (conjunto de varias cosechas) dan título a una fórmula bastante en desuso de vinos populares donde no prima una añada concreta

En el caso de los llamados VINOS DE AUTOR el trato es diferente, son vinos tratados como auténticas obras de arte, no están sometidos a las normas impuestas por ningún consejo regulador, lo que supone una libertad de criterios en cuando a elaboraciones, variedad de uva, etc. En el mercado aparece como Vinos de La Tierra, aquellos vinos no sujetos a denominación pero no por ello tienen peor calidad, es tan solo que no desean o en sus zonas de origen no hay denominaciones de origen.

15. LA CONTRAETIQUETA

Es el sello oficial del Consejo Regulador de la Denominación de Origen respectivo y su garantía de origen. Esta informa además del envejecimiento que ha experimentado el vino con las palabras Crianza, Reserva y Gran Reserva. Desde 1980 es obligatorio que los vinos aparezcan con sus añadas correspondientes, pero si el vino carece de crianza puede figurar "garantía de origen" para señalar su procedencia y dejar constancia de que no ha sido sometido al proceso de envejecimiento.



16. CULTIVO DE LA VID

El cultivo de la vid en el mundo se agrupa en dos franjas muy definidas, situadas estas entre ambos hemisferios. En el norte se aclimata entre los paralelos 30° y 50° , es decir, desde Marruecos y Egipto hasta la Champagne, Borgoña, y Mosela. En el sur los viñedos están entre los paralelos 30° y 40°, desde Uruguay y sur de Brasil hasta Nueva Zelanda. Fuera de estas dos grandes zonas la aparición del viñedo es solo circunstancial.

El área del Mediterráneo de este a oeste, sirvió de cuna al desarrollo y cultivo de la vid y fue a partir del S. XV cuando cruzo los mares propagándose a través de las rutas de colonización de los imperios de España, Portugal, Reino Unido y Holanda. En el 1493 llegaron al Caribe, los holandeses la llevaron al sur de Africa, por su parte los Ingleses en la mitad del S. XVIII fue exportada al continente Australiano y Nueva Zelanda.

16.1. MORFOLOGÍA DE LA VID

Órganos Vegetativos: Raíz, Tronco, Brazos, Sarmientos, Yemas, Hojas, Flores, Frutos, Zarcillos.

La Raíz, es la conductora del agua y elementos nutrientes (sales y minerales) para la planta. La raíz se encuentra bajo tierra y dependiendo del suelo, humedad, aireación y capacidad su profundidad variará desde 0,5 a 8 metros. Las raíces que profundizan son llamadas Pivotantes y las más superficiales se conocen como Rastreras.

Principales características:

- A medida que la viña se hace vieja las raíces profundas son más numerosas que las superficiales.
- El peso total de las raíces se eleva con la densidad de plantación
- Cuanto más densidad de plantación, menos espacio tendrán las raíces para su desarrollo lo que influye negativamente en la calidad del fruto.
- El grosor de las raíces varía también según la edad del viñedo de entre 0,3 y 0,5 mm en viñas jóvenes y 40mm en las más viejas.

El Tronco, o llamado también madera vieja, su corteza es negruzca, mate y esta se separa en tiras de mayor o menor grosor.

Los Brazos, o madera de dos años mínimo es el desarrollo de los sarmientos que se han dejado tras la poda para asegurar madera.

Los Sarmientos, o madera del año son los tallos verdes que han tornado a madera en los cuales se desarrollaran el sistema foliar (hojas). Pámpano es el sarmiento en verde, durante la época de primavera y verano.

Las Yemas, son los embriones del brote. Están constituidas por un cono vegetativo que es el futuro tallo en el que se insertan pequeñas escamas verdosas que son las futuras hojas y racimos. Tipos de



Yemas:

- Yemas bajo la madera vieja: latentes
- Yemas principales de los chupones
- Yema ciega

Las Hojas, es el laboratorio de la planta, las sustancias que van a servir de alimento a la planta se van a sintetizar en la hoja a partir del agua y las sales minerales disueltas en ella y que vienen del suelo, del oxígeno y de la energía luminosa.

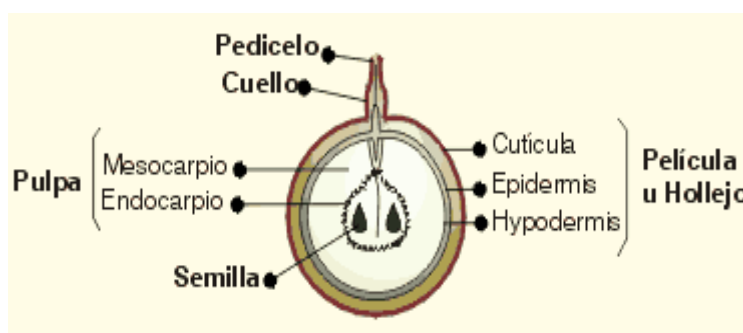
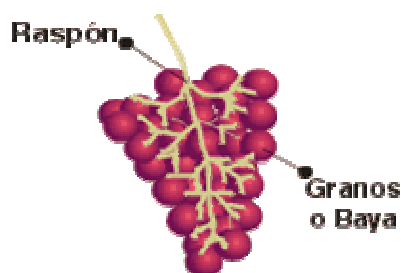
Los Zarcillos, son los órganos de sujeción de la parte aérea de la planta. Están en los nudos de los sarmientos (a partir del cuarto y quinto), su forma es la de un caracolillo, o muelle el cual le sirve para trepar ya que la vid es ante todo una planta tragadora.

La Flor, en la vid esta constituida por:

- Cáliz, con 5 sépalos soldados
- Corola, con 5 pétalos soldados
- Androceo, con 5 estambres
- Pistilo, con 2 carpelos unidos que forman un ovario en el gineceo

Las flores están dispuestas en racimos situadas en los nudos de los sarmientos jóvenes, el número de racimos puede ir de 1 a 4 por sarmiento, no siempre todas las flores llegan a dar fruto ya que pueden perderse por diferentes causas. La fecundación de estas flores puede hacerse desde la misma planta o diferente.

El Fruto, en la vid se conoce como uva, cuando la flor está fecundada, su ovario empieza a engordar convirtiéndose en fruto, dependiendo de la variedad variará su forma, color, dimensiones y su constitución. La uva está constituida por la piel, u hollejo, la pulpa y las pepitas. Se llama escobajo o raspón al conjunto de madera del racimo.





16.2. CICLO VEGETATIVO DE LA VID

El desarrollo de la planta en un periodo de tiempo igual a 365 días, la vida activa de la planta se desarrolla en primavera y verano permaneciendo en estado latente durante el invierno.

Las épocas vegetativas dependen de:

- Variedad de planta (vid)
- Clima (región, año)
- Prácticas agrícolas (poda, abonado)

<u>ÉPOCA</u>	<u>ORGANOS VEGETATIVOS</u>	<u>FRUTO</u>
Invierno	Reposo vegetativo Lloro	
Primavera	Desborre Foliación	Influorescencias Floración Fecundación Cuajado
Verano	Agostamiento	Envero Maduración
Otoño	Caída de la hoja	Sobremaduración

16.3. Desarrollo de los Órganos Vegetativos

1. El lloro de la vid.

Primera manifestación de vida, es la savia que brota por las heridas en la madera producidas por la poda de la planta. Se produce entre febrero y marzo aparece con temperaturas superiores a los 10° C.

2. Brotación o desborre.

Con temperaturas aparecen entre los 10 y 12°C aparece un engrosamiento de las yemas de la planta y el siguiente desarrollo durante 22 días aproximadamente:

- Yema de invierno
- Yema de algodón (por la textura que toma)
- Punto Verde
- Aparición de la hoja

3. Foliación y ramificación.

El desarrollo de la hoja hasta llegar a estado adulto dura entorno a las 5 semanas como máximo, al mismo tiempo crece el pámpano, la rapidez depende de la temperatura y la humedad del ambiente así en suelos frescos y a 25°C crecen 5cm/día, reduciéndose si las temperaturas aumentan o disminuye demasiado.



4. Agostamiento.

Se produce un cambio de color de la planta y una acumulación de sustancias de reserva en la madera, el aspecto de los brotes va pasando de verde a marrón y aparece la corteza, este es el momento de la máxima madurez de un pámpano pasando a convertirse en sarmiento.

5. Reposo vegetativo.

Las yemas y todos los órganos vegetativos entran en un letargo o latencia en el periodo invernal, se produce una deshidratación de la planta paulatina.

16.4. Desarrollo Natural de la Uva

1) *Aparición de Inflouescencias*

Los racimos de flores aparecen en los brotes fructíferos durante la foliación (desarrollo de hojas)

2) *Floración.*

Apertura de la flor

3) *Fecundación*

Al llegar el momento la corola (capuchón que cubre la futura flor) se cae, y son visibles los órganos sexuales de la planta. La temperatura deberá ser de 20 a 25°C. No todas las flores son fecundadas a la vez de ahí el desigual desarrollo de los futuros racimos.

4) *Cuajado*

El ovario una vez fecundado comienza a desarrollarse para dar lugar al fruto sucediéndose una serie de fenómenos:

- El fruto es verde y engrosó
- Formación de pepitas
- Alta sensibilidad a enfermedades y ataques de insectos

5) *Envero*

Es el cambio paulatino de color que sufre la uva en formación, una uva blanca pasa de verde a blanca, la uva tinta de verde a roja, la coloración demanda una cierta energía solar.

6) *Maduración*

Es la fase de máxima importancia si deseamos obtener vinos de calidad, es el momento en el cual se determina la cantidad de azúcar que tendrá esa uva esta etapa dura aproximadamente un mes, el compuesto aromático alcanza su máximo contenido. La maduración se alcanza cuando la concentración de azúcares permanece estacionaria. La maduración depende de diferentes factores destacando, la variedad de uva, el terreno, el suelo, el tipo de poda.





17. LA AMPELOGRAFIA

Es la ciencia que estudia las variedades de la vid y su posterior descripción, el ampelógrafo analiza la forma y dimensiones de las hojas y de los racimos, el porte de la cepa, los sarmientos. Con ello debe ser capaz de determinar el nombre de cada variedad.

Pie americano: La vid productora de uvas en nuestras regiones es conocida como (*Vitis vinifera*), es una planta trepadora que se reproduce normalmente mediante la plantación de "estaquillas". Al cabo de poco tiempo esa estaquilla produce raíces, que al llegar la primavera con el aumento de temperatura aparecerán los primeros brotes y hojas.

Esta era la manera de reproducir la vid hasta principios del S. XIX. Este método sufriría un gran revés cuando apareció en Europa la plaga de Filoxera (*Dactyloslophaera vitifolia*) fue importada por la familia Rothschild al traer desde América unas cepas para embellecer su jardín de Londres. En unas pocas décadas el viñedo de toda Europa quedó destruido, en terrenos donde el suelo eran arenosos o se inundaban con facilidad su invasión fue menor, tan solo hubo un país en el mundo donde está plaga no asoló: **Chile e Islas Canarias.**

La solución a este desastre fue el injerto de *Vitis vinifera* sobre un pie de vid de origen americano. Las especies americanas que existían y crecen todavía de modo espontáneo en los bosques de Estados Unidos, eran resistentes de modo natural al ataque del insecto.

Fueron dos de las especies americanas que se importaron en un principio: *Vitis riparia*, *Vitis rupestris*. Posteriormente, al comprobarse que en los suelos calcáreos de regiones como la Champagne, Jerez o Cognac. El resultado era muy mediocre, una comisión de sabios franceses viajó al Oeste de Estados Unidos, allí encontraron en Tejas otra *Vitis* que parecía reproducirse magníficamente en suelos con elevado contenido de calizo, su nombre era la *Vitis berlandieri*, que permitió continuar con la tradición en aquellas regiones emblemáticas. De ahí que en muchas ocasiones encontráremos comentarios del tipo: Pie americano o porta-injerto.

Hoy en día el 99% del viñedo esta injertado, partiendo de un pie americano obtenemos la parte radical de la planta, la parte aérea será *Vitis vinifera* de la variedad que deseemos:

Variedades Tintas

Tempranillo, garnacha, monastrell, listán negro, bobal, juan garcia, cariñena, caiño de grano gordo, aramon, mencia, mazuelo, graciano, brancellao, ferrón ...

Variedades Blancas

Airén, moscatel, albariño, cayetana, eva, garnacha blanca, palomino fino, zalema, viura, verdejo, parellada, xarel-lo, treixadura, godello, malvasia, malvar, torrontés, albillo, pedro ximénez, loureira, lado ...





18. PRINCIPALES CEPAS NOBLES DEL MUNDO

18.1. VARIEDADES TINTAS

18.1.1. MERLOT

Variedad de origen bórdeles que hasta el S.XIX, solo desempeño funciones secundarias como acompañamiento a la cabernet sauvignon. Su nombre curiosamente procede de la palabra *merlau rouge* "Cría de mirlo", posiblemente porque a esta ave le apasionen los frutos de esta variedad de uva. Los racimos son de tamaño medio y suelto, la baya (uva) de tamaño menudo redondeado y de color azul. Muy común en las regiones de Burdeos aunque actualmente presente en países como Argentina y Chile. En España la encontramos en Penedés, Navarra, La Mancha, Jumilla, Utiel-Requena y Valdeorras.

Características principales:

Uva que proporciona tintos de gran capa, muy aromática predominando los frutos rojos silvestres muy carnosos, en boca es dura y ligeramente ácida, esta variedad esta especialmente preparada para vinos destinados a crianza. De entre los vinos más famosos elaborados con Merlot encontramos el famoso "PÉTRUS".

Merlot españoles:

Augustus (D.O. Penédes)

Carchelo (D.O. Jumilla)

Gandia Merlot (D.O. Utiel-Requena)

Vereda Mayor (D.O. La Mancha)

18.1.2. CABERNET SAUVIGNON

Variedad de origen bórdeles es la uva por excelencia de la zona del Médoc. Para reconocer en el campo esta variedad nos fijaremos en sus diminutos granos de uva, estos son de color negro y de pulpa espesa y dura, el racimo suele oscilar los 100gr de peso. En nuestro país se ha convertido en una variedad muy común, presente en toda la península Ibérica y acogida a un gran número de Denominaciones de Origen. Se utiliza sobre todo como variedad destinada al *coupage* junto a nuestro tempranillo.

Características principales:

La pulpa de la cabernet sauvignon nos recuerda a violetas y al serbal, cuando estamos catando un vino monovarietal de cabernet, predominan los aromas a humedad (olores a frutos de huerta, zanahorias, tomate, pimiento verde). En Australia esta variedad se caracteriza por los aromas a menta y cassis. La intensidad es media-baja. En boca astringente con mucho temperamento. Generalmente se utiliza como variedad mejorante en vinos de crianza dado su carácter poco oxidativo. Destacaremos a los famosos Château Margaux, Château Lafite Rothschild.

Cabernet españoles:

Viña Alfás Enrique Mendoza (D.O. Alicante)

Señorío de Lazán Bodegas Pirineos (D.O.Somontano)

Jean Léon (D.O. Penedés)

Torre Julia (D.O. Ribera del Guadiana)



18.1.3. SYRAH

No se tienen datos muy concretos del origen de esta uva aunque los historiadores la sitúan en la ciudad de Shiraz en Persia, se cree que nació en el valle del Jordán en la actual Siria. La syrah es una variedad de baja producción elevando una alta graduación en sus mostos 14°, es muy sensible al viento ya que estos se quiebran con cierta facilidad. Produce muy buenos vinos en el valle del Rodano, La Provenza y el Rosellón. Una de sus características olfativas más llamativas es el perfume a violeta. En España se ha adaptado sin problemas en el litoral levantino y La Mancha. Excelente syrah españoles son:

Calzadilla V.T. Castilla La Mancha- Cuenca)

Arrayán (D.O.Mentrida)

Icono syrah (D.O. Valencia)

18.1.4. PINOT NOIR

La cepa clásica de Borgoña y Champagne se cultivaba en la época de la conquista romana de la Galia. Produce vinos de cuerpo y vigor, de capa media-alta con poder de envejecimiento medio. Se utiliza para elaborar el Champagne, en nuestro país esta asentándose en las diferentes D.O. catalanas. Bodegas que elaboran Pinot noir :

Enrique Mendoza Pinot noir (D.O: Alicante)

Codorniu Pinot noir (rosado) (D.O. Cava)

18.1.5. MALBEC

Uva del tronco bordelés emparentada con la cabernet sauvignon aunque la malbec madura antes produciendo vinos más suaves al paladar, sin dejar por ello de faltarle temperamento. Zonas españolas como la Ribera de Duero acoge en su reglamento esta variedad como mejorante. En Francia es común en las denominaciones del sudoeste como Côtes de Buzet, Cotès de Duras.

18.2. PRINCIPALES CEPAS ESPAÑOLAS TINTAS

18.2.1. TEMPRANILLO

Es la uva noble por excelencia. El hábitat del tempranillo se sitúa principalmente en La Rioja, es llamada en La Mancha cencibel, Cataluña reconoce esta variedad con el nombre de ull de llebre, tinto fino en la zona de influencia del río Duero. Esta uva proporciona vinos de excelente calidad y de largo envejecimiento por su escaso nivel oxidativo. Su sabor es muy frutado de carácter neutro y con rasgos a fondo de moras. Su color característico es el rubí. Son vinos de una gran finura y, aunque no de gran carácter, con equilibrio entre cuerpo y acidez.



18.2.2. GARNACHA

Es la uva más extendida en la península Ibérica por su fácil cultivo y buena producción. Se extiende por el norte de África y en California. Sus vinos jóvenes muestran con todo su esplendor toque de fruta silvestre. La garnacha aporta utilizando para mezclar con otros vinos aporta carnosidad y cuerpo, variedad tienen una maduración brusca tendiendo a su rápida oxidación. Al paladar las garnachas resultan POCO ácidas, con cuerpo alcohólico, a veces con aspereza, pero siempre con la sensación de frutas silvestres maduras, muy tocadas por el sol. Los rosados de garnacha son frescos y de alta intensidad aromática.

18.2.3. MONASTRELL

Uva típica de la región levantina, tradicionalmente se ha utilizado para elaborar vinos rancios o vinos de postre ya que su evolución es muy rápida. Se aclimata muy bien a temperaturas altas en ambientes secos. El vino tiene un sabor dulzón y pasificado, motivado por el alto grado alcohólico. Es una uva de gran aroma y sabor.

18.2.4. BOBAL

Cuarta variedad en extensión en España, autóctona de la zona valenciana, de entre sus características más importante esta la resistencia a la sequía, el resultado de sus mostos son vinos de alta graduación alcohólica, elevado color y acidez, no aptos para la crianza ya que posee un poder oxidativo muy rápido. Los rosados elaborados a partir de uva Bobal son muy interesantes y resistentes a los cambios de temperatura.

18.2.5. MENCIA

Originaria de la provincia de León, desde este lugar fue llevada a lugares donde su cultivo se ha extendido, muy común en Galicia, Zamora y Cantabria. Los vinos elaborados con mencia son frescos, ácidos y de graduación moderada, en su juventud son muy aromáticos.

18.2.6. GRACIANO

Variedad típicamente riojana utilizada como mezcla para vinos destinados a crianza cuya base principal es la tempranillo. Los mostos son ácidos de color rojo vivo y de amplios matices aromáticos, es la reina de los aromas en La Rioja.

18.2.7. CARIÑENA

Conocida en las regiones de Navarra y La Rioja como "Mazuelo", carece de la personalidad de la garnacha pero tiene más acidez, nervio e incluso color. Posee el mosto más duro, con poco nivel oxidativo y es, por tanto, idóneo para envejecer. Es corto de aromas, aunque con gran color y tanino. En general los vinos catalanes están elaborados con predominio del cariñena, de modo que resultan más frescos a la boca que los vinos de Aragón.



18.3. VARIEDADES BLANCAS DEL MUNDO

18.3.1. SEMILLON

Se cultiva en Burdeos y es mezclada con el sauvignon blanc para producir mejores vinos. Posee la tendencia a quedar afectada por la "podredumbre noble" justo antes de la vendimia. Los vinos resultantes de esta enfermedad son untuosos, dulces y de buena graduación. El público en general los conoce como vinos de Sauternais. En España existe la bodega Covibex.Coop.D.Valencia elabora de un pequeño viñedo situado en la provincia de Alicante, un vino sorprendentemente aromático pese a no estar afectado por la podredumbre (*Viña Bárbara*). En general son vinos con cuerpo, muy aptos para acompañamiento de carnes ligeras.

18.3.2. SAUVIGNON BLANC

Su origen es incierto ya que se cultiva desde tiempo inmemorial en dos amplias zonas de Francia: valle de Loira y Burdeos. La forma de la uva es pequeña y de color dorada. Los vinos obtenidos son elegantes y muy aromáticos a veces forma parte como variedad en vinos espumosos. En España su adaptación ha sido muy buena en la D.O. Rueda y parte de Cataluña.

18.3.3. CHARDONNAY

La reina de las cepas nobles blancas, de origen borgoñón sus vinos se caracterizan por su aroma ahumado que recuerda también a las grosellas. Los vinos jóvenes de esta variedad son relativamente bajos en aromas pero muy finos y elegantes (cítricos, melocotón, piña, coco, melón, kiwi) de capa alta. Ideales para la crianza ya que su evolución aporta olores un tanto diferentes al resto de uvas blancas sometidas a la barrica de envejecimiento. Cuando se decide llevar a la crianza se utiliza el método de "fermentación en barrica", es decir al mosto reposa sobre sus propias lías. Muy comunes los aromas a croissant y mantequilla. En nuestro país la chardonnay, acogida en D.O. como Somontano, Navarra y Costers del Segre.

18.3.4. GEWÜRZTRAMINER

Parece ser originaria de una pequeña población del Tirol italiano llamada Tramin, su piel es de color de color rojizo pese a ser considerada variedad blanca, se sitúa junto a las moscateles mediterráneas en el podium de las más aromáticas, los toques empalagosos de fruta tropical (mango, papaya...), lychees y sugestivas notas florales, hacen reconocer a la gewürztraminer ante cualquier otra variedad. Extendida por la D.O. Somontano y Penedés.



18.4. PRINCIPALES CEPAS ESPAÑOLAS BLANCAS

18.4.1. AIRÉN

Variedad muy antiguamente cultivada en España conocida como lairén, manchega, valdepeñera, etc. planta muy resistente a las duras condiciones de sequía, sus racimos son grandes y sueltos, las uvas son gruesas y de tamaño regular de color amarillo. Posiblemente la variedad de menor índice aromático de España, los vinos son ligeros, muy frescos e ideales para combinar con ensaladas.

18.4.2. ALBARIÑO

Autóctona de Galicia aunque se dice fue traída por los monjes de Cluny en el S.XII. Sus racimos son vigorosos aunque pequeños, esta aumentando gracias a la D.O. Rías Baixas. Sus vinos son elegantes de alto potencial aromático algo ácidos, poseen un alto contenido glicérico aunque resultan secos, las flores blancas y frutos tropicales son sus principales aromas característicos.

18.4.3. CAYETANA BLANCA

Variedad de origen extremeño, muy productiva y resistente a la sequía, los vinos son neutros, de poca acidez y alto grado alcohólico, es conocida como baladí y jaén blanco.

18.4.4. MALVASIA

Conocida como blanca roja, rojal, suavidad, blanco fino, etc. Esta variedad es autóctona de La Rioja desde donde se extendió a Canarias, Levante, Toro y región del Duero. Los racimos son sueltos de tamaño medio de uvas color ambarino, el sabor de su pulpa es jugosos. Los vinos obtenidos son alcohólicos, muy aromáticos y con buena acidez.

18.4.5. MOSCATEL DE ALEJANDRIA

Su utilidad es en general como uva de mesa, en vinificación resultan vinos de color amarillo oro, o ámbar oscuro. Su graduación alcohólica es de 15° a 23°, vinos muy apreciados en el postre que desgraciadamente están perdiendo mercado. Sus aromas recuerdan frutas pasificadas, y en boca es untuoso y sabroso.

18.4.6. PALOMINO FINO

Ocupa el quinto puesto en extensión en hectáreas de cultivo, su área geográfica se extiende por el Duero y Galicia siendo autóctona de la región andaluza. El color de la uva es dorado de piel gruesa y pulpa jugosa. Los vino resultantes son de color amarillo pajizo, de moderada acidez y alta graduación, en nariz resultan bajos de aromas. Esta variedad es utiliza para el método de criaderas y soleras (crianza biológica). Hoy en día es uva genérica de la D.O. Ribeiro ya que su adaptación a sido sorprendente en la región de Orense.



18.4.7. PARELLADA

Uva producida en toda Cataluña cuya misión es la elaboración de cava. De racimo pequeño y bayas grandes color verde-amarillento, sus vinos son muy finos y elegantes a la vez que aromáticos aunque de escaso cuerpo y alcohol moderado. La perellada aporta al cava la elegancia.

18.4.8. VIURA

Macabeo, macabeu o alcañón son algunos de los otros nombres que posee esta variedad, su origen parece ser aragonés, sus racimos son compactos de tipo medio, las bayas son color ambarino claro de piel media y hollejo casi crujiente. Los vinos son aromáticos y frescos debido a que no madura bien, su graduación alcohólica es moderada y de evolución oxidativa lenta. Muy extendida hoy en día en La Mancha conocida como Macabeo. La viura aporta al cava productividad.

18.4.9. XAREL-LO

Fue introducida en Cataluña por navegantes de Grecia y Cartago. Sus racimos son regulares y compactos de bayas tamaño medio y color amarillo-pajizo. Los vinos son armoniosos y equilibrados, muy aromáticos cuando son jóvenes. La xarel-lo aporta al cava armonía.

18.4.10. PEDRO XIMÉNEZ

Variedad muy antigua cultivada en España desde muy antiguo, dice la leyenda que fue traída a España en el S.XVI, por un soldado alemán llamado Peter Siemens, que se supone era un mercenario bajo las ordenes del emperador Carlos V. Estudios más recientes defienden el origen de esta planta en las Islas Canarias y Madeira, desde donde fue llevada a las orillas del río Rin. Utilizada. Valorada como uva de mesa por su agradable sabor, la pedro ximénez es ante todo la uva por excelencia de los vinos olorosos, su evolución es muy rápida oxidándose con facilidad.

18.4.11. ZALEMA

Autóctona de la provincia de Huelva, proporciona vinos de baja acidez con una graduación media entre los 11 y 14° de alcohol. Se utiliza para la crianza de vinos generosos, es muy oxidativa y rápidamente su color pálido torna amarillo oro. Es la uva genérica de la D.O. Condado de Huelva.

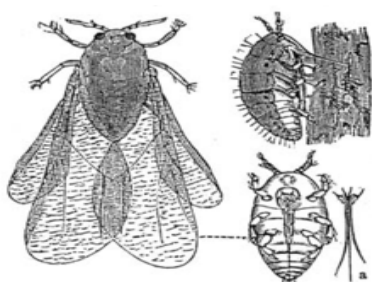


19. LA FILOXERA

La filoxera (*Dactylosphaera vitifolii*) es un insecto del orden de los Hemípteros, suborden Homópteros, familia Afididos, subfamilia Filoxéridos. De color amarillo verdoso, tamaño 1/2mm, el número de huevos es de 500 y 1000. La filoxera esta localiza en pequeñas verrugas de las hojas donde el animal coloca su puesta. En la vid americana ataca a la parte aérea mientras que en la vid europea lo hace en las raíces, produciendo su desecación y muerte. El método de lucha es la enjertación de la planta, es decir, las raíces procederán de una planta cuyo origen es americano, mientras que la parte aérea es europea. Otro método es la desinfección del suelo aplicándole sulfuro de carbono inyectándolo en el suelo. Los riegos de encharcamiento para afixiar al insecto, pese a dañar el sistema radical de la planta, también fueron aplicados.

En Francia fue descubierta por Planchon en 1868, más tarde se extiende por Europa pasando, pasando los viñedos de casi todo el mundo, a excepción de Chile, Chipre, Irán, Irak, Afganistán, Egipto.

Según datos oficiales el primer foco filoxérico en España se comprobó en **1876** en la finca "**Lagar de la Indiana**" en el término de **Molinejo (Málaga.)** La infección fue producida por la importación de material francés traída por un viverista residente en Madrid. Escasos años más tarde, en 1878 se detecta filoxera en explotaciones vitícolas del Ampurdám, Rosas y Cadaqués.

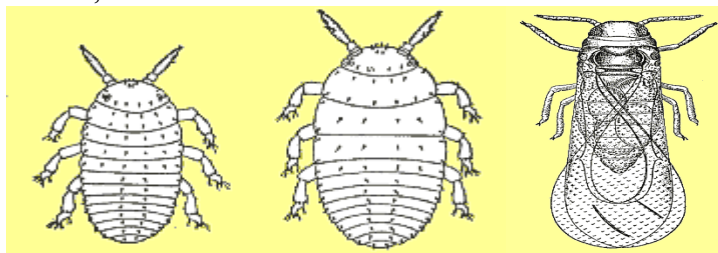


En 1882 aparece en los valles de Verín y Monterrey (Orense). En **1877** nada más iniciarse la invasión filoxérica, la superficie de viñedo ascendía a **2.030.850 hectáreas de terreno**, superficie que ya jamás ha sido alcanzada. En el año **1903**, los datos de la catástrofe eran los siguientes:

Viñedo destruido	1.036.807 ha
Viñedo invadido deprimido	<u>125.296 ha</u>
	1.162.103 ha

Un total de **2.024.619 ha** de terreno fueron destruidas en su totalidad, o bien muy dañadas y con capacidad reducida para su reproducción. Desde el año 1918 todo el territorio nacional, con excepción de las provincias canarias, fue reconocido oficialmente filoxerado, quedando libre la circulación y comercio de plantas de vid, pero todavía existen superficies de terreno indemnes, en las que se puede cultivar la vid franca de pie, debido fundamentalmente a las especiales características de sus suelos y acondicionamientos climáticos.

Las plantas de viñedos francos en nuestro país son factibles de realizar, pero es muy aventurado hacerlo, debido a futuras invasiones de filoxera.



Macho y hembra sexuales adultos

Hembra alada

Hembra adulta radícula



20. LOS PORTAINJERTOS

Es un método de reproducción de las plantas, que consiste en introducir un trozo de rama (provisto de una o dos yemas) procedente de una planta madre, en el cuerpo de otra. Si la planta no está arraigada se llama *estaca* y si ha estado en vivero y tiene raicillas se conoce como *barbado*. El porta-injerto es vid americana, cuyas raíces son resistentes a la filoxera, y se injerta a una vid europea. Es esencial que las plantas puestas en contacto suelden y las condiciones para esto son:

- Temperatura idónea
- Humedad
- Aireación
- Contacto íntimo entre tejidos
- Existencia entre fisiología y morfología

La época para realizar estas prácticas es en el momento que la savia comienza a circular por la planta, así pues hay injertos de primavera y otoño. A la hora de escoger un porta-injerto para nuestro viñedo deberemos tener en cuenta una serie de condiciones:

- Resistencia a nemátodos (gusanos)
- Resistencia a la caliza
- Resistencia a la sequía
- Resistencia a la humedad
- Resistencia a la compacidad del terreno
- Sensibilidad a la salinidad
- Vigor del porta-injerto
- Época de maduración



Postainjertos



Cortando raíces



Tacuñando

Con respecto a los injertos pueden ser:

- De hendidura o púa simple
- De hendidura a la inglesa
- De púa de costado ordinario
- De púa de costado a la inglesa
- Injerto de escudete
- Injerto mallorquín
- Injerto omega



21. LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

El sistema español de las Denominaciones de Origen es el fruto de la experiencia adquirida en el transcurso de muchos años. Los antecedentes de la utilización de nombres geográficos en territorio español se pierden en la Historia, particularmente en lo que se refiere a vinos y aceites de oliva. La primera reglamentación en el ámbito nacional en materia de Denominaciones de Origen la constituye el Estatuto del Vino de 1932, aprobado por decreto el 8 de septiembre y elevado a Ley el 26 de mayo de 1933. La actividad durante el periodo de 1932 a 1972 fue muy intensa, en las 28 zonas geográficas que reconocía como Denominaciones de Origen el artículo 34 del Estatuto del Vino, fueron constituyéndose sucesivamente los respectivos Consejos Reguladores que redactaron las correspondientes propuestas de Reglamento.

En 1935 se aprobó el primer Reglamento de Denominación de Origen correspondiente a las D.O. Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, con un Consejo regulador Común. En 1937 fue aprobado el Reglamento de la D.O. Málaga. Después de una pausa de 8 años obligada por la penosa Guerra Civil (1936-1939). En el trienio 1945-47 se aprobaron los Reglamentos de Montilla-Moriles, Rioja y Tarragona, y en el periodo 1954-60 los de Priorato, Alella, Utiel-Requena, Valencia, Alicante, Ribeiro, Valdeorras, Cariñena y Penedés.

Condado de Huelva, Valdepeñas, La Mancha, Jumilla, Almansa, Métrida y Navarra consiguieron la D.O. entre los años 1963 al 1966. Y así hasta llegar al año 2002 donde se cuentan un total de 59 D.O. y 3 menciones especiales de calificación: Vinos Espumosos Método Tradicional, Vinos de la Tierra,

21.1. D.O. RIBEIRO

Situación:

Parte occidental de la provincia de Orense, la zona está marcada por el paso del río Miño, 13 son las poblaciones que enmarcan esta D.O.(Ribeiro = Bañada por el Río Miño)

Variedades Autorizadas:

Blancas: treixadura (muy aromática y poco oxidativa), torrontés, palomino fino, godello, , loureiro
Tintas: caiño, alicante, sousón, mencia, tempranillo, brancellao, ferrón

Consejo Regulador: Salgado Moscoso, 9. 32400 Rivadavia (Orense) Tel.:988 47 72 00 /fax:988 47 72 01

Características generales de los Ribeiros:

Vinos Blancos: Aromas frescos y frutados con notas de manzana verde, hinojo y matices florales, en boca poseen buena acidez que los hace muy frescos.

Vinos Tintos: Son minoritarios, elaborados con uva alicante y mencia los vinos son ligeros de gran poder aromático, frescos y muy agradables de beber. El consumo de tintos es casi totalmente local.

La mayoría elaborados con Palomino Fino, que es una uva muy productiva y Torrontés (esta uva también se da en Zamora (Arribes) y en Salamanca. Son pequeñas parcelas de cultivo y también en general pequeñas bodegas, ha funcionado mal el cooperativismo. No hay crianzas ni reservas (de



momento). Son vinos atlánticos, frescos, ácidos y para consumir en el año. Se bebe en la zona más de lo que se exporta.

Bodegas de Interés:

Viña Meín S.L.
Portela S.A.T
Adegas San Roque
Campante S.A
Cooperativa Vitivinícola del Ribeiro

21.2. D.O. RIAS BAIXAS

Situación:

Zona suroccidental de la provincia de Pontevedra, engloba cinco subzonas diferenciadas conocidas como, Val do Salnés, O Rosal, Condado De Tea, Soutomaior y Ribeira do Ulla.

Variedades:

Blancas: albariño, loureira blanca o marqués, treixadura y caiño blanco
Tintas: caiño tinto, loureira tinta y sousón, mencía

Consejo Regulador: Centro de apoyo de Cabanas, 33143 Salcedo (Po) tel:986 85 58 30// fax: 986 86 45 46

Características generales de los Rias Baixas:

Vinos Blancos: muy marcados por la personalidad de la variedad albariño, presentan un color que va del amarillo pálido al amarillo verdoso, en la nariz desarrollan aromas herbáceos y florales de excelente intensidad que pueden recordar a la manzana más bien madura, el albaricoque, el hinojo y la menta. En boca se distingue por su tacto graso y glicérico, su carácter es persistente.

Vinos Tintos: minoritarios, los primeros que aparecieron en el mercado eran marcadamente Atlánticos de color cereza-violáceo muy luminosos, pueden recordar en boca al eucalipto por su alta acidez.

Bodegas importantes:

Adegas Galegas
Adegas Valmiñor, S.L.
Lagar de Fornelos, S.A.
Mar de Frades, S.L.
Santiago Ruiz
Fillaboa



21.3. D.O. VALDEORRAS

Situación:

Zona situada al noroeste de la provincia de Orense, engloba municipios como O Bolo, O Marco, Patín, Rubiá, Carballeda de Valdeorras.

Variedades:

Blancas: godello, Doña Blanca, palomino

Tintas: mencia, alicante, grao negro, merenzao

Consejo Regulador: Crta. Nacional 120, km.463 Villamartín de Valdeorras (Orense) Tel: 988 30 02 95 y Fax: 988 33 68 87

Características generales de los Valdeorras:

Vinos Blancos: en su mayoría elaborados con uva godello, poseen un alto nivel de calidad de color amarillo pálido o amarillo pajizo. Aromáticamente no son tan intensos como los Rias Baixas, en boca sobresale su untuosidad y excelente acidez.

Vinos Tintos: en general la variedad predominante es la mencia tintos jóvenes de un marcado carácter propio de la variedad, sus aromas definidos a zarzal, en boca son secos y frutuosos.

Bodegas importantes:

Majlu (Vinos Ruchel)

Godeval (Viña Godeval)

Joaquín Rebolledo (Joaquín Robolledo)

A Tapata (Guitian)

21.4. D.O. MONTERREI

Situación:

Parte oriental de la provincia de Orense con la frontera portuguesa, el viñedo ocupa el Valle de Monterrey y comprende municipios como Verín, Oímbra, Castrelo do Val. Dividida en dos subzonas Monterrei posee viñedos situados en valles más propicios estos al riesgo de heladas son los vinos de Val de Monterrei, los asentados en colinas reciben el nombre de Ladeira de Monterrei.

Variedades:

Blancas: Doña Blanca, verdello (godello), treixadura y palomino.

Tintas: alicante y gran negro.



Consejo Regulador: Galería Maga. Avda. Luis Espada, 89.32600 Verín (Orense) Tel: 988 59 00 07 y Fax: 988 41 06 34

Características generales de los Monterrei:

Vinos Blancos: color amarillo pajizo, frescos y agradables, buen equilibrio acidez y alcohol

Vinos Tintos: de color cereza gránate, se encuentran fundamentalmente vinos jóvenes que poseen un buen carácter frutal aparecen notas herbáceas lo que le hacen parecer muy frescos. Tienen poca producción.

Bodegas importantes

Bodegas Pazo de Monterrei (Pazo de Monterrei)
Gargalo, S.L. (Terra do Gargalo) Bodega del diseñador Roberto Verino

21.5. D.O. RIBEIRA SACRA

Situación:

Se extiende a lo largo de las riberas de los ríos Miño y Sil en el sur de la provincia de Lugo y la parte norte de Orense.

Variedades:

Blancas: albariño, loureiro, treixadura
Tintas : mencia, garnacha tintorera y negreda.

Consejo Regulador: Rua Pescadeira, S7N 27400 Monforte de Lemos (Lugo) Tel: 982 41 09 68 Fax: 982 41 12 65

Características generales de los Ribeira Sacra:

Vinos Blancos: elaborados a partir de godello y albariño

Vinos Tintos: principalmente de mencia, como variedad reina de capa media en boca, son secos y sin una estructura acusada.

Bodegas importantes:

Adegas e viñedos Via Romana (Vía Romana)
Adegas Marcos (Viña Coroa)
Adega da Boga, S.L. (Ponte Boga)



21.6. D.O. BIZKAIKA TXAKOLINA

Situación:

Provincia de Vizcaya siendo la zona de producción tanto las zonas costeras como las áreas del interior.

Variedades:

Blancas: hondarrabi zuri, folle blanche

Tintas: hondarrabi beltza

Consejo Regulador: B^aGaraioItza, 23.48196 Lezama (Vizcaya) Tel. 94 455 50 63 Fax: 94 455 62 45

Características de los Bizkaiko Txakolina:

Vinos Blancos: los más conocidos son de color amarillo pajizo o acerado, en nariz combinan las notas de fruta y flores, en boca resultan fáciles y ligeros de beber.

Vinos Tintos: resultan muy ácidos y son producciones muy locales.

Bodegas importantes:

Doniene-Gorrondonga (Doniere Fermentado en Barrica) 100% hondarrabi zuri

Aretxondo S.A.T. (Larrondo)

21.7. D.O. GETARIAKO TXACOLINA

Situación:

Zona costera de la provincia de Guipúzcoa comprende viñedos situados en los municipios de Aia, Getaria y Zarauz.

Variedades:

Blancas: hondarrabi zuri

Tintas: hondarrabi beltza

Consejo Regulador: Parque Aldamar, 4bajo.20808 Getaria (Guipúzcoa) Tel y Fax:943 14 03 83

Características generales de los Getariako Txakolina:

Vinos Blancos: de color acerado, el carácter es limpio y franco nariz, con notas agradablemente herbáceas y en los mejores casos florales, en boca es muy fresco por su alta acidez, en ocasiones está presente de manera natural el gas carbónico.



Bodegas importantes:

Txomin Etxaniz (Txomin etxaniz)

Txakoli Ulacia (Ulacia)

21.8. D.O. ARABAKO TXAKOLINA

Situación:

Situada en la zona noroccidental de la provincia de Álava en la comarca de Ayala y comprende los municipios de Amurrio, Llodio, y Okondo entre otros.

Variedades:

Blancas: hondarrabi zuri

Autorizadas petit manseng, petit corbu y gross manseng

Consejo Regulador: Plaza Dionisio Aldama Apdo.36-01470 Amurrio (Álava) Tel 945 89 23 09 y Fax: 945 89 12 11

Características generales de los Arabako Txakolina:

Vinos Blancos: de color acerado o verdes, con notas a hierbas frescas verdes en nariz en los mejores casos florales, en boca son algo más frutuosos y menos ácidos que los otros txakolis de la zona.

21.9. D.O. CIGALES

Situación:

En la provincia de Valladolid y Palencia, la comarca se extiende al norte de la depresión del Duero y ambos lados del río Pisuerga.

Variedades:

Blancas: verdejo y godello

Tintas: tinta del país, garnacha tinta y garnacha gris

Consejo Regulador: Pza. Calvo Sotelo, 3 47270 Cigales (León) Tel: 983 58 00 74, Fax 983 58 65 90

Características generales de los Cigales:

Vinos Rosados: se distinguen los rosados tradicionales siendo su capa color piel de cebolla, frescos y frutados de intensidad aromática media y muy ligeros en boca aunque de gran agradabilidad. Los nuevos Cigales poseen un color frambuesa con tonos más potentes aunque menos fruta en boca. Existen los rosados de crianza envejecidos un mínimo de 6 meses en bodega y 1 año en botella.



Vino Tintos: jóvenes y de crianza son la gran novedad de la D.O. se encuentran en la línea adecuada para el público en general.

Bodegas importantes:

Valdelosfrailes, S.L. Inversión de las Bodegas Matarromera
Traslanzas, S.C. bodegas de Antonio Hidalgo prestigioso enólogo
Hijos de Félix Salas, S.A.

21.10. D.O. TORO

Situación:

Comprende en su mayoría la provincia de Zamora aunque hay alguna localidad de Valladolid.

Variedades:

Blancas: malvasía y verdejo
Tintas: tinta de Toro y garnacha

Consejo Regulador: c /Concepción, 3 49800 Toro (Zamora) Tel: 980 03 35 Fax:980 69 32 01

Características generales de los Toro:

Vinos blancos: a partir de uva malvasía, de color amarillo pálido a amarillo verdoso, en ocasiones en boca aparece un tanto empalagosa aunque tiende al amargor

Vinos rosados: muy carnosos son en general mezcla de garnacha y tinta de Toro

Vinos tintos: los más característicos de la región con un grado alcohólico entornan a lo 13° con buenos índices de acidez, cuando son jóvenes presentan una capa de color crees oscura y matices violáceos, en nariz su intensidad es alta con notas que recuerdan a las moras, en boca muy potentes sabrosos, con un punto de sobremaduración.

Bodegas importantes:

Fariña SL.
Bodegas y Viñedos Dos Victorias
Matarredonda
Frutos Villar
Bodegas Numanthia Termes
Vega de Toro
Viña Bajoz
Bodegas y Viñedos Pintia



21.11. D.O. RUEDA

Situación:

Mayoritariamente en la provincia de Valladolid aunque también engloba municipios de Ávila y Segovia, el viñedo ocupa áreas de onduladas producidas por la influencia del río Duero.

Variedades:

Blancas: verdejo, viura, sauvignon blanc y palomino fino

Consejo Regulador: c/ Real, 8 47490 Rueda (Valladolid) Tel.: 983 826 82 35 Fax: 983 86 81 35

Características generales de los Vinos de Rueda:

Verdejo, vino elaborado con un mínimo del 85% de la variedad verdejo uva autóctona de la D.O. Rueda. Presenta un color amarillo pajizo, con aromas anisados y gran estructura en cuerpo y boca.

Rueda Sauvignon, vino monovarietal de gran intensidad y calidad aromática con recuerdos a frutas tropicales agradables paso en boca y largo postgusto.

Rueda, vino elaborado con un mínimo del 50% de uva de la variedad verdejo. Algo más ligero que el tipo "Rueda Verdejo" debido a que en su elaboración interviene la variedad Viura. Resultan unos vinos muy frescos, suaves y florales.

Dorado Rueda, Vino de licor, seco de crianza oxidativa, con una graduación mínima de 15°A. Y una crianza, de al menos cuatro años, los dos últimos en envases de roble. Es el vino histórico de Rueda remontándose a tiempos inmemoriales.

Pálido de Rueda, vino de crianza biológica, seco y fino con un 50% de viura y palomino, y de una crianza mínima de 4 años donde 3 de ellos lo ha pasado en roble con capacidad de 1000 Litros.

Rueda Espumoso, vino obtenido según el método tradicional de segunda fermentación en botella. Elaborado según sea seco y semiseco con un mínimo del 50% de la variedad verdejo y del tipo Brut o Brut Nature con un mínimo del 85% de la misma uva. Se caracteriza por sus rasgos frutosos con notas almendradas en nariz.

Rosado, vino elaborado con un mínimo del 85% de la variedad verdejo, uva autóctona de la D.O. Rueda. Presenta un color amarillo pajizo, con aromas frutales característicos, matices anisados y gran estructura en cuerpo y boca. Vino elaborado con la variedad Tempranillo y que puede complementarse con un pequeño porcentaje de la uva verdejo. Es limpio, brillante y transparente con un color rosa-fresa. Su aroma intenso y frutal recuerda a la frambuesa, grosella y mora. Es sabroso, estructurado, vivo y pleno de sabores. Su temperatura óptima de servicio es de 8° C.

Tinto joven, vino joven elaborado a partir de la variedad Tempranillo o Tinto Fino y donde las variedades Merlot y Garnacha no podrán superar el 50%. Presenta un color rojo carmín intenso, con tonos violáceos. Sus aromas son limpios mostrando el potencial aromático de frutas silvestres. Su temperatura óptima es de 18° C.



Tinto crianza, vino elaborado con la variedad Tempranillo junto con Cabernet Sauvignon. En su fase visual es limpio, brillante de color rojo cereza y reflejos ligeramente pardos que denotan su periodo de envejecimiento en barricas de roble americano y francés, de seis meses como mínimo. Con aromas frutales y de madera, su temperatura óptima de servicio es de 18° C.

Tinto reserva, vino elaborado con la variedad Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Brillante, con aromas complejos fruto del envejecimiento en bodega de roble durante doce meses y en botella durante veinticuatro como mínimo. Predomina el sabor de regalices, cuero y aromas en general más curados y maduros.

Tinto gran reserva, Vino elaborado con la variedad Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Rojo rubí atractivo y brillante, elegante en aromas y de gran intensidad, con fondos especiados y torrefactos, dados por su larga crianza de un mínimo de 24 meses en bodega de roble y 36 meses en botella. Es un vino redondo, aterciopelado y de taninos muy finos.

Bodegas importantes:

Álvarez y Díez, S.A. (Mantel blanco fermentado en bodega)
Bodegas de crianza de Castilla La Vieja, S.A (Palacio de Bornos vendimia seleccionada)
Angel Lorenzo Cachazo, S.L.
Cerrosole, S.L. (Doña Beatriz Verdejo)
Bodegas y Viñedos Dos Victorias (José Pariente)
García Grande
Marqués del Riscal
Belondrade
Cuatro Rayas
Viña Adaja

21.12. D.O. RIBERA DEL DUERO

Situación:

Denominación de origen que engloba las provincias de Burgos (59), Valladolid (19), Segovia (5) y Soria (6). La máxima concentración de viñedo se sitúa en la parte sur occidental de Burgos, siendo el triángulo mágico las localidades de Anguix, La Horra, Roa de Duero, Quintanamanvirgo, Boada de Roa y Pedrosa de Roa.

Variedades:

Blancas: albillo

Tintas: tinto fino, garnacha tinta, cabernet sauvignon, merlot y malbec

Consejo Regulador: c/ Hospital, 6 - 09300 Roa de Duero (Burgos) Tel.: 947 54 12 21 Fax: 947 54 11 16 - www.riberadelduero.es



Características generales de los Ribera del Duero

Vinos Rosados, de color piel de cebolla, frutada y sabrosa, aunque en ocasiones pueden resultar alcohólico y pesados.

Vinos Tintos, son los vinos por excelencia de esta D.O., elaborados fundamentalmente con uva tinto fino, presentan color cereza intensa, en nariz se caracterizan por los aromas a frutos muy maduros con gran carácter de hollejo, pueden aparecer los aromas a tinta y sensaciones rústicas. La crianza en bodega, permite que estos vinos se redondeen y adquieran mayor elegancia, los sólidos taninos propios de estos vinos, son ideales para el envejecimiento en madera y posterior botella. En boca son carnosos, potentes, con cuerpo y equilibrio entre acidez y alcohol.

Tintos jóvenes: vinos sin permanencia en madera o con un paso en bodega inferior a 12 meses

Tintos crianza: vinos que han permanecido un mínimo de 12 meses en bodega de roble, y se han comercializado posteriormente al 1 de octubre del 2º año tras la vendimia.

Tintos reserva: vino con 36 meses de envejecimiento entre bodega y botella de los cuales al menos 12 han sido bodega. Llega al mercado con posterioridad al 1 de diciembre del tercer año tras la vendimia.

Tinto gran reserva: vino excepcional de envejecimiento mínimo de 60 meses, con al menos 24 meses en bodega, seguidos de 36 en botella. No puede llegar al mercado antes del 1 de diciembre del quinto año tras la vendimia.

Bodegas importantes:

Vega Sicilia, S.A.
Torres de Anguix, S.A.
Pago de los Capellanes, S.A.
Carmelo Roderio, S.A.
Proton, S.A.
Tinto Pesquera, S.A.
Bodegas Vinyuela,
Bodegas Diez Llorente

21.13. D.O. Ca. RIOJA

Situación:

Ocupa el valle del Ebro, limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur con la Sierra de la Demanda, ocupando distintos municipios de la Rioja, País Vasco y Navarra.

La D.O. esta dividida en:

- Rioja Alta (25% de la D.O.) Cenicero, Navarrete, San Vicente de la Sonsierra
- Rioja Alavesa (25% de la D.O.) Labastida, Laguardia, Elciego
- Rioja Baja (50% de la D.O.) Alfaro, Calahorra, Mendavia (Na)

Variedades:



Blancas: viura, malvasía y garnacha blanca, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo con el fin de recuperar variedades extintas: maturana blanca, tempranillo blanca, turruntés.

Tintas: tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo, minoritarias: maturana tinta, matorano o maturana parda y monastel.

Consejo Regulador: Estambrera, 52, 26006 Logroño (La Rioja) Tel: 945 50 04 00, Fax: 945 50 06 72

Características generales de los Rioja:

Vinos Blancos, elaborados a partir de viura, los jóvenes son amarillo pajizo, aromas frutados y notas herbáceos, los fermentados en barrica son amarillo ligeramente dorado, con aromas que combinan la fruta con las notas cremosas de la madera, los blancos de crianza son amarillo dorado con predominio de las notas de roble en boca y nariz.

Vinos Rosados, elaborados en su mayoría de la variedad garnacha cultivada en Rioja Baja, poseen un color rosa frambuesa son frutales, frescos y muy agradables.

Vinos Tintos, los jóvenes están representados por los "*vinos cosecheros*", tradicionales de la Rioja Alavesa, son elaboraciones de maceración carbónica que les aporta una gran fuerza aromática. Los otros vinos jóvenes son aquellos del método tradicional de despalillado, estrujado, son algo menores en intensidad aunque resultan muy fáciles de beber. Los crianzas dependen de la mayor o menor permanencia en la barrica, así la intensidad de color variará de este tiempo. Los Reservas presentan en nariz aromas a tostados, vainillas, regaliz y las típicas notas a reducción (cueros y tabaco). En los Grandes Reservas, aquellos vinos que han pasado 2 años en barrica y tres en botella pueden aparecer los aromas de la serie animal.

Bodegas importantes:

Artadi-Cosecheros Alaveses

Palacio, S.A.

Bilbaínas S.A.

Bodegas y Viñedos Marqués de Vargas, S.A.

Campillo

Marqués de Murrieta

Martínez Bujanda, S.A.

21.14. D.O. NAVARRA

Situación:

En la provincia de Navarra comprende áreas en condiciones tanto climatológicas como de suelo muy diferentes entre sí, dividida en cinco subzonas:

- Baja Montaña, noroeste del río Iratí entre sus localidades más destacadas Lerja, Lumbier, Eslava
- Ribera Alta, zona de Olite, Tafalla, muy cercana a La Rioja
- Ribera Baja, el sur de la provincia engloba las vegas de Tudela, Cintruénigo es la mayor en viñedo
- Tierra de Estella, la Navarra media occidental en pleno Camino de Santiago, Estella y Torres del Río
- Zona de Valdizarbe, la Navarra media centro neurálgico del Camino de Santiago, Puente La Reina



Variedades:

Blancas: garnacha blanca, malvasía, moscatel de grano menudo, viura y chardonnay

Tintas: garnacha tinta, graciano, mazuelo, tempranillo, merlot, cabernet sauvignon

Consejo Regulador: Rúa Romana S/n, 31390 Olite (Navarra) Tel.: 948 74 18 12, Fax: 948 74 17 76, el Consejo regulador a fijado la vida útil de la barrica de roble en 9 años.

Características generales de los Navarra:

Vinos Blancos, jóvenes elaborados con uva garnacha y viura, de color amarillo pajizo, en boca resultan frescos y muy fáciles de tomar. Los blancos fermentados en barrica a partir de la uva chardonnay son de color amarillo dorado, los mejores se caracterizan por sus aromas cremosos y tostados conjuntados con la frutalidad de la propia uva. Los blancos dulces de moscatel de grano menudo variedad autóctona que poco a poco se va recuperando, los vinos que resultan son una explosión de olores muy de uva y miel, en la boca sabrosos, complejos aunque resultan frescos en boca

Vinos rosados, la mayoría elaborados a partir de garnacha aunque también con tempranillo y cabernet, de color rosa frambuesa muy frescos y frutados, en boca muy equilibrados.

Vinos Tintos, en el norte se impone la tempranillo mientras en el sur la variedad reina es la garnacha, los primeros son más ácidos y frescos mientras que la garnacha produce vinos más cálidos y suaves en boca. Con respecto a las variedades foráneas, vinos muy bien diseñados resultando interesantes mezclas (coupages) con las uvas autóctonas.

Bodegas importantes:

Viña Magaña, S.L.

Piedemonte.

Julián Chivite, S.L.

Irache, S.L.

Bodegas y Viñedos Nekeas

Castillo de Monjardín

21.15. D.O. CAMPO DE BORJA

Situación:

Noroeste de la provincia de Zaragoza es una zona de transición entre las montañas del Sistema Bético y el Valle del Ebro, localidades Borja, Vera del Moncayo, Ainzón, Fuendejalón, El Buste, Maleján.

Variedades:

Blancas: viura, moscatel, chardonnay

Tintas: garnacha, tempranillo, mazuelo, cabernet sauvignon, merlot y syrah



Consejo Regulador: Subida de San Andrés, 6 50570 Ainzón (Zaragoza) Tel.: 976 85 21 22 y Fax: 976 86 88 06

Características de los Campo de Borja:

Vinos Blancos, elaborados fundamentalmente de uva viura aparecen frescos y ligeros hay alguna experiencia en fermentaciones en barrica.

Vinos Rosados, muy notables se elaboran sobre todo de garnacha muy sabrosos en boca.

Vinos Tintos, basados en la garnacha de color cereza oscuro en su juventud muy aromáticos de frutos negros, en paladar resultan carnosos, los crianza son muy interesantes ya que mantienen las características propias de la garnacha, en reservas y grandes reservas no son vinos demasiado preparados para el envejecimiento.

Bodegas Importantes:

Aragonesas, S.A.

Bodegas Bordeje, S.A.T.

Borsao

Bodegas Sto. Cristo de Ainzón

21.16. D.O. CALATAYUD

Situación:

Situada en la parte occidental de la provincia de Zaragoza, engloba 46 términos municipales del Valle del río Ebro.

Variedades:

Blancas: macabeo, malvasía, garnacha blanca, moscatel de Alejandría y chardonnay

Tintas: garnacha tinta, tempranillo, mazuelo, monastrell, merlot, cabernet sauvignon, syrah

Consejo Regulador: Polígono Industrial. La Charluca, 30. 50300 Calatayud (Zaragoza) Tel. 976 88 42 60

Características generales de los Calatayud:

Vinos Blancos, amarillo pálido, frescos y frutados **sin grandes pretensiones**

Vinos Rosados, excelentes los más característicos de la zona buena calidad precio. Se elaboran principalmente de uva garnacha, son de color frambuesa muy bonitos, gran potencia de fruta y sabrosos en boca.

Vinos Tintos, de gran capa y color vivo, la nariz es bastante potente, con notas de frutos negros, en boca resultan sabrosos aunque algo cálidos.



Bodegas importantes:

Castillo de Maluenda
Virgen de la Sierra
Cooperativa San Gregorio
Baltasar Gracián (EXCELENTE)

21.17. D.O. CARIÑENA

Situación:

Provincia de Zaragoza ocupa el Valle del Ebro y engloba 14 términos de entre los que destacan Cariñena, Longares, Muel, Tosos.

Variedades:

Blancas: macabeo, garnacha blanca, moscatel romano, parellada
Tintas: garnacha tinta, tempranillo, mazuela (cariñena), juan ibañez, monastrell

Consejo Regulador: Camino. de la Platera, 7, 50400 Cariñena (Zaragoza) Tel. 976 62 06 94

Características generales de los Cariñena:

Vinos Blancos, de poca importancia en la D.O. de color pálido y notas de fruta muy madura
Vinos Rosados, fruto de las nuevas tecnologías, colores muy subidos y sabrosos en boca
Vinos Tintos, son los vinos por excelencia en la zona, robustos y cálidos, los jóvenes presentan un color de cereza oscuro y fruta muy madura en boca. Las crianzas mantienen características de la madera apareciendo las notas balsámicas y toques torrefactados.

Bodegas importantes:

Solar de Urbezo, s.l.
Tosos Ecológica
Grandes Vinos y Viñedos

21.18. D.O. SOMONTANO

Situación:

Provincia de Huesca, entorno a la localidad de Barbastro, la zona de producción comprende 43 términos municipales.

Variedades:

Blancas: macabeo, garnacha blanca, chardonnay, gewürztraminer, alcañón



Tintas: tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, moristel, parraleta (variedad autóctona de la zona)
pinot noir

Consejo Regulador: Avda. de la Merced, 64, 22300 Barbastro (Huesca) Tel. 974 31 30 31

Características generales del Somontano:

Vinos Blancos, los tradicionales son de uva macabeo, aunque la mayoría son de chardonnay ya sean jóvenes o s fermentados en barrica, estos son muy potentes, grasos y en general sabroso en boca

Vinos Rosados, siguen la línea de los modernos rosados, buena intensidad frutal y ligeros en boca siendo muy fáciles de beber

Vinos Tintos, muy interesante la experiencia con la variedad autóctona *parraleta*, aunque es un vino difícil de localizar para el público. El resto de los tintos se comportan de manera inmejorable muy acentuado el perfil de estos por las variedades foráneas ya sean monovarietales o las mezclas. En general los vinos son sometidos a procesos de crianza.

Bodegas importantes:

Blecua

Pirineos, S.A.

Viñas del Vero, S.A.

Viñedos y Crianzas del Alto Aragón, S.A.

21.19. D.O. CAVA

Situación:

La región que comprende aquellos vinos espumosos elaborados según el método tradicional de segunda fermentación en botella de 63 términos de Barcelona, 52 de Tarragona, 12 de Lléida, 5 de Gerona, 3 de Alava, 18 términos en Rioja, Almendralejo en Badajoz, 2 en Navarra, Requena en Valencia, Cariñena en Zaragoza.

Variedades:

Blancas: macabeo, parellada, chardonnay, subirat (malvasia riojana), xarel-lo

Tintas: garnacha tinta, monastrell, trepat, pinot noir

Consejo Regulador: Avingua Tarragona, 24, 08720 Vilafranca del Penedés (Barcelona) Tel.93 890 3 04

Características generales de los Cava:

Cavas jóvenes, ligeros, frescos y fáciles de beber notas vegetales (tiempo de crianza mínimo de 9 meses)

Con mayor tiempo de crianza, para el de gran Reserva un mínimo de 30 meses en botella, en cata son más complejos debido al tiempo de pertenencia de las levaduras en la botella. Los aromas más habituales en estos son las notas de frutos secos y almendras amargas. Los más modernos combinan en la nariz notas ligeramente frutales y florales, incluso a hierbas, pan tostado.

Cavas de chardonnay, de mayor cuerpo en boca y un ligero toque graso, en nariz a veces pueden desarrollarse aromas tropicales.



Bodegas importantes:

Vía de la Plata (Cava de Almendralejo)
Agustí Torelló
Can Feixes
Castell de Vilarnau, S.A.
Juvé & Camps, S.A.

21.20. VINO ESPUMOSO- MÉTODO TRADICIONAL

Los vinos englobados se elaboran según el método tradicional de segunda fermentación en botella, pero sus zonas de procedencia no se encuentran acogidas a la D.O. Cava.

Bodegas importantes:

Prada a Tope, S.A. del Bierzo(León
Castaño, S.L. (Castaño Monastrell) Yecla

21.21. D.O. Penedés

Situación:

Provincia de Barcelona, dividida en tres subzonas:

- Penedés superior
- Penedés central
- Penedés bajo

Variedades:

Blancas: macabeo, xarel-lo, parellada, chardonnay, riesling, gewürztraminer, chenin blanc, moscatel de Alejandría

Tintas: garnacha, cariñena, ull de llebre, pinot noir, monastrell, cabernet sauvignon, shyraz.

Consejo Regulador: Polígono Industrial Domenys II. Plaça Àgora. 08720 Vilafranca del Penedés.
Tel. 93 890 48 11

Características generales de los Penedés:

Vinos Blancos, los clásicos de la zona elaborados a partir de macabeu, parellada y xarel-lo, la base del cava. Los chardonnay están demostrando una soberbia calidad tanto los jóvenes como los fermentados en bodega.



Vinos Rosados, de estilo moderno rosáceo-frambuesa, potentes y muy aromáticos. Se elaboran también vinos con pinot noir y merlot.

Vinos Tintos, los elaborados con variedades autóctonas como las garnachas y ull de llebre resultan algo ligeros, para aquellos obtenidos de variedades foráneas como la cabernet o shiraz son muy concentrados y carnosos.

Bodegas importantes:

Albet i Noya
Bodegas Sumarroca, S.L.
Jean León

21.22. D.O. COSTERS DEL SEGRE

Situación:

En la zona meridional de Lléida y algunos términos de Tarragona. Comprende las subzonas de:

- Artesa de Segre
- Garrigues
- Pallars Jussá
- Raimat
- Segriá
- Valls del Riu Corb

Variedades:

Blancas: macabeo, parellada, xarel-lo, garnatxa blanca, chardonnay, sauvignon blanc, riesling

Tintas: garnatxa negra, ull de llebre, cabernet sauvignon, merlot, monastrell, trepat, samsó, pinot noir y syrah

Consejo Regulador: Camp de Mart, 35, 25004 Lleida. Tel. 973 24 66 50

Características generales de los Costers del Segre:

Vinos Blancos, los tradicionales a partir de variedades autóctonas macabeo, xarel-lo y perellada, las nuevas tendencias de los chardonnay mediterráneos.

Vinos Rosados, elaborados con ull de llebre, merlot y cabernet. De color rosáceo muy frutal aunque algo subidos de grado.

Vinos Tintos, de carácter muy mediterráneo, monovarietales o fruto del ensamblaje con variedades foráneas, predomina la fruta muy madura, su desarrollo en madera es bueno sobresalen los balsámicos.

Bodegas importantes:

Castell del Remei, S.L.
Raimat, S.L.



21.23. D.O. CONCA DE BARBERÀ

Situación:

En el norte de la provincia de Tarragona con una zona de producción que aglutina 14 municipios

Variedades:

Blancas: macabeo, parellada,
Tintas: trepat, ull de llebre

Consejo Regulador: Saint Josep, 18, 43400 Montblanc (Tarragona) Tel. 977 86 12 32

Características generales de los Concà Barberà:

Vinos Blancos, de color amarillo pálido y brillante, son frutados y no muy aromáticos

Vinos Rosados, de color rosáceo-frambuesa, aroma a frutos rojos y bien equilibrados

Vinos Tintos, bastante ligeros y elaborados para rápido consumo

Bodegas importantes:

Miguel Torres
La Xarmada
Celler Foraster

21.24. D.O. ALELLA

Situación:

Se encuentra disperso por las comarcas barcelonesas del Maresme y el Valles, es una de las denominaciones de origen más pequeñas de España.

Variedades:

Blancas: pansa blanca (similar a xarel-lo) garnatxa blanca, picapoll, pansa rosada, malvasía, macabeo, chardonnay, chenin blanc, sauvignon blanc

Tintas: garnatxa negra, ull de llebre, merlot, pinot noir, syrah, cabernet sauvignon

Consejo Regulador: Masía Can Magarda, S/n, 08320 Alella (Barcelona) 93 555 23 39

Características generales de los Alella:



Vinos Blancos, los más característicos de la zona se distinguen entre el tradicional Alella, ligero y aromático muy suave sin ser dulce.

Vinos Rosados, no muy abundantes y los que se elaboran son muy correctos

Vinos Tintos, los más interesantes son los que incluyen a variedades foráneas como la merlot

Bodegas importantes:

Roura

Parxet, S.A.

Alta Alella

21.25. D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

Situación:

En el extremo nororiental de Cataluña en la provincia de Gerona. La zona engloba 40 términos ocupando las laderas de las sierras de Rodes y Alberes.

Variedades:

Blancas: garnacha blanca, macabeo, moscatel, xarel-lo y chardonnay

Tintas: cariñena, garnacha tinta, ull de llebre, cabernet sauvignon y merlot

Consejo Regulador: Avda. Marignane, 2, 17600 Figueres (Gerona) Tel.972.50.75.13

Características generales de los Empordà-Costa Brava:

Vinos Blancos, variedades autóctonas frescos y sabrosos en boca recuerdan al heno y la manzana verde.

Vinos Rosados, de color rosa-frambuesa son frutados y poco intensos

Vinos Tintos, vinos muy jóvenes recién acabada la vendimia conocidos como los "novell" de color rojo cereza, los crianzas muy diferentes ofrecen una amplia paleta de color aunque en boca son ligeros.

Licorosos, vinos tradicionales de la región elaborados a partir de garnacha de color ámbar rojizo, desarrollan en nariz nota de mistelas y rancio, en boca destacan el dulzor y la pastosidad.

Bodegas importantes:

Cavas del Castillo de Perelada, S.A.

Celler Oliver Conti, S.L.

21.26. D.O. PLA DE BAGES

Situación:



Denominación donde los términos municipales forman pequeños núcleos de la denominación todos ellos situados en la provincia de Barcelona de entre las localidades destacan Manresa, Sant Salvador de Guardiola, Avinyó, Santa María d' Oló, Rajadell, Navás.

Variedades:

Blancas: macabeo, picapoll, parellada, chardonnay

Tintas: sumoll, ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon y garnacha

Consejo Regulador: Casa de La Culla, s/n, 08240 Manresa (Barcelona) Tel. 93 874 82 36

Características generales de los Plá de Bages:

Vinos Blancos, de la variedad picapoll muy originales

Vinos Rosados, elaborados a partir de merlot y cabernet de buena nariz y equilibrados.

Vinos Tintos, muy frescos de color cereza-granate a partir de cabernet sauvignon.

Bodegas importantes:

Masies d' Avinyó, S.L.

Vins Grau, S.L.

Fargas-Fargas, S.L.

21.27. D.O. TERRA ALTA

Situación:

Situada en el suroeste de Cataluña en la provincia de Tarragona.

Variedades:

Blancas: garnacha blanca, parellada, macabeo

Tintas: cariñena, garnacha tinta, tempranillo

Consejo Regulador: Avinguda Catalunya, 31. 43780, Gandesa (Tarragona) Tel. 977 42 12 78

Características generales de los Terra Alta:

Vinos Blancos, elaborados basado en garnacha blanca poseen un carácter muy mediterráneo, de matices amarillentos presentan aromas a frutos maduros y hierbas del monte

Vinos Rosados, elaborados con uva garnacha sabrosa.

Vinos Tintos, de color cereza y aromas a frutos maduros muy sabrosos

Generosos, tradicionales de la zona ya sean en versión de vinos rancios o mistelas

Bodegas importantes:

Vinyes i Cellers Clua, S.L



Celler Mariol, S.L

21.28. D.O. TARRAGONA

Situación:

Ubicada en la provincia de Tarragona comprende tres subzonas:

- El Camp
- Falset
- Ribera d'Ebre

Variedades:

Blancas: macabeo, xarel-lo, garnacha blanca, parellada, chardonnay y moscatel de Alejandría

Tintas: samsó, garnacha tinta, merlot, cabernet, ull de llebre

Consejo Regulador: Avda. de Catalunya, 50. 43002 Tarragona, Tel. 977 21 79 31

Características generales de los Tarragona:

Vinos Blancos, de carácter muy mediterráneo cálidos y poco brillantes los aromas a hierba de monte y sabrosos en boca

Vinos Rosados, de colores desde el salmón al frambuesa, son frescos y frutuosos, ligeros de beber.

Vinos Tintos, los más conocidos de la subzona de Falset, de mayor peso que los Penedés

Vinos Tradicionales, son los licorosos (dulces) llamados Rancios secos, con gran graduación entre los 14-23°A, existen también los generosos (secos) que se sitúan entorno a 14-23°A.

Bodegas importantes:

Mas Comtal

Flor de Primavera

Cellers Baronia del Montsant s.l

Celler de Capçcanes

21.29. D.O. Ca. PRIORATO

Situación:

En la provincia de Tarragona engloba términos municipales como Scala Dei, Bellmunt, Poboleda, Porrera, Llóa, Torroja.

Variedades:

Blancas: macabeo, garnacha blanca y pedro Ximénez

Tintas: garnacha, cariñena, garnacha peluda, cabernet sauvignon



Consejo Regulador: c/ Bassa, 9, 43737 Torroja del Priorat, (Tarragona) Tel. 977 83 94 95

Características generales de los Priorato:

Vinos Blancos, a partir de macabeo y garnacha blanca de color amarillo pajizo cargados de aromas a hierba de monte y matices silvestres, en boca resultan alcohólicos y muy suaves

Vinos Rosados, los menos conocidos de la zona a partir de garnacha son cálidos y de alta capa.

Vinos Tintos, a partir de garnachas y cariñenas, de aspecto muy bonito, capa alta de color cereza oscuro muy cubiertos de gran complejidad en nariz llamando la atención los aromas minerales, en boca potentes muy carnosos rotundos de baja acidez, muy tánicos y persistentes

Rancios y dulces, de aromas almendrados en boca son cálidos y sabrosos de buena acidez y muy equilibrados, los dulces son de nueva generación basándose en la uva garnacha pasificada obteniendo vinos muy cuidados aunque de precios alto elevados

Bodegas importantes:

Alvaro Palacios
Cims de Porrera
Celler de Scala Dei

21.30. D.O. VINOS DE MADRID

Situación:

Zona sur de la provincia de Madrid engloba tres regiones productoras diferenciadas:

- Arganda
- Navacarnero
- San Martín de Valdeiglesias

Variedades:

Blancas: malvar, albillo, parellada, macabeo y torrontés

Tintas: tinto madrid, garnacha, merlot, cabernet sauvignon

Consejo Regulador: C/ Bravo Murillo, 101, 3º 28020 Madrid, tel. 91 534 85 11

Características generales de los Vinos de Madrid:

Vinos Blancos, elaborados en su mayoría con la variedad malvar, son frescos y frutado de intensidad media-baja, se elaboran también los vinos llamados "sobremadre" siguen un encubado con el hollejo de uno o tres meses

Vinos Rosados, elaborados con uva garnacha presentan un color rosáceo, en nariz son frescos y muy potentes, en boca son sabrosos y con cuerpo.

Vinos Tintos, en su mayoría basándose en la variedad de tinto madrid principalmente en la zona de Arganda del rey, los elaborados basándose en garnacha son más comunes en Navacarnero y San Martín de Valdeiglesias, en esta última zona son vinos muy concentrados en aromas y color.



Bodegas importantes:

Jesús Díaz, S.L.
Luis Saavedra
Ricardo Benito
Vino Jeromín, S.L.
Vinos Tagonius
Vinos El Regajal
Dehesa Navayuncosa
Don Alvaro de Luna
Viña Rey
Viña Bosquera
Alma de Valdeguerra

21.31. D.O. MÉNTRIDA

Situación:

En la zona norte de la provincia de Toledo. Limita al norte con las provincias de Ávila y Madrid, al sur con el río Tajo y al oeste con la Sierra de San Vicente.

Variedades:

Blancas: albillo, macabeo, chardonnay y sauvignon blanc
Tintas: garnacha (mayoría) cencibel, cabernet sauvignon, merlot, syrah

Consejo Regulador: Avda. Cristo del amparo, 16 45510 Fuensalida (Toledo) Tel. 925 78 51 85

Características generales de los Méntrida:

Vinos Rosados, de color rosáceo frambuesa, elaborados con uva garnacha, en boca resulta carnosos y sabrosos.

Vinos Tintos, presentan un color cereza oscuro, destacan por los toques de fruta madura propio de las largas maduraciones, en boca resultan suaves y cálidos.

Bodegas importantes:

Viñedos y Bodegas El Barro
S. Coop. Comarcal Vitivinícola San Isidro
La Cerca, S.A.
Arrayán

21.32. D.O. MONDÉJAR



Situación:

En la zona suroeste de Guadalajara destacables son los municipios de Fuentenovilla, Sacedón, Zorita de los Canes, Pastrana, Escariche y Yebra.

Variedades:

Blancas: malvar, macabeo y torrontés.

Tintas: cencibel, cabernet sauvignon, syrah

Consejo Regulador: Plaza Mayor, 15 Mondéjar 19110 (Guadalajara) Tel. 949 38 52 84

Características generales de los Mondéjar:

Vinos Blancos, elaborados con las técnicas más modernas, de color amarillo pajizo muy pálido, en nariz son ligeramente frutados y fresco en boca resultan ligeros

Vinos Rosados, ligeros, suaves y bastante agradables aunque no muy aromáticos

Vinos Tintos, elaborados a partir de cencibel de marcado estilo manchego de buena intensidad aromática y sabrosos en boca.

Bodegas importantes:

Tierra Rubia (syrah)

Jardinillo (Cencibel)

Coop. Sta. M^a de la Magdalena

Sdad- Coop. Viña Sacedón

Bodegas Mariscal

21.33. D.O. LA MANCHA

Situación:

En la meseta sur centro engloba parte de las provincias de Albacete, Ciudad real, Cuenca y Toledo, es la región más extensa de España pero además de todo el MUNDO.

En estos momentos esta zona vitivinícola esta experimentando un resurgir algunas marcas importantes están invirtiendo en nuevos proyectos los cuales están dando ya sus resultados.

Altozano (González Byass), El Vínculo (Alejandro Fernández), Bodegas Allende (La Rioja.)

Variedades:

Blancas: airen, macabeo, pardilla, chardonnay, sauvignon blanc

Tintas: cencibel, garnacha, moravia, cabernet, syrah, merlot

Consejo Regulador: Avda. de Criptana, 73, 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel. 926 54 15 23

Características generales de los Mancha:



Vinos Blancos, en su mayoría de la variedad airen suaves, sutiles y muy frescos, los de la variedad macabeo son algo más cubiertos de color y de mayor cuerpo

Vinos Rosados, varían desde piel de cebolla al rosáceo en nariz frescos y muy agradables.

Vinos Tintos, los jóvenes muy equilibrados y fáciles de beber en boca resultan carnosos y sabrosos, con respecto a crianzas, reservas y grandes reservas siguen la línea de los riojanos.

Bodegas importantes:

Ntra. Sra. Del Rosario (Canforrales)
Coop. Nuestra Señora de la Cabeza (Casa Gualda)
Fontana (Fontal)
Vinícola de Castilla (Guadianeja))
Viñedos Mejorantes, (Portillejo)
Finca Antigua
Wilmot
Artero

21.34. D.O. VALDEPEÑAS

Situación:

Borde meridional de la meseta sur, dentro de la provincia de Ciudad real, engloba términos municipales como Valdepeñas, Montiel, Torre de Juan Abad, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava y San Carlos del Valle.

Variedades:

Blancas: airen, macabeo
Tintas: cencibel, garnacha y cabernet sauvignon

Consejo Regulador: Constitución, 23, 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) Tel. 926 32 27 88

Características generales de los Valdepeñas:

Vinos Blancos, de color pálido o amarillo pajizo en nariz son frescos y frutados pueden desarrollar aromas de plátano o la piña, en boca son agradables

Vinos Rosados, color rosáceo-frambuesa o rosáceo-salmón, son frescos y fáciles de beber

Vinos Tintos, los jóvenes de cencibel poseen una capa media de color cereza granate con matices violáceos de buena intensidad aromática en boca son fáciles de beber y nada ácidos.

Bodegas importantes:

Arúspide, S.L. (A´Gora)
Casa de la Viña, S.A (Casa de la Viña)
Felix Solís, S.A. (Viña Albali)
J.A. Megía e Hijos, S.L. (Corcovo)
Real, S. L. (Vega Ibor)



Bodegas Ecológicas Dionisos

21.35. D.O. MANCHUELA

Situación:

En el sudeste de la provincia de Cuenca y noroeste de Albacete, entre los ríos Júcar y Cabriel. Abarca un total de 70 municipios, 26 de ellos pertenece a la provincia de Albacete y el resto a la de Cuenca.

Variedades:

Blancas: albillo. Chardonnay, macabeo, sauvignon blanc

Tintas: Bobal, sauvignon, cencibel, garnacha, merlot, monastrell, moravia dulce y syrah

Consejo Regulador: Matadero, 5, 02260 Fuentealbilla (Albacete) Tel. 967 47 75 35

Características generales de los Mancha:

Vino Blanco, elaborados a partir de la variedad macabeo frescos y de gran armonía, en nariz sobresale las manzanas son agradables y fáciles de beber.

Vinos Rosados, de color frambuesa, elaborados a partir de la uva bobal sus aromas son frutados y en ocasiones pueden dar ciertos toques de hierba.

Vinos Tintos, siguen la línea de los vinos manchegos, bonitos de presentación de fondo terroso y aromas a zarzal, en boca son sabrosos y cálidos los vinos que provienen de la variedad bobal poseen muy acentuada la expresión frutal de la zarzamora

Bodegas importantes:

San Antonio Abad (Altos del Cabriel)

Cooperativa Unión Campesina Iniestense (Realce)

Finca Sandoval

Salía

21.36. D.O. ALMANSA

Situación:

Zona este de la provincia de Albacete, comprende los términos de Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Pétrola y la pedanía de El Villar de Chinchilla.

Variedades:

Blancas: airén

Tintas: garnacha, cencibel, monastrell, syrah

Consejo Regulador: Mendez Nuñez, 5 apdo. 158, 02640 Almansa (Albacete) Tel. 967 34 02 58



Características generales de los Almansa:

Vinos Blancos, elaborados a partir de la uva airen son poco expresivos aunque fáciles de beber

Vinos Rosados, presentan un color asalmonado son de uva bobal y siendo frescos suelen ser muy sabrosos y con buena graduación

Vinos Tintos, los vinos más característicos de la zona son los jóvenes de color cereza intenso y un buen peso de fruta

Bodegas importantes:

Piqueras, S.A. (Castillo de Almansa)

Santa Rosa

Tintoralba

Matamangos

Higueruela

21.37. D.O. VALENCIA

Situación:

En la provincia de Valencia y dividida en cuatro subzonas:

- Alto Turia
- Moscatel de Valencia
- Valentino
- Clariano

Variedades:

Blancas: macabeo, malvasía, merseguera, moscatel, pedro Ximenez, plantafina, plantanova, tortosi, verdil, chardonnay

Tintas: garnacha, monastrell, tempranillo, bobal, cabernet, forcayat, merlot, pinot noir

Consejo Regulador: Quart, 33. 46001 Valencia, Tel.96 391 00 96

Características de los Valencia:

Vinos Blancos, los más frescos de uva merseguera, muy característicos el moscatel tanto para vinos secos como dulces

Vinos Rosados, la tendencia es hacia los rosados de color frambuesa, en boca son frescos y ligeros.

Vinos Tintos, a partir de uva monastrell y garnacha son de colores vivos muy cálidos y con un gran peso en fruta

Bodegas importantes:

Covibex Coop. V. (Viña Barbara) de uva semillon único en España

Bodegas Vicente Gandia (Gandia Fusta Nova moscatel 9 meses en barrica)



Benavent (Real Casa Torrella Tinto)
Céller del Roure (Maduresa)
Heretat de Taverners (Heretat de Taverners Graciano)

21.38. D.O. UTIEL-REQUENA

Situación:

Al oeste de la provincia de Valencia engloba los términos municipales de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel.

Variedades:

Blancas: macabeo, merseguera, chardonnay, plantanova

Tintas: bobal, tempranillo, garnacha cabernet y merlot

Consejo Regulador: c/ Sevilla, 12 Apdo. 61, 46300 Utiel (Valencia) Tel. 96 217 10 62 / www.utielrequena.org

Características generales de los Utiel -Requena:

Vinos Blancos, los más tradicionales son aquellos elaborados con uva merseguera, frescos y con notas silvestres, los modernos son a partir de chardonnay y macabeo.

Vinos Rosados, a partir de bobal son de color rosáceo de capa alta aunque algo rústicos y de gran alcohol

Vinos Tintos, de mucho color aunque algo duros los elaborados con bobal para los que tienen base de tempranillo y garnacha son ligeros y muy armónicos, los llevados hasta la crianza resultan cálidos

Vinos Espumosos, se elaboran cava y espumosos por el método tradicional no acogidos a la designación Cava

Bodegas importantes:

Palmera (L'angelet)

Vicente Gandia Pla, S.A, (Ceremonia)

Virasa Vinícola (Cerro Bercial "El Perdió")

Bodegas Murviedro (Coronilla)

21.39. D.O. ALICANTE

Situación:

En la provincia de Alicante y una pequeña parte de Murcia, el viñedo se extiende desde la capital hasta la zona de La Marina, así como el interior de la provincia



Variedades:

Blancas: merseguera, moscatel de Alejandría, macabeo, planta fina, verdil, airen y chardonnay

Tintas: monastrell, garnacha tinta, garnacha tintorera, bobal, tempranillo, cabernet, merlot, pinot noir y syrah

Consejo Regulador: c/ Orense, 9, izda. 03003 Alicante Tel. 96 598 44 78

Características generales de los Alicante:

Vinos Blancos, los más significativos son los moscateles dulces típicos de la zona de La Marina, que presentan recuerdos a miel, notas avuadas y un carácter muy Mediterráneo

Vinos Rosados, agradables de beber aunque son poco representativos de la zona

Vinos Tintos, marcados por un carácter muy cálido, carnosos y de buena estructura, en nariz pueden desarrollar aromas balsámicos

Vinos Fondillón, es el vino histórico de la región, es un vino viejo de alta graduación alcohólica y carácter oxidativa, a veces se elabora como rancio y otras como mezcla de mistelas

Bodegas importantes:

Bocopa (Marina alta, Terreta Rosé)

E. Mendoza (Mendoza Cabernet)

Gutierrez de la Vega (Casta Diva Crianza Dulce)

Vicente Gandia Pla (Madredeus Tinto monastrell)

21.40. D.O. JUMILLA

Situación:

Entre las provincias de Albacete y Murcia engloba un total de 7 términos municipales entre los que destacan Jumilla, Hellín, Albatana.

Variedades:

Blancas: airén, macabeo y Pedro Ximénez

Tintas: monastrell, garnacha, cencibel, cabernet, merlot y syrah

Consejo Regulador: c/ San Roque, 15 - Jumilla 30520 (Murcia) Tel. 968 78 17 61

Características generales de los Jumilla:

Vinos Blancos, en general son vino elaborados con airen o macabeo de color amarillo pajizo de un carácter moderado en cuanto a su frutalidad, son equilibrados y sabrosos

Vinos Rosados, de color rosáceo o salmón en nariz son de baja intensidad aromática

Vinos Tintos, es el vino por excelencia de alto capa sus aromas son a frutos muy maduros y en ocasiones a fruta pasificada, son de carácter tánico sabrosos y carnosos



Bodegas importantes:

Agapito Rico (Carchelo)
Finca Luzón (Finca Luzón Tinto)
Julia Roch e Hijos (Casa Castillo Pie franco)
Bodegas y viñedos Casa de la Ermita (Casa de la Ermita Monastrell)
Olivares (Olivares dulce)

21.41. D.O. BULLAS

Situación:

En la provincia de Murcia engloba poblaciones como Ricote, Bullas, Mula, Lorca, Calasparra, Cehegín, Moratalla.

Variedades:

Blancas: airén y macabeo
Tintas: monastrell, tempranillo, cabernet, merlot, syrah y garnacha

Consejo Regulador: Avda. de Murcia, 4, 30180 Bullas (Murcia) Tel. 968 65 26 01

Características generales de los Bullas:

Vinos Blancos, elaborados con macabeo y airen poseen un color pajizo y son agradables en boca
Vinos Rosados, los elaborados con uvas monastrell son ligeros, agradables y fáciles de beber
Vinos Tintos, destacan los de tempranillo y monastrell por su carácter mediterráneo, notas de fruta soleada, en general son vinos recios aunque de menor capa que sus vecinos de Alicante y Jumilla

Bodegas importantes:

Balcona, S.L. (Partal Crza)
Carrascalejo (Carrascalejo Crza)

21.42. D.O. YECLA

Situación:

En el noroeste de la provincia de Murcia, dentro de la comarca del Altiplano e integrada por el único término municipal, el de Yecla.

Variedades:

Blancas: merseguera, airén, macabeo, malvasia
Tintas: monastrell, garnacha, syrah, merlot, cabernet

Consejo Regulador: Centro de Desarrollo Local, c/ Poeta Francisco A. Jiménez, s/n Tel. 968 792352



Características generales de los Yecla:

Vinos Blancos, de buena intensidad aromática aunque resultan algo cortos en boca

Vinos Rosados, no son característicos de la zona aunque resultan muy bonitos en color

Vinos Tintos, básicamente de monastrell, presentan colores violáceos o cereza granate, aromáticamente ofrecen notas de fruta madura en ocasiones aparecen notas de pasificación, son cálidos, suaves y carnosos

Bodegas importantes:

Castaño (Castaño merlot) (Castaño) (Hécula)

Antonio Candela e Hijos, S.L (Barahonda)

21.43. D.O. BINISSALEM

Situación:

En la parte central de la isla de Mallorca, comprende los términos de Sencelles, Binissalem, Santa Eugenia, Santa María del Camí.

Variedades:

Blancas: prensal blanc, macabeo, parellada, moscatel y chardonnay

Tintas: manto negro, callet, tempranillo, monastrell, cabernet sauvignon

Consejo Regulador: Concepción, 7, 07350 Binissalem (Mallorca) Tel. 971 51 10 43

Características generales de los Binissalem:

Vinos Blancos, de color pajizo sus rasgos son silvestres, frutados, toques de monte y hierba, en general muy mediterráneo, en aquellos elaborados con uva prensall existen una gran complejidad de matices y un excelente equilibrio en boca

Vinos Rosados, de color rosáceo se caracterizan por sus notas de fruta madura propias de viñedos de gran insolación

Vinos Tintos, sobre todo vinos jóvenes de gran potencia en nariz en boca presentan toques de caramelo, son ampliamente carnosos y persistentes

Bodegas importantes:

José L. Ferrer (José Ferrer)

Macia Batle, S.A.T (Macia Batlé)

Jaumé Puntiró (J.P. Crza)

Ramanya (Ramanyá vino dulce tinto)



21.44. D.O. PLA I LLEVANT

Situación:

En la parte este de la isla de Mallorca comprendiendo 18 municipios, destacando Manacor, Porreres, M^a Salud, Muro

Variedades:

Blancas: prensal blanc, macabeo, parellada, moscatel y chardonnay

Tintas: callet, manto negro, fogoneu, tempranillo, monastrell, merlot, syrah, cabernet

Consejo Regulador: Cid Campeador, 22, 07500 Manacor (Mallorca) Tel. 971 55 02

Características generales de los Pla i Levant:

Vinos Blancos, a destacar las variedades autóctonas como la prensal los vinos presentan un singular carácter a terruño

Vinos Rosados, en la línea de los rosados modernos, de colores frambuesa, elaborados con variedades foráneas

Vinos Tintos, vinos sabrosos y suaves con toques muy balsámicos, robustos y con cuerpo

Bodegas importantes:

Vinyes i Bodegas Miquel Oliver (Aia)

Pere Seda, S.L (Mossén)

Vins Toni Gelabert (Ses Hereves tinto)

21.45. D.O. ABONA

Situación:

En la zona sur de la isla de Tenerife, engloba los términos de Adeje, Abona, Vilafor, San Miguel, Granadilla de Abona, Arico y Fasnia.

Variedades:

Blancas: bastardo blanco, bermejuela, forastera blanca, güal, listán blanco, malvasía, moscatel, pedro ximénez, sabro, torrontés, verdello, vijariego.

Tintas: bastardo negro, listán negro, malvasía, malvasía rosada, moscatel negro, negáramos, tintilla.

Consejo Regulador: Martín Rodríguez, 9, 38588 Porís Abona-Rico Tenerife. Tel.922 16 42 41



Características generales de los Abona:

Vinos Blancos, color amarillo pálido, son frutados y en ocasiones con aromas florales en boca resultan secos, agradables y equilibrados

Vinos Rosados, de color rosáceo, son ligeros y agradables de beber

Vinos Tintos, de color cereza granate, aromas frutos rojos y de zarzal y estructura ligera.

Bodegas importantes:

Coop. Cumbres de Abona (Flor de Chasna, blanco fermentado en barrica)

Chañana (Chañana, blanco)

Viñaflor Tenerife (Abolengo ecológico, tinto)

21.46. D.O. EL HIERRO

Situación:

En la isla de El Hierro, la zona de producción comprende toda la isla pero las principales áreas de cultivo son Valle del Golfo, Sabinosa, El Pinar y Echedo.

Variedades:

Blancas: verijadiego, listán blanco, bremajuelo, pedro Ximénez, baboso, gual y moscatel

Tintas: listán negro, negramoll, baboso negro

Consejo Regulador: El Matorral, s/n 38911 Frontera (El Hierro) Tel. 922 55 60 64

Características generales de los Hierro:

Vinos Blancos, los más característicos de la isla, de color amarillo pajizo son frescos y frutales, en ocasiones presentan notas tropicales

Vinos Rosados, de color frambuesa-anaranjado resultan bastante frescos

Vinos Tintos, presentes aunque no son representativos

Bodegas importantes:

Fleitas (Bodegas Fleitas, blanco y tinto)

Juan Ávila Padrón (El Tesoro Vino Licoroso Dulce)

21.47. D.O. GRAN CANARIA

Situación:

La D.O. incluye todos los términos municipales de la isla excepto la zona del Paisaje Protegido de Tarifa que está incluido en la D.O. Monte de Lentiscal.



Variedades:

Blancas: malvasia, güal, marmajuelo, albillo, moscatel

Tintas: negra común, moscatel negra, negramoll

Consejo Regulador: Circunvalación, 14, 35300 Santa Brígida (Las Palmas de Gran Canaria) Tel. 928 64 51 62

Características generales de los Gran Canaria:

Vinos Blancos, sus principales aromas son las hierbas y notas tropicales los dulces de moscatel poseen notas de almizclado de la variedad y notas mieladas y a hierbas

Vinos Rosados, color piel de cebolla algo frutados pero sin carácter definido

Vinos Tintos, color cereza granate ofrecen notas frutadas y carácter balsámico con poco cuerpo en boca

Bodegas importantes:

Frontón de Oro (Frontón de Oro)

La Montaña (La montaña)

21.48. D.O. LA PALMA

Situación:

Abarca la isla de San Miguel de la Palma, esta dividida en tres subzonas: Hoyo de Mazo, Fuencaliente y Norte de La Palma

Variedades:

Blancas: malvasia, güal, albillo, bermejuela, burra blanca

Tintas: negramoll, listán negro, bastardo negro

Consejo Regulador: Dr. Acosta Gómez, 7, 38740 Fuencaliente (La Palma) Tel. 922 44 44 02

Características generales de La Palma:

Vinos Blancos, son secos y frutales y con ciertas notas rústicas también esta las sensaciones a minerales, para los vinos dulces de malvasia son complejos y con notas herbáceas.

Vinos Rosados, color salmón y rosáceo, son vivos y ligeros

Vinos Tintos, a partir de negramoll, color cereza, aparecen rasgos de frescura y ligereza.

Vinos de Tea, elaborado con negramoll, listan prieto y albillo envejecido en barricas de tea (roble canario), le aporta intensos sabores de resina que se unen a los toques frutales y herbáceos de la uva

Bodegas importantes:

Llanovid Sdad. Cooperativa (Teneguía malvasia dulce)



Melquíades Camacho Hernández (Nambroque negramolle Tinto)

21.49. D.O. LANZAROTE

Situación:

El centro de la isla volcánica de Lanzarote comprende los municipios de Haría, Tinajo, Teguise y San Bartolomé

Variedades:

Blancas: malvasía, pedro Ximénez, diego, listán blanco, moscatel

Tintas: listán negra, negramoll

Consejo Regulador: Arrecife, 9, 35550 San Bartolomé (Lanzarote) Tel. 928 52 10 48

Características de los Lanzarote:

Vinos Blancos, los más característicos son los de malvasía, presentan aromas vegetales y matices volcánicos y minerales, existen clásicos y tradicionales de color amarillo ambarino, aromas almendrados y enraizados, los jóvenes son secos, de color amarillo dorado, gran carácter varietal en nariz, a veces con aromas a hinojo o hierbabuena, y sabrosos en boca, y los semi-secos de características similares a los otros aunque más dulces en boca

Vinos Rosados, color rosáceo o frambuesa, son frescos y afrutado

Vinos Tintos, de capa media de color granate resultan algo cálidos y poseen buena estructura en boca

Bodegas importantes:

El Grifo (El Grifo semi-dulce malvasía blanco)

La Vegueta

Timanfaya

21.50. D.O. MONTE DE LENTISCAL

Situación:

Isla de Gran Canaria en el paraje protegido de Pico de Bandama

Variedades:

Blancas: burra blanca, listán blanco, torrontés, malvasía, vijariego.

Tintas: listán negro, negramoll, tintilla.

Consejo Regulador: La Cultura, s/n 35017 Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 35 22 35

Características generales de los Monte de Lentiscal:



Vinos Blancos, en su mayoría de listán blanco, amarillo pajizo con notas herbáceas, en boca resultan notas vegetales y de tacto graso

Vinos Rosados, color rosáceo, ofrecen aromas de frutos rojos y algunas notas de hierbas.

Vinos Tintos, de listán negro y color cereza granate, de notas balsámicas y bastante afrutado

Bodegas importantes:

Herederos de Carmen Rodríguez Millán (Viña Mocanal dulce moscatel blanco)

21.51. D.O. TACORONTE ACENTEJO

Situación:

En la vertiente norte de Tenerife, en 23 Km. y longitudinalmente donde se concentran las 9 poblaciones que posee la D.O.

Variedades:

Blancas: güal, marmajuelo, verdello, listán blanco

Tintas: listán negro, negramoll

Consejo Regulador: Ctra. General del Norte, 97, 38350 Tacoronte. Tel. 922 56 01 07

Características generales de los Tacoronte Acentejo:

Vinos Blancos, ligeros y afrutado

Vinos Rosados, elaborados a partir de listán mantienen el carácter varietal

Vinos Tintos, los característicos de la D.O. los jóvenes presentan tonalidades cereza granate, en nariz desarrollan aromas de buena intensidad son frescos y afrutado algo silvestres. También se están haciendo fermentaciones en barrica y crianza

Bodegas importantes:

Insulares Tenerife, S.A. (Viña Norte blanco y tinto)

Monje (Padre Dulce, tinto)

Teximar

La Isleta

Viña El Drago

21.52. D.O. VALLE DE GÜIMAR

Situación:

Isla de Tenerife es la continuación del Valle de la Orotava es un valle muy abierto junto al mar

Variedades:

Blancas: listán blanco, malvasia, moscatel



Tintas: bastardo negro, listan negro

Consejo Regulador: Pza. del Ayuntamiento, 1, 38500 Güimar. Tel. 922 52 61 00

Características generales de los Valle de Güimar:

Vinos Blancos, los más característicos de la zona elaborados a base de listan blanco se distinguen por su expresividad, finura y complejidad, de color amarillo pálido en nariz son cálidos y los aromas florales y frutales son muy persistentes

Vinos Tintos, de carácter menor en cuanto a presencia en la isla de color granate y muy aromáticos en nariz destacando los matices silvestres

Bodegas importantes:

Comarcal Valle de Güimar (Brumas de Ayosa, blanco fermentado en barrica)

Viña Melosar (Doña Argenta Espumoso, Melosar, Tinto)

21.53. D.O. VALLE DE LA OROTAVA

Situación:

En la zona norte de la isla de Tenerife, limita al oeste con la D.O. Ycoden-Daute-Isora y al este con la D.O. Tacoronte-Acentejo, se extiende desde el mar hasta el pie del Teide.

Variedades:

Blancas: güal, malvasía, verdello, bastardo blanco, forastera blanca

Tintas: listán negro, malvasía rosada, negramoll

Consejo Regulador: San Juan, 34, Villa de la Orotava 38300. Tel. 922 32 08 79

Características generales de los Valle de la Orotava:

Vinos Blancos, similares a los de Tacoronte de color amarillo pajizo, frescos y con notas herbáceas pero en los mejores ejemplos pueden producir la finura del hinojo o la menta

Vinos Rosados, de baja producción existen ejemplos de rosados muy de moda color frambuesa

Vinos Tintos, vinos jóvenes de color cereza granate, buena intensidad aromática, boca ligeros y sabrosos

Bodegas importantes:

Casa Miranda (Miranda)

Valleoro (Valleoro, tradición madera blanco)

El Penitente (Arautava, tinto crza)



Valleoro (Gran Teyda blanco)

21.54. D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA

Situación:

Ocupa el noroeste de la isla de Tenerife engloba municipios como Icod de los Vinos, El Tanque, Santiago del Teide, Guía de Isora.

Variedades:

Blancas: bastardo blanco, gual, malvasia, moscatel, pedro Ximenez, verdello

Tintas: tintilla, listan negro, malvasía rosada, negramoll

Consejo Regulador: La Palmita 10, 38440 La Guancha-Tenerife. Tel. 922 13 02 46

Características generales de los Ycoden-Daute-Isora:

Vinos Blancos, los más abundantes de la D.O. frescos de listán blanco, sabrosos y expresivos

Vinos Rosados, de color fresa ofrecen buena expresión frutal y resultan muy agradables

Vinos Tintos, color cereza granate, muy frutados y frescos en ocasiones desarrollan aromas balsámicos a eucaliptos y hojarasca

Bodegas importantes:

Viñamonte (Viñamonte, blanco de listán)

Bodegas Socas, (7 Islas blanco)

Viñatigo

Tágara

Cumbres de Bolico

21.55. D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Situación:

La D.O. tiene un total de 87.000 ha de terreno, divididas en seis subzonas.

- Cañamero: Alía, Guadalupe, Cañamero, Valdecaballeros, uva blanca Alarije.
- Montánchez: 27 pueblos la variedad característica la blanca Borba.
- Ribera Alta: vegas del Guadiana llanos de La Serena (Borba, tempranillo y garnacha)
- Ribera Baja: Variedades Cayetana y pardina (blancas)
- Matanegra: beba, montua (blancas) garnacha, cabernet sauvignon
- Tierra de Barros: cayetana, pardina, tempranillo y cabernet sauvignon

Variedades:



Blancas: Alarije, cayetana, pardina, macabeo, chardonnay, chelva, malvar, perellada, verdejo, eva, pedro ximénez, cigüente, perruno, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc
Tintas: tempranillo, garnacha, bobal, cabernet, graciano, mazuela, merlot, monastrell, syrah, pinot noir,

Consejo Regulador: Ctra. de Sevilla-Gijón, Km 114, 06200 Almendralejo (Badajoz) Tel. 924 67 13 02

Características generales de los Ribera del Guadiana:

Vinos Blancos, blanco sustanciosos de carácter mediterráneo mucha hierba, monte y suaves en boca pero a la vez persistente y muy sabrosos

Vinos Rosados, sabor de frambuesa en general, son cálidos y muy frutosos con un punto de dulcedumbre.

Vinos Tintos, los tintos potentes son cálidos y taninos y balsámicos, sabores de viñas soleadas con una garnacha que proporciona el tacto maduro y frutoso característico de esta uva

Bodegas importantes:

Castelar, S.A. (Castelar)

Inviola (Lar Lares)

Las Granadas, S.L (Torre Julia)

Marcelino Diaz, S.A. (Puerta Palma blanco)

Martinez Payva, S.A.T (De Payva Chardonnay)

21.56. D.O. MÁLAGA

Situación:

En la provincia de Málaga engloba 52 términos de la zona costera entorno a Málaga y Estepona y del interior hacía la ribera del río Genil.

Variedades:

Blancas: Pedro Ximénez, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo

Consejo Regulador: Fernando Camino, 2, 3º C - 29016 Málaga, Tel. 952 22 79 90 - www.vinomálaga.com

Características generales de los Málaga:

Vinos Tradicionales, entre ellos se destacan los “Málaga”, es un vino dulce elaborado a partir del primer mosto, el pedro Ximénez y el moscatel elaborados con uva de igual nombre

Vinos Modernos, blancos secos y blancos dulces naturales sin aumento artificial de su graduación

Tipos de Vinos:

- **Vinos de licor, 15 a 22% grados**
- **Vinos dulces naturales, con un mínimo de 244gr/azúcar litro de moscatel y pedro ximenez.**



- **Vinos naturalmente dulces, moscatel y pedro ximenez a partir de mostos de 300gr/1 azúcar.**

En función de su envejecimiento:

- Málaga Joven: vinos tranquilos no sometidos a envejecimiento
- Málaga Pálido: vinos tranquilos no sometidos a envejecimiento
- Málaga: vinos con un periodo de envejecimiento de 6 a 24 meses
- Málaga Noble: vinos envejecidos entre dos y tres años
- Málaga Añejo: vinos envejecidos entre tres y cinco años
- Málaga Trasaño: vinos envejecidos durante más de cinco años

Bodegas importantes:

Jarel (seco, dulce y néctar de moscatel)

Compañía de Vinos de Telmo Rodríguez (Molino Real 2000)

Gomara (Málaga dulce gomara criaderas y soleras)

López Hermanos, S.A. (Tres Leones Dulce)

P. R. Larios (Málaga Larios noble dulce)

21.57. D.O. MONTILLA MORILES

Situación:

En el sur de la provincia de Córdoba engloba poblaciones como Puente Genil, Doña Mencía, Montalbán, Moriles y Montilla

Variedades:

Blancas: PX, layrén, badalí, moscatel y torrontés

Consejo Regulador: Ronda de los Tejares, 24, 5º, 14001 Córdoba. Tel. 957 47 54 84 - www.montilla-moriles.org

Características generales de los Montilla Moriles:

Vinos Blancos Jóvenes, diseñados para un rápido consumo

Fino, clásica crianza biológica bajo velo en flor, aromas salinos a levaduras y almendras amargas es ALGO MENOS SECOS EN BOCA

Olorosos, de color caoba aromas a pastelería, dulces y sabrosos en boca

Amontillados, color ámbar o color oro viejo, aromas a frutos secos (avellanas)

Pedro Ximénez, es el vino por antonomasia elaborados a partir de uvas soleadas de colores caoba o marrones muy oscuros, son muy densos y concentrados sus aromas a pasas, dátiles y torrefactos en boca son dulces, pastosos y sabroso.



Bodegas importantes:

Alvear, S.A. (Carlos VII pX muy viejo - pX 1927)
Pérez Barquero (Gran Barquero PX)
Toro Albalá (Don PX y Eléctrico Fino de Lagar)
Delgado (Delgado 1874 Viejo Oloroso)

21.58. D.O. CONDADO DE HUELVA

Situación:

En el suroeste de la provincia de Huelva, ocupa la ribera del río Guadalquivir a destacar Almonte, La Palma del Condado, Bollullos Par del Condado, La Palma del Condado, Bonares

Variedades:

Blancas: zalema, palomino fino, listán de Huelva, moscatel de Alejandría, PX

Consejo Regulador: Antonio Machado, 8, 1B. 21710 Bollullos Par del Condado. Tel. 959 41 03 22 / www.condadohuelva.org

Características generales de los Condado de Huelva:

Vinos Blancos Jóvenes, a partir de la variedad zalema, son matices ligeramente vegetales con recuerdo a matorral

Vinos Pálidos, son bastantes similares a los finos de Jerez y Montilla

Vinos Viejos del Condado, los más conocidos de la zona y existen en las bodegas más antiguas.

Bodegas importantes:

Vinícola del Condado (Bota roble seco oloroso)
Doñana (Viña Doñana blanco)
Privilegio del Condado (Misterio Oloroso seco)
Oliveros (Vino Naranja)

21.59. D.O. JEREZ-XÉRES-SHERRY

Situación:

En la provincia de Cádiz con términos municipales como Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Chipiona, Rota, Chiclana



Variedades:

Blancas: palomino fino, pedro Ximénez, moscatel

Consejo Regulador: Avda. Álvaro Domecq, 2. 11405 Jerez de la Frontera (Cádiz) Tel. 956 33 20 00
www.sherry.org

Características generales de los Jerez:

Manzanilla y Fino, color amarillo pajizo de matices salinos propios de la crianza biológica bajo velo en Flor

Oloroso, crianza oxidativa puede variar de la mayor o menor corrimiento de escala

pX, sabor marcado a pasas sabrosos y dulces en boca

Cream, notas amargas de los olorosos con los matices tostados y el dulzor de los pedro Ximénez.

Bodegas importantes:

Antonio Barbadillo (San Rafael Dulce Oloroso)

Garvey (Gran orden pedro Ximenez)

González Byass, S.A. (Tío Pepe Fino)

Sánchez Romate Hnos. (La Sacristía, Duquesa pedro Ximenez)

21.60. VINOS DE LA TIERRA

Los Vinos de la Tierra podrían compararse un saco donde pueden existir desde auténticas maravillas hasta auténticas miserias dentro del panorama vínico. Esta designación es válida en ocasiones para algunas zonas como un trampolín para acceder posteriormente, a una denominación de origen, otras para que elaboradores con criterios más innovadores prefieran diseñar sus vinos sin un consejo regulador que imponga unas normas establecidas, en fin que dentro de los Vinos de la Tierra se pueden encontrar un sin fin de ejemplos. En esta lista que a continuación os cito, todos ellos son de altísima calidad:

- Bodegas Barranco Oscuro (1368 Barranco Oscuro) (GRANADA)
- Hijos de Rafael Alonso (Pardevalles de "Pietro Picudo") (LEÓN)
- Ánima Negra (Ánima Negra "Callet" Tinto) (MALLORCA)
- Dehesa del Carrizal (Dehesa del Carrizal "Cabernet sauvignon") (CIUDAD REAL)
- Abadía de Retuerta (VALLADOLID)
- Mauro (VALLADOLID)
- Coloma (Selección Gran Merlot Noir) (BADAJOZ)

22. EL MARIDAJE DE LOS VINOS: ARMONIA ENTRE ALIMENTOS



Ante las costumbres que se nos imponen por parte de los grandes gastrónomos y gurús de la cocina que dominan el panorama de la restauración, debemos mantener nuestras preferencias ya que nadie mejor que nosotros conoce nuestros gustos y aficiones.

A continuación vamos a recomendar una serie de productos que en general pueden poseer grandes, medias o nulas cualidades para ser combinados con nuestros vinos. El ejercicio del maridaje al igual que el de la cata supone tiempo y personalidad.

Vinos Blancos Jóvenes

IDEALES

Pescados marinados o ahumados, mariscos ligeros, mousses, sopas y cremas, quesos frescos.

TOLERABLES

Setas, verduras cocidas, carnes blancas, pasta y escabeches de pescado *, foie-gras.

NO TOLERABLES

Alcachofas, pimientos, chacinas, quesos azules, escabeches de carne, asados de cordero, legumbres

Vinos Rosados

IDEALES

Carnes blancas, verduras gratinadas, pasta, arroces, cremas, charcutería, tortillas, pastas.

TOLERABLES

Quesos de cabra, foie-gras, ensaladas con limón, comidas picantes, pescados cocidos, caza de Pluma, asados de cordero, cerdo, o ternera

NO TOLERABLES

Alcachofas y espárragos

Vinos Tintos Jóvenes

IDEALES

Carnes blancas de peso, rojas medias, asados de cordero y cabrito, cerdo y buey, pescados tipo Sashimi, carne estofada tipo caldereta, legumbres, setas, quesos curados

TOLERABLES

Pescados y mariscos en salsa, verduras al horno o plancha, foie-gras.

NO TOLERABLES

Pescados y mariscos cocidos, verduras gratinadas, , cremas y ahumados, carnes escabechadas, Comidas picantes, queso fresco

Vinos Tintos de Crianza

IDEALES

Carnes estofadas, asados de cordero, caza mayor, queso de media curación, charcutería.

TOLERABLES

Verduras gratinadas, pimientos, pastas, combinadas con pescados grasos.

NO TOLERABLES

Quesos frescos o de vaca poco curados, comidas picantes, conservas en vinagre, mousses, pescado.

Vinos de Reserva y Grandes Reservas



TOLERABLES

Arroces, legumbres, verduras gratinadas con queso, sopa de batata y sabor algo dulce, estofado
De carnes

NO TOLERABLES

Pescados y mariscos, alcachofas y espárragos, chorizo y huevos en general,

Vinos Blancos de Crianza

IDEALES

Foie-gras, queso curado de pasta prensada, sopas y mariscos a la plancha, verduras cocidas

TOLERADOS

Pescados, y mariscos crudos, conservas en vinagre, pimienta y chacinas

Vinos Espumosos

IDEALES

Pescados y mariscos tanto crudos como a la plancha, carnes blancas como pavo o capón, cerdo

TOLERADOS

Ensaladas con limón, carnes blancas de pollo, asados de cordero

NO TOLERADOS

Alcachofas y comidas picantes

Vinos Finos

IDEALES

Aperitivos para aperitivos, pescados a la plancha o hervidos, mariscos con sin concha, ahumados,
verduras con gratinado

NO TOLERADOS

Alcachofas y comidas picantes o muy especiadas

22.1. Factores a Tener en Cuenta con Respecto al Vino Elegido

COLOR: Factor de menor importancia impera el orden estético, los vinos blancos ante un plato de mariscos color rosa y blanco se muestran como el compañero ideal, así los vinos tintos son muy apetitosos ante platos de carnes rojizas.

ACIDEZ: Los vinos deberán mostrar acidez ya que sino serían “sosos” e insípidos. Los platos suavemente sazonados, como los platos de pescado o pollo al vapor o hervidos, requieren un vino vivo y fresco para resaltar sabor. Las salsas mantecosas, cremosas, casan a la perfección con la acidez de vinos como los Rias Baixas. Ante platos como las ensaladas muy aliñadas o pescados macerados con limón como el ceviche, es mejor el agua.

TANINO: Los tintos muy tánicos combinan fatal con platos salados (mojama) o dulces, ya que aumenta el sabor amargo, se evitarán los quesos azules (Cabrales, picón, roquefort), salsas de soja, picantes. El equilibrio se mantiene perfecto cuando un vino tinto lo acompañamos de grasas como la charcutería,



quesos curados de oveja o Brie, las nueces y castañas son ideales para tintos jóvenes. Los Blancos con crianza en barrica compaginan a las mil maravillas con todo tipo de ahumados de pescado.

CUERPO: Los vinos de mucho cuerpo por lo general poseen un alto grado alcohólico por ello los alimentos indicados son aquellos que su materia grasa sea alta y contundente.

SUAVIDAD: Se debe tener en cuenta que el vino a catar sea más suave que el alimento elegido, los platos más difíciles a combinar son los platos de carne con salsas dulces, los quesos azules con un vino de Montilla-Moriles oloroso dulce es un placer que no debemos dejar escapar.

CALIDAD: Los platos más rústicos como las cazuelas o las empanadas acompañarlos con vinos de a diario, los mejores vinos solo necesitan un acompañamiento sencillo.

23. LA BODEGA EN CASA

Para comenzar a tener una pequeña bodega en nuestra casa comenzaremos por ubicarla en el lugar más fresco e interior posible, para aquello que dispongan de un dinero extra, los armarios vinotecas climatizados dan un buen resultado, su capacidad es de 50 a 120 botellas. Cada bandeja posee una temperatura de manera que para los tintos 18°, los rosados 12°, blancos y espumosos de 8 a 5°.

Existen una serie de consejos prácticos para conservar nuestros vinos, la cocina es la gran enemiga, evitar junto a cambios bruscos cambios de temperaturas, por lo general son producidos por aparatos electrodomésticos.

La despensa es otro de los lugares prohibidos, nunca se deberá juntar el vino en el mismo espacio que las legumbres, los aceites o las conservas, así como de jamones y embutidos varios. Existe la idea generalizada de regar los espacios que el vino ocupa para crear un ambiente húmedo, nada más lejos de la realidad, con esto apresuramos la evolución del vino y producimos un posible foco de microbio acético, el principal culpable del avinagramiento de nuestros caldos.

El ruido supone la alteración continua del vino, para aquellos que posean un garaje y decidan realojar sus vinos en este lugar previamente deberán AISLAR por completo el lugar dedicado a este menester de toda vibración, olor a combustible, humos y ruido en general.

24. NUESTRA PRIMERA BODEGA

Una vez que somos aficionados al vino y tenemos unos conocimientos básicos, deseamos crear nuestra propia bodega. Pero ¿Qué vino comprar?, ¿Cuántas botellas?, ¿De qué tipo?

Estas son algunas de las muchas preguntas que nos vamos hacer de ahora en adelante, contestarlas no es fácil ya que no partimos de vinos recién salidos de las bodegas donde se elaboraron, sino que cuando llegan a nuestras casas han pasado por un sinfín de batallas y es que, si el vino hablara!!!.

A continuación y **SOLO** de manera **ORIENTATIVA** vamos a describir un tipo de bodega para quedar divinamente ante esos amigos tan ***snoobs***.



- a. Vinos Generosos como Finos y Manzanillas deberán conservarse en la puerta del frigorífico y en posición vertical
- b. Vinos de postre, tipo sauternes, tokai, oports, amontillados dulces, pX
- c. Vinos Blancos Jóvenes, de la última cosecha cualquier parte de España
- d. Vinos Espumosos, de la última cosecha
- e. Vinos Blancos Fermentados en Barrica o de Crianza, máximo 4 años para guardar
- f. Vinos Rosados, de la última cosecha y de cualquier parte de España
- g. Vinos Tintos Ligeros de Mal Envejecimiento, máximo tres años sin crianza Valdepeñas, Extremadura
- h. Vinos Tintos Ligeros, máximo 4 años, Aragón, Jumilla, Alicante, Utiel-Requena y Bierzo
- i. Vinos Tintos, para guardar máximo ocho años, Somontano, Crza .Rioja, Toro
- j. Vinos Tintos, potentes para guardar hasta 20 años:
 - D.O. Ribera de Duero (Crza., Rva, Grva)
 - D.O.Ca. Rioja (algunos Crza. y Rvas. Grva)
 - D.O.Ca Priorato, Navarra (Cabernet y Merlot)
 - D.O. Catalunya (Cabernet y Merlot)

25. VINO Y SALUD

El poder antioxidante del vino tinto la atención fue dirigida a los componentes no alcohólicos del vino tinto y al análisis de los taninos. Los taninos son sustancias naturales, astringentes y amargas que proceden de la maceración de los hollejos y de la crianza en madera. Su presencia se percibe en la lengua y en las encías. Los taninos frutales procedentes de la piel de la uva macerada en el mosto son más saludables y finos, mientras que



los taninos de la madera son algo más agresivos. Pero lo importante es que se descubrió que el pellejo de las uvas negras contiene un amplio rango de compuestos fenólicos. Concretamente ácidos fenólicos, flavonoides y resveratrol que tienen una gran capacidad de proteger a las lipoproteínas LDL de la oxidación. (Inhiben el colesterol malo, que una vez oxidado pasaría a formar una placa de ateroma en la pared de las arterias) .La "paradoja francesa" tenía su explicación: una copa de vino tinto en las comidas contribuye a evitar que las plaquetas sanguíneas se aglutinen.

Hoy se sabe que el proceso de envejecimiento así como la aparición de algunas enfermedades, se debe al efecto de los "radicales libres". Es decir, a ciertas partículas que oxidan nuestras células. Tienen un cometido útil en el caso de que nuestro organismo deba luchar contra las bacterias, pero en contrapartida son responsables del endurecimiento de nuestras arterias (arteriosclerosis). Podemos combatir los radicales libres consumiendo antioxidantes artificiales (vitamina C, vitamina E, betacarotenos) o recurriendo a una alimentación sana con altas dosis de verduras y frutas frescas, aceite de oliva y vino tinto con moderación. Otra sustancia beneficiosa es el resveratrol, que forma parte de los pigmentos y que protege a la uva contra el ataque de los hongos. Recientemente, un grupo de investigadores de la Universidad de Harvard ha demostrado que el resveratrol, que abunda en la piel de la uva negra, es capaz de estimular, las sirtuinas, unas enzimas celulares que regulan el envejecimiento de todos los organismos vivos. De todos los compuestos que probaron los investigadores, el que más estimuló a la enzima fue el resveratrol, por lo que el consumo moderado de vino tinto puede ayudar a retrasar el envejecimiento y prevenir enfermedades geriátricas como el Alzheimer. Los contenidos en resveratrol del vino son variables según los viñedos y las regiones de producción y se sabe que están en relación con el estímulo de las reacciones de defensa de la vid en respuesta a una infección parasitaria.

La mayoría de las sustancias beneficiosas se acumulan en el hollejo de la uva. El vino tinto es más beneficioso que el vino blanco debido a su proceso de elaboración, el mosto se macera con la piel y con las pepitas, permitiendo que las sustancias beneficiosas que contiene la piel de la uva pasen al vino. Además, la uva negra es más rica en taninos. Las variedades cabernet sauvignon y tempranillo contienen más polifenoles que el resto. Cuando se trata de vinos españoles hay que recordar que un clima soleado aumenta la presencia de estos pigmentos.

Muchos de los vinos españoles, elaborados aplicando las modernas técnicas de vinificación, tienen una ventaja añadida: mantienen su contenido saludable en antioxidantes porque no han sido sometidos a los filtrados más enérgicos que se aplican a algunos vinos menores.

Los beneficios del vino

1. Acción antiespasmódica

2. Activación de la secreción biliar



3. Acción antibacteriana
4. Efecto antihistamínico, que atenúa las reacciones alérgicas
5. Protección de las paredes arteriales, al fortalecer el colágeno y la elastina que las forman
6. El vino aporta minerales y oligoelementos
 - Magnesio : disminuye el estrés
 - Zinc : mejora las defensas inmunitarias
 - Litio: equilibra el sistema nervioso
 - Calcio y potasio : garantizan un adecuado equilibrio iónico y eléctrico
7. Se recomienda en casos de anemia ya que contiene medio miligramo de hierro. Además el alcohol ayuda a la absorción del hierro
8. El consumo de vino tinto moderado durante las comidas, palia la pérdida de memoria por insuficiencia circulatoria cerebral propias de personas de edad avanzada.
9. Actúa contra una enfermedad muy de moda: la anorexia o falta de apetito al estimular los órganos olfativos y gustativos.
10. Estos beneficios solo se producen con dosis moderados, nunca más de 30 gr. al día.