



1^{as} JORNADAS de CATAS de VINOS HISPANO- MARROQUÍES

2, 3 y 4 diciembre 2013

Escuela de Hostelería
de Melilla

Financiación

sociedad pública

PROMESA
promoción económica de melilla



PROGRAMA
Cooperación
Transfronteriza
España-Fronteras Exteriores

Unión Europea
FEDER
Iniciativa de
Iniciativa de
Iniciativa de



Cofinanciado al 75%

Organiza



Colaboran



VINOCALIDAD
LOS DOMINIOS DE BACO



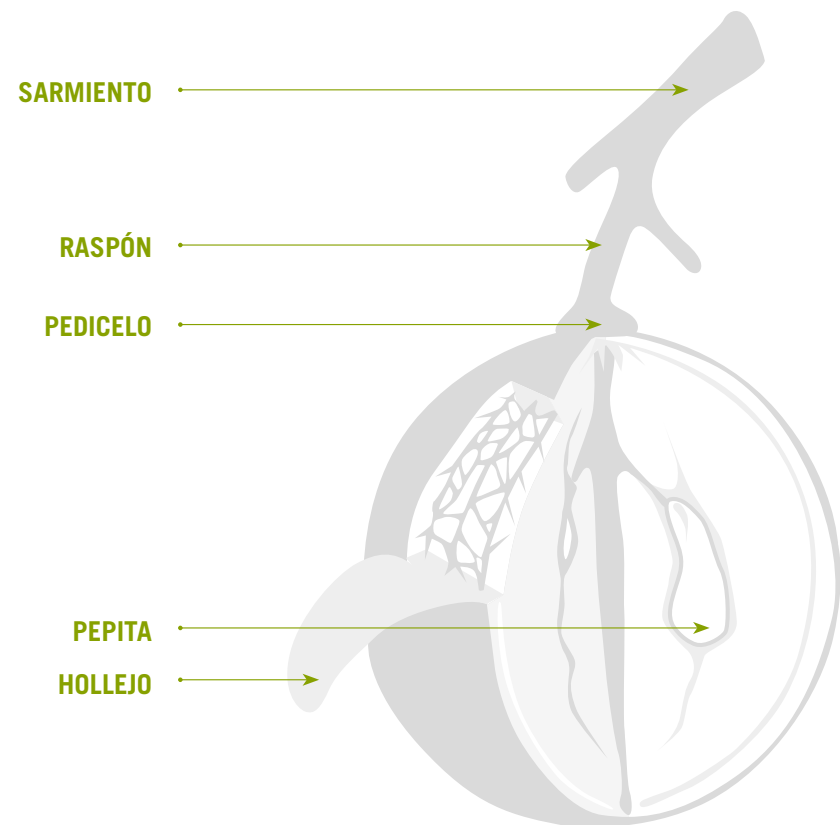
Diseño • **Pablo Acedo**

Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos del presente manual



LA UVA

LA UVA



La uva se agrupa formando racimos por lo que haremos dos diferencias dentro de su estructura:

Estructura del racimo

Sarmiento (parte leñosa)

Raspón (parte verde del racimo)

Pedicelo (rabito del grano).

Estructura del grano

Pepitas, pulpa, hollejo, peciolo (más para las hojas), pincel (trozo del grano de la baya que se va cuando lo arrancamos del pedicelo). A efectos de color y mirando el pincel se puede saber si está madura.

COMPONENTES DEL RACIMO

Su composición química es muy parecida a la de las hojas, muy **pobre en azúcares y cargado de taninos de mala calidad** (taninos astringentes, ásperos, herbáceos). También madura y en algunos sitios se realiza su cata para añadir un porcentaje de taninos al vino. Esta formado por un **70-80% de agua**, **2-3% sustancias minerales** sobre todo potasio-malo (reacciona con los taninos precipitando) y de **2-3'5% taninos**.

PULPA

Se trata de **la parte más importante de la baya en volumen y peso 75-85%**, está compuesta por células muy grandes que contienen vacuolas, donde **se almacena ácido tartárico, ácido málico y azúcares** (glucosa y fructosa). Hay que señalar que **el azúcar y la acidez no se reparten homogéneamente** por la pulpa. La parte interior es más ácida y menos rica en azúcares, la parte media es la más rica en azúcares, mientras que la parte externa es la menos ácida.

Al apretarla o por la propia actividad enzimática de la pulpa se rompen las células y sale el mosto.

El Tanino

Sustancia astringente contenida en la nuez de agallas, en las cortezas de la encina, olmo, sauce y otros árboles, y en la raspa y hollejo de la uva y otros frutos. Se emplea para curtir las pieles y para otros usos.

En la pulpa no hay antocianos ni taninos, excepto en las variedades de uva tintoreras.

HOLLEJO (PIEL)

Es la capa de células que protege y cierra la pulpa, **también llamado parte noble** porque es donde están todos los factores de calidad (aromas, taninos, antocianos). Ocupa entre **6-10% del peso del grano**. No existe una frontera clara entre la pulpa y el hollejo. **La distribución de los taninos y antocianos no es homogénea** encontrándose los taninos en la parte exterior y los antocianos en las células más interiores.

Dentro del hollejo podemos diferenciar tres partes:

Pruína

Capa de ceras que sirve de protección. Es en estas ceras donde las levaduras quedan atrapadas por ello si se mojan se pierden.

Cutícula

Capa continua e impermeable.

Hollejo

Distintas capas de células cuyo número puede variar entre 6 y 8. Es la parte de calidad donde están los taninos, antocianos y aromas.

Los antocianos se encuentran en el interior de las vacuolas (se trata de una cavidad rodeada por una membrana que se encuentra en el citoplasma de las células, por lo general sirven para almacenar sustancias de desecho o de reserva como: agua con varios azúcares, sales, proteínas y otros nutrientes disueltos).

COMPOSICIÓN DEL GRANO DE UVA

PECIOLO

Extremo de la hoja insertada en el sarmiento o rama leñosa de la vid.

PULPA

Pulpa o parte carnosa de la uva que contiene el mosto o zumo.

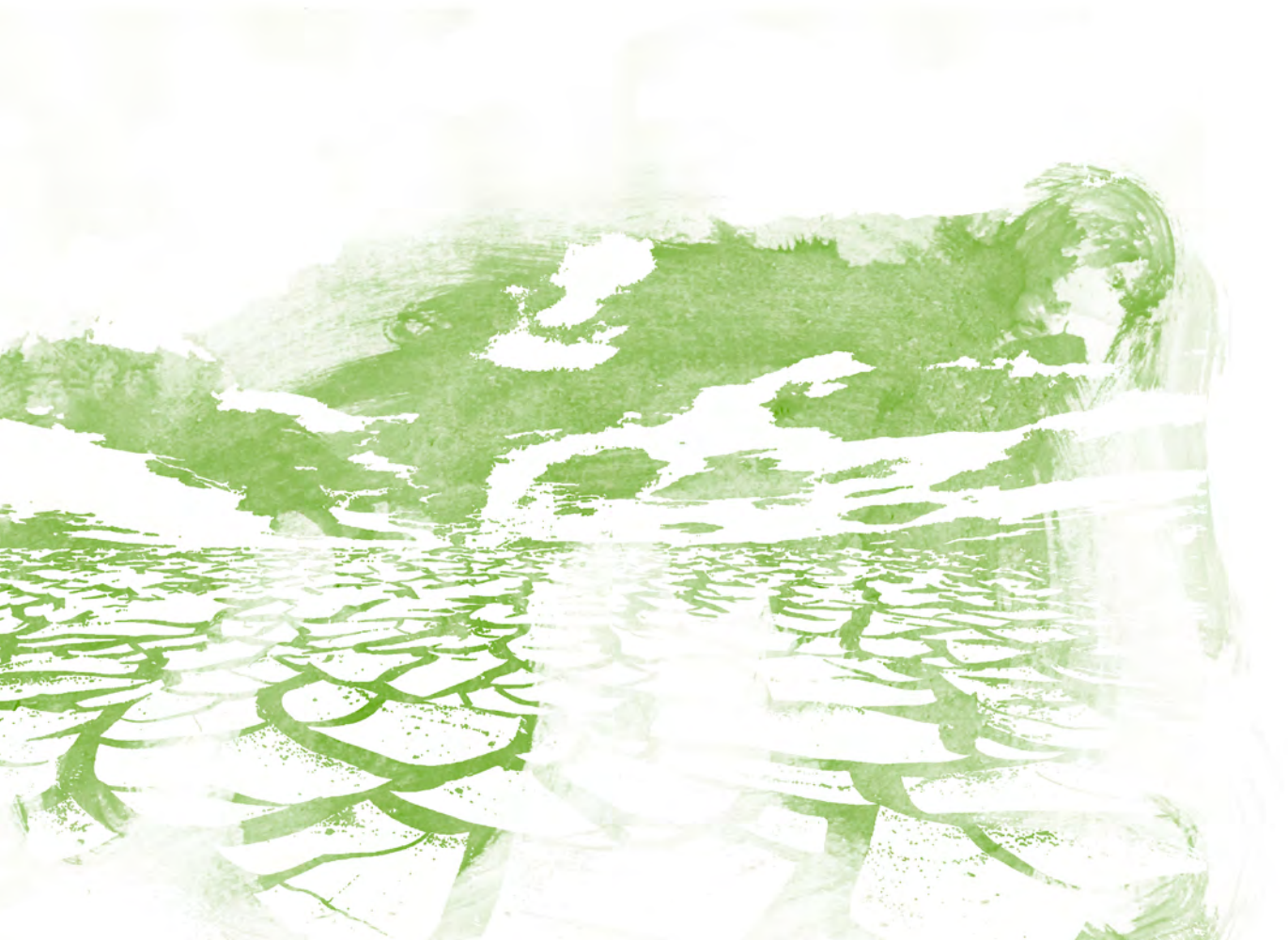
PEPITAS

Semillas que están en el interior de la pulpa, con una capa externa muy dura y son distintas en cada variedad conteniendo una pequeña proporción de taninos que dan carácter al vino y permiten su conservación.

HOLLEJO

Parte de piel o película, capa más fina que envuelve la uva, determina parte del sabor, el color y el aroma de los vinos.





EL CAMBIO CLIMÁTICO

La acumulación de efectos ambientales está afectando a los viñedos, **sitios de producciones ancestrales están bajo amenaza** y nuevas zonas rompen las fronteras agrícolas.

Cosechas menores y más tempranas, mayor graduación alcohólica, viñas en latitudes y altitudes impensadas, entre otros, son los síntomas de un proceso en curso que augura crisis y florecimientos.

Los medios de comunicación del mundo, cotidianamente, deben dedicar su cobertura periodística a las transformaciones ambientales que está produciendo el **calentamiento global del planeta**. Más allá de las causas se encuentran las consecuencias que se están percibiendo en la vida humana.

Las estimaciones más prudentes pronostican que ocurrirán cambios muy importantes, desde **subida del nivel del mar** hasta **profundas modificaciones en la distribución y cantidad de precipitaciones**, pasando por **impredecibles inundaciones, sequías, olas de calor y cambios drásticos en los rendimientos agrícolas**. Uno de los sectores que se verá más afectado es el vitivinícola.

EVALUACIONES Y MUDANZAS DE VIÑAS

En Europa ya se ha comenzado a estimar los efectos que sufrirán los viñedos y el cambio que soportarán las regiones vitivinícolas más renombradas.

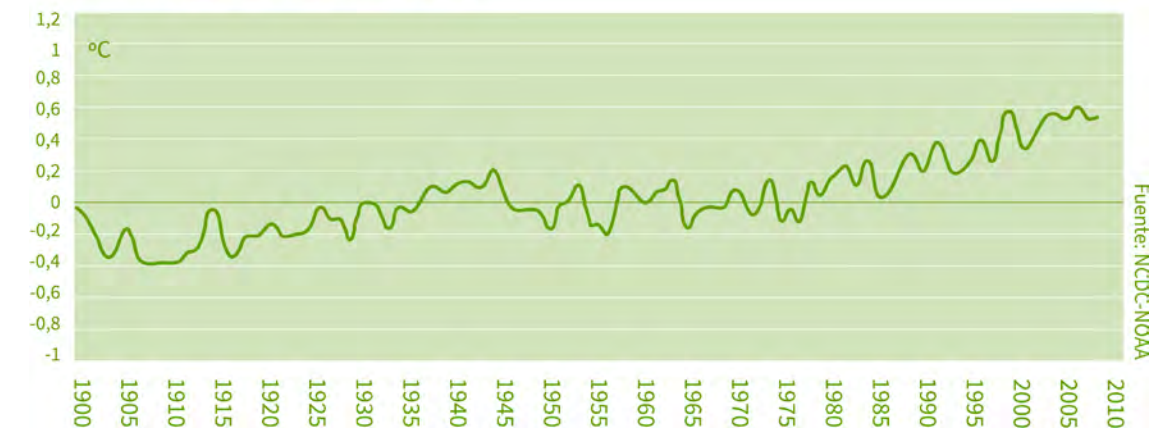
Con el aumento previsto de las temperaturas medias, **el periodo de crecimiento de la vid será más corto**; las uvas no podrán evolucionar de forma pareja, su pulpa alcanzará el punto óptimo antes que la piel y las semillas lleguen a la madurez completa, produciendo tintos más pesados.

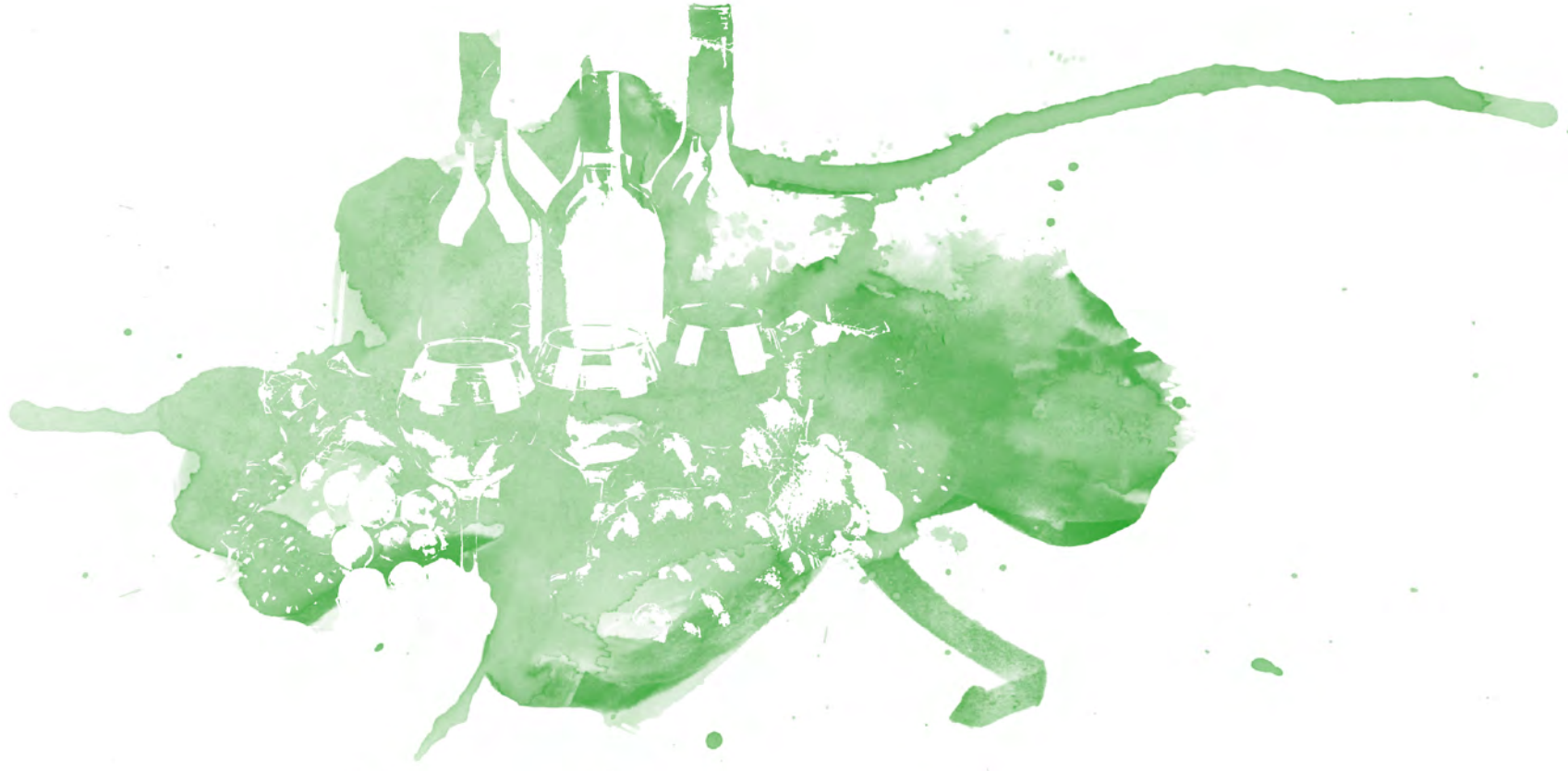
Para los blancos en cambio será difícil mantener su frescura actual. El calor y la luz del sol aumentarán el nivel de azúcar de las uvas, incrementando su contenido de alcohol.

Estas modificaciones durante la maduración de la uva darán lugar a la pérdida de tipicidad de los vinos. Según los expertos, el “estrés térmico” producido por el factor climático **ya se ha dejado notar tanto en el color, aromas, en el aumento del grado de alcohol y disminución de acidez en muchos de los vinos españoles.**

Al final, los viñedos tendrán que migrar hacia zonas más frescas y más propicias para el cultivo de la uva, que garanticen los niveles de calidad óptimos.

VARIACIÓN TEMPERATURA GLOBAL





TIPOS DE UVAS

A

VARIEDADES UVAS BLANCAS

AIRÉN

Blanca

Es la más abundante de España. Los racimos son grandes y apretados. Produce vinos de aroma característico. Presente en Ciudad Real, Toledo, Cuenca, Albacete, Murcia y Madrid entre otras muchas zonas. Considerada variedad principal en la D.O. Vinos de Madrid.

ALARIJE

Blanca

Presente en buena parte de las comarcas vitivinícolas extremeñas. Es una de las más abundantes en la comarca de Cañamero.

ALBARELLO

Blanca

Su presencia se registra tan sólo en la Ribera del Ulla y en proporciones escasas. Sin embargo, da lugar a vinos muy aromáticos y personales. Presenta notable diferencias con la Albariño, a pesar de la similitud de nombres.

ALBARIÑO

Blanca

Autóctona de Galicia. De grano pequeño y muy dulce y glicérica, da lugar a vinos de gran calidad. Es la uva básica de la D.O. Rías Baixas.

ALBILLO

Blanca

Es relativamente neutra, con un interesante índice de glicerol que confiere suavidad a los vinos en los que participa. Presente sobre todo en Madrid y Ávila y también en Galicia. Es variedad autorizada en la D.O. Ribeiro y principal en la D.O. Vinos de Madrid.

ALCAÑÓN

Blanca

Autóctona de la zona del Somontano. Da lugar a vinos blancos ligeros y con aroma muy personal.

BORBA

Blanca

Frecuente en varias comarcas extremeñas. Es bastante productiva, pero no ofrece gran calidad.

CAÑO BLANCA

Blanca

Variedad autóctona gallega caracterizada por su escasez. Autorizada en la D.O. Rías Baixas.

CALAGRAÑO

Blanca

Una de las viejas variedades autóctonas de Rioja. Daba lugar a vinos blancos duros y bastos, pero que respondían muy bien ante la crianza. El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja la da por desaparecida, pero parece que aún perviven restos en los alrededores de San Asensio y alguna otra localidad riojana.

CAYETANA

Blanca

De gran rendimiento. Presente en Badajoz y Cáceres.

CHARDONNAY

Blanca

Procede de la región francesa de Borgoña. Uva de gran calidad, muy fina, da lugar a vinos aromáticos que ofrecen buenos resultados con una o no muy prolongada crianza. Contemplada en el Reglamento de los vinos espumosos y en los de Costers del Segre y Navarra.

B

C

E**ESQUITXAGOS***Blanca*

Abundante en el bajo Ebro (Tarragona) y en San Mateo (Castellón). Podría ser la Merseguera adaptada a esas zonas.

F**FORASTERA***Blanca*

Frecuente en diversas zonas de Canarias, sobre todo en la isla de la Gomera.

G**GARNACHA BLANCA***Blanca*

Da lugar a vinos de gran cuerpo y elevada graduación alcohólica. Muy extendida por toda España, siendo más abundante en Tarragona, Zaragoza y Teruel. Considerada principal en las denominaciones de origen Alella, Costers del Segre, Tarragona y Terra Alta.

GEWÜRZTRAMINER*Blanca*

Es el nombre de una variedad o casta de uva de color rosado y especialmente aromática y de sabor cítrico, originaria de Europa central empleada para la elaboración de ciertos vinos blancos de calidad como los producidos tradicionalmente en la región del Viñedo de Alsacia en Francia, en algunas áreas de Alemania. También usada para elaborar los vinos de hielo para postres y meriendas, ha sido cultivada también con éxito en áreas más templadas como la de Somontano, Extremadura, y Penedés en España.

GODELLO*Blanca*

De gran calidad y poder aromático. Autóctona de Galicia, en los últimos años se está impulsando considerablemente su implantación. Considerada variedad principal en las DD.OO. Valdeorras y Bierzo.

H**HONDARRIBI ZURI***Blanca (zuri)*

Base del tradicional chacolí vasco. Más frecuente en las DD.OO. Chacolí de Álava y Chacolí de Guetaria.

L**LADO***Blanca*

Presente en la D.O. Ribeiro, aunque no está contemplada en su reglamento. Da lugar a vinos ligeros y de notable acidez pero con gran potencia y calidad aromática.

LAIRÉN*Blanca*

Autorizada en la D.O. Montilla-Moriles. Emparentada estrechamente con la Airén.

LISTÁN*Blanca*

Sinónimo de Palomino fino en Jerez y Canarias.

LOUREIRA*Blanca*

Uva gallega de gran calidad que da lugar a vinos muy aromáticos. Autorizada en las DD.OO. Rías Baixas y Ribeiro. Existe también una Loureira tinta, pero muy escasa.

MACABEO*Blanca*

También llamada Viura. Es la base de los cavas. Presente sobre todo en Badajoz, La Rioja, Tarragona y Zaragoza. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Calatayud, Conca de Barberá, Costers del Segre, Navarra, Penedés, Rioja, Somontano, Tarragona y Terra Alta.

M

**MALVAR***Blanca*

Abundante en Madrid, Guadalajara y Toledo. Considerada variedad principal en la D.O. Vinos de Madrid.

MALVASÍA*Blanca*

Procede de Grecia. Da lugar a vinos muy aromáticos y personales. Presente sobre todo en Valencia, Zamora y Canarias. Considerada variedad principal en la D.O. Calatayud.

MERSEGUERA*Blanca*

De gran personalidad. Presente en Valencia, Tarragona y Alicante. Considerada variedad principal en la D.O. Valencia.

MOLL*Blanca*

También llamada Prensá. Es la base de buena parte de los vinos blancos mallorquines. Más frecuente en Binissalem, da lugar a blancos ligeros y equilibrados.

MOSCATEL*Blanca*

De gran poder aromático y elevado contenido en azúcar. Produce vinos muy característicos y también se destina en buena proporción a su consumo directo, como uva de mesa. Su cultivo está muy extendido por toda España, pero es más abundante en Valencia y Málaga, donde está considerada variedad principal.

MOZA FRESCA*Blanca*

Llamada Valenciana y Doña Blanca. Para algunos, es la variedad Merseguera trasladada a la zona gallega de Valdeorras, donde es más abundante.

PALOMINO*Blanca*

Básica en el vino de Jerez. Denominada Jerez fuera de esa comarca gaditana. Su elevada productividad ha sido la causa de la extensión de su cultivo por numerosas comarcas españolas, en especial las gallegas. Es abundante en Cádiz, Orense, Valladolid, Zamora y Huelva. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Jerez y Condado de Huelva.

PARDILLO*Blanca*

Abundante en Badajoz, sobre todo en la comarca de la Ribera Alta del Guadiana, Albacete y Cuenca. En algunas comarcas se la denomina Pardina.

PARELLADA*Blanca*

Muy productiva y de buena calidad. Una de las uvas básicas en la elaboración de los cavas. Abundante en Tarragona, Barcelona y Lleida. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Conca de Barberá, Costers del Segre, Penedés y Tarragona y en la denominación Cava.

PEDRO XIMÉNEZ*Blanca*

De alto contenido en azúcares. En mayor o menor proporción, está presente prácticamente en toda España, siendo más abundante en Córdoba, Badajoz, Málaga y Valencia. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Jerez, Málaga, Montilla-Moriles y Valencia.

PINOT CHARDONNAY*Blanca*

Ver Chardonnay.

R

PLANTA FINA

Blanca

También denominada Planta Pedralba. Autorizada por la D.O. Valencia.

PLANTA NOVA

Blanca

Autorizada por la D.O. Utiel-Requena.

RIESLING

Blanca

Originaria del Rin. De gran calidad, con aroma característico. En España está presente principalmente en Cataluña y algo en Murcia y Huesca.

S

SAUVIGNON

Blanca

De origen francés. Se comporta muy bien en vinos sometidos a crianza y en los cavas. En España se cultiva sobre todo en Castilla y León y en Cataluña.

SUBIRAT PARENT

Blanca

Considerada variedad principal en la D.O. Penedés. Se cultiva también en Rioja, donde recibe el nombre de Malvasía Riojana.

T

TORRONTÉS

Blanca

Originaria de Galicia, produce vinos de poco cuerpo y notable acidez, con gran personalidad e intenso aroma. Presente en toda Galicia y en Córdoba.

V

TREIXADURA

Blanca

Autóctona de Galicia, Es una de las más aromáticas variedades de uva gallegas y su cultivo está siendo impulsado en diversas zonas. Considerada variedad principal en la D.O. Ribeiro.

VERDEJO

Blanca

De gran calidad, una de las mejores variedades blancas de España. Da lugar a vinos muy aromáticos, con cuerpo, glicéricos y suaves. Abundante en Valladolid, Segovia y Ávila. Considerada variedad principal en la D.O. Rueda.

VERDELLO

Blanca

Presente en algunas zonas canarias.

VERDIL

Blanca

Presente en Alicante y Murcia.

VERDONCHO

Blanca

Se encuentra dispersa en la D.O. La Mancha y en la D.O. Manchuela. No es de calidad.

VIOGNIER

Blanca

Variedad originaria del norte de las Côtes du Rhône, todavía con escasos adeptos entre los viticultores españoles, pero cuyas simpatías probablemente aumentarán toda vez que es una uva de gran calidad, acostumbrada a los parajes cálidos.

X

VIURA

Blanca
Ver Macabeo.

XARELLO O XARELLO

Blanca
Junto a las variedades Macabeo y Parellada forma la trilogía de los cavas. Da lugar a vinos muy aromáticos. Es considerada variedad principal en las denominaciones de origen Alella (donde se denomina Pansá), Costers del Segre, Penedés y Tarragona, así como en la Denominación Cava.

Z

ZALEMA

Blanca
Es de difícil elaboración, con tendencia a una rápida oxidación, y da lugar a vinos ligeros algo neutros. Presente en Huelva y Sevilla. Es la variedad más abundante en la D.O. Condado de Huelva.

VARIEDADES UVAS TINTAS

A

ALICANTE

Tinta
Ver Garnacha Tintorera.

ARAGÓN

Tinta
Con ese nombre y con el de Tinto Aragonés es conocida la uva Garnacha en algunas zonas de Castilla y León.

B

BOBAL

Tinta
Rica en materias colorantes. Aunque es muy discutida, da lugar a buenos vinos rosados. Presente en Valencia, Cuenca y Albacete sobre todo.

C

BRANCELLAO

Tinta
Autóctona de Galicia. Contemplada como variedad autorizada en la D.O. Rías Baixas. Es muy escasa, corre peligro de desaparición, pero de buena calidad.

CABERNET FRANC

Tinta
De origen bordelés como la Cabernet Sauvignon, pero da lugar a vinos más suaves que aquella. Según parece, podría estar emparentada con la Mencía, abundante en zonas de Galicia y Castilla.

CABERNET SAUVIGNON

Tinta
Originaria del Médoc francés, está presente en todos los continentes. Es la variedad de moda, implantada en Cataluña, Navarra y Ribera del Duero, sobre todo, pero continúa su expansión en otras muchas zonas españolas.

CAIÑO TINTA

Tinta
Otra variedad autóctona gallega caracterizada por su escasez.

CARIÑENA

Tinta
Productora de vinos robustos y equilibrados. Se complementa muy bien con la garnacha. Abundante en Cataluña y la Rioja, donde recibe el nombre de Mazuela. Considerada variedad principal en las Denominaciones de Origen Calatayud, Costers del Segre, Penedés, Tarragona y Terra Alta. La cariñena se usa en ocasiones como única variedad de uva, pero se mezcla normalmente con Garnacha, Cencibel y Syrah.

F

CENCIBEL*Tinta*

Ver Tempranillo

ESPADEIRO*Tinta*

Autóctona de Galicia. Es, como muchas otras variedades de calidad gallegas, muy escasa.

FERRÓN*Tinta*

Es muy escasa. Autorizada en la D.O. Ribeiro.

FOGONEU*Tinta*

Presente en la Isla de Mallorca, siendo mayoritaria en la comarca de Felanitx. Tiene ciertas semejanzas con la francesa Gamay, la variedad base del famoso Beaujolais.

FORCAYAT*Tinta*

Bastante productiva, da lugar a vinos con un aroma muy personal pero poco estables en cuanto a color.

G

GARNACHA TINTA*Tinta*

De gran rendimiento, da lugar a vinos vigorosos. Es la uva tinta más cultivada en España, sobre todo en La Rioja, Madrid, Navarra, Tarragona, Teruel, Toledo y Zaragoza. Es considerada variedad principal en las denominaciones de origen Ampurdán-Costa Brava, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Costers del Segre, La Mancha, Méntrida, Penedés, Priorato, Somontano, Tarragona, Terra Alta, Utiel-Requena, Valdeorras y Vinos de Madrid. En algunas zonas de Castilla y León es conocida como Aragón o Tinto Aragonés.

GARNACHA TINTORERA*Tinta*

También llamada Alicante. Es la única variedad junto con la Alicante Bouché, que tiene la pulpa coloreada. Frecuente en Albacete, Alicante, Ourense y Pontevedra. Considerada variedad principal en la D.O. Almansa.

GRACIANO*Tinta*

De escaso rendimiento. Da lugar a vinos muy apreciados. Los vinos jóvenes de Graciano son muy tánicos, broncos y ásperos, pero experimentan una magnífica evolución durante la crianza en madera y botella. Por ello, interviene en los grandes reservas riojanos y navarros. La uva Graciano no es muy abundante por su escasa rentabilidad y con frecuencia aparece mezclada en una misma viña con otras uvas.

HONDARRIBI BELTZA*Tinta (beltza)*

Base del tradicional chacolí vasco. Abunda en la D.O. Chacolí de Vizcaya.

JAÉN*Tinta*

Muy productiva. Presente en Badajoz, algunas zonas de Canarias, Granada, Madrid y Toledo.

JUAN GARCÍA*Tinta*

Autóctona de la comarca zamorana de Fermoselle, donde es mayoritaria. Puede dar lugar a interesantes vinos jóvenes de moderada graduación (alrededor de 12%vol.)

H

J

L

JUAN IBÁÑEZ*Tinta*

Presente en la D.O. Cariñena. No es muy abundante y suele estar mezclada con otras variedades en la propia viña.

LISTÁN NEGRO*Tinta*

Variedad con cierta presencia en el norte de Tenerife y en otras islas del Archipiélago. Se producen con ella interesantes tintos jóvenes.

M

MALBEC*Tinta*

De origen francés, se encuentra introducida desde hace años en la Ribera del Duero y existen pequeñas proporciones en otras zonas.

MANTO NEGRO*Tinta*

Autóctona de Baleares. Mayoritaria en la D.O. Binissalem. Da lugar a vinos ligeros y muy equilibrados, con logrados resultados tras una breve crianza en madera y botella.

MARCELAN*Tinta*

Variedad realizada tras el cruce de Garnacha y Cabernet Sauvignon. Elaborada originariamente en Francia.

MAZUELA*Tinta*

Ver Cariñena.

MENCÍA*Tinta*

Según estudios recientes parece que es muy similar a la Cabernet Franc. Da lugar a vinos de gran calidad. Abundante en León, Zamora, Lugo y

Orense. Considerada variedad principal en la D.O. Bierzo.

MERENZAÑO*Tinta*

Como la mayor parte de las variedades gallegas, es muy poco frecuente. Autorizada en la D.O. Valdeorras.

MERLOT*Tinta*

Origen de vinos muy aromáticos y finos. Procede de la región de Burdeos. Tras la Cabernet Sauvignon, es la variedad de uva más frecuente en todo el mundo. En España se cultiva, sobre todo, en la Ribera del Duero, Cataluña y Navarra.

MONASTRELL*Tinta*

Muy dulce y productiva. Da lugar a vinos de color intenso y notable graduación. Presente, sobre todo en Murcia, Alicante, Albacete y Valencia.

MORISCA*Tinta*

De cultivo muy extendido, aunque casi siempre en escasa proporción. Tiene cierta importancia en la comarca vitivinícola de Cañamero. Con frecuencia es destinada a uva de mesa.

MORISTEL*Tinta*

Abundante en Huesca y Zaragoza. Considerada variedad principal de la D.O. Somontano.

NEGRA DE MADRID*Tinta*

Bastante productiva y resistente. Abundante en Madrid, Zamora y Toledo.

N

P

NEGRAMOLL*Tinta*

Características de algunas comarcas canarias, en especial de la D.O. Tacoronte-Acentejo, comarca en la que es mayoritaria. Da lugar a vinos ligeros, suaves, aromáticos de gran calidad cuando son jóvenes.

PARRALETA*Tinta*

Autóctona de la D.O. Somontano. Da lugar a vinos jóvenes y aromáticos.

PETIT VERDOT*Tinta*

De origen bordelés, especialmente más utilizada en el Médoc. Empieza a dar los primeros vinos en España.

PINOT NOIR*Tinta*

Variedad de origen francés, extendida en Europa (Alemania, norte de Italia), América (California, Chile) y Oceanía (Australia). En Borgoña y Champaña desarrolla su más elevada expresión. Últimamente aparece algún ejemplo de sus vinos en España. Variedad de brotación y maduración temprana, propia de climatologías septentrionales. A pesar de tratarse de una variedad tinta constituye la base de la elaboración del champagne blanco.

PRIETO PICUDO*Tinta*

Da lugar a vinos muy aromáticos y personales, algo ligeros en cuanto a color pero muy agradables. Abundante en Zamora y León.

R

RUFETE*Tinta*

Se encuentra sobre todo en la sierra de Salamanca. Da lugar a vinos ligeros, de baja intensidad cromática y con tendencia a una rápida oxidación.

SAMSÓ*Tinta*

Variedad tradicional del Penedés, pero en la actualidad no tiene gran importancia cuantitativa.

SOUSÓN*Tinta*

Otra de las múltiples variedades autóctonas gallegas, también muy escasa. Contemplada en los reglamentos de las denominaciones de origen Rías Baixas y Ribeiro.

SUMOLL*Tinta*

Cultivada en la zona de Artés (Barcelona) y en la D.O. Conca de Barberá, aunque no está contemplada en su reglamento.

SYRAH*Tinta*

Variedad de incierto origen persa, con importante implantación en el centro y sur de Francia. Los prestigiosos vinos de Hermitage suelen estar elaborados al 100% con esta uva. Su presencia en España es muy minoritaria (Cataluña y La Mancha).

S

T

TEMPRANILLO

Tinta

De gran finura y muy aromática, es la estrella de las variedades de uva españolas. Llamada “Ull de Llebre” en Cataluña, Cencibel en Castilla-La Mancha y Madrid, Tinto Fino y Tinto del País en Castilla y León. Abundante en Burgos, la Rioja, Álava, Cuenca y Ciudad Real. Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Calatayud, Cigales, Conca de Barberá, Costers del Segre, La Mancha, Penedés, Ribera del Duero, Rioja, Somontano, Utiel-Requena, Valdepeñas y Vinos de Madrid.

TINTA DE TORO

Tinta

Da lugar a vinos aromáticos y de acusada calidad, aunque no es muy productiva. Algunos mantienen que se trata de la Tempranillo aclimatada a la zona zamorana que le da nombre. Considerada variedad principal en la D.O. Toro.

TINTO DEL PAÍS

Tinta

Ver Tempranillo.

TINTO FINO

Tinta

Ver Tempranillo.

TREPAT

Tinta

Presente en la D.O. Costers del Segre y en la D.O. Conca de Barberá.

ULL DE LLEBRE

Tinta

Ver Tempranillo.

U

EL
MEJOR VINO
NO ES
NECESARIAMENTE
EL MÁS
CARO SINO
EL QUE SE
COMPARTE

—GEORGES BRASSENS—





LEGISLACIÓN DEL VINO

REGLAMENTO (CE) 1493/99

Por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, contempla el concepto de **VCPRD** (vinos de calidad producidos en regiones determinadas).

Define “región determinada” como un área o conjunto de áreas vitícolas que produzcan vinos con características cualitativas especiales y cuyo nombre se utilice para designar vcprd.

También esta norma comunitaria reconoce **CAVA** y **MANZANILLA** como nombres de regiones determinadas delimitadas por España.

POSIBLES CATEGORÍAS DE VCPRD

Vlcprd

Vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas.

Vecprd

Vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas.

Vacprd

Vinos de aguja de calidad producidos en regiones determinadas.

Vcprd

El resto de tipos de vinos.

LA NUEVA LEY 24/2003 DE LA VIÑA Y DEL VINO

El llamado “Sistema de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos” que se estructura en los siguientes niveles:

A - DENTRO DE LOS VINOS DE MESA

- Vinos de mesa
- Vinos con derecho a la mención tradicional “vino de la tierra” (según la legislación vigente pueden ser vinos de mesa, de licor, de aguja y de uva sobremadura).

B - DENTRO DE LOS VCPRD

- Vinos de calidad con indicación geográfica.
- Vinos con denominación de origen (DO).
- Vinos con denominación de origen calificada (DOCa).
- Vinos de pagos.

La Denominación “Cava” tiene a todos los efectos la consideración de DO.

VINO DE MESA O “VINO DE LA TIERRA”

Tienen su **derecho a mención tradicional**.

Es el que ha sido delimitado teniendo en cuenta unas determinadas condiciones ambientales y de cultivo que puedan conferir a los vinos características específicas.

VINOS DE CALIDAD CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Es el producido y elaborado en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)

Es el nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones

- Haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos;
- Disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen;

- Cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos.
- Además, han de haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como vino de calidad con indicación geográfica.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA (DOCa)

Deberá cumplir, además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, los siguientes:

- Que hayan transcurrido, al menos, diez años desde su reconocimiento como Denominación de Origen.
- Se comercialice todo el vino embotellado desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada.
- Cuenten con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización respecto a calidad y cantidad, que incluya un control físico-químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado.
- Está prohibida la coexistencia en la misma bodega con vinos sin derecho a la DOCa, salvo vinos de pagos calificados ubicados en su territorio.
- Ha de disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para producir vinos con derecho a la DOCa.

VINOS DE PAGOS

Son los originarios de un pago entendiendo por tal **el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno**, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen **vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente**, de acuerdo con las características propias de cada Comunidad Autónoma, y no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique.

Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años.

En caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en el ámbito territorial de una denominación de origen calificada, podrá recibir el nombre de **“pago calificado”**, y los vinos producidos en él se denominarán “de pago calificado”, siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la Denominación de Origen calificada y se encuentra inscrito en la misma.

Además, la producción de uva, **elaboración y embotellado (con excepciones) deberán realizarse dentro del pago**. Y habrá de contarse con un **sistema de calidad integral** que cumpla, al menos, los requisitos de una DOCa.

El **‘grand cru’**, que en España se ha traducido por pago de gran calidad o calidad reconocida, es un concepto originario de Borgoña.

Grand Cru

Es un concepto asociado que evoca vinos excepcionales que provienen de un excelente terroir y de un buen hacer; siendo el terroir una asociación entre tierra, cepaje, suelo, clima y que con el trabajo del viticultor logran un vino tipo determinado de calidad extraordinaria.



VITICULTURA BIOLÓGICA Y ECOLÓGICA

En España la reglamentación de la agricultura ecológica es bastante reciente. En viñedo no difiere mucho de la normativa de los otros países, pero **en vinificación se prohíbe la utilización de la nomenclatura “vino ecológico”** por el hecho de no estar contemplado ni por el estatuto de la Viña y el Vino, ni por la normativa europea, aún siendo los únicos en tener y cumplir una normativa estricta y específica para la elaboración de vino ecológico.

La principal razón por la que se oponen tajantemente a que figure la leyenda “vino ecológico” en las etiquetas es porque consideran que **esa referencia conduciría al consumidor a considerar que estos vinos lo son y los otros no**. Mientras que haciendo referencia sólo a los viñedos, el vino queda a un margen. Como alternativa suele emplearse la mención “vino obtenido de uvas cultivadas ecológicamente, o cualquier otra palabra que haga referencia a que las uvas han sido cultivadas de esa manera, para su identificación por parte del consumidor.

Es de destacar el esfuerzo por parte de los organismos de control de las Comunidades Autónomas por unificar estos criterios de vinificación que permiten contar con una mayor diferenciación con los vinos convencionales y por buscar unos elementos que nos distingan también en la elaboración.

En España, hay normativas como **el sulfuroso total en vinificación** (no ecológica) **que fija el límite en 80 miligramos**. Al no existir una normativa estricta sobre la elaboración de vinos ecológicos, en otros países como Francia o Italia, los caldos que salen al mercado con esa nomenclatura pueden llegar a contener tanto o más sulfuroso como aquellos españoles que no la tienen.

Por ejemplo, Suiza, gran consumidor de este tipo de vino y que no cuenta con una normativa de elaboración ni de vinificación, tiene fijado

su contenido máximo en sulfuroso total en 110 y 120 en los vinos que se pueden llamar procedentes de cultivo ecológico.

No es posible utilizar aditivos nitrogenados en el vino según la normativa que tenemos en España, mientras que Francia no tiene este inconveniente. **Igual que con el sulfuroso sucede con el fosfato amónico en el mosto**, añadiéndolo en pequeñas cantidades puede solucionar bastantes problemas, pero **tampoco estamos autorizados a emplearlo**.

Básicamente **el cultivo ecológico consiste en la no utilización de productos químicos sintéticos** en cualquiera de las fases del proceso de producción, por lo tanto, ni insecticidas químicos sintéticos, ni abonos químicos sintéticos; sí en cambio está autorizado el cobre por el momento (anti-mildiu), aunque no en forma de sulfato de cobre.

Dentro de la agricultura en general y la viticultura ecológica en particular, la prohibición del cobre o su reducción en su uso es el tema principal de muchos debates de agricultura ecológica, estudios y ponencias. Suiza y Alemania están presionando para que se reduzcan las cantidades, hasta incluso eliminar su uso, pero los franceses tienen muchos más problemas de mildiu, por lo que se tardará unos años en prohibir el uso del cobre, ya que Francia tiene un peso muy importante en el sector del vino ecológico y gozan de organizaciones nacionales que aglutinan todos los productores.

En viticultura ecológica el uso de abonos verdes (mezcla de bezas, centeno y raigrás) **es considerado clave e imprescindible**, lo que retrasa a muchos viticultores españoles en lanzarse a la agricultura ecológica, sobre todo si no disponen de riego. El motivo principal es la escasa pluviometría en muchas zonas de España ya que el uso del abono verde elimina el agua del suelo y fija la tierra (además de aportar nutrientes y elementos nitrogenados a la planta).

Abono Verde

Es un tipo de cultivo de cobertura que se siembra con el objetivo de mejorar la fertilidad del suelo y calidad del agua, controlar malezas y plagas, e incrementar la biodiversidad en sistemas de producción agroecológicos

Se está ensayando sustitutos del cobre para aumentar las defensas de la planta, a base de arcillas sulfuradas mezcladas con algas marinas y con extractos de cola de caballo, esta última utilizada en agricultura biodinámica: un paso más allá de lo ecológico, la más extrema de las prácticas de agricultura ecológica y biológica.

Un vino ecológico total supone: viticultura ecológica, vinificación sin SO₂ y conservación y embotellado del vino sin tratamientos. La viticultura ecológica se conoce en el vino por ausencia de Bromopropilato, Fenitrotion, Captafol, Folpet, Captan, Ipodriona, Clorpirifos, Metilparation, Clozolinato, Procimidona-R, Diclofuanida, Vinclozolina-R y Pestic Fenarinmol.

La no utilización de anhídrido sulfuroso en vinificación se deduce por el nivel de su indicador, que es el etanal (debe ser inferior a 20 mg/l, mientras que las vinificaciones estándar lo tienen superior a 40mg/l).

El no abuso de tratamientos de estabilización o de conservación se deduce por nivel bajo de sodio (**los vinos ecológicos presentan un nivel inferior a 40mg/l, mientras que los estándar están en niveles superiores a 70 y en los muy manipulados se llega hasta 100mg/l**).





LAS D.O EN ESPAÑA

LAS D.O. EN ESPAÑA

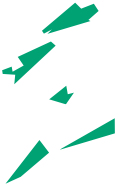
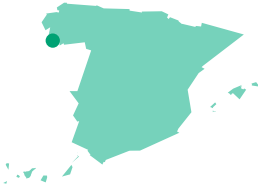
Denominación de origen es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio **cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico** en el que se produce, transforma y elabora.

En otras palabras, es una calificación que **se emplea para proteger legalmente** ciertos alimentos que se producen en una zona determinada, contra productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo.

1

D.O. RIAS BAIXAS

Galicia



Variedades Blancas

Albariño, Loureira blanca, Treixadura, Caño blanco

Variedades Tintas

Caño tinto, Espadeiro, Loureira tinta, Sousón

2

D.O. RIBEIRO

Galicia



Variedades Blancas

Treixadura, Torrontés, Loureira, Godello, Albariño, Lado

Variedades Tintas

Sousón, Brancellao, Caño, Ferrón, Mencía

3

D.O. RIBEIRA SACRA

Galicia



Variedades Blancas

Loureira, Treixadura, Godello, Dona Blanca, Albariño, Torrontés

Variedades Tintas

Mencía, Brancellao y Merenzao

4

D.O. MONTERREI

Galicia



Variedades Blancas

Godello, Dona blanca, Treixadura

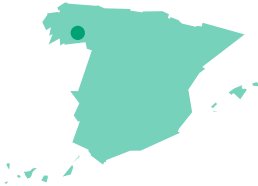
Variedades Tintas

Mencía, Bastardo, Araúxa

5

D.O. VALDEORRAS

Galicia



Variedades Blancas

Godello, Dona Branca, Loureira, Treixadura, Albariño, Torrontés, Lado, Palomino

Variedades Tintas

Mencía, Tempranillo, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caño tinto, Espadeiro, Ferrón, Grao negro (Gran negro), Garnacha tintorera, Negreda

6

D.O. BIERZO

Castilla y León



Variedades Blancas

Godello, Doña Blanca

Variedades Tintas

Mencía, Garnacha tinta

7

D.O. RUEDA

Castilla y León



Variedades Blancas

Verdejo, Sauvignon Blanc, Viura, Palomino fino

Variedades Tintas

(Sin producción)

8

D.O. TORO

Castilla y León



Variedades Blancas

Verdejo, Malvasía Castellana (Doña Blanca)

Variedades Tintas

Tinta de Toro, Garnacha tinta

9

D.O. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

Castilla y León



Variedades Blancas

Malvasía, Moscatel, Verdejo, Albillo, Palomino y Godello

Variedades Tintas

Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon

10

D.O. RIBERA DEL DUERO

Castilla y León



Variedades Blancas

(Sin producción)

Variedades Tintas

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

11

D.O. CIGALES

Castilla y León



Variedades Blancas

Verdejo y Albillo

Variedades Tintas

Tempranillo y Garnacha

12

D.O. Ca RIOJA

La Rioja, Álava, Navarra y Burgos



Variedades Blancas

Viura, Malvasía, Garnacha blanca, Maturana blanca, Tempranillo blanco, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo

Variedades Tintas

Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo, Graciano, Maturana tinta, Maturana parda y Monastel

13

D.O. ARLANZA

Castilla y León



Variedades Blancas

Viura, Albillo

Variedades Tintas

Tinta del País, Mencía, Garnacha, Cabernet Sauvignon

14

D.O. CHACOLÍ DE ÁLAVA-ARABAKO-TXAKOLINA

País Vasco



Variedades Blancas

Hondarribi Zuri, Ondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu), Izkiriota (Gros Manseng), Izkiriota Ttipia (Petit Manseng), Sauvignon Blanc, Riesling y Chardonnay

Variedades Tintas

Hondarribi Beltza

15

D.O. CHACOLÍ DE VIZCAYA-BIZCAÍNO-TXAKOLINA

País Vasco



Variedades Blancas

Hondarribi Zuri , Folle blanche, Izkiriota (Gros Manseng), Izkiriota Ttipia (Petit Manseng), Sauvignon Blanc, Riesling y Chardonnay.

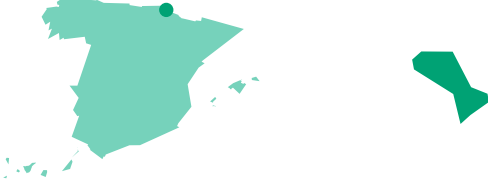
Variedades Tintas

Hondarribi Beltza

16

D.O. CHACOLÍ DE GETARIA-GETARIAKO-TXAKOLINA

País Vasco



Variedades Blancas

Hondarribi Zuri

Variedades Tintas

Hondarribi Beltza

17

D.O. NAVARRA

Navarra



Variedades Blancas

Viura, Chardonnay, Garnacha blanca, Malvasía, Moscatel

Variedades Tintas

Tempranillo, Graciano, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Mazuela

18

D.O. CAMPO DE BORJA

Aragón



Variedades Blancas

Macabeo, Chardonnay, Moscatel de Alejandría

Variedades Tintas

Garnacha tinta, Mazuela, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

19

D.O. CARIÑENA

Aragón



Variedades Blancas

Macabeo, Garnacha Blanca, Parellada, Moscatel Romano, Chardonnay

Variedades Tintas

Garnacha, Tempranillo, Cariñena, Juan Ibáñez, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

20

D.O. CALATAYUD

Aragón



Variedades Blancas

Macabeo, Malvasía, Garnacha blanca, Chardonnay, Moscatel

Variedades Tintas

Garnacha, Mazuela, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Monastrell

21

D.O. SOMONTANO

Aragón



Variedades Blancas

Macabeo, Garnacha Blanca, Alcañón, Chardonnay y Gewürztraminer

Variedades Tintas

Moristel, Tempranillo, Garnacha Tinta, Parraleta, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Syrah

22

D.O. CATALUÑA

Cataluña



Variedades Blancas

Chardonnay, Garnacha blanca, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Parellada y Xarel·lo

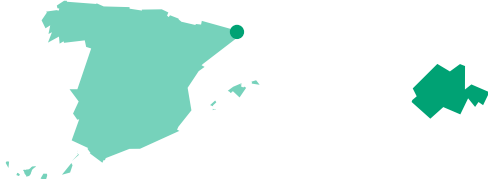
Variedades Tintas

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Garnacha peluda, Merlot, Monastrell, Pinot noir, Samsó y Ull de llebre

23

D.O. AMPURDÁN-COSTA BRAVA

Cataluña



Variedades Blancas

Garnacha blanca, Macabeu, Moscatel de Alejandría

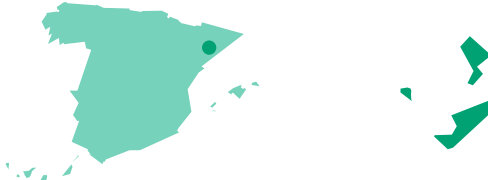
Variedades Tintas

Cariñena, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

24

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Cataluña



Variedades Blancas

Albaríno, Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Garnatxa blanca, Riesling y Sauvignon Blanc

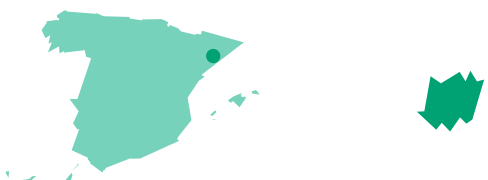
Variedades Tintas

Garnatxa negra, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Trepat, Samsó, Pinot noir y Sirah

25

D.O. PLA DE BAGES

Cataluña



Variedades Blancas

Macabeu, Picapoll, Parellada y Chardonnay

Variedades Tintas

Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnatxa

26

D.O. ALELLA

Cataluña



Variedades Blancas

Xarel·lo o Pansa blanca, Garnatxa blanca, Chardonnay, Macabeu, Parellada, Chenin y Sauvignon Blanc

Variedades Tintas

Pansá rosada, Picapoll, Ull de llebre, Garnatxa tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot noir

27

D.O. CONCA DE BARBERÁ

Cataluña



Variedades Blancas

Parellada, Chardonnay y Macabeu

Variedades Tintas

Trepat, Ull de llebre, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir y Sirah

28

D.O. Penedés

Cataluña



Variedades Blancas

Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay y Subirat parent

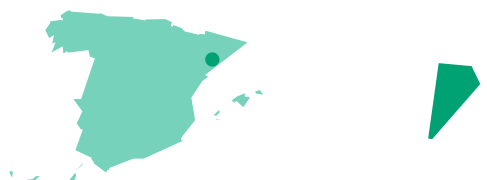
Variedades Tintas

Garnatxa negra, Monastrell, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot y Samsó

29

D.O.Ca PRIORATO

Cataluña



Variedades Blancas

Garnatxa blanca, Macabeu, Pedro Ximénez, Chenin y Viogner

Variedades Tintas

Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Merlot y Sirah

30

D.O. MONTSANT

Cataluña



Variedades Blancas

Macabeo, Garnacha Blanca

Variedades Tintas

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Garnacha

52

53

31

D.O. TARRAGONA

Cataluña

Variedades Blancas

Chardonnay, Garnatxa blanca, Moscatell d'Alexandria, Moscatell frontignan, Parellada, Sauvignon Blanc, Subirat parent o Malvasía, Macabeu y Xarel-lo

Variedades Tintas

Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot, Monastrell, Pinot noir, Samsó, Syrah y Ull de llebre

32

D.O. TERRA ALTA

Cataluña

Variedades Blancas

Garnatxa blanca, Macabeu, Parellada, Chardonnay y Moscatell

Variedades Tintas

Garnatxa negra, Ull de llebre, Carinyena, Merlot, Cabernet Sauvignon y Sirah.

33

D.O.BINISSALEM

Baleares

Variedades Blancas

Chardonnay, Moscatel, Parellada

Variedades Tintas

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Monastrell, Tempranillo, Macabeo, Manto negro, Callet

34

D.O. PLA I LLEVANT

Baleares

Variedades Blancas

Chardonnay, Prensai Blanco, Macabeo y Parellada

Variedades Tintas

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Macabeo, Monastrell, Pinot Noir

35

D.O. UTIEL REQUENA

Comunidad Valenciana

Variedades Blancas

Sauvignon Blanc

Variedades Tintas

Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Tempranillo, Garnacha, Bobal

36

D.O. VALENCIA

Comunidad Valenciana

Variedades Blancas

Merseguera, Malvasía, Pedro Ximénez, Forcat, Moscatel Romano, Planta Fina, Macabeo, Chardonnay, Planta Nova, Tortosí, Verdil, Sauvignon Blanc, Sémillon.

Variedades Tintas

Monastrell, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Bobal, Syrah.

37

D.O. ALICANTE

Comunidad Valenciana y Región de Murcia

Variedades Blancas

Planta Fina, Merseguera, Chardonnay, Verdil, Sauvignon Blanc, Airén y Macabeo

Variedades Tintas

Garnacha, Monastrell, Tempranillo, Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Syrah

38

D.O. YECLA

Región de Murcia

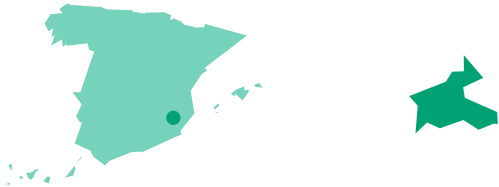
Variedades Blancas

Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanco

Variedades Tintas

Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha tinta, Garnacha tintorera, Petit Verdot

39 **D.O. JUMILLA**
Región de Murcia y Castilla-La Mancha



Variedades Blancas
Macabeo, Pedro Ximenez

Variedades Tintas
Monastrell, Cencibel, Cabernet Sauvignon,
Garnacha tinta.

40 **D.O. BULLAS**
Región de Murcia



Variedades Blancas
Macabeo, Airén

Variedades Tintas
Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Syrah, Tempranillo, Garnacha

41 **D.O. UCLÉS**
Región de Murcia



Variedades Blancas
Verdejo, Chardonnay, Moscatel de grano
menudo, Sauvignon Blanc y Macabeo

Variedades Tintas
Cencibel (tempranillo), Garnacha tinta,
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

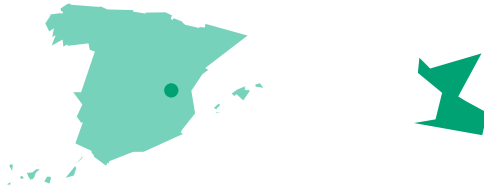
42 **D.O. RIBERA DEL JÚCAR**
Castilla-La Mancha



Variedades Blancas
Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc

Variedades Tintas
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Bobal,
Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Franc

43 **D.O. MANCHUELA**
Castilla-La Mancha



Variedades Blancas
Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc

Variedades Tintas
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha,
Monastrell, Tempranillo, Bobal

44 **D.O. ALMANSA**
Castilla-La Mancha



Variedades Blancas
Airén

Variedades Tintas
Garnacha tintorera, cencibel y monastrell.

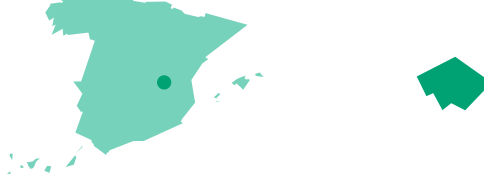
45 **D.O. MONDÉJAR**
Castilla-La Mancha



Variedades Blancas
Macabeo, Malvar y Torrontés

Variedades Tintas
Cencibel y Cabernet Sauvignon

46 **D.O. VALDEPEÑAS**
Castilla-La Mancha



Variedades Blancas
Airén, Macabeo, Chardonnay, Verdejo,
Sauvignon Blanc y Moscatel de grano menudo

Variedades Tintas
Cencibel o Tempranillo, Garnacha, Cabernet
Sauvignon, Merlot, Sirah y Petit Verdot

55

D.O. LA PALMA

Canarias



Variedades Blancas

Burablanca, Albillo, Bastardo blanco, Bermejuela, Bujariego, Forastera blanca, Gual, Listán blanco, Malvasía, Pedro Ximénez, Sabro, Torrontés y Verdello.

Variedades Tintas

Moscatel negro, Listán, Bastardo negro, Malvasía rosada, Negramoll y Tintilla.

56

D.O. EL HIERRO

Canarias



Variedades Blancas

Vijariego Blanco, Bremajuelo, Baboso Blanco, Gual, Malvasía, Verdello, Pedro Ximénez y Listan Blanco

Variedades Tintas

Listán Negro, Verijadiego Negro, Baboso Negro y Negramoll

57

D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA

Canarias



Variedades Blancas

Bermejuela, Gual, Malvasía, Moscatel, Pedro Ximénez, Verdello, Vijariego, Bastardo blanco, Forastera blanca, Listán blanco, Sabro y Torrontés

Variedades Tintas

Tintilla, Listán negro, Malvasía rosada, Negramoll, Bastardo negro, Moscatel negra y Vijariego negra

58

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

Canarias



Variedades Blancas

Bastardo blanco, Gual, Forastera blanca (gomera), Listán blanco, Malvasía, Marmajuelo, Moscatel, Pedro Ximénez, Torrontés, Verdello y Vijariego

Variedades Tintas

Bastardo negro, Listán negro, Malvasía rosada, Moscatel negra, Negramoll, Tintilla y Vijariego negra

59

D.O. TACORONTE-ACENTEJO

Canarias



Variedades Blancas

Listán blanco, Gual, Marmajuelo, Malvasía, Verdello, Pedro Ximénez, Moscatel, Vijariego, Forastera blanca, Torrontés, Albillo

Variedades Tintas

Listán negro, Negramoll, Tintilla, Moscatel negro, Malvasía rosada, Castellana negra, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Ruby cabernet, Syrah, Tempranillo

60

D.O. LANZAROTE

Canarias



Variedades Blancas

Malvasía, Breval, Burablanca, Diego, Moscatel, Listán blanco y Pedro Ximénez

Variedades Tintas

Negramoll (mulata) y Listán negro o negra común

61

D.O. VALLE DE GÜÍMAR

Canarias



Variedades Blancas

Listán blanco, Gual, Malvasía, Verdello, Moscatel y Vijariego

Variedades Tintas

Listán negro, Negramoll, Moscatel negro, Malvasía rosada, Bastardo negro y Vijariego negro

62

D.O. ABONA

Canarias



Variedades Blancas

Forastera, Listán blanco, Pedro Ximénez, Verdello, Gual, Bermejuela y Moscatel

Variedades Tintas

Malvasía rosada, Tintilla, Vijariego, Negramoll y Moscatel negro

60

61

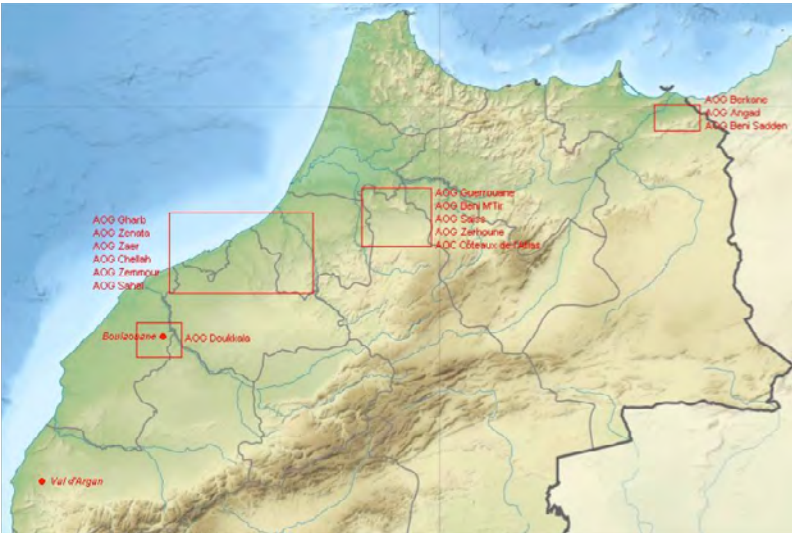
DOMINIOS VINÍCOLAS EN MARRUECOS

LAS APPELLATIONS D'ORIGINE

- Angad *AOG*
- Beni M'tir *AOG*
- Beni Sadden *AOG*
- Berkane *AOG*
- Coteaux de l'Atlas 1er Cru *AOC*
- Chellah *AOG*
- Doukkala *AOG*
- Gharb *AOG*
- Guerrouane *AOG*
- Sahel *AOG*
- Saïss *AOG*
- Zaër *AOG*
- Zemmour *AOG*
- Zenata *AOG*
- Zerhounne *AOG*

14 zonas con
Appellation d'Origine Garantie (AOG)

Una única
Appellation d'Origine Controlée (AOC)
Côteaux de l'Atlas 1er cru



LOS DOMINIOS VINÍCOLAS DE MARRUECOS

Région de Meknès - AOC Coteaux de l’Atlas - AOC Coteaux de l’Atlas 1°
Cru - AOG Guerrouane - AOG Beni M’tir
Les Celliers de Meknès (Diana Holding)
Château Roslane (última creación de Diana Holding - 2009)
Les Deux Domaines (Depardieu)
Domaine de la Zouina (Vininvest)
Domaine de Sahari (Castel Frères)

Région Rabat - AOG Zaer
La Ferme Rouge (Jacques Poulain)

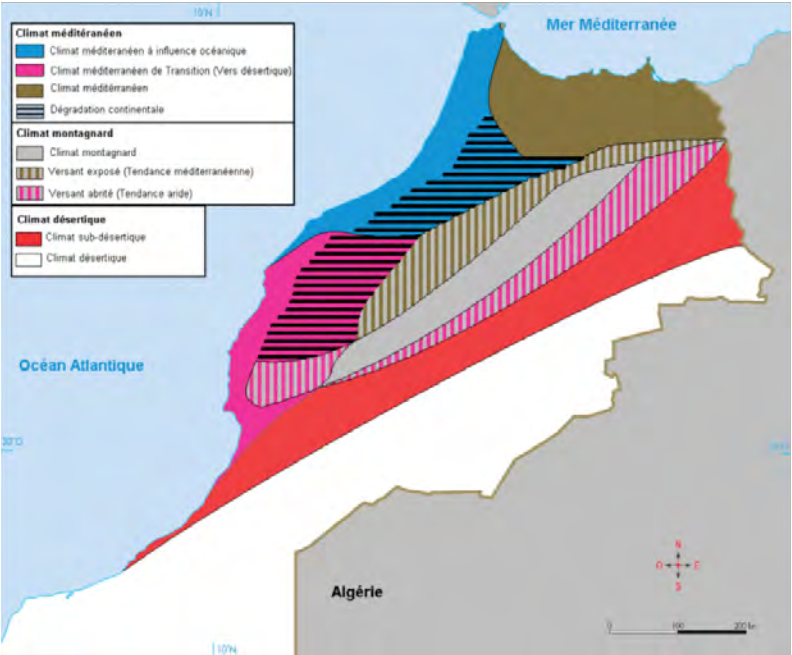
Région Benslimane/Casablanca - AOG Zenata
Domaine des Ouled Thaleb - Thalvin (Diana Holding desde 2001)

Région de Doukkala (El Jadida)
Cave de Boulaouane (Castel Frères)

Région d'Essaouira
Domaine Val d'Argan (Charles Mélia)

Variedades tintas
Cinsault, Carignan, Alicante Bouschet, Grenache, Cabernet-Sauvignon,
Merlot, Syrah, Tempranillo, Mourvèdre

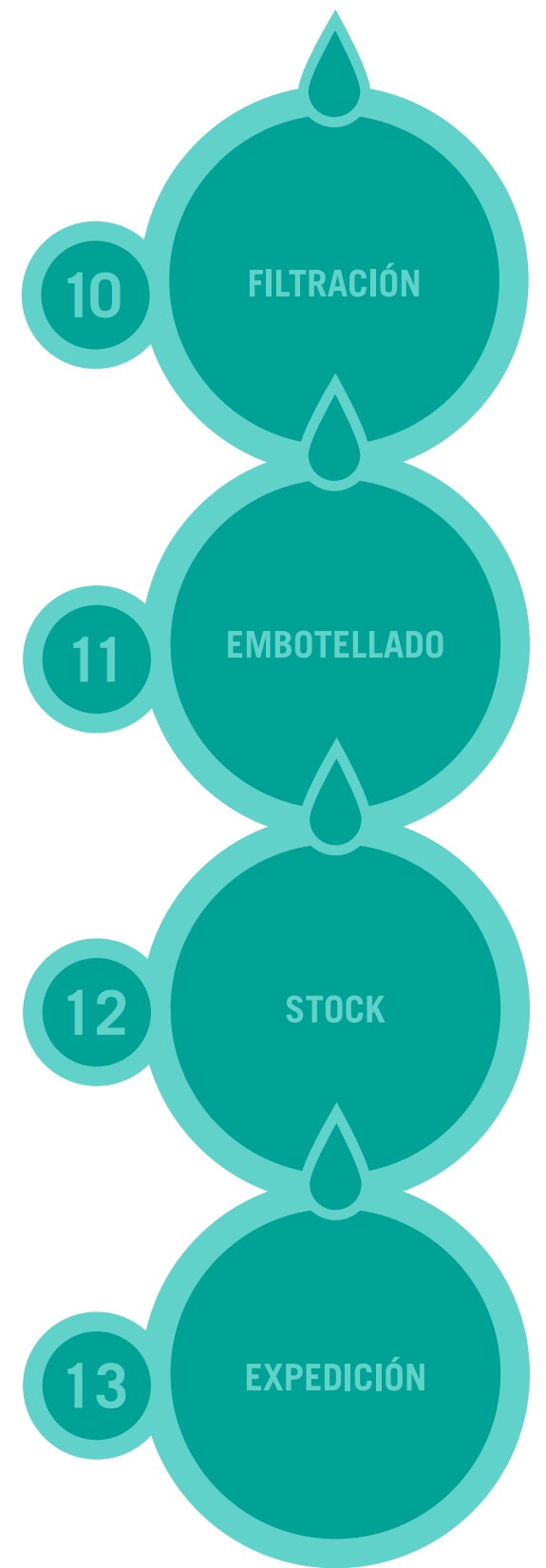
Variedades blancas
Grenache blanc, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Ugni Blanc, Clairette,
Muscat, Viognier, "Faranat" de Tunis, Bourboulenc y Roussanne



El Clima
Puede dividirse en 7 sub-zonas, determinadas por las diferentes influencias que recibe el país. Influencias oceánicas, mediterráneas, de montaña, continentales y del Sáhara



ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS



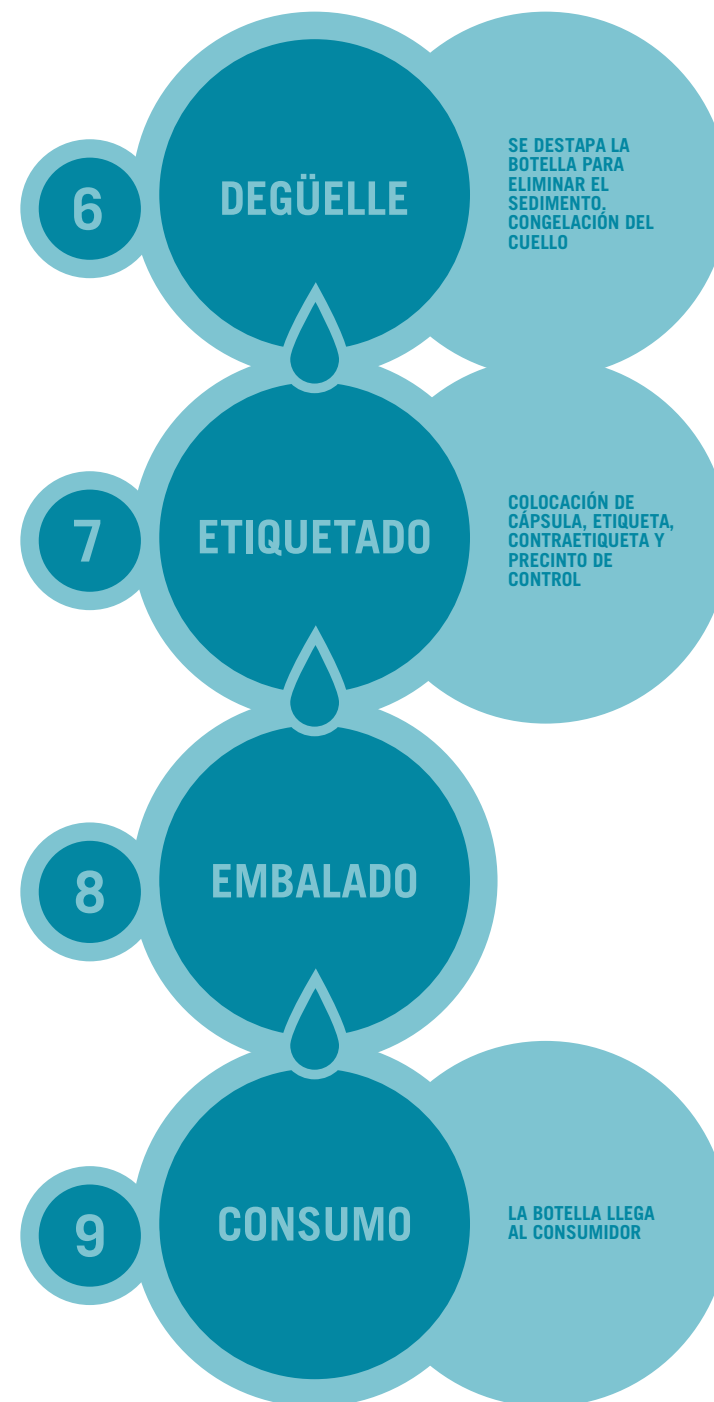


ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS





ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS





CÓMO LEER LA ETIQUETA DE VINO

COMO LEER LA ETIQUETA DEL VINO

Identidad

La etiqueta es la prueba de identidad del vino. Ofrece muchos datos sobre su historia y los antecedentes que definen su naturaleza. En la mayoría de los casos proporciona toda la información pertinente sobre el vino en cuestión

- Según la **normativa de la Unión Europea**, la etiqueta principal debe, por ley, incluir los datos siguientes
-  **CLASIFICACIÓN CUALITATIVA**
 -  **REGIÓN DE PROCEDENCIA**
El nombre de la zona en que se ha elaborado aparece acompañada de la frase Denominación de Origen, si la hubiera
 -  **CONTENIDO DE ALCOHOL**
Registrado en porcentajes sobre el volumen - %vol.
 -  **AÑO DE LA COSECHA**
Si es pertinente (no es obligatorio)
 -  **NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL PRODUCTOR**
 -  **EMPRESA EMBOTELLADORA**
Número del registro embotellador, si fuera distinta a la elaboradora
 -  **TAMAÑO DE LA BOTELLA**
Expresado en su capacidad
 -  **NOMBRE DEL PAÍS DE ORIGEN**

El vino que haya sido clasificado como “vino de mesa” no debe hacer mención alguna de la añada.

La etiqueta puede también proporcionar toda una serie de datos.

Muchos productores opinan que **estos requisitos constituyen un impedimento para ofrecer un diseño más atractivo.**

Optan por poner la información obligatoria en una etiqueta funcional que es, legalmente hablando, la “etiqueta principal” e incluyen una “contraetiqueta” de diseño más atrayente, haciendo constar las viníferas empleadas en su elaboración, tiempo de crianza en bodega o de crianza en botella, fecha de embotellado y todo tipo de datos interesantes de reseñar que van desde una breve historia de la bodega hasta sugerencias sobre el tipo de comida que mejor combina con el vino en cuestión o consejos sobre cuando beberlo.





SERVICIO Y CONSERVACIÓN DEL VINO

SERVICIO Y CONSERVACIÓN

APERTURA DE LA BOTELLA

La apertura de una botella de vino exige el cumplimiento de algunas normas como **evitar movimientos bruscos** (puede alterar la naturaleza del vino). Cuando la botella está sucia, se limpiará con un paño húmedo (evitar lavar con agua) manteniendo la botella en posición vertical, sin moverla.

La cápsula debe cortarse **medio centímetro por debajo del gollete**. Se trata de evitar que el vino toque la cápsula al ser servido. La mayoría de las botellas se siguen sellando con una **cápsula de aluminio o plástico** que puede ser transparente o no. A veces, las botellas tienen sello de lacre.

DESCORCHAR

Cuando se descorcha una botella, antes de ser servida, **se pretende que el vino respire, se oxigene, se eliminen olores parásitos o extraños** al vino (anhídrido sulfuroso, mercaptano).

Al ser descorchada, **la botella permanecerá quieta**, evitando movimientos de rotación, lo que gira es la mano a su alrededor y no la botella.

Una vez extraído el corcho, se limpia el gollete de la botella con un trapo, **eliminando las partículas** que se hayan podido acumular **durante la crianza o el almacenamiento**.

CORCHOS Y SACACORCHOS

Existen diferentes tipos de corchos. Los **corchos extralargos** aparecen en ocasiones en los vinos muy buenos de guarda (antiguamente, se usaba corchos muy largos y fuertes, ya que los vinos envejecían durante veinte o cincuenta años).

Los mejores vinos actuales tienen corcho de **tamaño medio** (no necesitan tantos años de guarda). Un corcho verdadero sólo resulta útil si el vino puede mejorar envejeciendo durante mucho tiempo.

La generación actual de bebedores de vino desean disfrutar de sus vinos antes y la mayoría de los viticultores simplemente no se pueden permitir dejar envejecer sus vinos en las bodegas durante mucho tiempo. A menudo **se usa corchos más cortos para vinos de diario**, a veces hechos con restos de corcho comprimido o pegado (el vino no puede respirar a través de estos corchos).

Las pruebas con materiales inodoros e insípidos (con forma de corcho) han dado resultados satisfactorios. Los corchos hechos de los mejores **materiales sintéticos** también cuentan con una calidad excelente y son ideales para aquellos vinos que van a ser **consumidos en un periodo de cinco años**.

El abanico de sacacorchos es muy amplio, de los baratos a los extremadamente caros. Después de cortar la cápsula y de limpiar la parte superior del corcho, **introducir suavemente la punta del sacacorchos en el centro del corcho y girar lentamente**, hasta que la rosca deje de sobresalir por la base del corcho, y extraer suavemente.

OXIGENACIÓN

Es conveniente **oxigenar el vino que contienen las botellas de añadas más antiguas**. El tiempo pasado en la botella hace que el vino necesite la presencia del oxígeno para mostrar todas sus cualidades.

Una vez abierta, la botella se dejará durante **una hora u hora y media antes de ser servida**. Si el consumo del vino fuese inmediato, se oxigena pasando de la botella a otro recipiente (generalmente una jarra) facilitando una oxigenación rápida.

DECANTACIÓN

Existen dos razones prácticas para decantar un vino

La eliminación de cualquier depósito

Que se haya podido formar en el transcurso de un largo envejecimiento en botella (después de un tiempo, la materia colorante se hace insoluble en el vino)

Dejar que el vino se airee, que “respire”

Lo que propiciará la evolución del bouquet y del sabor de este vino. Favorece la expresión de los aromas más sutiles.

Si la botella se ha guardado casi horizontal (almacenaje correcto), habrá que tenerle en posición vertical uno o dos días antes de abrirla para que los posos se asienten.

El decantado **debe hacerse lentamente**, pasando el vino de la botella a un decanter (o decantador), **hasta ver aparecer las primeras impurezas**. El vino que quede en la botella no debe servirse.

TEMPERATURA DE SERVICIO

La temperatura de servicio es distinta a la temperatura de degustación, las copas calentarán algo de vino ya que están a temperatura ambiente (20-25 °C). En general, **se acepta que la temperatura de servicio debe ser unos 2 °C menos que la temperatura de consumo**.

TEMPERATURAS DE CONSUMO RECOMENDADAS

Vinos tintos de cuerpo: 12-14 °C

Vinos tintos ligeros: 9-11 °C (más cubo isotérmico)

Vinos blancos secos: 8-10 °C (más cubo con hielo o cubo con placas refrigerantes)

Vinos blancos de cuerpo y dulces: 7-9 °C (más cubo de hielo)

Espumosos: 5 °C (más cubo de hielo, lleno de agua y cubitos de hielo)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LAS BOTELLAS

Las condiciones consideradas idóneas para el manejo de las botellas de vino son:

Temperatura ideal

Alrededor de 12 °C

Máximo de 18 °C y un Mínimo de 4 °C

Evitar los cambios bruscos de temperatura.





Humedad relativa ideal

Alrededor del intervalo 60/80%. Por debajo del 50% pueden secarse los corchos y encogerse, lo que podría ocasionar **la evaporación del vino**. Por encima del 80% se pueden **enmohecer las etiquetas**.



Luz

Puede resultar peligrosa para el vino. Los efectos de la radiación UVA **pueden modificar la composición química del vino**. La luz (sea solar o artificial) ejerce una determinada influencia en los **polifenoles y antocianos responsables del color del vino**. Estas moléculas pueden romperse y cambiar su color, lo que también tendrá una influencia negativa en el sabor.



Ventilación

El lugar donde guardar los vinos debe estar ventilado para **impedir que acabe oliendo a cerrado**, sin olores fuertes como pinturas, productos químicos, mencionándose especialmente el olor de la combustión de la gasolina de los coches (caso frecuente de botelleros o bodeguitas al lado de los garajes). La presencia de corrientes de aire no tiene nada que ver con la ventilación. Los vinos expuestos a las corrientes tienden a no evolucionar demasiado bien.



Estabilidad

Los vinos son muy **sensibles a la vibración**, deben descansar sin verse molestados por movimientos. Se mantendrán alejados de lavadoras y refrigeradores (evitar almacenarlos debajo de escaleras).



Posición

Las botellas **deben mantenerse tumbadas**, con el tapón bañado por el vino para que el corcho se mantenga húmedo y la etiqueta mirando hacia arriba.

De un modo general, conviene reposar los vinos **dos semanas después de su transporte** y antes de servirlos.

Los vinos jóvenes del año y los vinos espumosos no deben guardarse más de un año; los espumosos elaborados por el método tradicional se guardan mejor que los obtenidos por el método **granvás, charmat o cuvée close**.

Los vinos ligeros y poco ácidos deben ser consumidos jóvenes (1 a 2 años). Los tintos de cuerpo (o cantidad de sustancias del vino, entre ellas el alcohol) tánicos (los taninos son las sustancias que dan al vino color, astringencia, amargor) soportan una conservación de varios años.





METODOLOGÍA DE LA CATA

METODOLOGÍA DE LA CATA



ANÁLISIS VISUAL

El color

- Con ampliación de matiz

La Intensidad

El aspecto

- Fluidez
- Limpidez
- Efervescencia



ANÁLISIS OLFATIVO

La limpieza

La potencia

Los aromas

- Primarios (varietales)
- Secundarios (fermentativos)
- Terciarios (crianza)



LA FASE DE LA BOCA

SEGÚN LAS SENSACIONES PERCIBIDAS

La fase gustativa

- Sabor dulce, efímero (entrada del vino, punta de la lengua)
- Sabor ácido, a continuación (laterales de la lengua y en la base)
- Sabor salado, no es frecuente (sí en finos, viñedos próximos al mar, etc.)
- Sabor amargo, final (interna de la lengua)

La fase táctil

- La astringencia o suavidad
- Las sensaciones químicas ardientes (alcohol) y refrescantes (balsámicos)

SEGÚN LA EVOLUCIÓN DE LOS SABORES

Entrada

Mejor que ataque

Aprox. 3 segundos (predominio del sabor dulce)

Evolución o desarrollo

De 5 a 12 segundos (progresiva disminución de los sabores dulces y aumento de los ácidos y después los amargos).

Impresión final

Dura 5 o más segundos. Predominio de los ácidos y en menor medida de los amargos.

Persistencia

Después de la deglución o expulsión.

Vía retronasal

Al tragar el vino se crea una sobrepresión en la boca que hace que se expulse el aire por la vía retronasal.

EQUILIBRIO DE SABORES

Debe existir un cierto equilibrio. En general, el sabor azucarado se equilibra con los restantes.

EQUILIBRIO DEL VINO

Debe existir un equilibrio entre los parámetros:

- Alcohol
- Acidez
- Extracto

Tastevin

El catavinos, taza para prueba de vino, collar sumiller, tastevin o tâte-vin es un adminículo o utensilio metálico o de vidrio que sirve para colocar una muestra de vino extraída de la piqueta de una bodega, para luego ser degustada o catada

HERRAMIENTAS DE LA CATA

Tastevin (lo llevan los sumilleres)

Catavinos (normalizado en el congreso de Ankara)

- Vidrio transparente
- 9% de plomo

Fichas de cata

Se trata de objetivizar el análisis del vino

Fines comparativos

- Se otorga al vino un valor numérico

Muchos tipos

- Positivas
- Negativas

EL VOCABULARIO

Debe ser sencillo, lo más estandarizado posible.

La rápida comprensión de los términos utilizados hará más eficaz el proceso de cata.

FASES DE REALIZACIÓN DE LA CATA

1. Se sirve el vino a su temperatura llenando **un tercio del catavinos**.
2. Sujetando el catavinos por el pie, se lleva a la **altura de la cintura** para observar la parte superior del vino (disco).
3. Se lleva el catavinos a la **altura de los ojos** para observar el color y el aspecto. Se inclina después para apreciar el ribete.
4. Se aproxima, sin agitar, a la nariz para percibir los **aromas varietales**. Después se agita con fuerza para percibir los **aromas secundarios**. Se deja reposar y se vuelve a aproximar para apreciar los **aromas terciarios**.
5. Una vez en la boca se lleva por toda la lengua hasta la **parte más interna para percibir los sabores**, suavidad, etc.
6. **Se escupe o traga el vino** (muy poca cantidad).
7. **Se juzga, describe y clasifica**.





SERIES AROMÁTICAS

SERIES AROMÁTICAS

Los aromas

Son producto de nuestros recuerdos pero tenemos que acostumbrarnos a reconocerlos. Para ayudar en este proceso no está de más que echemos mano de la siguiente lista y que, en nuestras primeras catas, lo tengamos a mano para ayudarnos a reconocerlos.

SERIE FLORAL

- | | | |
|------------------|--------------|--------------|
| ▪ Florido | ▪ Madreselva | ▪ Peonía |
| ▪ Floral | ▪ Limoncillo | ▪ Reseda |
| ▪ Flor de acacia | ▪ Jacinto | ▪ Rosa |
| ▪ De almendro | ▪ Narciso | ▪ Manzanilla |
| ▪ De naranjo | ▪ Jazmín | ▪ Tila |
| ▪ De manzana | ▪ Geranio | ▪ Verbena |
| ▪ De melocotón | ▪ Pelargonio | ▪ Lirio |
| ▪ De alheña | ▪ Brezo | ▪ Violeta |
| ▪ De saúco | ▪ Retama | ▪ Crisantemo |
| ▪ De viña | ▪ Malvavisco | ▪ Clavo |
| ▪ Espino | ▪ Magnolia | ▪ Clavel |
| ▪ Gavanza | ▪ Miel | |

SERIE FRUTAL

- | | | |
|-------------------------|-------------------|-----------------------------|
| ▪ Pasas | ▪ Pistacho | ▪ Pomelo |
| ▪ Pasa de Corinto | ▪ Bayas salvajes | ▪ Piña |
| ▪ Confitado | ▪ Arándanos | ▪ Plátano |
| ▪ Osificado | ▪ Mirtos | ▪ Higos secos |
| ▪ Moscatel | ▪ Grosellas | ▪ Granada |
| ▪ Cereza negra | ▪ Fresas | ▪ Granadina |
| ▪ Cereza salvaje | ▪ Frambuesa | ▪ Nuez de avellana |
| ▪ Guinda | ▪ Moras | ▪ Aceitunas verdes |
| ▪ Picota | ▪ Albaricoque | ▪ Aceitunas negras |
| ▪ Kirsch | ▪ Membrillo | ▪ Frutas exóticas |
| ▪ Aguardiente de cereza | ▪ Melocotón | (litchies, maracuyá, mango) |
| ▪ Ciruela | ▪ Pera | ▪ Sandía |
| ▪ Ciruela pasa | ▪ Manzana golden | |
| ▪ Endrinas | ▪ Manzana reineta | |
| ▪ Mirable | ▪ Melón | |
| ▪ Hueso de almendra | ▪ Bergamota Cidra | |
| ▪ Almendra amarga | ▪ Limón | |
| | ▪ Naranja | |



SERIE VEGETAL

- | | | |
|--------------------|------------------------|--------------|
| ▪ Hierba | ▪ Sauce | ▪ Café verde |
| ▪ Herbáceo | ▪ Tisana | ▪ Té |
| ▪ Pastos | ▪ Infusión | ▪ Tabaco |
| ▪ Heno | ▪ Olor a verdura | ▪ Humus |
| ▪ Aroma de prados | ▪ Repollo | ▪ Polvo |
| ▪ Hoja verde | ▪ Artemisa | ▪ Maleza |
| ▪ Hoja de parra | ▪ Col | ▪ Tierra |
| ▪ Zarcillo | ▪ Berros | ▪ Terroso |
| ▪ Hoja de grosella | ▪ Clavel de las indias | ▪ Musgo |
| ▪ Laurel | ▪ Rábano blanco | ▪ Marisma |

SERIE ETÉREA (Y OLORES DE FERMENTACIÓN)

- | | | |
|---|--------------------|---------------------|
| ▪ Acetato de isoamilo | ▪ Jabonoso | ▪ Leche agria |
| ▪ Amilico | ▪ Vela | ▪ Productos lácteos |
| ▪ Plátano | ▪ Cera | ▪ Lechería |
| ▪ Caramelo acidulado | ▪ Estearina | ▪ Quesería |
| ▪ Caramelo inglés | ▪ Levadura | ▪ Mantequilla |
| ▪ Laca de uñas | ▪ Fermento | ▪ Diacetilo |
| ▪ Ésteres de ácidos grasos superiores (capratos, caproatos, caprilatos) | ▪ Pasta fermentada | ▪ Yogur |
| ▪ Jabón | ▪ Trigo | ▪ Choucroust |
| | ▪ Cerveza | ▪ Establo |
| | ▪ Sidra | ▪ Cuadra |
| | ▪ Láctico | |



SERIE ESPECIADA (Y OLORES AROMÁTICOS)

- | | | |
|-------------|--------------------|------------|
| ▪ Anís | ▪ Jengibre | ▪ Regaliz |
| ▪ Eneldo | ▪ Clavo | ▪ Ajo |
| ▪ Badiana | ▪ Nuez moscada | ▪ Cebolla |
| ▪ Hinojo | ▪ Pimienta | ▪ Orégano |
| ▪ Champiñón | ▪ Pimienta verde | ▪ Mejorana |
| ▪ Níscalo | ▪ Albahaca | ▪ Lavanda |
| ▪ Boleto | ▪ Menta verde | ▪ Alcanfor |
| ▪ Seta | ▪ Menta alimentada | ▪ Vermouth |
| ▪ Trufa | ▪ Tomillo | ▪ Garriga |
| ▪ Canela | ▪ Angélica | |

SERIE MADERA O DE MADERAS

- | | | |
|--------------------|------------------|---------------------------|
| ▪ Madera verde | ▪ De cedro | ▪ Corteza |
| ▪ Madera vieja | ▪ De sándalo | ▪ Leñosa |
| ▪ Madera rancia | ▪ Lápiz | ▪ Madera rancia de Cognac |
| ▪ Madera de acacia | ▪ Cajas de puros | ▪ Armagnac |
| ▪ De roble | ▪ Ducla | |





SERIE BALSÁMICA

- Aceite de enebro
- Pino
- Pitchpin
- Resina
- Resinado
- Resinosos
- Trementina
- Incienso
- Vainilla
- Avainillado

SERIE ANIMAL

- Ámbar
- Caza
- Venado
- Encebollado de liebre
- Piel
- Perro mojado
- Almizclado
- Civeta
- Sudor
- Sebo
- Orina de ratón
- De gato
- Carne
- Carnoso
- Marinado
- Olor de la madera sucia
- Faisanado



SERIE QUÍMICA

- | | | |
|-----------------|-------------|-----------------|
| ▪ Acético | ▪ Fenol | ▪ Celuloide |
| ▪ Acetona | ▪ Azufrado | ▪ Farmacéutico |
| ▪ Alcohol | ▪ Sulfarado | ▪ Desinfectante |
| ▪ Carbónico | ▪ Sulfuroso | ▪ Yodo |
| ▪ Hidrocarburos | ▪ Medicinal | ▪ Cloro |
| ▪ Naftal | ▪ Ebonita | ▪ Grafito |

SERIE EMPIREUMÁTICA

- | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|
| ▪ Humo de tabaco | ▪ Pan tostado | ▪ Cuero |
| ▪ Ahumado | ▪ Piedra quemada | ▪ Café torrefacto |
| ▪ Humus | ▪ Pedernal | ▪ Cacao |
| ▪ Incienso | ▪ Sílex | ▪ Chocolate |
| ▪ Quemado | ▪ Pólvora | |
| ▪ Tostado | ▪ Madera quemada | |
| ▪ Caramelo | ▪ Incendio | |
| ▪ Almendra tostada | ▪ Caucho | |





MARIDAJE

MARIDAJE

El Sumiller

Es el experto en vinos que sugiere a la clientela de los grandes restaurantes el vino apropiado para la ocasión. Tradicionalmente en Europa un sumiller que ha sido certificado profesionalmente se identifica porque porta sobre su pecho una pequeña taza de plata colgada.

Conjuntar acidez, sabores, texturas y aromas es una de las actividades más apasionantes que lleva a cabo un Sumiller.

La armonía entre vinos y platos se presenta como una auténtica aventura en la que un profesional puede aportar toda su sabiduría para ofrecer al cliente **armonías clásicas, innovadoras e incluso arriesgadas**.

Aunque **la tendencia actual es ir superando algunas normas del pasado**, cada plato sigue teniendo unas pautas que hacen de su degustación un momento muy especial, donde el Sumiller adquiere un papel fundamental. Pero como dice el refrán, “sobre gustos no hay nada escrito”.

APERITIVOS

Blancos secos, generosos, espumosos brut, tintos jóvenes

MARISCOS

Sabores yodados (finos, manzanillas, blancos jóvenes secos y frescos, con cierta acidez)

La langosta

En elaboraciones sencillas o con salsas a base de mantequilla (Chardonnay fermentado en bodega).

Las ostras

Van muy bien con vinos espumosos secos, sin olvidar los excelentes blancos de Galicia.

Crustáceos, centollo (de carne dulce)

Casa muy bien con Riesling, Gewürztraminer, Verdejos, blancos de Alella.

Con el pulpo (cocinado a Feira)

Tintos jóvenes poco tánicos y con cierta acidez.

PESCADOS

El pescado **no requiere automáticamente un vino blanco**

Para los pescados en fritura

Se prefieren vinos de Andalucía elaborados con la variedad Palomino.

Para el lenguado y el rodaballo

En elaboraciones sencillas, se recomienda blancos frutales y aromáticos (Albariños, Sauvignon Blanc).

Con salsas basándose en la mantequilla

Chardonnay, Verdejo, Viura, fermentados en bodega.

Si los pescados van elaborados con limón o naranja

Riesling o algún Muscat seco.

El salmón

Al ser un pescado muy graso, el bonito, atún, bacalao, casan muy bien con vinos tintos jóvenes e incluso de maceración carbónica.

La merluza

En elaboraciones sencillas Albariños, Godellos, Verdejos, etc.

Los salmonetes

Tintos jóvenes y algún rosado corpulento de Merlot.

Los ahumados

Casan muy bien con Chardonnay fermentado en bodega, al igual que un buen rosado y tinto joven.





Con el pulpo

Es muy versátil y puede casar perfectamente con un Rias Baixas o Ribeiro y porque no con un tinto joven de mencia si el pulpo fuera a feira.

ENSALADAS Y VERDURAS

En el caso de las ensaladas se debe considerar que **el principal enemigo del vino es el vinagre**. De igual forma, las salsas picantes, los berros, espárragos, alcachofas, huevos, afectan y deforman el sabor del vino (sabores metálicos y amargos)

Por lo tanto, si tenemos una ensalada con las características anteriores o **con una cantidad elevada de vinagre**, lo mejor es optar por el agua o porque no, una Manzanilla o un Fino del marco de Jerez.

SOPAS Y CONSOMÉS

En este apartado debemos considerar el ingrediente que dé sabor o aromatice la sopa. En muchos casos, cuando la sopa o consomé contiene un determinado vino es aconsejable acompañarlo de éste.

ARROCES Y PASTA

También van a depender de los ingredientes que guarnezcan al arroz o la pasta.

Habitualmente cuando aparecen verduras, salsas de tomate y plantas aromáticas, la tendencia es hacia los rosados o tintos ligeros en el caso de las pastas.

Los arroces o pastas marineros

Precisan de blancos ligeros aromáticos y frutales (Macabeo, Sauvignon Blanc), tenemos un amplio abanico para escoger.

Si tomamos pasta fresca al huevo

Y la servimos con una salsa cremosa (nata y queso parmesano) también nos decantaríamos por un blanco joven refrescante y con cierto cuerpo, además que actúa limpiando grasas y estos platos se engrandecen (ej. Chardonnay).

En el caso de las paellas mixtas podemos jugar desde los blancos estructurados hasta los tintos de media crianza.

JAMÓN, EMBUTIDOS Y PATÉS

El jamón ibérico

Se podrá acompañar con Fino o Manzanilla o bien con tintos de crianza poco corpóreos (Riojas).

La mayoría de los embutidos casan bien con tintos de crianza.

Las morcillas con sabores dulces

Se casan muy bien con tintos de tanino suave como el Merlot.

Los vinos ligeros con cierta crianza de Tempranillo o Cencibel acompañan bien a los embutidos más curados (lomos, morcones, cecinas, etc.)

Los patés de carne y caza

Se alían con los tintos estructurados.

El Foie gras

Se adapta a los sabores de los vinos de licor, Sauternes, vendimias tardías y porque no con nuestro maravilloso Amontillado de Andalucía Occidental.

AVES

Con el pollo y pavo cuando están asados

El estilo del vino nos lo va a marcar la guarnición; si ésta es simple optaremos por un tinto ligero y pulido, si es más rotunda y aparecen setas y salsa de trufas o distintos rellenos nos decantaríamos por un vino más estructurado y carnoso.

Finalmente si el pollo lo adereza con el zumo de limón y hierbas aromáticas (ej. tomillo) nos iríamos a un blanco: un Chardonnay, por sus aromas cítricos, escogeríamos un Chardonnay joven y no fermentado en barrica porque buscamos frescura y adecuada acidez.

El pato

Necesita la presencia de blancos con cuerpo y frescos, capaces de contrarrestar el sabor graso, desde un Rueda a un Riesling.

Con salsas agrídulces, ciruelas, etc., podemos optar por los vinos rancios o algún tinto de Monastrell.

El magret de pato con salsas de frutos rojos iría muy bien con Pinot Noir, Merlot.

Con la caza de pluma, perdiz, pichón, etc.

Precisan de tintos no excesivamente potentes: Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, etc.

CARNES BLANCAS

En el caso de la ternera asada

Podemos ir desde vinos blancos potentes como el Chardonnay pasando por la fermentación en barrica a tintos jóvenes ligeros o bien tintos de crianza con un tanino muy pulido.

Las salsas a base de nata

Nos acercan a blancos corpóreos y secos que aportan acidez.

Cuando van acompañados de salsas oscuras, precisan de tintos suaves pero intensos.

Con salsas basadas en el tomate

Rosados y tintos de alto grado de Garnacha o Monastrell.

El cerdo

Necesita de cierta acidez, podemos optar por los Viura riojanos, el Riesling o bien tintos jóvenes como los Mencia de Galicia.

CARNES ROJAS Y CAZA DE PELO

Con los estofados de carne

Van bien los tintos de Garnacha, Cariñena o Monastrell.

En elaboraciones más simples, a la parrilla o asadas, van bien los vinos más ligeros con cierta crianza.

Cuando van acompañados con salsas de jugo de carne y setas, lo ideal son los tintos de Cabernet Sauvignon.

El cordero asado

Estos últimos o un Tempranillo lo pueden acompañar.

La caza mayor, el jabalí, el corzo, venado

Precisan de tintos de crianza con cuerpo.

Con el conejo y la liebre

Se recomienda tintos mediterráneos.



QUESOS

La pretensión de **la armonía vino-queso** es la de conseguir que ambos elementos combinen bien, que se logre, entre los dos, un equilibrio de sabores que sean armónicos. Esta combinación normalmente no es justa ya que **existen muchísimos vinos y variadísimos quesos y no todos van bien con todo**.

Al igual que existen una serie de **armonías afortunadas** como el **caviar-vodka o el foie gras-Sauternes**, el vino es el acompañamiento ideal del queso y tiene una historia de siglos.

Las bases en las que se fundamenta una buena armonía de este último tipo son varias. La primera armonía de la cual podemos hablar es la de **la combinación regional**. Esta primera regla de fidelidad básica está cimentada en el hecho de que todo terruño de pastos tiene cerca tierras de viñas, salvo alguna excepción (La Mancha con quesos y vinos; Castilla y León con vinos de Rueda, Toro, Bierzo, Ribera del Duero, etc; con quesos castellanos, Canarias, Rioja, Galicia, Navarra, etc.

En las tierras en las que esta regla de pastos-viñas no se cumple, se suele producir otras bebidas como la sidra en Normandía, Bretaña, Islas Británicas, Asturias, Euskadi o Cantabria.

En Holanda (queso Edam o Gouda con cerveza), en Noruega (el Gjøstost con Åkavit).

En las armonías de vino y queso depende de la materia prima con la que está elaborado el queso (si es de leche de vaca, cabra, oveja, de mezclas, de búfala, etc.), del sistema de elaboración específico para cada tipo de leche (coagulación láctica), pasta prensada no cocida, corteza lavada, enmohecido interno y además, depende de la maduración (edad) que tenga.

En el caso del vino, es preciso detallar la variedad con la que está elaborado, lo que da lugar a diferentes tipos de vino y a diversas formas de elaboración (jóvenes, vinos de guarda, vinos naturalmente dulces, vinos dulces naturales, generosos, etc.)

Los quesos azules

Se asocian con tintos robustos y estructurados y no demasiado tánicos, también con los vinos de licor (Sauternes, vendimias tardías, PX, Oportos, Banyuls, Maury, etc.)

Los quesos de cabra

Con los vinos blancos secos y afrutados.

Los quesos de pasta blanda y corteza enmohecida

Se pueden acompañar desde blancos estructurados con cierta acidez a tintos jóvenes ligeros y frescos.

Los quesos de pasta prensada

Con tintos de crianza ligeros.

Los de pasta cocida

Acompañan a los vinos blancos muy aromáticos y suaves o bien a tintos ligeros y poco ácidos.

Gracias por su atención

POSTRES

Inicialmente se debe considerar que **el azúcar del postre y el del vino estén a la misma altura.**

La calidez o frescura de la elaboración

Bien por su elaboración (helados o semi-fríos) o por la característica de los ingredientes (acidez de las frutas), en este sentido intentaremos contrastar frescura del plato con calidez del vino.

La textura de postres

En los que aparecen masas hojaldradas y crujientes precisan de no excesiva carnosidad y cierta frescura.

Se debe pensar también en la prolongación de sabores afines entre fruta y vino (Oportos y frutas rojas, Pedro Ximénez, Olorosos con frutos secos, nueces y orejones, Moscateles y vinos de Podredumbre Noble con las macedonias, miel y naranjas, Riesling de vendimias tardías con postres elaborados con limón, Mousse, sorbetes, etc).



El presente manual está realizado con la
colaboración del **Máster de Diseño Editorial**
de la **Escuela de Diseño Gauss Multimedia**

