

LA ELABORACION DE LOS VINOS

1. -VINOS BLANCOS:

Las técnicas empleadas hoy en día para la elaboración de vinos blancos, están encaminadas a la obtención de vinos de calidad. Según las pautas marcadas por la moda. Dicha calidad se manifiesta en las siguientes características: vinos brillantes, de gran limpidez. De colores pálidos, muy aromáticos, afrutados, que recuerdan a la uva de la cual proceden, de grado alcohólico débil, ligeros, de poco cuerpo y ácidos.

Para conseguir tales productos, el proceso de elaboración debe tener en cuenta la aplicación de técnicas dirigidas a obtener un máximo de aromas y demás características gustativas en los vinos, favoreciendo por otro lado los colores amarillos pajizos, de escasa intensidad. Ello se consigue desde el comienzo, poniendo el máximo esmero durante la vendimia, eligiendo el proceso adecuado de elaboración, cuidando por último la conservación y embotellado de los vinos.

Una vez decidida la fecha de vendimia, elegida unos diez días antes de su madurez plena, la uva es recolectada y transportada a la bodega a ser posible en cajas de plástico de capacidad aproximada de unos 20 kilos, evitando así la rotura de los granos y el posible "mosteo" tan perjudicial para la calidad final de los vinos. Es importante, no dejar pasar un excesivo tiempo desde el momento en que se recoge la uva en la viña, hasta su recepción en la bodega.

Ya en la bodega la vendimia es estrujada, permitiendo así la liberación del zumo, utilizando para ello estrujadoras adecuadas no muy enérgicas evitando así la trituración excesiva de los granos. A continuación se somete a un escurrido, recogiendo en esta primera fracción el denominado "mosto yema", que corresponde al mosto de mayor calidad. La pasta ya escurrida, es llevada a la prensa, donde se obtiene el mosto de "prensa" que puede -según interés- mezclarse o no con el anterior.

Los mostos blancos son muy sensibles a la oxidación, por lo que deben ser nada más obtenidos, protegidos mediante la adición de moderadas dosis de anhídrido sulfuroso. Así mismo para evitar cualquier tipo de contaminación microbiana, todo el material con el que van a estar en contacto, depósitos, maquinaria, etc., debe estar perfectamente protegido y desinfectado. El acero inoxidable, cuyo uso se ha difundido extraordinariamente en la moderna enología, resulta el material que mejores garantías ofrece al respecto.

Los mostos obtenidos presentan partículas en suspensión que los enturbian y que, si no se eliminan, restarán finura al futuro del vino. Para ello se realiza el "desfangado", que consiste en dejar al mosto en reposo, durante un periodo variable de tiempo (12 a 36 horas), evitando que arranque a fermentar. En ese tiempo, las partículas sólidas se depositan, por decantación en el fondo del depósito.

Cuando se considera terminado el desfangado, se realiza un trasiego del mosto ya limpio a otro envase para que comience la fermentación, que debe transcurrir- para evitar la pérdida de aromas- a temperaturas moderadamente bajas, entre 15 y 20°C. A estas bajas temperaturas se consigue que el desdoblamiento de azúcares en alcohol y la producción de carbónico, sean lentos y pausados, de forma que no se arrastren volátiles primarios tan valiosos, así como que los aromas secundarios generados en la fermentación sean finos y de calidad.

Finalizada la fermentación es necesario realizar el descube, paso del vino a otro envase, para separarlo cuanto antes de levaduras y otras materias depositadas en el fondo del recipiente de fermentación y cuyo contacto prolongado produciría a la larga, olores incluso sabores desagradables.

Si el vino blanco así obtenido, se va a comercializar como vino joven, durante los meses siguientes a su elaboración, tan solo sufrirá algún trasiego para eliminar posos del fondo de los envases y en el momento del embotellado los tratamientos de clarificación y estabilización que le permitan presentarse en el mercado limpio y brillante.

Una variante de este sistema de elaboración, que en la actualidad está produciendo importantes vinos blancos de calidad, es llevar a cabo el proceso de fermentación, en envases de madera de robles, permaneciendo durante los meses posteriores a la fermentación en contacto con las lías, sin trasegarlos. Los vinos así obtenidos, se les reconoce con el nombre de *vinos de fermentación en barrica* y entrarían dentro del grupo de vinos jóvenes.

Por último, el vino blanco también puede someterse a un proceso de envejecimiento y crianza en envases de madera de roble, normalmente, de 225 litros de capacidad. De esta manera, el vino obtenido en el año y asentado durante los meses de invierno, es en febrero llevado a dichos envases, que se llenan completamente de vino nuevo. Durante los meses siguientes, en condiciones adecuadas de temperatura y humedad, el vino sufrirá un proceso de oxidación lenta y suave, como consecuencia del oxígeno que es capaz de penetrar a través de los poros de la madera, disolviendo además por efecto del alcohol, componentes aromáticos característicos de la madera. Posteriormente a esta fase, el vino se embotellará, experimentando un proceso de vino envejecido, afectando al color y sobretodo a las características olfativas y gustativas.

La reglamentación vigente (real decreto 157/88) dispone para vinos blancos de crianza las siguientes consideraciones.

-*Reserva*: duración mínima del proceso 24 meses. Mínimo 6 meses en envases de madera.

-*Gran reserva*: duración mínima del proceso 48 meses, mínimo 6 meses en envases de madera).

2. LA MATERIA PRIMA EN ESPAÑA.

Las variedades de vid autóctonas de las que se obtiene la materia prima para elaborar los vinos blancos en España suelen ser blancas (excepto la Ondarribi Beltza) y muy numerosas, y de ellas se podrían destacar:

- a) Muy aromáticas: Sólo la Moscatel (Penedés, Mallorca, Alicante, etc.)
- b) Aromáticas : Son bastante aromáticas, la Albariño, Treixadura, Loureiro, Lado, Godello y otras de Galicia, Malvasía de la Palma, etc.
- c) Con ciertos aromas: Verdejo (en Rueda); Parellada, Macabeo (Viura en Rioja y Rueda) en el Penedés; Xarel.lo (Pansá blanca en Alella y Moll en Binissalem) en el Penedés. Malvasía (en Toro y otras zonas de Canarias), Verdello, Marmajuelo y otras variedades de Canarias.

2. - VINOS ROSADOS

Para la obtención de vinos rosados de calidad, es imprescindible partir de uvas de calidad, en perfecto estado sanitario y adecuado grado de madurez. Las uvas han de ser mayoritariamente tintas, de variedades de marcado carácter frutal.

La vendimia delicadamente estrujada y despalillada será enfriada e introducida en depósitos en donde se producirá la "maceración" de los hollejos con el mosto, de forma que parte de la materia colorante de estos sea extraída y se difunda en el mosto. Esta operación tiene una duración variable, apenas unas horas, para evitar que junto con el color se difundan sustancias no deseables de los hollejos.

Acabada la maceración se extrae " por sangrado", sin presión el " mosto de flor" que, en ocasiones es el único que se emplea para obtener el vino. Otras veces se incorpora a éste la primera filtración del obtenido en un cuidadoso prensado con maquinaria adecuada.

Normalmente se obtiene un mosto limpio que no precisa desfangado.

La fermentación se efectúa normalmente, en depósitos de acero inoxidable de fácil limpieza y desinfección, inatacables y muy indicados para el control de la temperatura de fermentación. Esta se mantendrá en un nivel de 18°C uniforme durante todo el proceso, conservándose así los preciados aromas primarios de las uvas además de desarrollarse limpios y gratos aromas secundarios.

Los vinos nuevos serán objeto de una cuidadosa conservación a ser posible en atmósfera inerte para evitar la oxidación (nitrógeno, nitrógeno-carbónico...), y de oportunos trasiegos hasta su estabilización, filtración y embotellado aséptico.

Una variante a este sistema, menos utilizada, es la de prensar directamente la vendimia estrujada, vinificando exactamente como si de un blanco se tratara. Sin maderación, la extracción de color se limitará al breve contacto del mosto con los hollejos en la prensa. Se obtienen así vinos rosados, aunque menos coloreados.

2. LA MATERIA PRIMA.

Los rosados de España se suelen elaborar con las variedades siguientes

- Garnacha en Navarra, Penedés, Cariñena, Mancha, Madrid, Levante y otras muchas zonas.
- Tempranillo (o sus sinonimias) en Rioja, Ribera del Duero, Toro, Cigales, Penedés, etc.
- Monastrell y Bobal en las zonas levantinas.
- Prieto Picudo en Valdevimbre.
- Listán negro en las zonas vitivinícolas canarias.
- En ciertas zonas, algunos rosados llevan uva tinta y uva blanca, sobre todo, en Valdepeñas, La Mancha, en Ribera de Duero y en Rioja.
- Últimamente, en algunas zonas catalanas (Penedés, Alella, Costers del Segre, etc.), Somontano y otras se están elaborando rosados con Cabernet Sauvignon y Merlot, y, hay que decirlo, con espléndidos resultados, sobre todo, con la Merlot, pero son vinos con un precio elevado.

3. - VINOS TINTOS

Siguiendo el criterio utilizado para la obtención de vinos de calidad, una vez elegido el momento de vendimia, la uva es recolectada y transportada a la bodega.

Una vez recibida, la elaboración comienza con el estrujado de la uva, que en este caso va además acompañado del despallado, o eliminación del escobajo del racimo, para evitar que comunique al vino un exceso del tanino y aspereza.

La vendimia así estrujada y despallada es llevada mediante bombas adecuadas a los depósitos donde se realizará la fermentación, no sin antes incorporar una pequeña dosis de anhídrido sulfuroso, sustancias que asegurarán la protección del vino contra eventuales contaminaciones microbianas y contra la oxidación, así como facilitará la extracción de color.

Durante la fermentación, el gas carbónico liberado empujará hacia arriba las partículas sólidas, formando en la parte superior del depósito, una masa compacta llamada "sombbrero".

Dicha masa debe mantenerse constantemente húmeda, para lo cual se rocía con el propio mosto

En fermentación, mediante los periódicos "remontados" que se efectúan con ayuda de bombas o bien mediante la realización de "bazuqueos" o trabajo manual del obrero, con largas pértigas acabados en un rodete con los que se rompe y sumerge dicha masa.

En los vinos tintos se suele mantener la temperatura de fermentación entre los 18 y 30°C. A esta temperatura la actividad de las levaduras se desarrolla sin problemas y se consigue una adecuada extracción de color.

La maceración- durante la fermentación-podrá prolongarse más o menos de acuerdo con el destino del vino, así para vinos de crianza, que han de estar bien dotados de taninos, se requiere una larga maceración, por el contrario, si se pretende obtener vinos jóvenes, de rápido consumo la maderación será corta o muy corta, consiguiéndose así vinos poco tánicos, muy suaves.

Una vez decidido el momento oportuno, la fracción líquida se separa de la pasta, mediante el "sangrado" de los depósitos y prensado de hollejos, llevándose el mosto/vino conseguido a otro depósito donde se transformarán definitivamente los azúcares aún presentes. Esta separación se conoce con el nombre de "descube".

Finalizada la fermentación alcohólica, esta puede ir continuada de otra, en la que se transformará el ácido málico, procedente de las uvas- enérgico y duro- en ácido láctico más débil y suave, con lo que el vino pierde agresividad y se suaviza considerablemente. Esta transformación efectuada por unas bacterias específicas, se conoce como "fermentación maloláctica".

Acabado el proceso de fermentación, durante los meses posteriores a esta, el vino va poco a poco limpiándose, por decantación de las partículas que contiene en suspensión. La operación de separación del vino de estos sedimentos son los "trasiegos" que se repiten varias veces hasta que el vino queda limpio y brillante.

En el caso de destinarse el vino para consumo inmediato, anteriormente al embotellado, se realizarán como en el caso de los vinos blancos y rosados, los oportunos tratamientos de clarificación y estabilización. No obstante, si se considera adecuado, el vino continuará su proceso de elaboración, a fin de alcanzar el grado de crianza, reserva o gran reserva.

Antes de entrar en el apartado de "crianza" de los vinos tintos, cabe mencionar otra manera de elaboración de vinos tintos jóvenes, conocida con el nombre de *maceración carbónica*. Consiste en colocar racimos enteros en un depósito cerrado en atmósfera de gas carbónico. En estas condiciones las uvas intactas sufren una fermentación intracelular o autofermentación. Una vez fermentadas las uvas son prensadas, obteniéndose un vino tinto ligero, con características aromáticas de gran intensidad y finura, muy adecuado para consumirse como vino joven.

Crianza del vino:

Los vinos, una vez superados los oportunos controles y selecciones, se trasladan a "barricas" o envases de madera de roble, normalmente americano o francés, generalmente de 225 litros de capacidad. La madera de estos envases, de acuerdo con las tendencias actuales, conviene que sea nueva o al menos poco usada de forma que pueda aportar sustancias propias al vino, de carácter aromático y gustativo. En cualquier caso estará perfectamente limpia, sana y desinfectada.

En esta fase, el vino sufre un proceso de oxidación de sus componentes, a través del oxígeno que penetra por los poros de la madera, por otro lado, el alcohol del vino es capaz de disolver los aromas de este material noble. De esta forma, el vino transforma su color, con pérdida de los tonos violáceos y la aparición de tonos rojos anaranjados. Los aromas se hacen más complejos, de carácter "especiado" y "balsámico", las sensaciones gustativas se suavizan, reafirmando su estructura.

A lo largo de su permanencia en barrica, el vino será sometido a periódicos "trasiegos" para eliminar, por decantación sus impurezas, y sufrir una ligera aireación, necesaria para que se produzcan complejas reacciones de oxido/reducción.

Alcanzado el punto óptimo de evolución en madera, se procede a la homogeneización y tipificación del contenido de las barricas. En este momento, filtrado y clarificado, es embotellado el vino.

Comienza aquí la fase de crianza en botella. Estas son almacenadas en los oscuros y recoletos botelleros, apiladas en posición horizontal. En el ambiente exento de oxígeno de las botellas, fase de reducción, se producirá complejas reacciones, que originaran la aparición de sensaciones aromáticas de gran calidad y finura. En estas condiciones de temperatura y humedad, a lo largo del tiempo, el vino acabará por pulirse, eliminando sus aristas, asperezas y exageraciones y adquiriendo su total dimensión.

La reglamentación dispone para vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva, los siguientes requisitos

-*Crianza*: duración mínima del proceso 24 meses, 2 años (mínimo 6 meses en envase de madera)

-*Reserva*: duración mínima del proceso 36 meses, 3 años (mínimo 12 meses en envase de madera)

-*Gran reserva*: duración mínima del proceso 60 meses, 5 años (mínimo 24 meses en envase de madera)

2. LA MATERIA PRIMA

2.1 Variedades autóctonas.

La Garnacha tinta. Después de la blanca Airén es la segunda uva (13,5% del total) en importancia cuantitativa y la tinta más abundante en España (y Francia). Hay Garnacha en Rioja, Navarra, Priorato, Cariñena, Campo de Borja, Madrid, La Mancha, Ampurdán, Alella, Mérida, Alicante, Calatayud, etc.

Monastrell. También abundante (8% del total), se dan en Almansa, Calatayud, Penedés y toda la zona levantina (Jumilla, Yecla, Alicante, Valencia).

Tempranillo. Ocupa tan solo el 2,4% de la totalidad del viñedo pero tiene una enorme importancia desde el punto de vista cualitativo, estando considerada como la variedad española de más calidad, tanto para vinos jóvenes como de crianza.

Se llama Tempranillo en Rioja, Navarra, Somontano y Costers del Segre y recibe el nombre de Cencibel en La Mancha, Valdepeñas, Jumilla; Tinta del país en Ribera de Duero; Tinto fino en Madrid, Ull en Llebre en Penedés

Cariñena. Se da en Priorato, Tarragona, Penedés, Costers del Segre; su sinonimia es Mazuelo en Rioja, Cariñena, Somontano, Calatayud.

Otras variedades. Como la **Bobal**, que ocupa grandes extensiones en la parte oriental de Castilla la Mancha y Valencia, en esta última comunidad han salido algunos vinos en estos últimos años que nos dan una muestra de las aptitudes de esta variedad cuando se la trata con mimo desde el viñedo

Más interesantes desde el punto de vista cualitativo son: el **Graciano** en La Rioja; **Mencía** de gran calidad, en el Bierzo, Ribeira Sacra, y Valdeorras; **Tinta de Toro** en Toro; **Alicante** en El Ribeiro, Valdeorras, Almansa; **Moristel** en Somontano; **Manto**

Negro y Callet en Binissalem-Mallorca; **Prieto Picudo** en Valdemimbres; **Negramoll** y sobretodo **Listán Negro** en Canarias.

2.2 Variedades mejorantes.

Son variedades foráneas que han ido penetrando poco a poco pero que en la actualidad tienen un destacado protagonismo. En efecto, alguna de ellas, como la Cabernet Sauvignon está autorizada como variedad mejorante en más de la mitad de las D.O. que acogen vinos tintos.

Las principales son: la **Cabernet Sauvignon** en Penedés, Navarra, Costers del Segre, Somontano y en pequeñas proporciones en Alella, Ribera de Duero, Campo de Borja, La Mancha, Valdepeñas, Binissalem, Jumilla, Alicante, Tierra de Barros e incluso Rioja, y en otras zonas. La **Merlot** en Penedés, Navarra, Costers del Segre, Alella, Alicante y en otros lugares. Casi testimoniales son la **Pinot Noir**, **Syrah** y sobretodo la **Malbec**.

A pesar de los problemas que da su cultivo, la Pinot Noir está aumentando su protagonismo, y en el caso de la Syrah han aparecido en los últimos años un par de vinos monovarietales y es una uva de importancia creciente sobre todo en la zona mediterránea.

4. -VINOS ESPECIALES

4.1- Vinos espumosos: EL CAVA

Estos vinos se caracterizan por presentar gas carbónico de forma apreciable, que al abrirse la botella y escanciarse el vino en la copa se desprende de forma regular, formando rosarios de burbujas y corona de espuma en la superficie del líquido.

Este gas carbónico es de origen endógeno, producido en el seno del propio vino mediante una segunda fermentación de azúcares añadidos

Existen fundamentalmente, dos sistemas para la elaboración de vinos espumosos el " método tradicional"de segunda fermentación en botella y eliminación de lías por "degüelle" y el sistema "Gran-vas" o de grandes envases.

El método tradicional es el que se emplea para la elaboración del Cava, respondiendo, en lo fundamental, al sistema inventado por Dom Perignon en el siglo XVII (realmente el solo contribuyó con el tapón de corcho y el grosor del vidrio de las botellas) para la obtención de Champagne. El sistema consiste:

1. *-Selección y mezcla de vinos base.* Estos vinos cuidadosamente elaborados, se mezclan oportunamente de acuerdo con los criterios de la bodega. El vino (vino base) resultante tendrá unos 11° y muy bajo contenido en sulfuroso para no dificultar la segunda fermentación.

2. -*Tiraje*. Esta operación consiste en incorporar al vino base una cierta cantidad de azúcar de remolacha (25 g/l), levaduras especiales y una pequeña dosis de clarificante, llenándose con esta mezcla las botellas que son cerradas herméticamente mediante un tapón corona de acero inoxidable.

3. - *Segunda fermentación*. Los azúcares añadidos son utilizados por las levaduras dando lugar a una segunda fermentación. En esta, se genera gas carbónico que al no poder escapar se combina íntimamente con el vino. También se producen lías o posos compuestos de materia nitrogenada (procedente de la lisis de las levaduras una vez muertas) materia colorante, etc., que durante el posterior reposo del vino en contacto con ellas van a comunicarle cualidades y características, aromas, gustos, estructura en boca particular, que le darán calidad y personalidad, pero que han de ser eliminados antes de presentar el vino al mercado.

La botella en que se efectúa la segunda fermentación es la misma que luego llegará a nuestras manos al adquirir el producto. Será de vidrio grueso y especial diseño para resistir las importantes presiones que en su interior van a generarse.

Para la segunda fermentación, las botellas se colocan en posición horizontal en grandes apilamientos (rimas) en locales subterráneos a temperatura constante de unos 12°. Estos locales subterráneos (cavas), son los que dieron nombre propio al producto español.

4. -*Eliminación de las lías*. La primera operación consiste en desplazar los posos, dentro de la botella, hasta aproximarlos lo más posible a su boca. Para ello se colocan las botellas en los típicos pupitres, estructuras de madera en forma de V invertida dotados de orificios donde se insertan las botellas, inicialmente en posición horizontal.

Cada cierto tiempo un operario altamente especializado procede a dar un movimiento complejo a la botella (rotación sobre un eje de 1/8 de vuelta, vibración y basculamiento), aproximándola hacia la vertical invertida. Cuando alcanza esta última posición de "botella en punta", los posos han sido acumulados en el cuello de la botella, descansando sobre el tapón. Es muy importante, para conseguir este resultado que las lías no se adhieran a las paredes de cristal de la botella, condición que se tiene en cuenta a la hora de seleccionar las levaduras utilizadas en la segunda fermentación.

La eliminación definitiva de las lías se realiza mediante degüelle, operación que consiste en quitar el tapón de cierre y abrir la botella, siendo expulsado el poso por el impulso del gas contenido en la botella. Para facilitar esta operación, sumamente delicada, se congelan los cuellos de las botellas. Existe en la actualidad, maquinaria adecuada que realiza todas las operaciones de forma automática.

El pupitre, en las grandes producciones, ha sido sustituido por contenedores especiales con capacidad de uno o varios miles de botellas, que reproducen, de forma mecánica, los movimientos, más o menos fielmente con un importante ahorro de mano de obra.

5. *-Expedición.* Simultáneamente al degüelle se incorpora al vino el licor de expedición para darle el acabado final. Este licor de expedición consiste en un jarabe formado por vino añejo, muy estable, y azúcar refinada de remolacha, con él se dará el grado de dulzor pretendido al producto final. Sin embargo hoy en día se va prescindiendo cada vez más, al menos en los productos altos de la gama, del licor de expedición, recurriéndose, para el relleno del volumen derramado en él degüelle a una botella hermana, con o sin azúcar incorporada.

Con gran rapidez se efectúa, por último, el taponado definitivo. Para ello se utilizan tapones especiales de corcho, constituidos por un cuerpo cilíndrico de aglomerado al que van adheridas dos o tres círculos de corcho natural muy elástico que serán los encargados de hacer de junta hermética. Este tapón, inicialmente de forma cilíndrica, adquirirá la característica forma de seta, al adaptarse al cuello de la botella y someterse al esfuerzo que produce el casquete metálico (morrión) y el bozal de alambre que aseguran el cierre.

El proceso de elaboración de estos productos, desde la operación de tiraje, hasta él degüelle, ha de tener una duración mínima de 9 meses.

El proceso de elaboración por el sistema de Granvás, consiste en realizar la segunda fermentación en depósitos de acero inoxidable, llevándose a cabo la eliminación de las lías por filtración isobárica. Este proceso tan solo dura 21 días. La falta pues de permanencia de los vinos en contacto con las lías durante esos 9 meses, se traduce en características organolépticas diferentes entre los dos sistemas de elaboración.

Según el contenido de azúcares en el producto acabado se clasifican:

- Extra-brut. Hasta 6 g/l
o Brut-nature
- Brut. Hasta 15 g/l
- Extra-seco. Entre 12 y 20 g/l
- Seco. Entre 17 y 35 g/l
- Semi-seco. Entre 33 y 50 g/l
- Dulces. Más de 50 g/l.

4.2. VINOS DE JEREZ

En la D.O. Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla "Sanlúcar de Barrameda", creada en 1.943, se elaboran distintos tipos de vino Generosos, todos ellos de crianza, secos o dulces, de unas características organolépticas muy singulares, que los hacen únicos en el mundo y que gozan de un merecido prestigio internacional.

Son tres, los principales tipos de vinos que ampara la D.O. Fino, Amontillado y Oloroso. También son protegidos por esta denominación. Los tipo "Manzanilla", que es un "fino" criado en la localidad de Sanlúcar de Barrameda; La "Manzanilla pasada" que es el homólogo del Amontillado, criado en esa misma localidad y dentro de la gama de los Olorosos, existen también los tipos "Palo cortado" y "Raya".

Todos los vinos citados, se elaboran a partir de las variedades de vid "Palomino". Dichas variedades, *Palomino fino* y *Palomino jerez*, ocupan aproximadamente, el 95% de la superficie de cultivo de vid, inscrita en el consejo regulador. El 5% restante, está ocupada por otras variedades: *Moscatel* y *Pedro Ximenez*, y sirven para elaborar vinos dulces de crianza.

La vendimia tiene lugar en el mes de septiembre, normalmente durante la primera quincena, una de las operaciones básicas de la vendimia de Jerez, es el soleo de la uva. Sobre redores de esparto de unos 85 cms. De diámetro, se depositan los racimos recién cortados en montones de 11,5 k de uva (una arroba). Esta operación se hace en unos locales llamados Almijares, situados delante de la casa de la viña. La uva se deja así expuesta a las radiaciones solares durante un día. Como consecuencia del "soleo" se produce una deshidratación de la uva y la consiguiente concentración de la mayoría de los componentes, consiguiéndose así vinos de mayor grado alcohólico.

El proceso de vinificación, es similar al utilizado en la elaboración de vinos blancos de calidad, para lo cual se utilizan cajas de plástico para transporte de la vendimia, estrujadoras de rodillo de caucho, prensas neumáticas horizontales, que ejercen presiones suaves, desfangados estáticos, etc. Las distintas fracciones de mosto obtenido (mosto yema, mosto de primer prensado y mosto de segundo prensado), desfangado o no, fermentan por separado. La fermentación se realiza tradicionalmente, en envases de madera de roble, "bota jerezana", de 600 litros de capacidad. En principio, la fermentación es espontánea, llevada a cabo por la flora microbiana natural de la uva o bien se utiliza un "pie de cuba" con levaduras autóctonas seleccionadas.

Pasado el invierno, durante los meses de febrero y marzo, antes de sacar de lías los vinos de los envases, se clasifican uno por uno. Durante este tiempo, esto es, desde la vendimia hasta el deslío, al vino se le sigue llamando "mosto".

La clasificación es una labor clásica y personalísima en las bodegas de Jerez. En ella reside, en gran parte, el éxito de una bodega de crianza. El catador toma, con la "venencia", una muestra de vino de cada bota, la observa; para ver su color y

transparencia, la huela detenidamente y si tiene duda, la prueba en boca. Utilizando unos signos convencionales, marca con una tiza en el fondo de cada bota, el juicio que le ha merecido el vino y cual va a ser su destino en el posterior proceso de crianza.

Los vinos que en la primera clasificación han sido catalogados como perfectos, se alcoholizan entre 15-15'5° (encabezado) y se trasiegan a unos envases de madera de roble de 600 litros de capacidad, con un vacío en la bota de 1/6 de su capacidad, conservándose el vino en bodega de añada. En estas condiciones de conservación, en la superficie del vino se desarrollan de una manera espontánea determinadas especies de levaduras- pertenecientes al género. *Sacharomyces*- que forman un velo sobre el total de dicha superficie y que se le conoce con el nombre de velo en "flor". El vino resultante de la primera clasificación, recibe el nombre de *sobretablas*.

Pasados entre 6 y 18 meses desde la primera clasificación y conservado el vino en las condiciones antes dichas, se procede a realizar una segunda clasificación del vino de cada bota, de la que resultaría el tipo de envejecimiento a que se someterá cada vino. Envejecimiento que puede ser de dos tipos: *biológicos* y *físico-químico* (no biológico).

La **crianza biológica**, es un proceso sumamente interesante desde el punto de vista enológico, y de ésta manera se consiguen los vinos denominados "*finos*" en Jerez y las "*manzanillas*" de Sanlúcar de Barrameda. El vino -como ya se ha dicho- encabezado con alcohol hasta alcanzar 15-15'5°, desarrolla en la típica bota jerezana en condiciones de aerobiosis (las botas tan solo se llenan a 5/6 partes de su capacidad) un velo en superficie, constituidos por diferentes especies de levaduras, que son capaces de utilizar como sustrato diferentes componentes de los vinos y a la vez excretar productos de su propio metabolismo, además de preservarle del aire evitando así su oxidación. Durante el tiempo que dura la crianza, se establecen una serie de transformaciones, contribuyendo todo ello a las peculiares características que hacen únicos a estos vinos.

El *fino*, es un vino de color amarillo pajizo, con un aroma intenso muy característico, sutil y delicado y al mismo tiempo complejo, que presenta matices *almendrados*. En la boca, a pesar de su graduación alcohólica no resulta ardiente. La *manzanilla* es un fino elaborado y criado en la localidad de Sanlúcar de Barrameda. Resulta de color amarillo más pálido que el fino, presentando un aroma extremadamente delicado y un ligero deje amargo que se asemeja a la aceituna. Se dice que la manzanilla es el "fino de los finos".

La crianza **físico-química** o no biológica, es el sistema de elaboración de los "*olorosos*".

Después de la segunda clasificación, los vinos que no se destinan a finos, se alcoholizan hasta los 18 a 20°. El recipiente que contiene el vino- la ya descrita bota jerezana-, al igual que ocurría en la crianza biológica, se llena también en sus 5/6m partes, pero el elevado contenido en alcohol impide el desarrollo de las levaduras de flor, durante este tipo de envejecimiento no hay velo, ni puede haber actividad vital de la levadura, teniendo lugar preferentemente un proceso de oxidación en el vino, oscureciéndose el color y originándose compuestos que conformarán las características aromáticas y gustativas de estos vinos. No obstante, es preciso decir, que todos los vinos de jerez, incluso los olorosos, siempre tienen en los primeros estadios de su vida, desarrollo del velo en el periodo postfermentativo, entre octubre y febrero, antes de la primera clasificación o bien incluso hasta pasado la segunda clasificación. Sin embargo, las

características organolépticas que hayan podido adquirir durante este periodo, quedarán enmascaradas por los caracteres adquiridos en el proceso de crianza no biológica.

El *oloroso* es un vino de color oro oscuro o ámbar, de aroma fragante, intenso y lleno, seco en la boca, de gran cuerpo. El *palo cortado* y *la raya*, son otros tipos de olorosos, menos frecuentes, pero también amparados dentro de la D.O. Jerez.

Existe también la denominación crianza mixta, que sirve para elaborar los "*amontillados*". Se trata de vinos que han iniciado el envejecimiento en crianza biológica, como si de un fino se tratara y que en un momento dado se desvían de su "vocación de fino", por lo que se encabezan hasta 18 a 20°, continuando con una crianza de tipo físico-química.

El *amontillado* es un vino de color oro viejo, que en su aroma conserva el carácter distintivo de la crianza en flor, pero presenta una marcada evolución, que recuerda a la avellana. En la boca resulta más recio, lleno y con más cuerpo que el fino. El homólogo del amontillado en Sanlúcar de Barrameda, es la denominada *manzanilla pasada*.

El proceso de crianza en general de los vinos de Jerez, se realiza mediante el sistema de *criaderas* y *soleras*. Las botas en las que se envejecen los vinos, se colocan de manera superpuesta en tres o cuatro filas horizontales. Cada fila horizontal recibe el nombre genérico de escala o criadera; la que está sobre el suelo se denomina solera; la que se encuentra encima de la solera, se suele llamar primera criadera y así sucesivamente, segunda y tercera criadera. A veces, el oloroso permanece en un solo envase durante todo el periodo de envejecimiento; entonces se sigue el llamado "método de añada", pero esto no es lo habitual.

Por el sistema de criaderas y soleras, el vino destinado al mercado se extrae de las soleras en un volumen total de un tercio, distribuido en varias "sacas" anuales. El hueco dejado en cada saca es sustituido por vino procedente de criadera inmediata y así sucesivamente hasta alcanzar la última criadera, en donde será sustituido por el "sobretablas". A esta operación se le denomina "correr escalas". Mediante este procedimiento, se consigue siempre que el vino que sale al mercado presente la mayor uniformidad posible en edad media y en características organolépticas.

LA CATA O ANALISIS ORGANOLÉPTICO

DEFINICIÓN: La definición según el diccionario LAROUSSE es muy restrictiva. Dice así: CATAR ES APRECIAR MEDIANTE EL SENTIDO DEL GUSTO Y EL SABOR, LAS CUALIDADES DE UN ALIMENTO SÓLIDO O LÍQUIDO.

La asociación francesa de Normalización se ocupó de este tema y define la cata como LA OPERACIÓN QUE CONSISTE EN EXPERIMENTAR, ANALIZAR Y APRECIAR LOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS Y MÁS CONCRETAMENTE LOS CARACTERES OLFATIVOS DE UN PRODUCTO. También se puede definir como un CONJUNTO DE MÉTODOS, TÉCNICAS QUE PERMITEN PERCIBIR, IDENTIFICAR Y APRECIAR, MEDIANTE LOS ÓRGANOS DE LOS SENTIDOS, CIERTO NÚMERO DE PROPIEDADES LLAMADAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS Y LOS OBJETOS.

Para mí, la cata es desnudar un producto de origen natural bien sea un vino, un queso, un aceite... hasta el centro de su alma, el origen de su esencia y mirar que hay ahí con la vista, el tacto, el olfato y el gusto para después transmitir las sensaciones de manera oral o escrita.

METODOLOGÍA DE CATA DE VINOS TRANQUILOS

En un primer lugar yo recomendaría utilizar una libreta o algún tipo de ficha de cata que podamos conservar.

Lo primero que apuntaremos a la hora de catar un vino será la fecha de la cata y tendremos que tener en cuenta que el plazo de validez de una ficha es de un año (el vino es un producto vivo y por lo tanto evoluciona). Lo que apuntemos nos servirá para ver como evolucionan los vinos catados a lo largo del tiempo.

En el caso de que no sea una cata a ciegas (supongo que no lo será), apuntaremos la cosecha, el nombre del vino y la bodega, grado alcohólico, variedades, zona vinícola, tipo de crianza, tipo/s de roble... así como cuantas anotaciones estimemos necesarias o nos puedan resultar de interés.

FASE VISUAL

Lo primero que haremos será mirar a través del vino. De esta forma se puede apreciar su limpieza y limpidez, su transparencia, generalmente los vinos no presentan defectos, debido a la escrupulosidad de la enología actual.

Acto seguido inclinaremos la copa y miraremos a través del vino sobre un folio blanco escrito (la misma ficha de cata) que sería lo más adecuado, sino es posible, un folio en blanco sería lo más ideal. De esta forma se apreciará la intensidad del color con más facilidad. Para los vinos blancos se requiere más experiencia que para los tintos, si no somos capaces de leer a través de un vino tinto, diremos que la capa o la intensidad colorante es alta, si leemos con cierta dificultad diremos que la capa es media y finalmente si leemos con facilidad diremos que la capa es baja.

Por el simple hecho de inclinar la copa tendremos simultáneamente lo que se llama capa fina y capa gruesa. En el borde de la copa inclinada el espesor del vino es inferior que en el centro de la copa, se conocen también bajo los nombres de menisco o ribetes y corazón respectivamente.

A continuación nos fijaremos en el COLOR. No ha de obsesionarnos tanto la definición como la interpretación del color. Los vinos blancos podrán ser amarillos y dorados con su correspondiente tono y los vinos tintos serán rojos con su correspondiente tono. Ante la dificultad de distinguir entre un rojo picota y un rojo guinda, distinguiremos los conceptos de variación y evolución.

Por ejemplo, un vino que en la capa gruesa o corazón tiene color rojo picota, y en la fina, menisco o ribetes, es violáceo, hablaremos de un vino que ha sufrido variación no-evolución.

VARIACIÓN es que en el color del vino se pueden apreciar varios tonos, y EVOLUCIÓN es la aparición de tonos que reflejen el paso del tiempo, tonos dorados para los vinos blancos y tonos anaranjados o teja, pardos e incluso café para los tintos.

En todos los colores de los vinos se pueden apreciar las siguientes combinaciones:

+SIN VARIACIÓN NI EVOLUCIÓN: En el caso de los vinos blancos se trataría de un amarillo pajizo (por ejemplo) desde la capa fina hasta la gruesa y sin notas doradas. En tintos sería por ejemplo, un color rojo picota sin notas pardas o violáceas.

+VARIACIÓN SIN EVOLUCIÓN: Hay muchos tintos jóvenes que tienen colores muy vivos en el corazón, como podría ser un rojo picota, pero en él menisco o ribetes aparecen tonos violáceos. Se trata por tanto de varias notas de diferentes colores pero a pesar de la variación no hay evolución, es decir no hay notas parduzcas o teja que apunten al paso del tiempo.

+VARIACIÓN CON EVOLUCIÓN: Sería el caso de un vino en el que haya un rojo picota en el centro con ribetes teja. Hay por tanto varios tonos y además se aprecia el paso del tiempo.

+EVOLUCIÓN SIN VARIACIÓN: Los vinos en este estado podrían estar como mucho en el momento final de su vida, si se trata de blancos o tintos aunque aún podrían tener vida por delante si se trata de un vino generoso, como un oloroso. Serán vinos caoba sin colores rojizo, muy pardos en el caso de tintos, y carencia de notas amarillentas y solo presencia de notas muy doradas, oro viejo en el caso de blancos. Recuerdo un comentario de J.Gálvez (uno de mis maestros) sobre un Premier Cru Classé "A" de Saint Emilion de más de 100 años del que comento que se bebió hasta los posos... !QUE ENVIDIA!

FASE OLFATIVA

Después de llenar la copa hasta 1/3 de su capacidad, acercaremos lentamente la nariz a la copa sin agitar fijándonos en cuando somos capaces de percibir las primeras impresiones olfativas. La diferencia en distancia es un buen indicativo de INTENSIDAD AROMÁTICA.

Los aromas de los vinos de una intensidad aromática elevada serán percibidos casi sin la necesidad de llevar la copa a la nariz, a una cierta distancia. En cambio los de una intensidad baja serán difíciles de percibir incluso con la nariz dentro de la copa.

La intensidad es condición necesaria pero no suficiente para hablar de calidad. Un vino de escasa intensidad aromática no puede ser considerado bueno, podrá ser bueno al paladar, pero no se tratará de un buen vino. Una intensidad alta, por si sola, no basta, son necesarias además la FINURA y la COMPLEJIDAD.

Una forma clásica de entender los aromas sería agruparlos en PRIMARIOS, SECUNDARIOS Y TERCARIOS (una forma más moderna o actual sería la rueda de los aromas de Ann Noble de la Universidad de Davis en California).

Los aromas PRIMARIOS son los de la propia variedad de uva y hay que dejar claro que no todas los tienen. Un ejemplo positivo sería la moscatel (la uva más aromática del mundo y con un aroma inconfundible) que hasta después de destilada (caso del pisco chileno) sigue manteniendo su inconfundible aroma.

Los aromas SECUNDARIOS son los desarrollados durante la fermentación y son los más numerosos. Algunos de estos aromas recuerdan al de las frutas caso del acetato de isoamilo (aroma a plátano) y se confunden erróneamente con aromas primarios.

Los TERCARIOS son aquellos que se desarrollan con el envejecimiento, ya sea en madera, botella o en ambos. Debemos de inclinarnos por alguno de estos grupos. En el caso de no encontrar ningún aroma, hablaremos de NEUTRALIDAD AROMÁTICA. Habiendo procedido de esta manera estaremos en condiciones de volver a oler la copa, pero esta vez TRAS HABER AGITADO LA COPA; lo primero que haremos es fijarnos en si son los mismos aromas o si aparece alguna nota aromática nueva o si se trata de los mismos aromas con mayor intensidad. Si son diferentes hablaremos de

VARIACIÓN DE AROMAS. Por el simple hecho de que haya variación, podremos hablar de complejidad aromática, pero puede haber complejidad sin que haya VARIACIÓN, en el caso de que aparezcan simultáneamente varios aromas.

Sin embargo el término de complejidad aromática se reserva para vinos en que las notas aromáticas sean de calidad, es decir, aromas gratos y no aromas indeseables. La evaluación de la calidad requiere un entrenamiento, pues se da la paradoja de que haya aromas considerados defectuosos, como el caso del DIACETIL que huele a mantequilla, en vinos como los finos de Jerez y sin embargo se le reconoce su valor para blancos fermentados en barrica.

También debemos hablar del polémico término BOUQUET. Y es que existen diferentes definiciones para el mismo concepto, según de que escuela se trate. Para la ESCUELA ANGLOSAJONA, el término Bouquet es equivalente al de aroma, se ha reservado para hablar de los vinos pero independientemente de que tipo de aroma se trate, así pues un vino podrá tener un bouquet afrutado.

La ESCUELA TRADICIONAL ESPAÑOLA exige que haya envejecimiento para poder hablar de bouquet y por tanto excluye a los vinos jóvenes y solo con que haya aromas como madera ya basta para hablar de bouquet.

Finalmente hay que hablar de la ESCUELA FRANCESA y la ESCUELA ESPAÑOLA MODERNA, que asimila el concepto de bouquet de la francesa. Bouquet en francés quiere decir ramo y por lo tanto se refiere a un conjunto de aromas. Es el estadio máximo cualitativo que puede alcanzar un vino, la complejidad aromática es condición necesaria pero no suficiente para poder hablar de bouquet. Es además necesario que entre las diferentes notas no haya ninguna dominante, son esos vinos con infinidad de notas aromáticas, todas ellas muy finas y muy bien integradas en el conjunto.

FASE GUSTATIVA

Tomaremos una cantidad de vino que nos resulte cómoda, entre 6 y 10cc, durante unos 10-15 segundos y apreciaremos su cuerpo, realmente en este momento utilizaremos la boca como una auténtica balanza para clasificar el vino como LIGERO, DE CUERPO, MEDIO, DE GRAN CUERPO.

Los gustos elementales, por orden y zona de percepción son los siguientes:

- 1) DULCE-----PUNTA DE LA LENGUA
- 2) SALADO-----PUNTA E INICIO DE LOS BORDES DE LA LENGUA
- 3) ÁCIDO-----BANDAS DE LA LENGUA
- 4) AMARGO-----AL FINAL DE LA LENGUA

Otras sensaciones que percibiremos en la lengua son táctiles y pseudo-táctiles, sus responsables son:

- CALOR-----ALCOHOL
- ASTRINGENCIA-----TANINOS
- PICOR-----ANHÍDRIDO CARBÓNICO
- FRESCURA-----ACIDEZ
- TEMPERATURA-----TEMPERATURA
- UNTUOSIDAD-----AZÚCARES RESIDUALES

Nos podrá ser de utilidad este vocabulario gustativo en orden creciente referido a:

- ALCOHOL-----LIGERO, MEDIO, CÁLIDO, ARDIENTE
- ACIDEZ-----PLANO, FRESCO, ÁCIDO, MUY ÁCIDO, DURO
- AZÚCAR-----SECO, ABOCADO, SEMI-SECO, SEMI-DULCE, DULCE
- EXTRACTO-----DE CUERPO LIGERO, CUERPO MEDIO, GRAN CUERPO
- CARBÓNICO-----PICANTE, AGUJA, ESPUMOSO
- ASPEREZA-----LIGERO, ASTRINGENTE, ASPERO
- TANINOS-----MADUROS, SECOS, SECANTES, VERDES, ACERBO

Hemos de hacer una evaluación de cual es el GUSTO o SENSACIÓN TÁCTIL o PSEUDO-TÁCTIL DOMINANTE o si existe EQUILIBRIO GUSTATIVO. Es muy importante tener siempre en cuenta que los vinos como cualquier otra bebida de calidad, debe resultar equilibrada. En el caso de los vinos es posible que este equilibrio no exista al principio, pero será necesario que este se alcance con el paso de los años para poder asegurar que nos encontramos frente a un vino de calidad.

Los vinos jóvenes habrán de ser equilibrados desde su nacimiento para que sean vinos de calidad. Estos vinos no mejorarán con el paso del tiempo si no que empeorarán, con lo que es imper donable una falta de equilibrio gustativo en estos.

Uno de los conceptos más difíciles de explicar en la cata de vinos es el PESO DE FRUTA. Resulta más sencillo de explicar en tintos que en blancos. Sabemos que el extracto seco es lo que apreciamos cuando hablamos de cuerpo del vino. El extracto seco es lo que apreciamos cuando hablamos de cuerpo del vino. El extracto seco sería “a

grosso” modo todo lo que no es volátil en el vino: azúcares, ácidos fijos, polisacáridos, glicerina... Si un vino ha permanecido un tiempo en barrica nueva, su extracto seco será mayor que el de un vino que no haya pasado siquiera por madera. El PESO DE LA FRUTA HACE REFERENCIA AL EQUILIBRIO ENTRE EL EXTRACTO SECO DE LA FRUTA FRENTE EL DE LA BARRICA. Cuerpo y extracto seco son sinónimo, sin embargo podemos encontrar vinos de gran cuerpo y poco peso de fruta o vinos ligeros, medios con un gran peso de fruta. El peso de la fruta es clave para valorar el potencial de envejecimiento de los vinos.

Después y dentro de la fase gustativa tendremos que hacer una EVALUACIÓN DE LA CALIDAD, ya que hasta ahora simplemente hemos hecho una descripción. Una descripción sin una evaluación es una descripción incompleta.

VIA RETRONASAL

Teniendo el vino en la boca percibiremos sus aromas por la llamada vía retronasal, y para potenciar su percepción haremos barbotear el vino, que además experimentará un cambio brusco de la temperatura a la que se encuentre en la copa a la temperatura en la que se encuentre en nuestra boca. Con la cabeza ligeramente inclinada hacia abajo abriremos un poco la boca y simultáneamente inspiraremos una pequeña cantidad de aire que dejaremos que pase a través del vino, de esta forma produciremos ese sonido característico con el que a veces se identifica a los catadores.

Realmente no es necesario producir prácticamente ruido, si no valernos de esa pequeña cantidad de aire para hacer llegar los aromas a la pituitaria.

Nuevamente el primer parámetro a evaluar será la INTENSIDAD. Esto requiere algo de práctica pero será fácil apreciar diferencias notables de vinos que no nos huelan a nada teniéndolos en la boca, frente a otros que distingan una gran cantidad de aromas, siguiendo la metodología encasillaremos la intensidad en ALTA, MEDIA O BAJA.

A continuación evaluaremos si existe alguna VARIACIÓN, es decir, si apreciamos que aparezcan o no nuevos aromas. Pongamos por caso que un vino, tanto a copa parada, como después de agitar, solo huele a frutas, y sin embargo una vez que lo llevamos a la boca podemos percibir notas de madera. En este caso hablaremos de VARIACIÓN. Si en un vino aparecen simultáneamente notas de fruta y madera será un vino complejo pero no necesariamente con variación. Se podrán dar por tanto algunas combinaciones:

+VINO COMPLEJO SIN VARIACIÓN: sería el caso de un vino que huela a fruta y madera en todos los procesos de la cata

+VINO UNIDIMENSIONAL SIN VARIACIÓN: sería el caso de un vino que por ejemplo solo huele a fruta, en todo los procesos de la cata.

+VINO COMPLEJO CON VARIACIÓN: este es el caso y simplificando de nuevo, de un vino que huela a frutas en vía nasal directa, y en retronasal estas notas estén presentes y además aparezcan notas de madera.

Simplificar es la nota más sencilla y sensata de ser didácticos(cuántas veces echamos esto de menos en nuestros maestros!!) pero no por simplificar hemos de caer en falta de rigurosidad, hemos de tener presente que podrán aparecernos una infinidad de aromas afrutados y un número también muy elevado de aromas de maderas y se podrán dar todo tipo de combinaciones de complejidad en primarios, secundarios, terciarios y nuevamente hemos de tener en cuenta que la complejidad no está reñida con la variación, son casos que se pueden dar y se dan.

Una vez que hemos ESCUPIDO (ESCUPIR NO TRAGAR) el vino, tendremos que evaluar el tiempo que dura el recuerdo aromático o PERSISTENCIA AROMÁTICA EN VÍA RETRONASAL. Es decir, catalogarlo sencillamente dentro de un vino de GRAN PERSISTENCIA, PERSISTENCIA MEDIA o un VINO CORTO EN VÍA RETRONASAL. Volviendo a lo de escupir, es altamente recomendable sobre todo a nivel profesional, ya que el gran número de vinos que catamos los catadores en diversos certámenes, hacen que el escupir aumente el número de vinos que podamos catar con rigor. Si no se escupe yo recomendaría un poquito de leche fría entre vino y vino, ya que la leche minimiza los efectos del alcohol.

Dentro de la jerga de cata de vinos se habla a veces de CAUDALÍAS, diciendo que es un vino entre 0 y 10 caudalías; literalmente una caudalía equivale a un segundo de recuerdo aromático. Sobre esto jamás conseguirá nadie que yo lleve un cronómetro a una cata... ¡HABRASE VISTO!

EL POSTGUSTO

Una vez que hayamos escupido el vino evaluaremos cuanto tiempo dura su recuerdo gustativo, es decir, la INTENSIDAD DEL POSTGUSTO y catalogaremos como un POSGUSTO LARGO, CORTO O MEDIO. Acto seguido tendremos que evaluar cual es la nota gustativa dominante: AMARGO, ÁCIDO, SALADO Y DULCE. Fijándonos además en cual es el GUSTO o SENSACIÓN DOMINANTE.

Finalmente tendremos que hacer una COMPARACIÓN CON EL RECUERDO AROMÁTICO EN VÍA RETRONASAL, evaluar cual de estas sensaciones es más duradera. Generalmente cuando nos encontramos ante un vino de calidad y en su plenitud, ambas sensaciones son largas.

CONCLUSIÓN

Ya no resta más que pronunciarnos sobre el vino haciendo una EVALUACIÓN. De esta forma podremos apreciar que realmente las fases de la degustación son separables pues podemos encontrar vinos con una nariz muy agradable y que sin embargo el vino luego no sea agradable en boca y viceversa.

EL MOMENTO ÓPTIMO DE CONSUMO viene dado por reunir ciertos requisitos como: una buena intensidad aromática y a ser posible no-solo complejidad, si no haber alcanzado el grado de bouquet (recuérdese la Escuela Española Moderna de Cata). En boca ha de ser equilibrado y recuerdos de aromas en retronasal largos, siendo gratos y en la medida de lo posible igualmente largos. Se descartarán para el envejecimiento los vinos diluidos sin peso de fruta.

¿ESTILO MODERNO O TRADICIONAL?

Sugiero que una vez finalizada la cata nos decantemos por uno de estos dos grupos.

Con el paso de los años, la enología, la viticultura y con ellas los vinos, han ido evolucionando, modernizándose poniendo incluso en peligro los vinos tradicionales.

Con la llegada de las nuevas técnicas de elaboración, el empleo del acero inoxidable, las temperaturas controladas, desfangados por NTU... se empiezan a descubrir los caracteres varietales. Antes, elaborando en tinos de madera viejos en el mejor de los casos cuando no en tinajas de barro, depósitos de hierro u hormigón revestido de resina Epoxi y fermentado a temperaturas espontáneas, solo era posible identificar caracteres de la elaboración, no varietales.

En el mejor de los casos sería posible identificar caracteres zonales, por el empleo de materiales y técnicas típicas, pero en lamentables ocasiones (muchas) los vinos quedaban impregnados de tufos y olores desagradables por falta de condiciones higiénicas.

Hoy en día LA ENOLOGÍA ES UNA CIENCIA EXTRACTORA DE AROMAS y hay que darle una gran bienvenida ya que es mucho más difícil encontrarse vinos con defectos y se pueden poner a la venta mucho antes(sobretudo los jóvenes) por los tratamientos de estabilización por frío (no estoy seguro de que esto sea del todo ventajoso). Hubiera sido un desastre que los vinos tradicionales hubieran desaparecido,

afortunadamente no ha sido así. No hay nada de malo en las técnicas tradicionales siempre que vayan acompañadas de una correcta higiene.

Podemos afirmar que nos encontramos ante un vino de estilo moderno cuando en él predominen caracteres afrutados y si se da el caso del empleo de madera esta será siempre nueva. Por el contrario, en los vinos de estilo tradicional, los caracteres aromáticos desvelan más la forma de elaboración que los caracteres primarios, dominarán las notas de madera sobre la fruta y estas serán de madera vieja.

Cabe finalmente una valoración o puntuación. A mí me gustan 3 y las expongo por orden de preferencia:

+Puntuar el vino del 1 al 10 como nos han puntuado a nosotros en el colegio toda la vida.

+Esta es menos matemática pero válida de igual modo:

- 1-VINO DESCALIFICADO POR ALGÚN DEFECTO
- 2-VINO SIN DEFECTOS NI VIRTUDES
- 3-VINO QUE BEBERÍA PERO NO RECOMENDARÍA
- 4-VINO QUE RECOMENDARÍA

Mucho más original y divertida es la sugerida por Hugh Johnson:

- 1-VINO QUE CON OLERLO ME BASTA
- 2-VINO DE UN SOLO SORBO
- 3-VINO DEL QUE ME BEBERÍA UNA COPA
- 4-VINO DEL QUE ME BEBERÍA DOS COPAS
- 5-VINO DEL QUE ME BEBERÍA MEDIA BOTELLA
- 6-VINO DEL QUE ME BEBERÍA UNA BOTELLA
- 7-VINO DEL QUE ME BEBERÍA VARIAS BOTELLAS
- 8-VINO DEL QUE ME BEBERÍA UNA CAJA
- 9-VINO DEL QUE ME BEBERÍA UN PALET
- 10-VINO DEL QUE ME BEBERÍA UN VIÑEDO ENTERO

METODOLOGÍA DE CATA DE VINOS ESPUMOSOS

HAY UN NÚMERO IMPORTANTE DE ELEMENTOS QUE COINCIDEN EN LA EVALUACIÓN DE VINOS TRANQUILOS Y ESPUMOSOS POR LO QUE SOLO MENCIONARÉ LOS DIFERENCIALES.

FASE VISUAL

Los conceptos de intensidad o capa, color, tonalidad, variación y evolución son idénticos para vinos tranquilos y espumosos. La novedad comienza con LA

APRECIACIÓN DE LA BURBUJA. Para ello es necesario contar con copas **ALARGADAS, ESTILO TULIPAN O FLAUTA.** El tamaño es importante, muchas veces habremos oído hablar de que una burbuja pequeña es sinónimo de calidad y una grande todo lo contrario. Realmente la burbuja tiene un tamaño directamente proporcional a la temperatura de fermentación. Un vino espumoso para que sea de calidad ha de fermentar necesariamente a baja temperatura, pero el vino base ha de ser necesariamente de calidad. El tamaño solo es reflejo de la temperatura de fermentación (repito!!!) y por tanto solo podemos descartar la calidad en caso de burbuja grande, pero no porque sea pequeña el vino va a ser bueno.

Para una descripción más exhaustiva haremos referencia a la **FORMACIÓN O NO DE ROSARIOS** que no es más que la descripción que recibe el que haya un hilo continuo de burbujas en ascensión, una detrás de otra, como si se tratase de un rosario.

Apreciaremos o no la **FORMACIÓN DE CORONA** que es el grupo de burbujas ("espuma") que lleguen a la superficie de la copa, el disco del vino quede rodeado de un anillo de burbujas.

La **PERSISTENCIA** en la formación de burbujas es otro parámetro a tener en cuenta, clásicamente considerado positivo que su duración sea lo más larga posible, aunque yo estoy cansado de ver vinos que parecen llevar jabón dada su intensidad y luego son toda una decepción...

FASE OLFATIVA

Aquí es importantísimo recalcar que **NO HAY QUE AGITAR LA COPA EN NINGÚN MOMENTO** ya que no tendría sentido eliminar el carbónico en un vino espumoso además de que este propio carbónico será suficiente para acercar los aromas de estos vinos a nuestra nariz. De la misma manera que en los vinos tranquilos en esta fase se apreciará la **INTENSIDAD.**

A continuación, y aquí otra novedad, intentaremos encasillar el vino en los siguientes grupos de aromas:

+AFRUTADO

+LEVADURAS FRESCAS

+AUTÓLISIS

Si se trata de un vino espumoso joven, como un **ASTI SPUMANTE(ITALIA)**, o algunos espumosos producidos en zonas relativamente cálidas los vinos tendrán caracteres afrutados. Cabe comentar aquí que un Champagne jamás será afrutado ya que es una zona límite para el cultivo de la vid, con maduraciones casi imposibles con lo

Autor: .Germán Robles Blanco

que no se llega a alcanzar una madurez aromática. Resumiendo, en Champagne hacen Champagne porque no podrían hacer otra cosa... MENOS MAL!!!!!!

Si permanecen en contacto con las levaduras unos 9 meses o algo menos de 2 años, tendrán caracteres de levaduras frescas, que recuerdan a panadería, bollería... Si el tiempo de permanencia en contacto con las levaduras sobrepasa los dos años, entonces el vino desarrolla aromas complejos, a los que hay que acostumbrarse, que se denominan de autólisis.

La autólisis es el proceso de composición celular de las levaduras, por tiempos prolongados de envejecimiento sobre lías. Estos aromas pueden recordar a vegetales cocidos, generalmente a repollo cocido, son aromas "pesados" a los que al aprender es mejor apreciar que intentar que nos gusten.

El resto de los parámetros son idénticos a los de la cata de vinos tranquilos.

FASE GUSTATIVA

Nada más llevarnos el vino a la boca habrá que fijarse en el comportamiento de la burbuja. Es decir, si tomando un sorbo nos hincha groseramente la boca o se funde como si de una crema se tratase, cabe también un comportamiento intermedio.

LISTADO DE COLORES

TINTOS

Rojo (claro, oscuro)
Rojo franco
Rojo violeta
Rojo amapola
Rojo cereza
Rojo grosella
Rojo sangre
Rojo fuego
Rojo ladrillo
Rojo anaranjado
Rojo amarillento
Rojo marrón
Carmín
Rubí
Rubí quemado
Granate
Granadina
Bermejo
Bermellón
Púrpura
Purpúreo
Purpurino
Violeta
Violáceo
Azul
Azulado
Negro
Negruzco
Teja

BLANCOS

Incoloro
Blanco
Amarillo (pálido, oscuro)
Amarillo verdoso
Amarillo canario
Amarillo limón
Amarillo paja
Pajizo
Amarillo dorado
Amarillento
Junquillo
Topacio
Topacio quemado
Oro pálido
Oro verde
Oro fino
Oro viejo
Oro rojo
Dorado
Roux
Rojizo
Hoja seca
Bistre (humo)
Castaño
Agua de castañas
Madera
Maderizado pardo
Ambar
Anteado

ROSADOS

Gris
Champán
Rosado
Clarete
Rosa violeta
Rosa franco
Rosa peonía
Rosa cereza
Rosa frambuesa
Rosa carmín
Rosa amarillo
Rosa anaranjado
Rosáceo
Rojizo
Albaricoque
Piel de cebolla
Anaranjado
Salmón

Autor: .Germán Robles Blanco

Pajizo

Cobrizo

Ojo de perdiz

Pardo

Marrón

Parduzco

Ocre

Caoba

Café

Caramelo

Manchado