

Rioja Alavesa y sus vinos



Manual de cata



ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN
DE RIOJA ALAVESA

Índice

El vino de Rioja Alavesa	2	¿Dónde compra el vino de Rioja Alavesa?	27
¿Qué es el vino?	2	En bodega	27
¿Qué es Rioja Alavesa?	2	En tiendas de alimentación	28
Ubicación	3	En tiendas especializadas	28
Factores de calidad	3	En clubes de vinos	28
Elaboración de vinos	7	El Rioja Alavesa y la gastronomía	29
Vinos blancos	7	Conservación y servicio del vino	33
Vinos rosados	8	La bodega en casa	33
Vinos tintos	9	De la bodega a la mesa	34
Maceración carbónica	9	Temperatura de servicio	35
Despalillado	10	Cómo abrir una botella de vino	36
Maduración y envejecimiento de los vinos	13	Decantado	36
Crianza en madera	13	Cómo abrir los cavas de Rioja Alavesa	37
Envejecimiento en botella	16	Servicio	39
Principios básicos de la cata de vinos	17	Sacacorchos	38
Introducción	17	Copas	40
Procedimiento	18	Vino y salud	42
Fase visual	18	Glosario	44
Fase olfativa	18	Anexo	51
Fase gustativa	20	Calidad de las añadas de Rioja Alavesa.....	51
Fin de boca	22		
Conclusión	24		

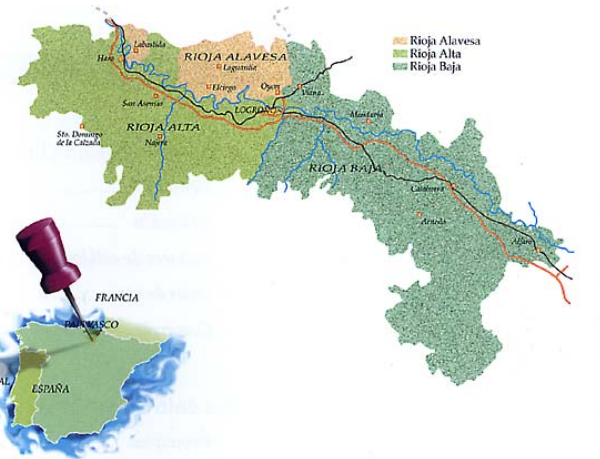
El vino de Rioja Alavesa

¿Qué es el vino?

Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica parcial o total de la uva fresca o del mosto.

La influencia de los climas, la variedad de las cepas, los distintos estados de maduración de la uva y las técnicas de vinificación y de conservación han dado lugar a la creación de una gran variedad de vinos. A cada uno de ellos corresponden distintas normas de calidad, para cada uno existe una gama de valores. No se saborean con las mismas referencias un vino espumoso, un generoso, un vino dulce natural ... , ni se juzgan de acuerdo con las mismas normas.

Precisamente una de las mayores dificultades de la cata es la de saber enjuiciar bien los vinos dentro de cada categoría.



¿Qué es Rioja Alavesa?

Como concepto vitivinícola, **Rioja Alavesa** es la porción de la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja vinculada a la Administración vasca. Considerando los factores de calidad de los vinos, esta unidad territorial se apoya sobre el mejor suelo, dispone de las mejores variedades para vino tinto y goza de un microclima óptimo.



Ubicación

Rioja Alavesa se halla situada en La zona sur de Álava y, por Lo tanto, al sur del País Vasco. La comarca limita al norte con La Sierra de Cantabria y al sur con el río Ebro y la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Desde los 1.200 metros de la Sierra de Cantabria hasta la cota de los 350-400 metros del río Ebro, Rioja Alavesa desciende por la ladera sur de dicha sierra.

Vista desde el satélite artificial Lansat, Rioja Alavesa ofrece un color peculiar, ocre claro, un indicio de su característico suelo calcáreo. No se distinguen, además, parcelas, por imponer el terreno una estructura de viñas de pequeña extensión.

No tiene nada de extraño el hecho de que esta sierra se denomine Cantabria como la Comunidad autónoma de tal nombre, ya que en ambos casos el origen hay que buscarlo en los pueblos celtas que a todo monte que tenía rocas en su cumbre, lo bautizaban con el prefijo cant(piedra). De un modo similar, el monte que domina Labastida se conoce por Toloño que, como el monte gallego Teleno, tiene su origen en el dios celta Tulous.

Factores de calidad

Los factores de calidad de los vinos son el suelo, el clima y las viníferas. Pero, sobre esta simple consideración, cabe situar el cuarto factor: el hombre. El hombre es decisivo y definitorio de la conservación de la calidad de Los vinos. El hombre es fruto del medio pero puede, a su vez, conservarlo o deteriorarlo.



Suelos

La DO Ca Rioja apoya sus viñedos sobre siete tipos de suelo diferentes. Tres de ellos se extienden sobre superficies importantes:

- Arcillo calcáreo: de color ocre.
- Arcillo ferroso: de color granate.
- Aluvial: de color grisáceo, de piedras, o negruzco.

El suelo arcillo-calcáreo es el que hace posible los vinos de mejor calidad, ya que les confiere un aroma delicado y un paladar muy suave, dando vinos con cuerpo aptos para la crianza.

Este tipo de suelo se extiende por Rioja Alavesa, por la Sonsierra y por zonas del otro lado del Ebro como Villalba, Haro, San Asensio, Cenicero o El Cortijo.

Prácticamente, el 95% del viñedo de Rioja Alavesa se apoya en estos suelos arcillo-calcáreos. El 5% restante lo constituyen algunos suelos aluviales en Oyón y en las riberas del Ebro a su paso por Baños de Ebro, Elciego y Lapuebla de Labarca y otros suelos muy complejos de Salinillas de Buradón.

Pero este tipo de terreno no sólo impone la calidad sino que implica un trabajo complicado, ya que en el subsuelo se presenta como un emparedado de roca areniscocaliza y de tierra algo arcillosa.



La roca es horizontal por lo que impone el cultivo en terrazas a veces muy pequeñas e impide configurar parcelas grandes. Además es una roca relativamente blanda y presenta grietas (diaclasas) por donde penetran las raíces de la vid. Todo ello hace que resulte difícil reducir el coste de la mano de obra en este tipo de viñedo.

El carácter arcilloso amortigua las lluvias tardías durante el periodo de maduración, lo que evita que pase fácilmente el agua a la uva. Los granos maduran así con un tamaño menor, síntoma de calidad.

Esta sinuosa orografía de Rioja Alavesa impidió a finales del siglo XIX el paso del ferrocarril por la comarca. Esta aparente desventaja justifica hoy la existencia de una zona relativamente recóndita con unas unidades vitivinícolas peculiares de estructura familiar.

Clima

El segundo factor de calidad del vino es el clima. La latitud y la altitud de Rioja Alavesa proporcionan a la subzona un clima peculiar, favorable a la vid, por dos razones: el régimen de vientos y la orientación de las viñas.

Desde Lugo hasta Gerona existe una barrera montañosa alta que actúa como un muro impidiendo el paso de los vientos del mar Cantábrico. Sin embargo, existe una brecha definida por la fosa tectónica vasca con la forma de un triángulo cuyos vértices serían Castro Urdiales, Bayona y Rioja. Esta fosa hace que los montes sean, aunque intrincados, bajos, y permitan el paso de los vientos procedentes del Cantábrico.

Así, en verano, el anticiclón de las Azores se halla alto y lanza vientos húmedos de norte a sur que penetran en Rioja Alavesa y Rioja Alta, pero no en León, Castilla o Aragón. Estos vientos húmedos originan algunas precipitaciones, en julio y en agosto, beneficiosas para la calidad.

Por otro lado, las viñas de Rioja Alavesa, desde la Sierra de Cantabria hasta el río Ebro, se disponen en una pendiente orientada al sur -un "carasol", según el habla de los viticultores-, lo que implica una uva de categoría superior.

Variedades de uva

La Denominación de Origen Calificada Rioja permite siete variedades para elaborar sus vinos:

- Tintas: Tempranilla, Garnacha, Graciano y Mazuelo.
- Blancas: Viura, Malvasía y Garnacha blanca.



El buen tinto es de Tempranilla, el buen rosado de Garnacha tinta y el buen blanco de Viura. La Tempranilla y la Graciano son autóctonas de Rioja; el resto son del área mediterránea, pero perfectamente aclimatadas a esta zona.

El vino tinto de Rioja Alavesa se apoya casi en un 97% en la Tempranilla. En el siglo pasado también se

apoyó en la Graciano, que es la uva tinta riojana más parecida a las francesas y que hoy está volviendo a ser impulsada. Por tanto, hoy Rioja Alavesa se basa en la mejor uva de Rioja y en lo autóctono, sin frivolidades foráneas.

El hombre

Las regiones vitivinícolas que han llegado a nosotros consolidadas lo han logrado tanto por los factores naturales de calidad como por la actitud de sus gentes.

La capacidad de hacer vino de calidad en Rioja Alavesa a lo largo de la historia dice mucho de la calidad de sus hombres y de una actitud inteligente. Hay buenos ejemplos:

Sentido crítico: El fabulista Samaniego, de Rioja Alavesa, es un buen exponente de la necesidad de cuestionarse en cada momento la situación y la trayectoria de los viticultores.

Fidelidad y progreso: Los hermanos Quintana, de Labastida, se preguntaban a finales del siglo XVIII cómo hacer un vino moderno sin traicionar sus raíces. Asociaron a la tradición vitícola de Labastida la moderna Enología de Burdeos. Fue el primer intento exitoso de crear el modelo actual de vino de Rioja que le ha dado fama en el mundo. No cambiaron su viticultura pero aplicaron la enología moderna.

Método: El Marqués de Riscal se estableció en Elciego para hacer vinos tintos de calidad después de estudiar científicamente los suelos, los microclimas y las vides de Rioja.

Entre las muchas posesiones que tenía se decidió por las de Elciego, para lograr la calidad perseguida mediante la aplicación de un método científico muy riguroso.

Sus archivos son una Academia Vitícola y demuestran que no hubo ni improvisación ni aventura, sino pasos medidos hacia la calidad.

La técnica actual para hacer el vino de Rioja Alavesa es un compendio del sentido intelectual que lleva a conectar unas raíces con un mercado, sin traicionar el sentido de una tierra.



Elaboración de vinos

Desde la recepción de las uvas hasta el momento de su presentación al consumidor el vino sigue un largo y cuidadoso proceso de elaboración. A continuación se describen los procesos usualmente utilizados en Rioja Alavesa para la obtención de sus caldos.

Elaboración de vinos blancos

El vino blanco se elabora con fermentación única del zumo de la uva, es decir, sin maceración de las partes sólidas del racimo.

Tal como refleja el esquema, existen dos vías para la obtención del mosto: una con prensado directo de la uva, y otra, la más común, que comienza con un estrujado de la uva con objeto de separar mejor el zumo, aumentar el rendimiento del prensado y producir una siembra natural de levaduras.

La vendimia estrujada se somete posteriormente a un escurrido para obtener la mayor cantidad de mosto yema, que es el de mejor calidad, y conseguir un prensado más rápido. La pasta escurrida se prensa y el mosto obtenido se puede mezclar, si se desea, con el de yema.

El mosto obtenido por cualquiera de las dos vías sufre un **desfangado**, operación consistente en limpiar el mosto separándolo y despojándolo de las partículas

más gruesas que puede contener, antes del comienzo de la fermentación. Se obtiene un mosto más limpio y con mayores ventajas de frescura y ligereza.



Cuando se considera terminado el desfangado, se trasiega el mosto a otro depósito para que comience la fermentación, que debe transcurrir a temperaturas entre 15 y 20°C, para obtener un vino con la mayor cantidad posible de aromas primarios, los más apreciados actualmente por el consumidor.

Al terminar la fermentación, el vino se des cuba a los depósitos de almacenamiento para separarlo, lo más rápidamente posible, de las lías¹, con objeto de evitar que se produzcan olores y sabores desagradables que perjudiquen la calidad del mismo.

Una variante de este proceso es la llamada fermentación en barrica: El mosto desfangado no se introduce en depósitos, sino en barricas de roble de 225 litros, donde se desarrolla el proceso. Así, se obtienen vinos blancos, jóvenes y frescos, en los que los aromas frutales de la uva se combinan con los aportados por la madera.

Elaboración de vinos rosados

Se elaboran a partir de uvas tintas, aunque también puede haber uvas blancas pero en pequeñas proporciones.

Tras la recepción de la vendimia, las uvas estrujadas y despalilladas se llevan a un depósito. El mosto, en contacto con los hollejos, va tomando color hasta adquirir la intensidad adecuada impidiendo que comience la fermentación. Este mosto coloreado es separado de la pasta, lo que se conoce como "sangrado" y se lleva a un depósito en donde va a fermentar siguiendo el proceso de elaboración de los vinos blancos.

¹ Depósito de materias sólidas compuesto principalmente de restos celulares, tártaro, levaduras, etc.

Diferencia entre rosados y claretes

La diferencia está en el método de elaboración. El rosado se elabora fermentando el mosto **sin los hollejos**, y el clarete, **con los hollejos**. La elaboración de claretes está justificada cuando se quieren producir vinos con color sin tener suficientes uvas tintas.



Elaboración de vinos tintos

En Rioja Alavesa coexisten dos tipos de vinificación en tinto: La maceración carbónica y el despalillado.

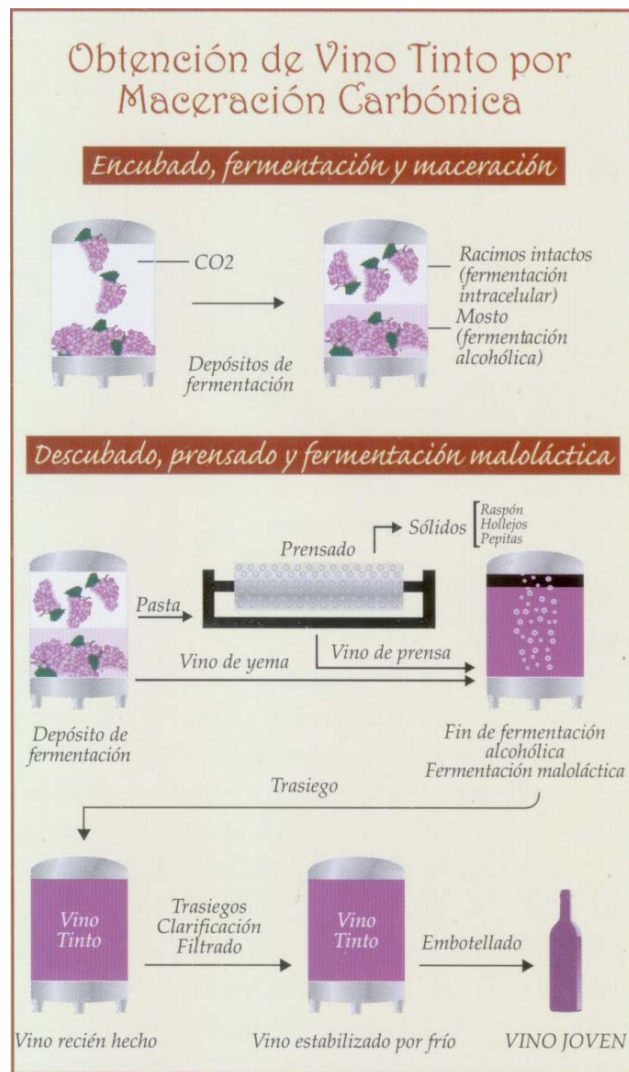
Maceración carbónica

El procedimiento de maceración carbónica consiste en el encubado de racimos enteros dentro de un depósito en donde van a sufrir modificaciones complejas. En el interior, cada grano de uva produce una fermentación que, sin intervención de las levaduras, transforma una pequeña cantidad de azúcar en alcohol (de 1,5 a 2,5°). Las mismas células del fruto son las que, en ausencia de oxígeno, provocan esta transformación. La fermentación se detiene cuando las células son atacadas por el alcohol y la asfixia. Se forma igualmente gas carbónico, un poco de glicerol, con ácido succínico y diversos productos secundarios de la fermentación del azúcar.

Leyenda de la maceración carbónica

Es fácil imaginarse en los albores de la civilización a los primeros hombres almacenando sus frutas, entre ellas las deliciosas uvas de Mesopotamia, en recipientes de barro cocido. El propio peso de los racimos actuaría de prensa natural, formando en el fondo de los depósitos un mosto primordial que, al entrar espontáneamente en ebullición, crearía una atmósfera irrespirable de CO₂, que facilitaría el proceso conocido como "fermentación intracelular" o, más popularmente "maceración carbónica".

Algo así es lo que recoge la leyenda sobre el origen del vino que cuenta como, en Babilonia, el gran rey Dsemit repudió a su favorita. Esta, enamorada del soberano, para quitarse la vida decidió beber el líquido que, con fama de venenoso, se había formado en unas tinajas repletas de uva madura, la fruta predilecta del monarca. Desesperada, bebió el supuesto veneno de una tinaja y no pareciéndole suficiente, probó de todas las demás. Pero aquello, lejos de quitar la vida, sólo conseguía alegrarle la existencia. Pillada "infraganti, la joven contó lo sucedido al monarca, y le invitó a beber con ella. El resultado es fácilmente imaginable. Curiosamente, esta



hermosa fábula describe con bastante exactitud la obtención de vino por el método de maceración carbónica, una forma de elaborar vino antiquísima y tradicional en Rioja Alavesa. Los vinos así nacidos son un festín para los sentidos: sus vivos colores violáceos, amaratados, rojos cárdenos, sus encantadores aromas primario a mora, fresa, frambuesa, hierbas frescas, flores... recuerdan un bosque, un jardín florido, una cesta de frutas. A lo que hay que añadir su carnosidad un poco golosa, el suave tacto o el agradable y perfumado final que deja el paladar impregnado de aromas. Y todo, en apenas dos meses después de la vendimia.



Maceración carbónica en lago abierto

Despalillado

Los racimos de uva cuando llegan a la Bodega se vierten en una máquina llamada despalilladora, que separa el raspón de las uvas. Así pues, este método evita la presencia durante la fermentación del raspón, que proporcionarían al vino taninos vegetales demasiado ásperos. La pasta se encuba en donde fermentará de una forma homogénea.

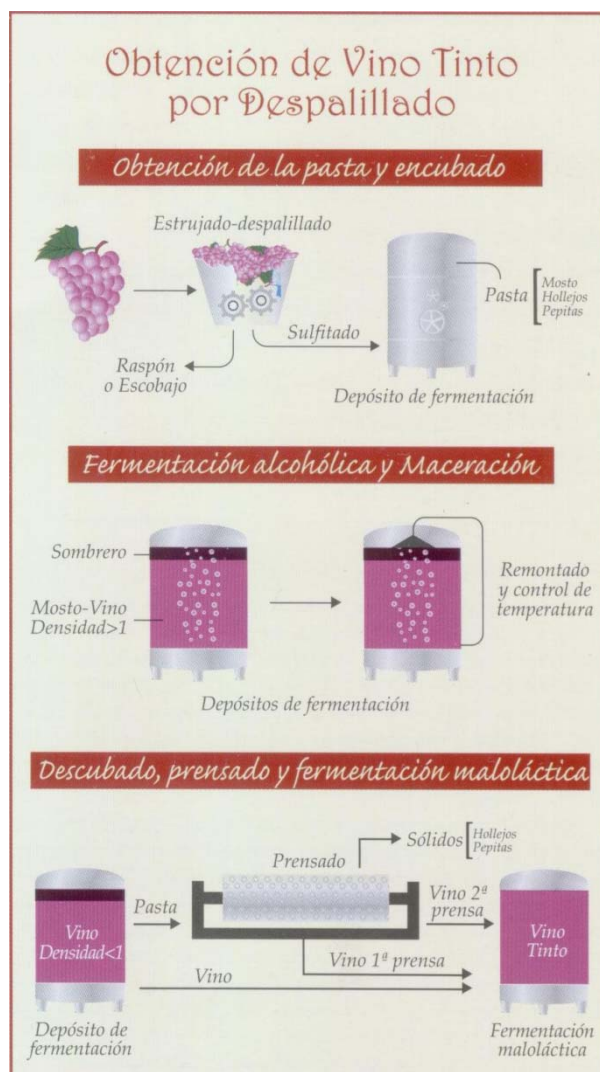
Esta fermentación tiene dos etapas: una llamada tumultuosa, porque el vino bulle, y posteriormente otra

menos agitada, hasta acabar con los azúcares. Durante la fermentación tumultuosa con maceración² se produce la extracción de los taninos, colorantes y aromas del hollejo, para lo que es necesaria una temperatura alrededor de 28 °C y un tiempo entre 10 y 15 días.

²Se llama maceración al contacto de los hollejos con el mosto, con el fin de extraer los compuestos interesantes (aromas, pigmentos, taninos...) presentes en estos hollejos.

Además, los hollejos, que en este estadio pasan a llamarse orujos, se cargan de burbujas de gas carbónico y ascienden a la superficie formando una capa llamada "sombrero", que es necesario sumergir de nuevo, para facilitar la extracción de las sustancias anteriormente mencionadas.

Finalizada la fermentación tumultuosa, se procede al descube del vino.



Los orujos se prensan con lo que se obtiene el vino de prensa, de menor grado y finura, y más calor y taninos. El residuo sólido, que contiene alcohol, se lleva a una industria de destilación para obtener un aguardiente de orujo, alcohol y ácido tartárico. Y los subproductos son utilizados por los viticultores de la zona como abono orgánico.

Los vinos así obtenidos se vuelven a encubar, terminan la fermentación alcohólica, que puede durar otros 10 ó 20 días, dependiendo de la temperatura, y realizan la fermentación maloláctica en donde las bacterias lácticas transforman el ácido málico en un ácido más suave y estable llamado ácido láctico.

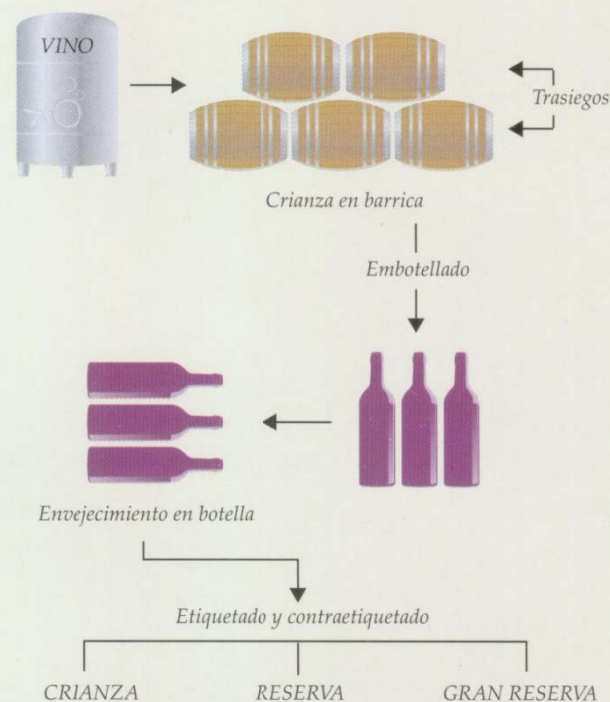
Posteriormente el vino sufre unos trasiegos y unos tratamientos variables según su destino. Si el vino se va a comercializar joven, se clarifica y estabiliza para asegurar la limpidez del producto embotellado.

En el caso de que el vino tenga cualidades suficientes para pasar un proceso de crianza, entonces se meterá en barricas de madera de roble en las que permanecerá unos meses o años, según las características del vino. Es el proceso de crianza, que debe realizarse en bodegas con condiciones de humedad y temperatura adecuadas, en penumbra y en silencio. Así el vino pierde aspereza y gana en suavidad, aparecen aromas terciarios, cambia el color de violeta a rubí teja, se redondea y desarrolla al máximo su potencial.

Durante este período, únicamente serán necesarios unos trasiegos para eliminar posos y unos rellenos para que no quede un hueco en la barrica y el vino no esté en contacto con el aire.



Obtención de Vino Tinto Crianza (VINO DESPALILLADO)



Períodos de Crianza del vino tinto

Clasificación	Fase de BARRICA	Fase de BOTELLA	TOTAL
CRIANZA	12 meses mínimo	12 meses mínimo	24 meses mínimo
RESERVA	12 meses mínimo	24 meses mínimo	36 meses mínimo
GRAN RESERVA	24 meses mínimo	36 meses mínimo	60 meses mínimo

Nota: El período de Crianza comenzará a contar desde el 1 de Octubre del año de la cosecha que se trate.



Maduración y envejecimiento de los vinos

Si tenemos un vino susceptible de crianza, hay que meterlo previamente en barrica, donde adquiere aromas y taninos adicionales, y sobre todo se oxida algo. Posteriormente, se embotella, para que se integren los aromas de la madera, se limen los taninos del vino y la madera, y se redistribuya entre sus componentes el oxígeno recibido durante la crianza en barrica.

Además del tipo de roble, se ha de tener en cuenta el procedimiento de fabricación de las barricas, que puede ser más o menos artesanal:

- Se obtienen las duelas: en el roble americano, más fuerte, se puede hacer serrando; en el francés, más poroso, sólo se practica el hendido para evitar el riesgo de futuras fugas. El hendido consiste en separar las duelas introduciendo una cuña, lo que respeta las vetas, porque la madera se separa sin que se corten sus fibras.

- Las duelas se dejan secar durante aproximadamente 3 años al aire libre, sometidas a las inclemencias meteorológicas (sol, lluvia, ...).

- **Una vez secas, se monta la barrica. Durante el montaje, la barrica se ve sometida internamente a un quemado que se conoce como tostado o estufado. Según la intensidad del quemado se habla de diferentes grados de tostado: ligero, medio y fuerte. En la pág. 17 de este manual se describe la manera en que el tostado afecta a las características del vino.**



Crianza en madera

La historia de la barrica comenzó con su utilización, por parte de los galos, como recipiente de diversos líquidos. Supuso un adelanto decisivo en lo que atañe a la conservación del vino, frente a ánforas y sobre todo a odres de cuero, que transmitían al vino sabores y olores indeseables. Hasta el desarrollo de comercio marítimo, los toneles eran de gran capacidad y diversas maderas (castaño, cerezo, acacia ..). Además, se usaban año tras año por lo que acababan recubiertos interiormente por una capa de tartratos cristalizados que los convertían, a los efectos de la crianza, en recipientes de vidrio.

Barrica de Crianza

Características



Capacidad: 225 litros.

Roble Francés: Limousin (*Quercus pedunculata*), Tronçais y Nevers (*Quercus sessiliflora*).

Roble Americano: *Quercus alba*.

Construcción:

1. Obtención de las tablas.
2. Secado natural o artificial.
3. Montaje de las duelas.
4. Curvado al fuego.
5. Rascado y pulido.
6. Montaje de los fondos

Madera
Homogénea, de fibras rectas y paralelas y de pequeña difusión.
Desprovista de nudos y manchas.
Obtenida de árboles bien desarrollados.

Influencia sobre el vino
El origen y características del roble, la forma de secado y la intensidad del quemado influyen en las propiedades organolépticas del vino.
También la forma, edad y tamaño de la barrica tienen gran importancia.

Al reducirse el tamaño de los toneles para adaptarlos al transporte marítimo, fue posible el descubrimiento de la mejora que experimentan algunos vinos tras su paso por la madera. Así, en 1886 los principales châteaux de Burdeos adoptaron oficialmente la barrica de 225 litros, de roble exclusivamente, que pasaría a llamarse bordelesa.

El vino en la barrica sufre varios fenómenos:

- Una oxidación lenta.
- Precipitación de partículas en suspensión.
- Extracción por el vino de taninos y sustancias aromáticas procedentes de la madera. Esta extracción

será mayor cuanto mayor sea el grado alcohólico del vino y más nueva sea la barrica.

- Aumento de la concentración por pérdida de agua debido a la evapotranspiración.

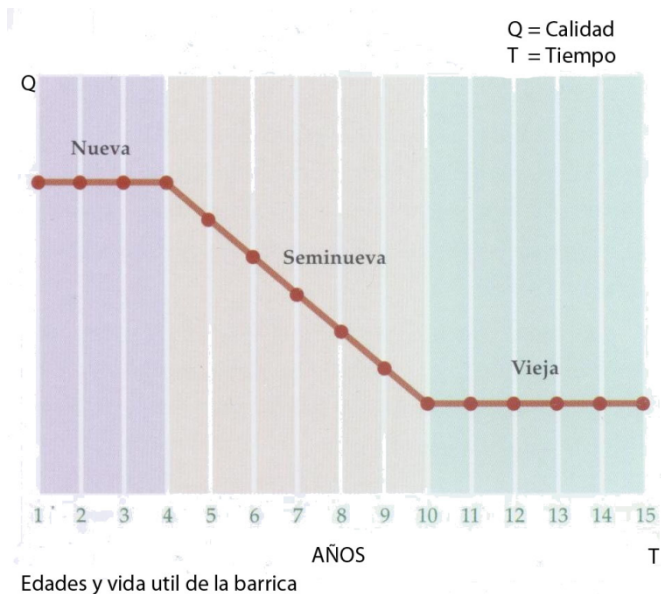
Para eliminar el depósito que la precipitación de las partículas en suspensión forma en el fondo de la barrica se realizan tres o cuatro trasiegos anuales.

Los principales interrogantes que se plantea un elaborador de vinos tranquilos con respecto al uso de la madera son los siguientes:

¿Qué vino criar en madera? En general, aquellos con suficiente cantidad de taninos, acidez y alcohol, y que tengan poca tendencia a la oxidación. Por tanto, no todos los vinos sirven. Solamente aquellos que han sido elaborados a partir de la acción inteligente del hombre seleccionando las mejores uvas van a permitir que el proceso de crianza resalte sus mejores cualidades.

¿Qué tipo de roble utilizar? Esta es una decisión personal del elaborador, en función de lo que quiera conseguir y de su presupuesto. La barrica de roble francés cuesta alrededor del doble que la de roble americano. Sin embargo, la diferencia de precio no se debe tanto a la calidad como al proceso de producción utilizado.

	Roble americano	Roble francés
Efecto oxidativo	Mayor por tener poros más grandes.	
Aromas cedidos	Vainilla y coco. Mayor riqueza aromática. Aromas dulzones.	Madera de cedro. Aromas más discretos. Aromas más secos.
Gusto	Taninos más ásperos.	Taninos más respetuosos con la fruta.



El roble francés sigue el método del hendido, frente al aserrado del roble americano. El primer método necesita más mano de obra y además se obtienen la mitad de barricas, dos aproximadamente por m³ de madera utilizada.

Actualmente se están realizando pruebas con otros tipos de roble, como por ejemplo el ruso, buscando principalmente precios más bajos. A ciertos robles rusos, se les ha encontrado un adecuado respeto con la fruta y la cesión de matices aromáticos un tanto exóticos.

¿Qué intensidad de tostado de la barrica? El tostado o quemado de la barrica afecta al vino criado en ella de la siguiente manera:

Color: A mayor tostado, mayor pérdida de color por eliminación de pigmentos rojos del vino.

Aromas: el tostado aporta al vino aromas empireumáticos o de combustión: tostado, torrefacción, humo ...

Gusto: Aporta matices amargos similares a los del pan muy tostado.

¿Qué vida útil debería tener una barrica?

Depende de las características del vino y de la madera. Sería conveniente que una barrica no superara los 10 años ya que no va a aportar prácticamente aromas ni taninos, y además, el riesgo de enmohecimiento aumenta. Y si nos apuran, bastante más razonable que 10 sería que las barricas no superaran los 5 años. Así, cada año se deberá reponer una quinta parte de las barricas.

Generalmente, el vino se mete primero en las barricas más nuevas, y va pasando en los distintos trasiegos a las que tienen más años de uso.





Envejecimiento en botella

De la misma forma que el efecto de la barrica sobre el vino se descubrió indirectamente, el efecto del envejecimiento en botella sobre el vino se descubriría a consecuencia de la guarda accidental durante períodos prolongados de algunas de ellas.

Los vinos que han pasado por barrica necesitan un período en botella para afinarse y redondearse. Así, los efectos del envejecimiento en botella sobre las cualidades del vino son los siguientes:

Color: Pérdida de la intensidad colorante y modificación de los matices. En los vinos tintos, se pierden primero los matices morados, y después,

progresivamente los rojos, por lo que van apareciendo los tonos rubí y posteriormente, los tonos teja.

En los blancos aparecen los tonos amarillos intensos, que llegan en algunos casos a los ambarinos.

Aromas: Atenuación de los aromas primarios (los procedentes de la uva), integración de la madera hasta desaparecer prácticamente, y aparición del bouquet, que incluye principalmente tonos especiados, balsámicos y animales.

Gusto: Los vinos pierden la sensación áspera y astringente debido a la polimerización de los taninos. Se dice que el vino se vuelve "redondo" y aterciopelado (tacto sedoso), o que pierde las aristas, a la vez que desaparecen las posibles sensaciones de empalago o ardor.



Principios básicos de la cata de vinos

Introducción

Catar un vino es someterlo a nuestros sentidos, en particular los del gusto y el olfato, para determinar la calidad del mismo.

Es el sentido del olfato el más importante a la hora de valorar la calidad de un vino. Sin embargo, se trata de uno de los sentidos que menos desarrollado tenemos, debido principalmente a que no lo necesitamos en nuestra vida cotidiana.

Cuando realizamos una cata, tratamos de memorizar las sensaciones que el vino nos transmite para así, obtener el mayor placer posible y aumentar nuestro conocimiento.

Se piensa que la cata es un proceso difícil que precisa de unas habilidades particulares con las que los catadores nacen.



Pues bien, nada más lejos de la realidad, el catador se hace y la clave está en la memorización de aromas.

Podemos tener dos vinos idénticos en cuanto a color y a la composición química de los principales elementos como el alcohol, acidez, etc., pero la diferencia entre que se trate de un vino de calidad o de un vino vulgar va a estar en los aromas.

Aprender a catar nos va a permitir disfrutar en mayor medida de un vino, así como de una comida bien elaborada o de un paseo por el campo, ya que vamos a ser capaces de apreciar una mayor gama de olores.

Saber catar significa utilizar eficazmente los sentidos para poder interpretar las sensaciones visuales, olfativas, táctiles y gustativas que forman parte del análisis sensorial. Por ello, hay que poseer un vocabulario que permita describir esas sensaciones.

Para la cata hay que seguir un método y esto es sencillo de aprender. Sin embargo la parte que requiere un mayor esfuerzo personal recae en la memorización de aromas y en el aprendizaje del lenguaje de cata.



Procedimiento

La aplicación de los sentidos a la cata sigue una secuencia lógica de autodefensa por parte del organismo ante cualquier cuerpo extraño que se vaya a ingerir. Así, primero se observa el estado del vino, fijándose en su color, limpidez, brillo, etc. Si se encuentran turbideces, estamos predispuestos al rechazo.

Segundo, el análisis de sus aromas agradables o desagradables nos va a inducir a meterlo en la boca o a rechazarlo respectivamente.

Y tercero, se introduce el vino en la boca y serán las papilas gustativas las que detectarán el sabor del vino, que en el caso de resultar desagradable se podría llegar incluso al acto reflejo de escupirlo.

Fase visual

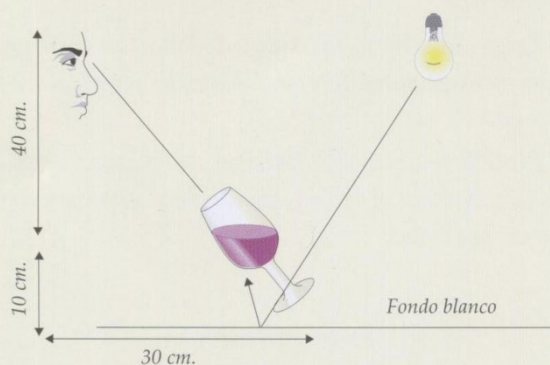
Sujete la copa por el Juste o por el pie. Inclínela unos 45° sobre un fondo blanco y observe el vino fijándose en la intensidad de color y en el matiz, si tiene burbujas y en la graduación del color desde el centro a los bordes.

La limpidez y el brillo se observa como indican las figuras de la página siguiente.

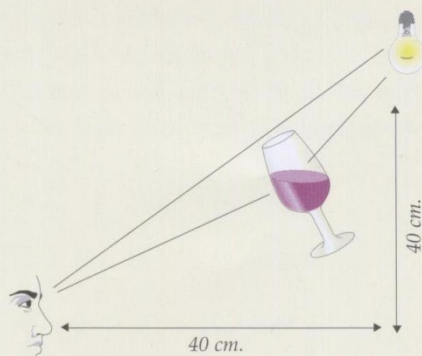
En cuanto a la densidad del vino se aprecia cuando se agita la copa en la fase olfativa, tras haber realizado la olfacción directa a copa parada. Un vino fluido se comporta como el agua y uno espeso como el jarabe.

Exámen visual

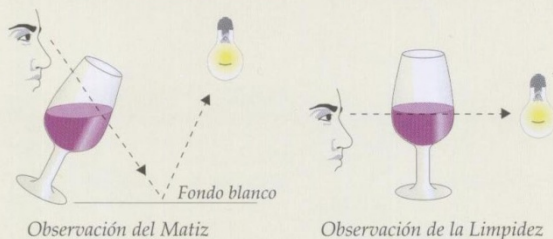
Observación del color



Observación del brillo



Observación del matiz y la limpieza



Fase olfativa (olfacción directa)

El análisis olfativo directo se efectúa en tres etapas:

a) **A copa parada:** Una vez servido el vino, sin agitar la copa, se realizan varias inhalaciones, que sirven para detectar los elementos más volátiles del vino, y su intensidad aromática.

Esta primera olfacción es muy importante en los vinos de guarda, ya que permite detectar algunos elementos que desaparecen posteriormente con la aireación.

b) **Tras agitar la copa:** Se comienza por hacer girar la copa y después se inhala profundamente. El motivo de este acto es airear el vino para que libere los aromas u olores menos volátiles. Se produce de esta forma una atenuación de algunos de los matices presentes a copa parada, a la vez que una acentuación de otros y la aparición de algunos nuevos.

c) **Después del reposo de la copa:** Tras el reposo de la copa se procede a la 3ª inhalación, en la que se pueden descubrir nuevos matices a consecuencia de la oxidación de algunos componentes tras la intensa aireación, y sobre todo, analizar la persistencia aromática del vino.

Los vinos jóvenes presentan el mismo carácter en las tres etapas del procedimiento.

En la ficha que se incluye al final del manual se indican tres conceptos para describir la fase olfativa directa de un vino: intensidad, calidad y caracteres aromáticos.

La **Intensidad aromática** del vino depende de la cantidad de sustancias aromáticas que se volatilizan, lo que a su vez, es función de la variedad -hay variedades más o menos aromáticas-, de la vinificación y crianza del vino, y de su temperatura -cuanto más frío, menos intenso será su aroma. La intensidad aromática es un factor positivo, siempre y cuando no se trate de aromas desagradables.



Para indicar la intensidad aromática se utilizan las siguientes palabras, que indican una gradación creciente de ésta: débil, discreto, medio, intenso, muy intenso...

Respecto de la persistencia aromática del vino en la copa, hay que tener en cuenta que los blancos y, en general, los vinos sin crianza, pierden intensidad con la permanencia en la copa; sin embargo, los tintos de guarda ganan en la copa durante los primeros minutos.

La **calidad del aroma** no es fácil de describir. Para empezar, la calidad presupone la limpieza o franqueza, es decir, la ausencia de aromas defectuosos. Así, la calidad del aroma viene determinada por su:

Finura: muy fino, fino, bastante fino, común, vulgar.

Elegancia o personalización: con raza, con carácter, elegante, honrado.

Complejidad: complejo, bastante complejo, simple, monocorde.

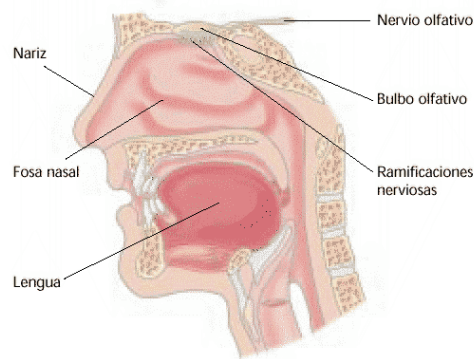
Complejidad: complejo, bastante complejo, simple, monocorde.

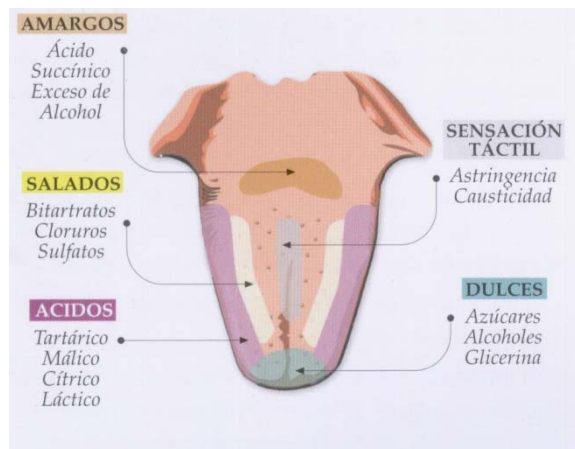
En cuanto a los caracteres o descripción del aroma, lo que tenemos que indicar son los aromas que encontramos en el vino.

Dada la importancia del tema, en las páginas 23, 25 y 27, explicamos el origen, evolución y detección de los aromas en el vino.

Fase gustativa

Pruebe el vino reteniendo en la boca un sorbo razonable. Paladee los sabores y desplace el vino suavemente por su boca de manera que alcance cada rincón de cada papila gustativa. Luego, entreabra los labios y aspire levemente para "aírear" el vino, con el fin de ayudar a que los componentes volátiles lleguen por detrás del velo del paladar (retroolfacción) a la mucosa olfativa.





En la valoración gustativa del vino, los determinantes de la calidad son los siguientes:

- Intensidad de las sensaciones olfativas retronasales.
- Intensidad de las sensaciones sápidas.
- Equilibrio.

Retroofacción: Una vez tomado el sorbo de vino y cerrada la boca, los aromas, que se siguen desprendiendo del vino, llegan hasta la mucosa olfativa por detrás del velo del paladar. Se habla entonces de aromas percibidos por vía retronasal, o de "aromas de boca". Los aromas retronasales son, normalmente, parecidos a los percibidos mediante la olfacción directa, aunque también se pueden apreciar algunos matices nuevos, debido al calentamiento hasta los 36° que sufre el vino en la boca.

Intensidad de las sensaciones sápidas: La concentración de sustancias sápidas está relacionada con lo que se conoce como "cuerpo" del vino. Por similitud con cualquier otro cuerpo se distinguen:

Esqueleto, armazón o estructura, que engloba las sensaciones sápidas más consistentes debidas a los taninos y a las sustancias amargas.

Los aromas del vino

Extraído de: la Nez du Vin de Jean Lenoir

La complejidad de la naturaleza del vino varía en función de varios factores:

- De la variedad = planta.
- Del suelo = naturaleza geológica.
- Del clima y de la exposición = microclima.
- De las condiciones del año = añada.
- De las prácticas culturales = (la poda, el abonado...)
- De las técnicas de vinificación.
- De las condiciones del almacenamiento y de envejecimiento.

A continuación vamos a proponer una clasificación de los aromas en función de las cepas (aromas primarios), de la vinificación (aromas secundarios) y de la crianza y del envejecimiento (aromas terciarios). Esta clasificación no debe considerarse académica ya que hay que tener en cuenta que un aroma puede tener diversos orígenes. Por ejemplo, el aroma de rosa puede tener moléculas de origen primario (beta iononilol) y otras de origen secundario ligadas a la fermentación (alcohol feniletílico). Todo contribuirá a la nota "rosa" final.

Los aromas primarios o varietales.

Es decir, los que están ligados a la naturaleza de las cepas de donde provienen. El mejor ejemplo lo proporciona los vinos de Moscatel (Muscadelle, Moscatel de granos pequeños) cuyos aromas son tan característicos que dan la impresión de morder las uvas frescas. Estos aromas primarios no son perceptibles de inmediato porque el conjunto de los precursores sólo se libera tras la acción de las levaduras.

Algunos aromas afrutados: limón, pomelo, naranja y moscatel en los vinos blancos: frambuesa, grosella negra, arándano, mora y cereza en los tintos. El Tempranillo en la Rioja Alavesa alienta un aroma de frambuesa que se expresa en esta región con una opulencia y una suavidad excepcionales.

Algunos aromas florales: espino blanco, acacia, tilo, rosa, violeta. En los vinos elaborados con Viura o Macabeo podemos encontrar matices florales.

Algunos aromas vegetales: pimienta verde, pino, tomillo. El caso más típico es el pimienta verde que se encuentra fácilmente en los vinos que provienen de cepas Cabernet como la Cabernet Sauvignon o la Cabernet Franc.

Las palabras usuales para definir la estructura de un vino son: *blando, poco tánico, pulido, tánico, rasposo*. La primera y la última son defectos evidentes. Además hay que tener en cuenta la calidad de los taninos, y que van limándose con la vida del vino. El punto óptimo de consumo de un vino tinto criado es cuando estos taninos están pulidos. Se dice entonces que el vino es *aterciopelado o sedoso*.

Carne, que rellena ese esqueleto y proporciona sensaciones más agradables y redondas. Está relacionada con el alcohol, la glicerina y los azúcares del vino.

La carnosidad del vino se define con las siguientes palabras: *descarnado, delgado, austero, redondo, carnoso, untuoso, graso, pesado*. Las dos primeras y la última indican defecto.

Nervio. En el lenguaje vulgar el nervio es el tendón, que une los músculos (la carne) a los huesos (esqueleto).

Curiosamente en el vino sucede algo parecido, el músculo y el esqueleto necesitan de una acidez que les anime.

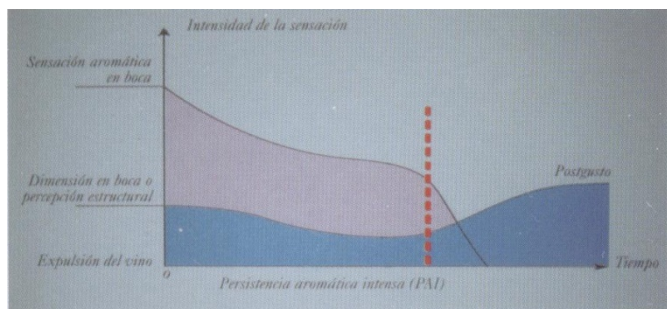
La acidez da al vino una sensación de frescura, vigor, animación, pero que en el caso de ser excesiva haría al vino agresivo, incluso acerbo. Los vinos blancos, sin apenas taninos, y por tanto, sin esqueleto, necesitan una mayor acidez, que les hace las veces del esqueleto.

Según su acidez, el vino se califica de *soso, plano, vivo, fresco, nervioso, ácido, agresivo, acerbo*. Los dos primeros y los dos últimos términos indican defecto.

La sensación de "cuerpo" se percibe cuando el vino llena la cavidad bucal.

Equilibrio o armonía de un vino: Aunque para facilitar su análisis hemos separado estos componentes del vino, los tres deben estar presentes y armoniosamente integrados en éste. La proporción en que están presentes en el vino determina su armonía o equilibrio.





Fin de boca

El vino no desaparece sensorialmente de la boca tras tragarlo, algunas sensaciones permanecen durante un cierto tiempo. Este fenómeno se denomina **persistencia** y es el indicador sin trampa de la calidad del vino.

En este apartado hay dos conceptos importantes a tener en cuenta:

La P.A.I. (Persistencia Aromática Intensa), que indica el tiempo durante el cual se sienten aún las sensaciones olfativas después de haber tragado o escupido el vino. Es un criterio de evaluación del vino. Se la mide en caudalías. Una caudalía corresponde a un segundo. ¡Un vino excepcional puede superar las 10 caudalías!

La Persistencia Gustativa, que refleja la sensación o sensaciones (acidez, astringencia, calor) que perduran en la boca. Cuando un vino se dice que está equilibrado, estas sensaciones están compensadas y van a ir desapareciendo de forma agrupada.

Los aromas secundarios

Los aromas secundarios son los que provienen de la fermentación. Gran número de aromas proviene de la transformación de las moléculas de la uva por los microorganismos de la fermentación. Se puede citar el caso notable del aroma de grano de grosella, o *de boj*, del Sauvignon. Esta fermentación alcohólica tiene un papel considerable sobre el aroma. La transformación del azúcar en alcohol se acompaña con una cadena de reacciones enzimáticas que modifican el aporte aromático inicial y lo multiplican.

Sin embargo, la proporción de aroma en un vino representa sólo el 1% de la cantidad de alcohol formado, es decir 1 gramo de aroma por litro de vino. Más de seiscientos compuestos se reparten la mitad de la masa aromática del vino, algunos en concentraciones ínfimas. Los ésteres se consideran como un factor de calidad; los más ligeros se perciben en los vinos del año en curso. Como, por ejemplo el olor afrutado del plátano (acetato de isoamilo, butirato de etilo) o el olor de manzana (propionato de etilo). Los ésteres más pesados dan una nota espesa, más vinosa. Se encuentran también cetonas como el butano-di-ona o diacetilo que envuelve un aroma de mantequilla-avellana y que aparece fácilmente durante la fermentación maloláctica de vinos blanco de Chardonnay sobre todo.

Algunos aromas secundarios: piña, plátano, litchi, melón, manzana, pera, membrillo fresco, fresa, albaricoque, melocotón, nuez, miel, levadura, grano de grosella negra, clavo de olor, azafrán, mantequilla fresca, etc.



Conclusión

Tipicidad de un vino. Se trata de indicar el lugar de procedencia del vino. Antiguamente este concepto era relativamente fácil de predecir en los vinos de España, ya que había pocos buenos vinos, las variedades de vid eran diferentes y la tecnología de vinificación escasa.

En el día de hoy sería muy arriesgado tratar de predecir el origen de un vino debido a que son unas pocas variedades Las que se cultivan de forma masiva por todo el Mundo y La tecnología está cada vez más patente en las bodegas lo que está permitiendo elaborar unos vinos mejores y más parecidos.

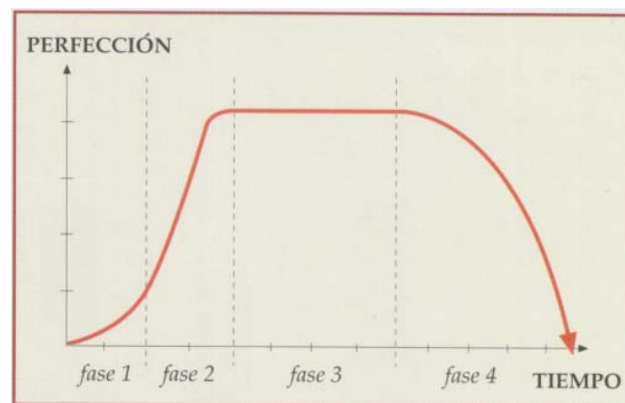
Evolución de un vino en el tiempo. Lo que hay que indicar en este punto es si el vino está para beber, para guardarlo o se debería de haber bebido.

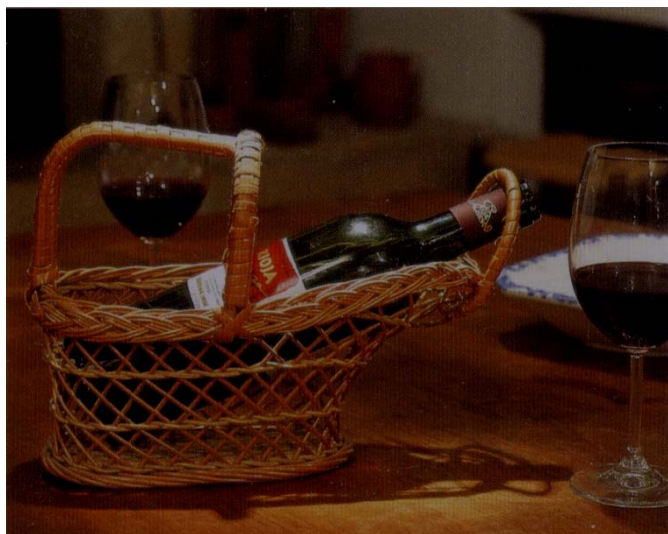
El vino, como materia viva que es, nace, crece, se desarrolla y muere.

Algunos vinos son aptos para beber en su primer año de vida y otros mejoran con el tiempo.

La evolución de un vino depende de muchos factores y no se puede hablar de un tiempo fijo.

Si observamos el gráfico, se puede ver que un vino va mejorando en aroma y sabor durante las dos primeras fases, después permanece estable (fase 3) y finalmente desciende de manera irreversible (fase 4). La duración de estas fases oscilará según la calidad y el tipo de vino observado.





Una pregunta típica que se hace el aficionado al buen vino es la de cuándo estará éste en su momento óptimo.

Pues bien, la respuesta es la siguiente: La mayoría de los vinos blancos y rosados, así como los tintos jóvenes se deben de consumir cuanto antes; sobre todo si lo que buscamos es la frescura y los aromas a fruta. Sin embargo, hay vinos que necesitan ser guardados para obtener su potencial completo. Así, y por difícil que parezca, cada vino y cada vendimia tienen su propia escala de tiempo. La cata es la que nos va a indicar en que momento se encuentra el vino.

El maridaje de vinos y platos. Cuando elegimos un vino para un determinado plato, lo que buscamos es la **sinergia** entre los aromas y sabores de la comida y los del vino. A partir de esta idea básica existen numerosas recetas en todos los libros que tratan este tema.

Más adelante vamos a dar algunas sugerencias para los vinos que nos ocupan, los vinos de la Rioja Alavesa.

(o aromas de crianza y envejecimiento)

Después de las fermentaciones alcohólica y maloláctica, se somete el vino a un reposo en las barricas. En lo que concierne a su transformación aromática, se trata de un reposo relativo. Los aromas se afinan, se transforman, evolucionan hacia una mayor complejidad. El vino pierde en afrutado y gana en bouquet. En suma, se trata de un cambio de los ésteres y de la aparición de moléculas más pesadas. Esta complejidad de los vinos viejos es verdaderamente mágica. Los taninos juegan también un importantísimo papel a nivel aromático.

Los polifenoles fijan algunos aromas. Por otra parte, son susceptibles de dar lugar, al descomponerse, a compuestos fenólicos (un conjunto de notas ahumadas, clavo de olor y vainilla en algunos casos).

Los vinos blancos, al envejecer, adquieren aromas de frutos secos, albaricoque, pasas de Corinto, mientras que en los tintos aparecen dominantes de ciruelas pasas o incluso de higos.

Los aromas que se deben a la oxidación de diversos componentes del vino en el tiempo, aparecen durante el envejecimiento en botellas o por oxidación directa en el caso de algunas elaboraciones particulares que producen fuertes proporciones de etanal como ocurre con Jerez. La maduración en barrica, por oxidación de las lignina de la madera, aporta notas amaderadas y avainilladas.

El calentamiento utilizado en la fabricación de barricas proporciona también aromas específicos que se encuentran en productos torrefactos o tostados: caramelo, café, chocolate y ahumado...

La elección de barricas de madera para envejecer el vino debe ser estudiada, dominada y tiene tal incidencia que sólo puede utilizarse para vinos muy bien contruidos.

Algunos aromas terciarios: ciruela pasa, champiñon, trufa, cedro, regaliz, vainilla, cuero, almizcle, pan tostado, almendra tostada, avellana tostada, caramelo, café, chocolate amargo, ahumado.

Los aromas de los defectos

El vino, como nosotros, tiene problemas, accidentes, enfermedades, falta de cultura, etc. Hay que reconocer que actualmente es más raro que antes, pero es importante aprender a detectarlos. El ácido acético desarrolla un olor a vinagre y da al vino un temible carácter de "picado". El sulfuro de hidrógeno aparece como un olor azufrado de huevo podrido, llamado "reducido" en los vinos demasiado protegidos de la oxidación. El olor y el gusto de corcho, tan desagradables, se deben en ocasiones, a una alteración del corcho cuya calidad es a veces, inferior al vino.

Las moléculas que originan los olores

Los olores y los aromas de los alimentos y las bebidas están constituidas por una compleja mezcla de moléculas: el vino no escapa a esta regla. Los científicos han podido determinar la naturaleza de las moléculas que originan el olor de una materia por medio de técnicas de separación y de identificación de esas mezclas (como la cromatografía en fase gaseosa, la espectrometría de masa, etc.).

Trabajos realizados han demostrado que la pera y el vino contienen varias centenas de moléculas. Algunas son comunes, otras sólo están presentes en la pera o el vino. Entre esas moléculas comunes, algunas son infinitamente más olorosas que otras. Sabemos que para poder percibirse olfativamente, una molécula determinada debe encontrarse en el producto alimentario en cierta cantidad que define el umbral de percepción de esta molécula.

Si esta noción de umbral es importante, mucho más pertinente es la intensidad olorosa que depende no solamente de la concentración de la molécula olorosa en el alimento, sino también de su naturaleza química, que se puede asimilar grosso modo a su tamaño, su estructura y a tipos de grupos funcionales que contiene: aldehído, alcohol, ácido, éster, etc. Esta intensidad determina el poder oloroso y varía enormemente de una molécula a otra.

Así el olor a pimienta verde que comunica la metoxi-2-isobutil-3-pirazina es de 10/6 (1 millón de veces) más poderosa que la del cilantro, planta umbelífera muy aromática, que proporciona el linalol (vinos de moscatel y vinos alsacianos).

Para volver al vino y a la pera, se ha podido mostrar el acetato de hexilo, uno de los compuestos característicos que se encuentra en la pera y que participa de manera significativa en su olor, es responsable de la nota pera en el vino.



Donde comprar el vino de Rioja Alavesa

Compra en bodega

Este tipo de compra está relacionada normalmente con excursiones, viajes familiares de fin de semana o viajes ocasionales.

Lo bueno que tiene la compra en bodega es que, normalmente, se pueden degustar los vinos, y esto permite asegurarnos de que lo que estamos comprando realmente nos satisface. Si se nos ofrece un aperitivo, como por ejemplo queso o nueces, es conveniente valorar el vino antes del aperitivo.

Lo más importante de este tipo de compra es el contacto con el productor que nos explicará con todo detalle como elabora su vino. Este turismo vitícola se está expandiendo mucho en la actualidad, y en cualquier caso, las satisfacciones que proporciona al aficionado son impagables.

Aconsejamos que se compre el vino embotellado y debidamente etiquetado y contraetiquetado, ya que éste ha sido estabilizado y filtrado en la bodega, lo que va a evitar que aparezcan turbideces o cristalitos de sales tartáricas, y además, les asegura el perfecto estado sanitario del producto.



*Otra forma de compra en bodega es mediante los **clubes de vinos**. El interesado compra 225 litros de vino, la capacidad de una barrica, y los va pagando de forma regular mientras la bodega se encarga de su crianza y envejecimiento. En definitiva, el socio va financiando el coste de la crianza del vino que al final va a ser suyo a un buen precio.*

Compra en tiendas de alimentación

Cabe destacar que cuando se desarrolla alguna promoción de los vinos de Rioja Alavesa es una ocasión para encontrar vinos interesantes a precios razonables.

Compra en tiendas especializadas

En general, se trata de tiendas con una diversidad en la oferta, personal cualificado con conocimientos para asesorar al cliente sobre los grandes caldos, seriedad en el servicio y que disponen de un lugar adecuado para el almacenamiento de los vinos.

Clubes de vinos

Aparte de los propios clubes de vinos que forman algunas bodegas, existen algunas empresas que actúan de intermediarias entre las bodegas y el consumidor. Se trata de empresas privadas que venden vinos de dos formas: por catálogo y mediante lotes seleccionados que ofrecen regularmente a sus socios. En ambos casos la entrega se realiza a domicilio.

De esta forma, un particular tiene acceso a vinos que no encuentra en los establecimientos de su propia ciudad.



El Rioja Alavesa y la gastronomía

En términos gastronómicos hablar de maridaje de Rioja Alavesa es hablar de la unión entre el vino y la comida. La finalidad es crear un equilibrio o armonía entre estos alimentos para que los sabores de ambos no se enmascaren.

Aunque el maridaje no es una ciencia exacta, sí debemos seguir unas pequeñas pautas a la hora de combinar alimentos. En este caso, con vinos de Rioja Alavesa:

- *Beber primero los vinos jóvenes y después los más viejos.*
- *Empezar con los vinos de menor grado alcohólico y continuar con los de mayor graduación.*
- *Pasar de los caldos más secos a los más dulces. Por poner un ejemplo, si iniciamos una comida con un vino dulce, los vinos secos que bebemos después los apreciamos con cierto punto de dulzor.*
- *La estación del año y la ocasión son aspectos a tener en cuenta para la elección de un vino. En verano es fácil inclinarse por un blanco o rosado afrutado, mientras que en invierno se prefiere un tinto o un blanco con carácter. La temperatura de consumo también varía según la estación de año en que nos encontremos. Una temperatura de 12 °C para un tinto de año en invierno puede parecer demasiado fría y, en cambio, en verano, nos parece una temperatura correcta.*

A continuación establecemos una serie de maridajes con los vinos de Rioja Alavesa.

Vinos blancos jóvenes

Se deben consumir a una temperatura entre 8° y 10°C. En la mesa combinan bien con ensaladas (siempre cuidando que no haya exceso de vinagre y que el ácido acético no enmascare los sabores y aromas), pescados, mariscos, sopas, cremas, quesos de pasta blanca o quesos frescos.





blancas, pasta, arroces, mariscos, pescados blancos y azules, ensaladas y embutidos.

Tintos de año

Su temperatura óptima de consumo varía entre los 12° y 14° C. En Rioja Alavesa los vinos tintos se elaboran por el método de maceración carbónica o método tradicional. Este proceso hace de ellos unos vinos más afrutados y más suaves en boca. Maridan bien con pescados blancos y azules, pescados salseados, legumbres, cremas, carnes blancas y rojas, potajes, verduras, quesos frescos y semicurados, embutidos o despojos.

Vinos blancos con crianza y fermentados en barrica

La temperatura ideal de consumo oscila entre 10° y 13°C. Son vinos con más cuerpo que los blancos jóvenes y con aromas adquiridos en la crianza en madera. En la mesa armonizan bien con entrantes, pescados grasos, pescados salseados, pescados ahumados, carnes blancas y legumbres.

Cavas

Ideal consumirlos entre los 6° y 9 °C. Cuando hablamos de espumosos, debemos eliminar el tópico de que son ideales para finalizar la comida, ya que combinan bien con todo tipo de platos. Maridan muy bien con toda clase de pescados, mariscos, legumbres, carnes blancas y rojas, caza de pluma y pelo, quesos y postres.

Rosados

Consumir entre 10° y 12 °C. En Rioja Alavesa existen excelentes rosados aromáticos producidos con la variedad garnacha tinta. Acompaña muy bien a carnes



Tintos de crianza

Su temperatura ideal de consumo varía entre 14° y 16°C. Son caldos adecuados para pescados salseados o pescados azules a la plancha; para las legumbres con mucha presencia de carne y embutido y para los asados de carne blanca o carnes rojas así como quesos de pasta prensada y no muy maduros.

Tintos reservas y grandes reservas

Su temperatura óptima de consumo está entre los 16° y los 18 °C. Son vinos con más envejecimiento en barrica y botella que los vinos de crianza y por ello

necesitan platos robustos, con sabor. Armonizan bien con despojos, carnes rojas, quesos de pasta dura, quesos ahumados o caza de pluma y pelo.

Para finalizar, hay que tener en cuenta que al elaborar platos en los que se utilizan en exceso algunos ingredientes como el ajo, la cebolla, el pimentón, el apio o el vinagre, su sabor puede imponerse a los aromas más delicados del vino. Existen alimentos como los espárragos enlatados o las alcachofas que son difíciles de maridar por su composición.





Conservación y servicio del vino

La bodega en casa

Para los amantes del vino, una pequeña reserva de buenos vinos en el domicilio particular no debe faltar. Una buena bodega particular debe reunir las siguientes características:

- Orientación norte: favorece la ventilación con aire fresco .
- Temperatura alrededor de los 12 °C. Es aceptable una oscilación térmica de 4 a 6 °C entre el verano y el invierno.
- Humedad relativa entre el 70 y el 75%.



La aparición del armario-bodega climatizada o vinoteca, mueble que lleva incorporado un equipo de regulación de la temperatura y de la humedad, ha permitido reproducir las condiciones de la bodega ideal, y sirve a la vez como bodega doméstica y de guarda.



- Aireación escasa pero suficiente para que no se acumulen malos olores.
- Iluminación muy escasa, ya que la luz altera la composición del vino.
- Olores. Evitar almacenar productos que puedan contaminar al vino con olores extraños.
- Tranquilidad y reposo.
- Disposición de las botellas. Es importante colocar las botellas de los vinos tranquilos de Rioja Alavesa tumbadas para mantener el corcho húmedo y así mantener el cierre hermético. En el caso del Cava, las botellas deberán estar de pie ya que se ha observado en estudios experimentales que la presión interna mantiene la hermeticidad del corcho y evita el deterioro prematuro del mismo.

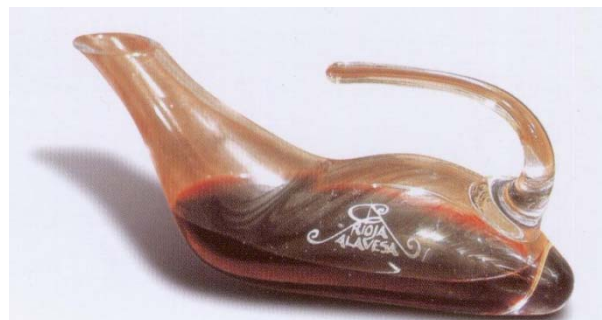
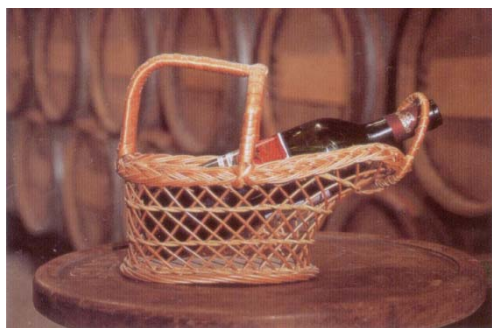
De la bodega a la mesa

Los vinos jóvenes no precisan de mayores cuidados a la hora de traerlos a la mesa, en cambio, para los vinos de guarda se debe observar un procedimiento más estricto. Distinguimos entre el **transporte** de "larga distancia" y el que media entre la bodega doméstica y la mesa.

Si tenemos una bodega de guarda lejos de nuestro domicilio, debemos traer a casa de vez en cuando cierta cantidad de botellas. Se impone en estos casos una planificación del consumo por períodos de dos o tres meses, teniendo en cuenta que, para el transporte del vino a distancias considerables, se evitarán los períodos más fríos y más cálidos.

Durante el transporte, el vino debe seguir en contacto con el corcho, por lo que la botella debería seguir en posición horizontal. Como las cajas de cartón están diseñadas para el apilamiento en vertical, las botellas se colocarán boca abajo.

En cuanto lleguen a nuestro domicilio, las botellas se colocarán en la vinoteca o lugar habilitado para ello, en posición horizontal y con la etiqueta hacia arriba, y



se dejarán reposar unos diez días, o más si son vinos de guarda. En este último caso, si las botellas se han transportado boca abajo, se dejarán unos días en posición vertical, boca arriba, para que no se asiente el posible depósito en el cuello de la botella.

La presentación en la mesa de la botella dependerá de que ésta tenga o no depósito:

- Los blancos, rosados y tintos jóvenes se traerán a la mesa en posición vertical.
- Los vinos de guarda con depósito, generalmente tintos con cuerpo que estarán en posición horizontal en la bodega, se traerán a la mesa acunados en la canastilla.

En este último caso, se irá a la vinoteca o bodega provisto de la canastilla, que se acercará a la botella, y no al contrario, para que esta última se mueva lo menos posible.

La forma de transportar la canastilla con la botella y de servir el vino es también muy importante. El asa de la canastilla es sólo útil para guardarla colgada. La canastilla se tomará con las dos manos, una a proa y otra a popa, por los lados, no por abajo. En el camino de la bodega a la mesa, los brazos colgarán cómodamente, con las manos a la altura de la cintura.

Temperatura de servicio

En general, a los humanos nos gusta tomar el vino fresco. El motivo de que se tomen los distintos tipos de vinos a diferentes temperaturas está relacionado con el color. La materia colorante con el frío hace que los vinos se vuelvan ásperos. Así, cuanto menos color vinos más frescos los podremos tomar.

La regla general de servir los blancos a la temperatura del frigorífico y los tintos a la del ambiente es solamente aproximada: la temperatura del frigorífico es muy fría para algunos blancos, y la del ambiente, es demasiado variable para significar algo.

Las temperaturas que aconsejamos para el consumo de los diferentes vinos de Rioja Alavesa son las siguientes:



Como curiosidad, la noción de "temperatura ambiente" data de la época en la que nuestros antepasados comían en habitaciones no caldeadas, que nos parecerían muy frías en la actualidad. El vino reposaba en una bodega (todavía más fría) y llevarlo anticipadamente al comedor, para que se templase, estaba perfectamente justificado.



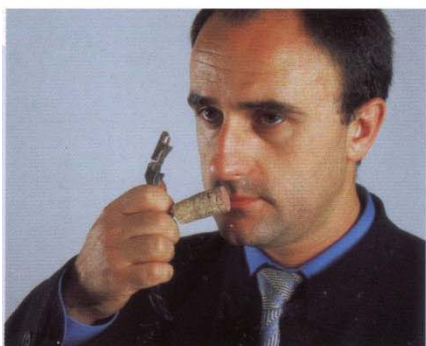
Cortar la cápsula por debajo del gollete



Quitar la parte superior de la cápsula



Extraer el corcho del cuello de la botella



Oler el corcho



Limpiar la boca de la botella



Servir en la copa

Como abrir una botella de vino

Los pasos que se deben seguir para abrir correctamente una botella de vino están ilustrados en la parte superior de esta página.

Decantado

El decantado consiste en verter el vino tinto de una botella en la decantadora, con objeto principalmente de separar los posos que se hayan podido producir durante su guarda. Los posos son materia colorante precipitada, que puede provocar turbidez al vino si se sirve directamente desde la botella, y que afecta también a su paso de boca al producir una sensación de aspereza que impide su degustación. Sólo los vinos tintos tienen

este tipo de posos. Los blancos pueden presentar cristales de tartratos que no hace falta eliminar ya que nunca provocan turbidez.

El **procedimiento** de decantado es sencillo: Se colocará un Joco de luz debajo del cuello y hombros de la botella, y tomando la canastilla con dos manos, o la botella si se parte de la posición vertical, se verterá el vino inclinándola progresivamente hasta el momento en que los posos empiecen a deslizarse por el cuello, momento que implicará el final del decantado.

El vino deberá resbalar en la decantadora por las paredes, sin caer a chorro, pues no se trata de espumar sidra. Para ello, si la decantadora tiene cuello vertical, se utilizará un embudo específico, con final curvo.

Las instrucciones de presentación en la mesa, antelación de la apertura de la botella y decantado son las siguientes:

- Los vinos jóvenes (blancos, tintos o rosados) no se decantan, se presentan con la botella en vertical y se abren en el último momento.
- Los blancos de guarda tampoco se decantan y se presentan en vertical, aunque si son muy viejos puede ser conveniente abrirlos una hora antes.
- Los tintos de guarda muy viejos es preferible servirlos directamente desde la canastilla, de una vez a todas las copas. Si esto no es posible, se decantan inmediatamente antes de su servicio.
- Los tintos de guarda maduros o aún en fase de mejora, se decantan con cierta antelación (entre 1 y 2 horas).

En Rioja Alavesa cada vez son más frecuentes los llamados "vinos de alta expresión", que tratan de reflejar el mayor potencial de la tierra y el clima en donde se han producido las excelentes uvas que serán seleccionados y vinificados sin escatimar esfuerzos.

Este tipo de vinos conviene abrirlos y verterlos en un decantador o jarra aproximadamente 2 horas antes de su consumo con objeto de oxigenarlos para favorecer la percepción de sus complejos aromas.

Como abrir los cavas de Rioja Alavesa

Aunque los vinos espumosos, incluyendo el champagne y el cava, no necesitan la utilización de un sacacorchos, es importante saber descorcharlos. Estos vinos están bajo presión y si la botella no se descorcha bien, el corcho puede salir disparado con fuerza dejando escapar una buena cantidad de líquido.

Los pasos que se deben seguir para abrir correctamente una botella de cava están ilustrados a continuación.



Quitar la cápsula para descubrir el morrión y el corcho



Aflojar el alambre retorcido del morrión sujetando el corcho con el pulgar de la otra mano



Retirar el morrión mientras se sujeta firmemente el corcho



Agarrar la botella y sacar el corcho con precaución girando la botella



Servicio

Antes de servir el vino, y después de haber examinado el corcho y comprobado que no sufre ningún accidente, se procede a **la prueba**: el sumiller sirve un poco de vino a quien lo ha pedido -el anfitrión se lo sirve a sí mismo que debe olerlo, y si está bien, probarlo. Aunque la respuesta que se suele dar al sumiller es algo así como "Muy bueno" o "Excelente"; el objeto de esta práctica no es comprobar si el vino nos gusta, sino su estado de conservación: sólo se puede rechazar la botella por esta causa, no porque el vino no sea de la calidad o características esperadas. Por tanto, la respuesta será simplemente "Está bien" o "Se puede servir".

Sin embargo, si el vino no está en buen estado, se cambiará la copa y se traerá otra botella.

Por descontado, si hemos seguido la recomendación del sumiller al elegir el vino, no hay razón para callarnos que ha resultado muy bueno o excelente; seguro que se lo agradecerá. Y si el vino resulta defectuoso, no se

esperará hasta haber bebido la mitad de la botella para advertírselo al sumiller.

El servicio del vino en la copa se realizará vertiendo el vino sin brusquedades desde la botella, decantadora o canas tilla.

Las copas se llenarán entre un tercio y la mitad en el caso de los vinos blancos, rosados y tintos jóvenes, para evitar el calentamiento del vino en la copa; y hasta la mitad en el caso de los tintos con crianza. Los espumosos como el cava, se sirven lentamente y en dos veces, para que no rebose la espuma.

Sacacorchos

Este utensilio, que existe desde hace alrededor de tres siglos, ha sido objeto de creaciones tan ingeniosas como artísticas. Se encuentran todo tipo de sacacorchos, pero muchos de ellos son francamente malos.

La calidad del sacacorchos con el objetivo de sacar los corchos con comodidad responde a dos criterios:

1.- La parte que penetra en el corcho debe tener la forma adecuada, es decir, en espiral y no de broca, Sólo un tirabuzón lo bastante largo y puntiagudo coge bien el corcho.



2.- El mecanismo de tracción es también importante tenerlo en cuenta. Los modelos más simples, con empuñadura en forma de "T", exigen mucho esfuerzo de los músculos del brazo y de la espalda: un corcho muy ceñido al cuello se resistirá a ser extraído con este utensilio. Por ello, los sacacorchos provistos de un sistema de palanca que se apoye contra la boca de la botella son más aconsejables.

Para terminar, se desaconseja por completo la utilización de sacacorchos de aire comprimido o de gas: no solamente la presión de gas puede estropear el vino, sino que la botella puede romperse o estallar al abrirla si tiene algún defecto de fabricación.

Copas

El sabor del vino es diferente -y mejor- cuando se bebe en la copa apropiada. Esta afirmación, por curiosa y exagerada que pueda parecer, ha sido demostrada en la práctica en catas comparativas.

Los elementos que hay que tener en cuenta en la elección de las copas son, por orden de importancia, su forma, su tamaño y el material del que están hechas.

La forma

En primer lugar, una copa de vino debe ser convexa, en forma de tulipa cerrada. El borde tiene que curvarse hacia el interior para captar los aromas del vino y canalizarlos hacia la nariz. Una copa cuyo cáliz sea poco profundo dejará una superficie demasiado grande de vino en contacto con el aire y no podrá retener los aromas. En este caso, gran parte del placer de la degustación se habrá perdido.

También es imprescindible que el tallo sea lo bastante largo como para que los dedos puedan sostenerla sin tocar el cáliz. Una copa de vino blanco fresco se calienta muy rápidamente en contacto con la mano.



El tamaño

Deben ser lo bastante grandes para poder servir el vino en cantidad suficiente sin llenarlas más de un cuarto o un tercio de su capacidad. Si la copa es muy pequeña o está demasiado llena, no se podrá hacer girar el vino para liberar los aromas, ni levantarla con comodidad para observarlo al trasluz.

El servicio del cava se realizará en copas tipo flauta llenándolas hasta las tres cuartas partes para observar el ascenso de las burbujas, y apreciar la calidad y el color del vino.

Los materiales

Tienen que ser transparentes, lisos y sin facetas. Las pesadas copas de vidrio tallado o fileteadas de oro son ciertamente bonitas, pero no favorecen la apreciación del vino ni del placer de la degustación. Las copas de color impiden admirar la capa del vino. El material ideal es el cristal fino. El cristal proporciona una claridad óptima y su finura permite ver, sin ningún tipo de deformación, lo que contiene la copa. Estas explicaciones parecen simples, pero ¿cómo explicar científicamente por qué es más agradable degustar un vino en un recipiente de cristal que en una copa ordinaria?



Las catas comparativas han convencido a los expertos de que las copas de cristal fino contribuyen al placer gustativo. No obstante, el material tiene menos importancia que la forma o el tamaño. Así, son ya numerosos los aficionados que renuncian a las costosas copas de fino cristal, debido a que el temor de romperlas impide disfrutar plenamente del momento.



Vino y salud

En la actualidad, existen numerosos estudios científicos y médicos que demuestran el beneficio del consumo moderado y regular de vino.

Cuando hablamos de consumo moderado y regular, nos estamos refiriendo a un vasito de vino durante las comidas.

Hasta ahora, ningún organismo oficial ha aceptado avalar oficialmente este tipo de consejos que son, sin embargo, fruto de centenares de estudios efectuados de la manera más seria en la mayoría de los países occidentales.

La Organización Mundial de la Salud (O.M.S.) se siente muy incómoda con el tema del vino; no es para menos. Este organismo, que constituye una rama de las Naciones Unidas, tiene por deber investigar y recomendar lo más objetivamente posible toda medida sanitaria con vistas a mejorar la salud de los ciudadanos del mundo. En muchas ocasiones, sus representantes han explicado que refutaban todo mensaje a favor de un consumo, incluso moderado, de vino, pues estimaban que los riesgos de "patinazo" son mucho más importantes que los beneficios que puedan obtenerse.

Las enfermedades que afectan al sistema circulatorio (corazón y vasos sanguíneos) y el cáncer están entre las primeras causas de muerte en los países occidentales.

Estudios de investigación recientes han demostrado que algunos componentes del vino pueden reducir su letalidad e incluso prevenirlas.

Al parecer, el vino contiene unas sustancias, los flavonoides, procedentes de la piel de las uvas, que poseen acciones anti-oxidantes, anti-inflamatorias,



antiagregantes y vasodilatadoras. Las dos primeras acciones reducen la progresión del cáncer, y las dos últimas reducen los trastornos cardiovasculares.

Uno de los flavonoides más conocidos es el resveratrol, cuya concentración en el vino puede alcanzar los 10 mg/l, y cuya potencia en relación con las acciones mencionadas es muy elevada, pudiendo incluso bloquear experimentalmente el desarrollo de tumores e inflamaciones agudas. Sin embargo, la concentración del resveratrol es muy variable en el vino. Depende de factores como el tipo de cepa, el lugar de procedencia de la uva (su clima), su infección por hongos, y el tiempo que permanece en contacto el mosto con la uva durante la elaboración del vino.

Con todo esto, los aficionados al buen vino estarán encantados. Sin embargo, conviene recordar que las bebidas alcohólicas en general tienen al mismo tiempo efectos adversos sobre la salud, ya que su abuso puede acarrear enfermedades cerebrales, hepáticas, pancreáticas y mentales. Por consiguiente, la cuestión está en la dosis ingerida y el tipo de bebida alcohólica.

Cuando se bebe vino en una cantidad diaria no superior a dos vasos pequeños, que suman alrededor de 30gr. de alcohol/día, los efectos perjudiciales son mínimos, mientras que los beneficios que producen los demás componentes del vino sobre nuestro organismo pueden ser importantes, en particular cuando lo que se bebe es vino tinto, que es el que puede tener una mayor concentración de resveratrol.

Por tanto, las pequeñas cantidades diarias de vino pueden ser buenas, excepto cuando sea conveniente la abstención total, en casos concretos, por prescripción facultativa, mientras que la ingestión abusiva puede provocar graves trastornos en nuestra salud.



Glosario

Acetato de etilo.- Éster obtenido mediante la combinación del ácido acético y del etanol, que favorece la firmeza de algunos vinos tintos, pero cuyo exceso produce un olor etéreo desagradable (agente de la acescencia).

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, 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 contenido 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.

Ácido.- Sustancia constitutiva de los vinos. Hay muchos ácidos que se detectan fácilmente en la cata: el

tartárico, el málico, el cítrico, el acético. Existen además otros muchos ácidos en los vinos (succínico, galacturónico, etc.). El exceso de ácido acético caracteriza a los vinos picados o avinagrados.

Ácido acético.- Resultante de la oxidación del alcohol vínico. Produce un sabor avinagrado.

Ácido málico.- Está presente en muchas frutas, como la manzana. El ácido málico aporta frescor al vino, proviene de la uva y disminuye durante la maduración en botella o cuando se realiza la fermentación maloláctica.

Acorchado.- Vino con sabor a corcho.

Afrutado.- Vino con sabor a fruta, procedente de la uva. Es una característica de los vinos jóvenes.

Aguja, vino de.- Vino cuyo contenido en carbónico es perceptible al paladar y visiblemente observado al descorchar la botella, desprendiéndose lentamente en burbujas y sin formar espuma. El gas carbónico procede de su propia fermentación y da una sensación picante y agradable.

Aireado.- Que tiene los caracteres olfativos disminuidos

por exposición del vino al aire sin que se produzca la quiebra oxidásica. Por trasiego ha perdido aroma, se muestra pobre de sabor y predomina el etanol al olfato.

Amargo.- Gusto específico de los vinos enfermos de amargor, análogo al gusto del sulfato de quinina y que no debe ser confundido con el sabor del tanino o con sabores metálicos.

Añada.- Año en que se realizó la recolección y elaboración del vino.

A.P.R.A.- Asociación para la Promoción de Rioja Alavesa.

Armónico.- Vino en el cual los constituyentes normales resaltan de forma evidente y el sabor persiste después de la cata. Grato y equilibrado

Aroma.- Conjunto de sustancias volátiles que dan perfume a un vino. Se distinguen: aromas primarios, que proceden del fruto; secundarios; que aparecen en la fermentación, y, terciarios, desarrollados en la crianza.

Aromático.- Generalmente sinónimo de perfumado, con aroma. Destaca por su grata fragancia.

Áspero.- Vino rudo y astringente, demasiado rico en taninos, da

sensación de dureza, se agarra al paladar.

Astringencia.- Sensación de aspereza detectada en boca, sobre todo en la lengua, producida por los taninos.

Aterciopelado.- Suave, de textura agradable y sedosa. Se aplica sobre todo a los vinos tintos, redondeados por la crianza o por la cualidad de sus taninos.

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.

Bitartratos.- Sales de ácido tartárico. El bitartrato potásico es un componente natural e importante del vino que precipita por la acción del frío y del alcohol, formando cristales en el fondo del envase.

Botritis.- Hongo microscópico -su nombre científico completo es botritis cinérea- responsable de la podredumbre de las uvas. Produce una enzima oxidante muy enérgica denominada laccasa.

Bouquet.- Conjunto de los aromas terciarios que se desarrollan durante la crianza y envejecimiento de los vinos.

Brillante.- Vino perfectamente límpido y transparente. Al ser

atravesado por la luz parece brillar.

Burbujas.- Glóbulos de gas que provienen del desprendimiento del gas carbónico disuelto en los vinos.

Capa.- Intensidad de color de un vino. Un vino con buena capa tiene un color tan intenso como se espera de su tipo.

Cápsula.- Pieza de plástico o de metales autorizados, en forma de capuchón, que sirve para proteger el corcho y el gollete, vistiendo la botella. Al proceder al descorche hay que cortar la cápsula siempre por debajo del aro del gollete, para que no entre en contacto con el vino.

Cata.- Es la operación de experimentar, analizar y apreciar los caracteres organolépticos y, más concretamente, los caracteres olfatosgustativos de un producto en este caso, el vino.

Catador.- Persona que analiza con sus sentidos (principalmente vista, olfato, gusto) un vino y trata de apreciar en éste, lo más objetivamente posible, sus cualidades organolépticas.

Catavinos.- Copa alta, más estrecha en la boca, en la que se sirve el vino para ser catado.

Cava.- 1. Bodega o nave subterránea de crianza. 2.

Denominación que distingue al vino espumoso español de máxima nobleza y calidad, producido por el método tradicional champenoise, es decir, que hace su segunda fermentación en la misma botella que llega al consumidor.

Clarete.- Vino procedente de la fermentación del mosto procedente de uvas blancas y tintas en presencia de los hollejos.

Color.- Impresión o estímulo luminoso provocado cuando la luz atraviesa el vino.

Consejo Regulador.- Organismo formado por representantes de los sectores productor y elaborador de una determinada Denominación de Origen. Controla el origen, la calidad de los vinos amparados y procura su promoción.

Contraetiqueta.- Sello acreditativo que entrega el Consejo Regulador a aquellos vinos que han superado los parámetros de calidad exigidos y se coloca en la parte posterior de la botella.

Control de calidad.- Análisis químico y organoléptico a que es sometido un vino para determinar sus características y aptitud.

Control de temperatura.- Se realiza en la bodega en el momento de la fermentación para conseguir que

ésta se produzca a una temperatura más baja que permita la conservación de los aromas y las cualidades del mosto. También puede referirse al control que se realiza en el momento de servir el vino y así poder apreciar su sabor y calidad de modo óptimo.

Corto.- De sabor deoil y fugaz.

Coupage.- Palabra francesa que designa el vino obtenido a partir de la mezcla de otros de distintas cualidades, logrando así una armonización.

Crianza.- Serie de procesos enológicos por los que el vino, mediante prácticas especiales y con el transcurso del tiempo evoluciona, adquiriendo cualidades positivas o mejorando las que ya tenía.

Cristalino.- Se dice de un vino muy brillante, claro, límpido, con una luminosidad intensa.

Cuerpo.- Característica que está ligada al grado alcohólico, al extracto seco y a otros elementos sápidos difíciles de definir. Un vino con cuerpo posee un sabor que llena la boca.

Denominación de origen.- Región, comarca o zona que reúne una serie de características que dan singularidad a un producto.

Descube.- Operación de vaciado de la cuba en la que se separan el vino y los hollejos.

Desequilibrado.- Desprovisto de armonía, unos elementos se encuentran en exceso y otros en defecto.

Despalillar.- Eliminar de los racimos el escobajo o parte leñosa antes de estrujarlos.

D.O.C.- Denominación de Origen Controlada. Designa los vinos de una zona delimitada sometidos al control de un Consejo Regulador.

D.O. Calificada.- Mención que ampara a ciertos vinos de calidad obtenidos en zonas delimitadas, elaborados según un reglamento preciso (variedades de cepa, rendimiento límite por hectárea, grado alcohólico, procedimiento de vinificación, cualidades organolépticas, etc.). El Consejo Regulador de la D.O. atestigua la autenticidad de este producto, sometido a un control estricto (prueba de cata, bajo la Autoridad del Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen (INDO)) y que representa una garantía de calidad.

Duro.- Vino ácido, astringente y sin finura.

Enólogo.- Técnico en Enología. Persona que se dedica a la elaboración y crianza de los vinos.

Enología.- Ciencia de los vinos.

Envejecimiento.- Proceso por el que determinados vinos, y en determinadas condiciones, alcanzan su plenitud a través del tiempo.

Envero.- Cambio de color de las uvas al acabar el ciclo de desarrollo y comenzar su período de maduración (a mitad del verano). Es un momento importante en el ciclo de la viña. Las uvas blancas pierden, en un par de días, su color verde para ir adquiriendo un bello tono amarillento. Las tintas se llenan de manchas violáceas y se van tornando de un color oscuro.

Envinar.- Acción de enjuagar la copa con el vino al catar.

Equilibrado.- Calidad del vino en el que los sabores y aromas están perfectamente armonizados.

Espumoso.- Vino que, como consecuencia de una segunda fermentación en envase cerrado, contiene anhídrido carbónico de origen endógeno. Al ser descorchada la botella forma abundante espuma.

Estructura.- Constitución del vino, que se percibe al paladearlo en boca. Un vino dotado de buena estructura muestra poderoso equilibrio entre su buen grado alcohólico, su textura corpórea, sus taninos y su limpia y elegante

acidez. Un vino sin estructura es aquel que aparece plano, sin acidez, blando, sin tanino como si fuese un caldillo y sin posibilidades para el envejecimiento.

Etiqueta.- Documento de garantía adherido al cuerpo de la botella, en el que deben especificarse fielmente todos los datos de identidad del vino: la añada, el grado, el contenido de la botella, la marca comercial y la bodega. La información obtenida en la etiqueta puede ampliarse y completarse en la contraetiqueta y en el collarín.

Fermentación.- Proceso por el que, a causa de levaduras presentes en el hollejo de la uva, los azúcares del mosto se convierten en alcohol. Esta es la fermentación alcohólica, pero existe otra posterior, llamada mállica o maloláctica.

Fermentación maloláctica.- Fermentación de carácter evolutivo y generalmente beneficiosa que experimentan muchos vinos, durante la cual el ácido málico se transforma en láctico por la acción de bacterias del género *Leuconostoc*.

Ficha de cata.- Nota que redactan los catadores en el curso de la degustación, describiendo sus impresiones analíticas. Normalmente en cada ficha hay cuatro apartados: vista, nariz,

impresión en la boca y persistencia.

Fino.- 1. Vino de aroma y sabor delicado y aspecto límpido. 2. Tipo de vino generoso de color oro pajizo, aroma punzante y delicado; (almendroso) paladar ligero, seco y poco ácido, de graduación alcohólica entre 15° y 17°.

Finura.- Con color y sabor delicadamente matizados.

Flojo.- Generalmente se aplica al vino cuyos caracteres no resaltan. Se refiere especialmente al de baja graduación alcohólica.

Fresco.- Que da agradable sensación de frescor a la boca debido al ácido y al carbónico. Se trata por lo general de vinos jóvenes.

Frutoso.- Dícese del vino afrutado.

Fuerte.- Vino con elevado contenido de alcohol.

Garnacha.- Existe de dos tipos, garnacha tinta y blanca. La tinta es un tipo de uva que proporciona un mosto muy afrutado, aunque fácilmente oxidable y está recomendada para rosados. La blanca produce vinos agradables en cuanto a acidez y contenido alcohólico.

Glicerina.- Sustancia densa, incolora y de sabor dulce que se forma a partir del glicerol, durante la fermentación del mosto. Los vinos ricos en glicerina son suaves, sedosos y dejan lágrimas en la copa.

Gordo.- Vino muy coloreado, espeso y áspero.

Graciano.- Variedad de uva tinta autóctona, aunque minoritaria en la D.O. Ca. Rioja.

Grado.- Proporción de alcohol contenido en un vino. De ese modo, un vino de 12 grados posee 12 litros de alcohol puro por cada 100 de vino.

Gran Reserva.- Nombre que se da a los vinos de larga crianza y que tienen, como mínimo, dos años naturales en bodega de roble y tres en botella. En los blancos Gran Reserva el período mínimo en roble se reduce a seis meses.

Granate.- Dícese del vino tinto de crianza que muestra un color rojo oscuro con reflejos ocre.

Heces.- Lías, sedimentos del vino.

Herbáceo.- Aroma y sabor a raspón triturado por maduración incompleta de la uva

Hollejo.- Piel de la uva: fundamento de la calidad de los vinos, porque en ella se encuentran los pigmentos, los

aromas y los taninos. En el hollejo se depositan las levaduras que transforman el mosto en vino.

INDO.- Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Injertar.- Unir el patrón con la púa de la variedad vinífera deseada.

Joven.- Vino que se consume poco después de elaborado y en el que resaltan su frescura y frutuosidad.

Lágrima, vino de.- Primer vino que se obtiene del depósito. Es más bajo en grado alcohólico y con menos color.

Lágrima.- Traza de aspecto oleoso que deja en la copa un vino rico en alcohol, azúcares y glicerina.

Largo.- Calidad de un vino persistente que se prolonga en el final de la boca, exhibiendo toda su expresión aromática y un paladar sostenido.

Levadura.- Tipo de hongo unicelular, presente en el hollejo, que produce la fermentación del mosto.

Lías.- Heces o sedimentos que deja el vino tras su fermentación.

Ligero.- Dícese del vino tinto con poca estructura. Puede ser una

calidad agradable en algunos blancos o rosados jóvenes.

Macabeo.- Uva blanca muy productiva utilizada para elaboración de vinos blancos secos y cava. En Navarra y La Rioja se la conoce por el nombre de Viura.

Maceración.- Contacto prolongado del mosto, mosto-vino o del mismo vino con las partes sólidas o semisólidas de la uva, con el fin de obtener color, taninos y extracto.

Maceración carbónica.- Sistema de vinificación donde las uvas fermentan enteras y se obtienen vinos delicados y aromáticos.

Malvasía.- Variedad blanca autorizada en la D.O.Ca. Rioja, que se conoce también como rojal blanco y subirat.

Mazuelo.- Variedad de uva tinta llamada también Cariñena, por ser originaria de esta zona aragonesa.

Moho.- Sabor de los vinos para cuya elaboración se ha usado racimos enmohecidos o se han utilizado recipientes poco limpios y que contenían moho.

Mosto.- Zumo obtenido de la uva fresca por medio de estrujado, escurrido o prensado, en tanto no ha comenzado su fermentación.

Nariz, con.- Vino con aromas.

Muerto.- Vino que, por el paso del tiempo, ha perdido todas sus cualidades.

Nervio.- Estructura y músculo de un vino, que debe estar bien equilibrada por el alcohol y los taninos.

Ordinario.- Vino grosero, sin elegancia.

Organoléptico.- Hace referencia a las cualidades o propiedades que se perciben con los sentidos, durante la degustación, como el color, el aroma y el sabor.

Oxidación.- Proceso por el que el vino incorpora cierta cantidad de oxígeno, que afecta a sus cualidades de modo distinto según el tipo de vino.

Oxidado.- Se dice de un vino demasiado evolucionado, que ha perdido sus cualidades naturales a consecuencia de una oxidación.

Pálido.- Falta de color en blancos o rosados.

Pasado.- Vino cuyas características no han resistido la prueba del tiempo. Que ha perdido su valor óptimo.

Peleón.- Corriente, sin atributos.

Perfumado.- Sinónimo de aromático.

Persistencia.- Se utiliza para indicar que después de que un vino ha sido echado en la boca, en ésta quedan sensaciones gustativo-olfativas, La evaluación de esta característica se hace contando los segundos.

Picado.- Avinagrado, que tiene ácido acético.

Picante.- Se dice del vino provisto de una acidez agradable que no llega a ser incisiva. Se aplica también al vino que contiene na moderada dosis de anhídrido carbónico.

Polifenoles.- Taninos, antocianas y otras materias colorantes de gusto amargo, que contribuyen también a la estructura de los vinos.

Precipitación.- Fenómeno que hace aparecer en un vino un compuesto insoluble que se precipita o queda en suspensión antes de sedimentarse. Las precipitaciones de bitartratos o de pigmentos se pueden eliminar perfectamente decantando los vinos.

Raspón.- Escobajo o estructura vegetal del racimo. Cuando el raspón está muy presente en los vinos, les aporta aromas y sabores herbáceos.

Redondo.- Equilibrado, que muestra armonía entre todos sus

componentes: pigmento, aromas primarios y secundarios, taninos, ácidos, azúcares, alcohol, cuerpo, el justo toque de roble -cuando se trata de un vino de crianza-, el bouquet de botella y el conjunto de todos los caracteres propios de su variedad y su linaje.

Reducción.- Proceso de crianza en botella en que el vino consume sólo el oxígeno contenido en el envase y madura lentamente, falto de aire.

Reflejos.- Se dice de los matices de los colores del vino.

Reserva.- En el caso de los vinos tintos, deberán madurar durante un período mínimo de 36 meses en barrica y botella, de los cuales al menos 12 serán en barrica. Para blancos, el período es de 24 meses, al menos 6 de ellos en envase de roble.

Retrogusto.- Sensación que vuelve a la boca momentos después de ingerido el vino.

Roble.- 1. Arbol del género Quercus que se utiliza para la obtención de maderas nobles de crianza.

2. Olor derivado de la crianza en barrica de roble aromático, que debe estar en perfecta armonía con otras características del vino (cuerpo, alcohol, tanino, acidez, etc.)

Rosado.- Vino elaborado por uvas tintas, cuyo mosto ha permanecido sólo unas horas en contacto con los hollejos, fermentando sin éstos.

Rubí.- Color rojo de algunos vinos semejante al de la piedra preciosa.

Sabor.- Impresión que sobre los órganos del gusto producen las sustancias sápidas del vino. Pueden ser agradables -virtudes- o desagradables -sabores- que indican defectos o alteraciones.

Sano.- Se dice de un vino que no presenta alteraciones ni defectos.

Seco.- Se dice de aquellos vinos tranquilos, desprovistos de sabores azucarados. Por debajo de los 2g/l, el azúcar residual de un vino es imperceptible al paladar. La tonalidad dulce comienza a detectarse claramente a partir de los 25g/l.

Sedimentos.- Depósitos o posos formados en el vino.

Sedoso.- Suave, aterciopelado.

Sommelier.- Persona encargada de la administración de la bodega y del servicio de los vinos y espirituosos en un restaurante; su papel ante la clientela consiste en escoger, aconsejar, informar, proponer, catar, etc.

Suave.- Armonioso, sin demasiados ácidos ni taninos, agradable al paladar.

Sulftídrico.- Hidrógeno sulfurado que en algunos vinos produce un olor de huevos podridos.

Sulfuroso, sabor a, olor a. Defecto de olor y sabor en vinos con concentraciones excesivas de anhídrido sulfuroso.

Sutil.- Fino y delicado.

Tánico.- Se dice de un vino rico en taninos. Según sus cualidades, estos vinos serán astringentes o duros, ásperos, agradables, redondos, fundidos, aterciopelados, etc.

Tanino.- Conjunto de los compuestos fenólicos de un vino, responsables de su color, su aroma, su estructura, y muchas otras virtudes.

El tanino es una sustancia orgánica de sabor astringente, contenida en los hollejos y pepitas de la uva. También la madera de roble aporta, durante la crianza, los taninos propios de su corteza vegetal. Se distingue entre el tanino dulce o suave (el aportado por la uva) y taninos duros (los aportados por la).

Los taninos naturales de la uva tinta ejercen un cierto poder protector y saludable sobre las arterias, contribuyendo a evitar la

formación de la placa de ateroma o grasa. Al aumentar el nivel de colesterol HDL de la sangre, ejercen una acción beneficiosa, parecida a la que ofrecen el aceite de oliva o el pescado azul. Los últimos descubrimientos científicos nos han permitido valorar también el poder antioxidante de ciertas sustancias fenólicas contenidas en el vino, como el reveratrol. Estas sustancias desempeñarían un papel en la prevención del cancer.

Tapón, sabor a, olor a.- Sabores y olores anormales comunicados al vino por tapones de mala calidad o por problemas de contaminación ambiental (cloroanilinas).

Tempranillo.- Variedad tinta de gran calidad muy utilizada en Rioja Alavesa.

Típico.- Con características los vinos tradicionales de una comarca.

Tipificado.- Vino que mantiene uniformemente sus cualidades y caracteres, independientemente de las cosechas.

Trasiego.- Operación de bodega que tiene por objeto airear el vino y separarlo de las lías que se depositan en los envases de almacenamiento o de crianza.

Turbio.- Vino sin limpidez, con materias coloidales en suspensión.

Umbral de percepción.- Nivel mínimo y máximo de intensidad en el que pueden detectarse las impresiones sensoriales.

Untuoso.- Vino fluido oleoso, que impregna la mucosa bucal.

Uva.- El noble fruto de la Vitis vinífera que sirve para elaborar el vino.

Vainilla, aroma de.- Aroma natural del vino, característico de algunas variedades y asimilable a la vainilla. También, algunos vinos tras estar en barrica.

Varietal.- Aroma y sabor propios de la cepa que ha dado origen el vino.

Verde.- Vino con exceso de acidez, debido a falta de madurez en las uvas y a no haber sufrido la fermentación maloláctica. Exceso de ácido málico.

Vinífera.- Cepa de la que se recogen las uvas destinadas a producir vino.

Vino.- Bebida procedente de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca o del mosto.

Vinoso.- Condición de un vino que muestra fuerte impacto de aroma alcohólico y de extracto, sin carácter afrutado.

Anexo

Calidad de las añadas de Rioja Alavesa

AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.
1925	MB	1945	B	1965	M	1985	B	2005	E
1926	M	1946	N	1966	N	1986	B	2006	MB
1927	M	1947	MB	1967	N	1987	MB	2007	MB
1928	MB	1948	E	1968	MB	1988	B	2008	MB
1929	N	1949	MB	1969	N	1989	B	2009	MB
1930	M	1950	N	1970	MB	1990	B	2010	E
1931	MB	1951	N	1971	M	1991	MB	2011	E
1932	N	1952	E	1972	M	1992	B		
1933	N	1953	M	1973	B	1993	B		
1934	E	1954	B	1974	B	1994	E		
1935	MB	1955	E	1975	MB	1995	E		
1936	N	1956	B	1976	B	1996	MB		
1937	N	1957	N	1977	N	1997	B		
1938	M	1958	E	1978	MB	1998	MB		
1939	N	1959	MB	1979	N	1999	B		
1940	N	1960	B	1980	B	2000	B		
1941	B	1961	B	1981	MB	2001	E		
1942	MB	1962	MB	1982	E	2002	B		
1943	B	1963	N	1983	B	2003	B		
1944	B	1964	E	1984	N	2004	E		

E - EXCELENTE | MB - MUY BUENA | B - BUENA | N - NORMAL | M - MEDIANA



