

Una nueva cultura del vino

Marcela González-Garza Ducoing

«Por siglos, el vino ha sido el primero de los lujos de la humanidad».

Hugh Johnson

RESUMEN

La cultura del vino ha evolucionado considerando las circunstancias climáticas, económicas y políticas de cada región o país. Otro factor que también influye es la transformación que presentan los consumidores: al conocer y saborear más vino, exigen ciertas características para cumplir sus expectativas.

Este auge, también se debe a la búsqueda de la salud. Diversos estudios médicos apuntan las propiedades benéficas de una ingesta moderada de vino con las comidas.

Para alcanzar este mercado, los productores están pendientes de la evolución de los consumidores y así poder cubrir sus expectativas; la tendencia mundial de los consumidores apunta por el vino ligero, frutal y económico. Así, los productores están logrando colocar sus

vinos en lugares que antes eran abarcados sólo por los vinos tradicionales o clásicos.

En esto se basa toda esta nueva cultura del vino: en una manifestación de sencillez y claridad en los conceptos, provocada por los productores y buscada por los consumidores.

Para los amantes del vino, esto es una beneficiosa vuelta de 180°, pues con conocimientos o sin ellos, podremos degustar un vino con una buena relación precio/calidad.

Sin embargo, no debemos olvidar que el vino es un arte que se puede beber. Se disfruta mucho más, si tenemos los conocimientos necesarios para poder hablar de él, mientras lo bebemos.

ABSTRACT

A NEW CULTURE OF WINE

· "For centuries, wine has been the first of humanity's luxuries".

Hugh Johnson

The culture of wine has evolved considering the climatic, economic and political circumstances of each region or country. Another factor, which also has an influence, is the changes in the consumers: knowing and trying more wines, they demand certain characteristics to fulfil their expectations.

This successful growth owes much to the search for health. Various medical studies confirm the beneficial effects of ingesting moderate amounts of wine with meals.

To reach this market, producers are aware of the evolution of consumers and how they can cover their expectations; the world wide tendency of consumers is towards light, fruity and cheaper wines. Thus producers are placing their wines in places where before they were reserved only for traditional or classic wines.

This is the basis of this new culture of wine, which is shown by the simpleness and clarity of the concepts and is promoted by the producers and sought by the consumers.

For the lovers of wine, this is a beneficial reverse, since with or without knowledge, we can try a wine based on a realistic relation of price to quality.

However we should not forget that wine is an art which we can drink. It can be enjoyed much more if we have the necessary knowledge to be able to talk about it, as we drink it.

TENDENCIAS

A sí como en la gastronomía existen tendencias, que a finales del siglo pasado se incrementaron y se dieron en forma acelerada, lo mismo sucede en el mundo de los vinos.

Al estudiar la gastronomía podemos darnos cuenta que la cocina internacional con bases y técnicas francesas clásicas de 1940, se transformó en la *Nouvelle Cuisine* alrededor de 1972; le siguió la cocina de la esbeltez y de la salud en 1976; después vino la cocina tradicional, rústica o provinciana, en la que cada región y país apreciaban y preparaban sus platillos tradicionales. Más adelante, alrededor de 1980, encontramos grandes *chefs* españoles y franceses promotores de la cocina de mercado. A finales del siglo pasado, la gastronomía evoluciona hacia la cocina de fusión, como fruto del fenómeno económico y de comunicación de la globalización. Esta tendencia permanece actualmente en muchos países con la aparición, simultánea, de dos grandes temas: la cocina étnica que busca y respeta las raíces originarias y, por otro lado, la cocina de autor donde la creatividad e imaginación no tienen límite.

De esta misma forma, la cultura del vino ha evolucionado considerando las circunstancias climáticas, económicas y políticas de cada región o país. Otro factor que también influye en esta nueva cultura del vino es la transformación que presentan los consumidores, al conocer y saborear más vino, exigen ciertas características en este producto para cumplir sus expectativas. De un vino abocado o abiertamente dulce se evoluciona a vinos secos. De vinos con alta presencia de maderas se pasa a vinos florales y frutales francos respetando sus características primarias. De vinos genéricos a vinos monovarietales.

Ya no deberían de existir los *vinisnobs* o los *snobs* del vino. *Snob* proviene de las palabras francesas «*sans nobilité*» y surgió en el siglo XVIII cuando algunos ciudadanos franceses deseaban ser tomados por nobles sin serlo. Aplicado al ámbito del vino, los *vinisnobs* son las personas que aparentan ser expertos del vino, cuando en realidad no lo son y además se comportan de forma altanera, con posturas falsas adoptadas sólo para impresionar.

Algunos ejemplos de acciones que realizan los *vinisnobs*:

1. Piden vinos jóvenes de 5 o 10 años de antigüedad.
2. Piden vinos de reserva de 1 o 2 años de antigüedad.
3. Exigen el corcho para olerlo.
4. Toman el vino en cualquier copa pequeña o medio sucia.
5. No se fijan en la temperatura del vino.
6. No les importa dejar sin oxigenar al vino tinto, sobre todo al vino añejado.
7. Llenan mucho la copa.
8. No saben que las cosechas son una guía, no un criterio único para elegir un buen vino.
9. No aprecian todo tipo de vino, desdeñan los blancos y los rosados.
10. Creen que el cuerpo del vino se ve, en lugar de sentirse en la boca.

Sin embargo, actualmente, muchas personas eligen y beben vino por verdadero placer, sin miedo al ridículo; con sencillez, deseando saber y conocer más. Sin temor a

decir si un vino les pareció bueno, magnífico o no les gustó, conociendo las razones por lo que el vino se sirve y se degusta de un modo específico.

Este auge por el vino, también se debe a la búsqueda de la salud. Diversos estudios médicos apuntaron las propiedades benéficas de una ingesta moderada de vino con las comidas. El estudio que más impacto causó en Estados Unidos, fue el del doctor Serge Renaud, llamado «la paradoja francesa». La conclusión del doctor Renaud, es que un consumo moderado de vino previene las enfermedades coronarias. A pesar de que en Francia y Suiza, la población consume una dieta rica en grasas saturadas, el índice de mortalidad por enfermedades cardiovasculares resulta bajo. El factor diferenciador es que la población consume habitualmente vino en las comidas. Esto desató una fuerte tendencia a consumir vino para conservar la salud. Por otros estudios, ahora se sabe que el vino, como la uva, contiene varios compuestos fenólicos, entre ellos los flavonoides, antocianinas y taninos, que se caracterizan por su actividad antioxidante. Esta actividad es la responsable de uno de los modos de acción más importantes para la prevención o retraso de la aparición de las principales enfermedades degenerativas relacionadas con la edad, incluyendo el cáncer, las enfermedades del corazón, las cataratas y las disfunciones cognitivas. Se cree que la acción de los antioxidantes se debe a que bloquean los procesos oxidativos y de radicales libres que contribuyen a la generación de enfermedades

crónicas. No se debe perder de vista, que este efecto en la salud, corresponde a los vinos tintos y siempre debe ser un consumo moderado, es decir dos copas diarias de vino tinto para una persona con un peso de 70 kg.

Para alcanzar este mercado, los productores están pendientes de la evolución de los consumidores, y así poder cubrir sus expectativas, tal como debe realizarse en toda empresa para subsistir a los cambios cada vez más rápidos del mercado.

Es necesario definir a las personas que tienen relación con el vino:

Enólogo es quien se ha preparado como profesional por cuatro años y sabe sobre la conservación y elaboración de los vinos.

Viticultor es el responsable del cuidado de la vid y los viñedos.

Vinicultor es quien se responsabiliza del proceso de vinificación.

Sommelier, es el experto en vinos que conoce, identifica, valora cada botella de vino; aprecia el vino, sabe transmitir sus conocimientos y aconseja con qué alimentos combinarlo; posee conocimientos globales sobre el vino; conoce el qué, cuándo, cómo y con qué de los vinos.

ANÁLISIS DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO POR PAÍS

Se analizará el comportamiento del mercado en la última década, basado en los informes más recientes del Wine Institute y los registros de la Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.)

Hectáreas de Viñedos por País

Empezaremos con la tabla de *hectáreas de viñedos por país*. De esta forma, podrá observarse la extensión del terreno dedicada a los viñedos e inferiremos la importancia que tiene la producción de vino en cada país.

VIÑEDOS DEL MUNDO HECTÁREAS POR PAÍS EN MILES DE HECTAREAS (000)			
1998 POSICIÓN POR PAÍS	1998	PROMEDIO 91-95 HECTÁREAS	% CAMBIO 98-91 A 95
1 España	1,180	1,290	-9%
2 Francia	914	940	-3%
3 Italia	899	985	-9%
5 Estados Unidos	364	323	13%
7 Portugal	260	269	-3%
9 Argentina	210	209	0%
12 Chile	144	124	16%
14 Hungría	131	133	-2%
17 Sudáfrica	111	102	9%
19 Alemania	106	106	0%
20 Australia	98	65	51%
35 México	41	46	-11%
55 Nueva Zelanda	9	6	50%
70 Luxemburgo	1	1	0%
Total Mundial	7,799	8,159	-4%

España, Francia e Italia se mantienen en los tres primeros lugares, Estados Unidos ocupa el 5º, aumentando sus viñedos en un 3%. Nueva Zelanda es el país que más incrementó sus viñedos en la última década. Seguido de Australia, Chile y Sudáfrica. España, Francia, Hungría, y México son los países que se mantuvieron con la misma superficie de viñedos.

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE VINO POR PAÍS EN MILES DE HECTOLITROS (000)			
1998 POSICIÓN POR PAÍS	1998	PROMEDIO 91-95	% Cambio 98 V 91 a 95
1 Italia	54,188	60,768	-10.83%
2 Francia	52,671	52,886	-0.41%
3 España	30,320	26,438	14.68%
4 Estados Unidos	20,450	17,619	16.07%
5 Argentina	12,673	15,588	-18.70%
6 Alemania	10,834	10,391	4.26%
7 Sudáfrica	8,156	8,228	-0.88%
8 Australia	7,415	4,810	54.16%
9 Chile	5,475	3,326	64.61%
10 Hungría	4,180	3,823	9.34%
11 Portugal	3,621	7,276	-50.23%
12 México	1,112	1,760	-36.82%
13 Nueva Zelanda	606	442	37.10%
14 Luxemburgo	160	170	-5.88%
Total Mundial	258,741	261,958	-1.23%

Fuente: Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V)

Podemos analizar el comportamiento de la *producción de vino* en algunos países: Italia, Francia, Argentina han tenido una disminución que va desde 0.41 a 18.70. Resalta el caso de Portugal con 50% menos y México

con -36.82%. En cambio, España, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Australia y Chile han tenido aumentos que van del 4% al 64.61%.

CONSUMO DE VINO POR PAÍS CONSUMO MUNDIAL DE VINOPOR PAIS EN MILES DE HECTOLITROS (000)				
1998 POSICIÓN POR PAÍS		1998	PROMEDIO 91-95	% Cambio 98 V 91 a 95
1	Francia	35,500	37,310	-4.85%
2	Italia	32,000	35,122	-8.89%
3	Estados Unidos	20,800	18,406	13.01%
4	Alemania	18,970	18,641	1.76%
5	España	15,000	15,439	-2.84%
6	Argentina	13,552	15,720	-1.79%
7	Portugal	5,000	5,813	-13.99%
8	Sudáfrica	3,867	3,651	5.92%
9	Australia	3,644	3,212	13.45%
10	Hungría	2,945	3,175	-7.24%
11	Chile	2,300	2,350	-2.13%
12	Luxemburgo	273	226	20.80%
13	México	150	167	-10.18%
COUNTRY TOTAL		233,787	233,057	0.33%

Fuente: Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.)

Podría pensarse que el consumo de vino va en proporción directa a su producción. Aun cuando en el cuadro sobre la producción de vino se observa que ha aumentado en Francia e Italia, el *consumo por país* ha disminuido en ambos países, sin dejar de mantener los primeros lugares. Sin embargo España cae hasta el 5º lugar en la lista de consumidores. Los países que tuvieron un incremento notable en el consumo son: Estados Unidos, Alemania,

Sudáfrica, Australia y Luxemburgo. México ha disminuido su consumo en 10.18%.

Consumo de Vino Per Capita

En el siguiente cuadro observamos *el consumo per capita*, lo que ya nos indica un hábito alimentario o una cultura del vino de la población.

CONSUMO DE VINO PER CAPITA POR PAÍS EN LITROS PER CAPITA				
	1997 POSICIÓN PER CAPITA	1997 LITROS	1980 LITROS	1970 LITROS
1	Luxemburgo	63.30	--	108.22
2	Francia	60.13	90.87	110.83
3	Italia	58.05	79.87	76.58
4	Portugal	53.02	69.89	91.66
8	Argentina	39.38	76.76	61.43
9	España	36.87	59.91	37.65
15	Hungría	28.54	34.97	16.18
18	Alemania	22.84	25.48	8.50
19	Australia	18.95	17.38	43.85
22	Chile	13.57	50.24	5.44
28	Nueva Zelanda	11.39	11.00	11.19
36	Sudáfrica	8.92	9.07	4.95
65	Estados Unidos	7.38	7.98	--
74	México	0.16	0.16	

Fuente: 1997 – 2001 Wine Institute

En primer lugar tenemos a Luxemburgo que consume 63 l. por persona, tiene 1 ha. de viñedos, produce 160 hectolitros, y tiene un consumo anual de 163 hectolitros.

En España, Francia, Italia, Argentina, Portugal, Chile han disminuido notablemente el consumo *per capita*.

Esto nos indica que las exportaciones son muy importantes en dichos países y que existen otros factores que están afectando el consumo como el precio y las estrategias de mercadotecnia de las bebidas transnacionales. Determinar los factores para este comportamiento, con lleva un gran análisis que no es el objetivo de este escrito.

En México tenemos un consumo *per capita* de 0.16 l., lo que indica la falta de costumbre de beber vino. En pocas palabras, se consumen dos copas por persona al año, en comparación con los grandes consumidores que beben 2 copas diarias por persona.

Puede concluirse que algunos países poseen una exportación intensa y agresiva que está afectando a los principales y tradicionales proveedores de vinos al mundo. También se aprecia que estos nuevos vitivinicultores, están siguiendo la tendencia mundial de los consumidores al producir vino ligero, frutal y económico; además, están logrando colocar sus vinos en lugares que antes eran abarcados sólo por los vinos tradicionales o clásicos.

En esto se basa toda esta nueva cultura del vino: en una manifestación de sencillez y claridad en los conceptos del vino, provocada por los productores y buscada por los consumidores.

ARTE QUE SE BEBE

Hace algunos años, para seleccionar y beber una buena botella de vino era indispensable estudiar mucho; conocer el cultivo de la vid; las diferentes cepas, regiones, nombres, mezclas, procesos de vinificación; descifrar una etiqueta; seguir reglas estrictas en el servicio del vino y su combinación con alimentos, además de tener mucho dinero.

Actualmente, nos percatamos de una apertura de los productores que se acercan a sus clientes potenciales, buscando ofrecer un producto con la mayor claridad y sencillez en las etiquetas y en los vinos para adaptarlos al gusto del nuevo consumidor y a la economía personal del aficionado al vino.

Los vitivinicultores, negociantes y restauranteros están conscientes de que si no encuentran los medios para que el vino sea un producto habitual y no sólo ceremonial, de ocasiones importantes, su permanencia y estabilidad en el mercado estará en riesgo.

Para los que amamos al vino, esto es una beneficiosa vuelta de 180°, pues con conocimientos o sin ellos, podremos degustar un vino con una buena relación precio/calidad.

Para los que se inician en el mundo de los vinos, esto les facilitará probar muchos de ellos y marcarse un criterio personal de selección.

Sin embargo, no debemos olvidar que el vino es un arte que se puede beber. Se disfruta mucho más, si

tenemos los conocimientos necesarios para poder hablar de él, mientras lo bebemos.

Según Carlos Llano, «Las satisfacciones más profundas del hombre, requieren educación y entrenamiento, trátase de una pieza literaria, una sinfonía, o incluso de un buen vino».

Para poder llegar a esta satisfacción, analicemos unos conceptos de la vitivinicultura actual.

Debemos conocer cuatro aspectos básicos:

- a) La uva y sus variedades.
- b) Lugar de donde proviene.
- c) La vinificación.
- d) La degustación.

a) La uva y sus variedades

La materia prima para el vino, es la uva. La calidad y el tipo del vino están determinados en gran parte por la variedad de la uva, grado de madurez y el cuidado que tuvo durante su cultivo.

La uva es un pequeño laboratorio en sí misma, contiene todo lo necesario para elaborar vino sin necesidad de añadirle ninguna otra sustancia. Su tallo, aporta taninos al vino y su abuso puede provocar amargor. El hollejo o piel de la uva contiene las levaduras que son necesarias para la fermentación, además aporta taninos. Los taninos son los responsables del color y astringencia del vino. En la pulpa se encuentra el agua vegetal, azúcares, ácidos y sales minerales necesarios para la elaboración del vino.

Por último en las semillas, llamadas pepitas, se encuentran también taninos. En la actualidad, debido al progreso de la enología, muchas casas productoras añaden diversas sustancias para mejorar sus vinos. Sin embargo, esta práctica puede estar prohibida en países que cuentan con reglamentos rigurosos como Francia, España, Italia, Alemania, etcétera.

De manera general, puede decirse que una vid está madura hasta los siete años; es cuando sus frutos pueden producir vinos de más calidad.

La raíz de la vid, es la que se desarrolla durante estos años, buscando mantos acuíferos para poder alimentarse durante los períodos de sequía. La longitud de la raíz puede duplicar o triplicar la altura que tiene la vid sobre el suelo, y en ciertas regiones más.

Las ramas de la vid, llamadas sarmientos, son controladas en algunos países por reglamentos, en donde se indica la cantidad de sarmientos que debe tener cada vid.

Ésta es una forma de cuidar la relación de cantidad/calidad de los frutos, que repercutirá más adelante en la vinificación. Una vid con pocos sarmientos, tendrá menos racimos y uvas más concentradas (azúcar, ácidos, minerales, vitaminas, etcétera), provocando así vinos con más presencia. El rendimiento de uvas por hectárea está estrictamente regulado en ciertos países para evitar que la uva pierda fuerza por una sobreexplotación del viñedo.

A las hojas de la vid se les denomina parras; cada variedad de vid tiene una hoja diferente. Ésta es la razón por lo que a las variedades también se les llama parras.

Botánicamente, la vid propia para elaborar vinos es denominada *vitis vinífera* y proviene del continente europeo. En América se tienen varias vides originarias llamadas *vitis rupestris*, *berlandieri* y *riparia*, que no son propias para elaborar vinos.

Sin embargo, en estas vides americanas se encontró la solución para la sobrevivencia de la vid europea. A finales del siglo XIX, se desató en Europa una terrible plaga llamada filoxera, (pequeño insecto que ataca la raíz de la vid), proveniente de América, que puso en peligro la vida de la viticultura europea. Al descubrirse que la vid americana era inmune a esta plaga, se injertaron sarmientos de las vides europeas en los troncos de las vides americanas, logrando salvar las variedades en peligro, sin cambiar sus características originales.

a.1. Las Cepas

Variedad, parra o cepa significan lo mismo. Existen más de 4,000 variedades, sólo 40 son las más utilizadas. Se dividen en cepas nobles con las que se obtienen los mejores vinos; híbridas son injertos de *vitis vinífera* con otras vides, clones producto de la manipulación genética y locales o propias de ciertas regiones. Veremos las más utilizadas.

CEPAS ROJAS:

1. *Cabernet Sauvignon*. Es una uva muy rica en taninos. Proporciona solidez al vino y una gran aptitud para envejecer. Se utiliza para los grandes vinos de Borgoña en Francia, pero se cultiva en los cinco continentes.

Es de una complejidad aromática intensa, se inclina hacia aromas a frambuesa, fresa, pimienta y pimiento verde, café o trufa, algunas veces con un toque de miel.

2. *Pinot Noir*. Su región original es Borgoña. Produce vinos tintos con aromas frutales a violeta, cerezas, pimienta y grosella, frambuesa o tabaco. Es baja en taninos por lo que no necesita añejamiento largo. Se utiliza mucho en Alemania, Italia, Suiza y California. También se utiliza en la elaboración del Champagne.

3. *Merlot*. Se mezcla con la Cabernet Sauvignon. Toma prestigio en la región de Burdeos, con aromas a pimienta, frambuesa, grosella y trufas. Con ella se elaboran vinos frutales y ligeros. Se aclimata bien en Estados Unidos, Chile y Nueva Zelanda.

4. *Gamay*. Símbolo del éxito del Beaujolais. Esta variedad produce vinos tintos ligeros y afrutados. Posee corta longevidad.

5. *Syrah*. Cepa única en Cotes du Rhone septentrional. Produce vinos tintos muy coloreados, casi violetas, con aromas frutales, grosella, cassis, pimienta y laurel, ciruela pasa, canela, cedro, cuero, tabaco. En Australia se utiliza con entusiasmo y se le llama Shiraz. Triunfa en Sudáfrica y California, Estados Unidos.

6. *Grenache o Garnacha*. Se utiliza para elaborar vinos tintos en Cotes du Rhone en Francia y en España en las regiones de Rioja y Navarra. Produce vinos con aromas a confituras y especias. Son vinos corpulentos y estructurados.

7. *Tempranillo*. De uso común en España, en la región de La Rioja. Produce vinos tintos con aroma a frambuesas, grosellas y ciruelas negras. De acidez baja y no muy rica en taninos.

8. *Malbec*. Muy utilizada en Argentina como varietal. También se mezcla con Cabernet Sauvignon para suavizar los tintos de Burdeos y en Chile.

9. *Nebbiolo*. Se usa para producir vinos tintos como el Barolo y el Barbaresco en Piamonte, Italia. Los vinos tienen una gran longevidad, con alta astringencia.

10. *Sangiovese*. Uva roja que predomina en la región de Toscana, Italia, para la elaboración de los Chianti, vinos ligeros y frutales.

CEPAS BLANCAS

1. *Chardonnay*. Con esta uva se producen grandes vinos blancos en Borgoña y el Champagne. Es una variedad muy adaptable a climas severos. Presenta aromas de plátano, melocotón, manzana, avellana, menta verde, melocotón.

2. *Sauvignon Blanc*. Conocida como Fumé Blanc en California. Con esta variedad se producen vinos blancos, con aromas a menta, frutos tropicales, plantas silvestres.

3. *Riesling*. Muy utilizada para los vinos alemanes. Con esta uva se producen vinos blancos con aromas a limón, miel, durazno, acacia y romero.

4. *Gewurztraminer*. Usada en la producción de vinos en Alemania y Alsacia, con ella se obtienen vinos blancos con aromas a rosa y flor de azahar, también a frutas como durazno, incluso a mango.

5. *Semillon*. Se utiliza para mezclas en la región de Burdeos. En Australia la utilizan para elaborar vinos varietales, se encuentra también en Chile, Sudáfrica y Argentina.

6. *Moscatel*. Con esta uva se producen vinos blancos licorosos con aromas a rosa, nardo, jazmín. Algunas de sus uvas son rojas, otras negras y otras blancas, es la base de los *vinos dulces naturales*.

7. *Palomino*. Uva utilizada para elaborar los vinos generosos en la región de Jerez, Andalucía, Cádiz, España.

8. *Pedro Jiménez*. Uva base para producir vinos generosos en Córdoba, España.

9. *Zinfandel*. Uva muy utilizada en California, produce unos vinos tipo rosado muy pálido llamados «blush».

Existe un mito: Los vinos blancos se producen con uvas blancas y los vinos tintos se producen con uvas tintas

Lo que le da el color a los vinos, es el tiempo que estuvo en contacto la piel (hollejo) de la uva con el mosto, durante la maceración y fermentación.

b) Lugar de donde proviene

Debe tomarse en cuenta que una misma variedad de parra plantada en un lugar o en otro da frutos diferentes. Esto se debe a los distintos climas y suelos, los cuales dan la naturaleza del vino.

La elección de un lugar para un viñedo debe considerar: suelo, subsuelo, altitud, insolación, junto con el clima general como local.

La vid debe estar abrigada de los vientos fríos, necesita bastante calor para crecer y sol para lograr una buena maduración de la uva.

b.1. Tipo de Suelo

Le da a cada variedad una composición diferente. El suelo confiere al vino ciertos aromas particulares. El suelo tiene varias funciones: soporte, aporta humedad, procura calor y nutre a la vid. Entre los tipos de suelo más utilizados encontramos:

- Arcilloso (pesados, húmedos y frescos). Roca sedimentaria formada por silicatos de aluminio.

- Arenosos (suelos, ligeros). Partículas sueltas, generalmente de cuarzo.

- Grava (casi siempre en la superficie del suelo). Piedras pequeñas de diferentes colores.

- Marga. Roca arcillosa, con un 20 a 80% de carbonato de calcio.

- Humus. Tierra negruzca, compuesta de una descomposición parcial de residuos vegetales y animales.

- Calizo. Roca constituida por carbonato cálcico.

b.2. Características del terreno

La inclinación (buen drenaje) e insolación (las horas-sol que recibe) son determinantes para lograr la madurez de la uva.

La mayoría de los grandes vinos se producen con uvas que crecen sobre suelos pobres y permeables, compuestos de gravas y de un subsuelo calcáreo.

Los suelos densos y húmedos favorecen la podredumbre y se calientan lentamente.

Un suelo rico y fértil produce vinos muy ordinarios.

La vid ha de sufrir para dar buen vino; es decir, debe estar bajo estrés.

b.3. Clima

El mejor clima para la vid es el mediterráneo o continental. Son climas extremos, con inviernos muy fríos y veranos muy calientes. El mediterráneo tiene más humedad al estar en las costas; el continental es el que hallamos en el macizo continental.

Estos climas los encontramos entre los 30 y 50° grados de latitud. A este espacio entre las dos isotérmicas, se le conoce como la franja del vino. No olvidemos considerar los microclimas: se localizan fuera de esta franja y por diversos factores, como la altura sobre el nivel del mar, cuentan con la temperatura y humedad necesarios para el crecimiento de la vid.

Sólo debe tener la lluvia necesaria antes de que crezcan los racimos. Debemos recordar que el riego no está permitido en ciertos países.

c) La vinificación

La vendimia es la recolección del fruto. Se realiza alrededor del mes de agosto. Con la vendimia se inicia el proceso de vinificación.

Se realiza a mano y en recipientes pequeños para los vinos más finos. También se lleva a cabo a máquina, que sacude la vid y caen los racimos, en las que algunas veces quedan hojas.

Para evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, en ocasiones es necesario añadir sulfitos, durante este primer paso.

El despalillado y estrujado consiste en quitar los escobajos a los racimos y romper las uvas, para que al estar en contacto el agua vegetal con el hollejo, es decir el mosto, se inicie la fermentación.

La maceración inicia el proceso de fermentación; quedan en contacto el mosto con el hollejo, pepitas y pulpa. Los tiempos de maceración y fermentación dependen del tipo de vino que desea producir cada casa vinicultora.

La fermentación es donde el mosto se transforma en vino por la acción de las levaduras. Fermentación viene de la palabra «*fervere*» que significa hervir. Esta similitud a la ebullición comienza al formarse burbujas gaseosas, que estallan en la superficie de la cuba. Cuando comien-

za la fermentación, los componentes sólidos del mosto (hollejo y pepita) son levantados por el gas y sobrenadan en la superficie, lo que constituye el «sombrero».

La fermentación tumultuosa consiste en que las levaduras transforman el azúcar natural de la uva en alcohol etílico y anhídrido carbónico. Posteriormente, desaparece el anhídrido carbónico y permanece el alcohol.

Azúcar = alcohol etílico + anhídrido carbónico

Otras sustancias resultantes de la fermentación son: glicerol (un tipo de alcohol), ésteres o compuestos aromáticos, aldehídos y ácidos. También se forma anhídrido sulfuroso. En este paso aumentan los polifenoles, responsables de la complejidad del vino y los ésteres, sustancias responsables de su aroma.

El proceso se puede realizar en cubas de madera o de acero inoxidable y dura de cinco a diez días en promedio. Este período varía de una a otra casa vinícola. Para un vino ligero el tiempo de fermentación es menor, puede durar de 4 a 8 días, y para un vino de cuerpo aumenta de 10 a 12 días.

La fermentación se controla, entre otras formas, a través de la temperatura. Actualmente se bombea el sombrero que se forma durante la fermentación, para que los sólidos que fueron empujados hacia la superficie, circulen en el interior de la cuba y así el vino obtenga

todas las sustancias que le puedan aportar; a este bombeo también se le llama bazuqueo.

Una segunda fermentación es la maloláctica. El ácido málico, de sabor intenso proveniente de la uva, se transforma en ácido láctico, cuyo sabor es suave.

Ácido málico = ácido láctico.

Por lo general sucede en primavera y es provocada por bacterias. Esta fermentación es obligatoria para los tintos, para que pierda acidez y suavice la astringencia.

En cambio es opcional para los blancos, porque al suavizar la acidez puede perjudicar los sabores afrutados del vino.

El prensado es donde se aplasta la uva, sin romper la semilla, para sacar todo el líquido. Se puede realizar en barricas de madera o toneles de acero inoxidable.

En ocasiones se utiliza la prensa vertical para los vinos tintos, después de la fermentación, y se obtiene el vino de yema, que es el vino que corre libremente, y el vino de prensa, que es el vino de sabor y color concentrado y se utiliza para rectificar las características del vino.

La prensa horizontal es la más usada en la elaboración de los vinos blancos. Sobre todo la prensa neumática, en donde se separa inmediatamente la parte líquida de la sólida, sin permitirle tomar ningún color.

La clarificación tiene como objetivo obtener un vino limpio, brillante y transparente, sin sedimentos. Una

forma de eliminar los sedimentos es a través del descube, trasiego y decantación. Utilizando la gravedad o por bombeo, se separan los sedimentos o partes sólidas de la parte líquida, que ya es propiamente el vino.

En algunas regiones, como Burdeos, se utiliza la albúmina o colágeno para capturar los sedimentos restantes y precipitarlos al fondo, dejando limpio al vino.

Los nuevos productores de vino utilizan centrífugas y filtrado por redes microscópicas o de barro muy fino.

En cuanto a la pasteurización es el choque térmico para evitar el crecimiento de microorganismos no deseados. Su uso sigue siendo muy polémico. Mientras algunos expertos aconsejan utilizarla siempre, otros lo desestiman arguyendo que el vino no se evolucionará durante el añejamiento. Esta técnica de pasteurización se utiliza sobre todo en vinos de consumo corriente o de calidad intermedia.

Añejamiento: Antes de ser embotellado, el vino se pone en barricas para su crianza, para permitir la lenta oxidación del alcohol, con esto se mejora su color, aroma y sabor.

Es importante tener en cuenta que no todos los vinos se añejan de la misma manera, esto depende del tipo de vino, de la uva y de su equilibrio.

Los vinos jóvenes se pasan a botella directamente. En cambio los vinos de crianza, reserva o gran reserva se añejan en barricas de madera hasta 6 meses, 3 y 5 años respectivamente.

En este paso, en ocasiones también se utilizan sulfitos para desinfectar las barricas. Este compuesto es el responsable de los dolores de cabeza que les produce beber vino a algunas personas. También algunos productores añaden vitamina C como antioxidante antes del añejamiento.

La barrica influye en el sabor del vino según el tiempo de uso, el tamaño y el origen de la madera. Entre más nueva es una barrica, más sabor y aromas aporta al vino. La capacidad de una barrica tradicional es de 225 l. Las barricas se pueden elaborar de roble de berry, de limousine o de roble americano.

Una práctica poco ortodoxa es el procurar que el vino tenga sabor a madera, sin haber estado en una barrica para su añejamiento. Esto se logra añadiendo virutas o vigas de roble al vino cuando se encuentra en un tonel de acero inoxidable. Práctica polémica, pues algunos argumentan que mientras el vino sepa bien no importa el procedimiento, otros difieren ya que si sabe a madera es porque estuvo en barricas de madera y no se debe engañar al consumidor.

El añejamiento en madera nos ofrece aromas a vainilla, ahumado, tabaco, tostado. El abuso de estos aromas terciarios no es apreciado.

Después del añejamiento, algunos vinos ya pueden embotellarse, otros en cambio pueden mezclarse con vinos de diferentes regiones, cepas, viñedos e incluso diferentes años. A este proceso se le denomina «*coupage*». De acuerdo con la denominación de origen, en algunos

vinos no está permitido hacer mezclas, ya que deben ser de una añada exclusiva.

El corcho se obtiene de la corteza del alcornoque; entre más largo es, hasta 70 mm. protege más al vino. Actualmente se están utilizando tapones de material sintético, plástico. Los expertos aseguran que es lo indicado para los vinos jóvenes, porque se van a consumir en uno o dos años. Para un vino que va a permanecer en botella por varios años recomiendan utilizar siempre corcho.

Ya embotellado, el vino sigue trabajando dentro de la botella, puesto que es una sustancia viva. Al almacenar las botellas se deben de colocar en posición horizontal para su reposo y añejamiento. De esta manera, el aire que queda atrapado entre el líquido y el corcho durante el proceso de embotellado, al acostarse se va al fondo de la botella y como el corcho se embebe de líquido, no deja pasar más aire. En estas condiciones, el vino empieza a absorber el aire hasta ser totalmente consumido, y es cuando se presentan los fenómenos de óxido-reducción que transforman a un vino tierno en un vino adulto con sus cualidades distintivas desarrolladas.

CONTROL DE CALIDAD DE LOS VINOS

Los vinos de calidad suelen tener una denominación de origen controlada. En casi todos los países que poseen gran producción de vinos, se cuenta con sistemas de control

de calidad que varían en cada caso. La mayoría se apega a un principio de tres calidades.

1. Vinos de calidad superior: se elaboran conforme a ciertas normas, pero tienen además otros atributos.

2. Vinos de calidad: se elaboran conforme a ciertas normas, establecidas en una determinada región de origen.

3. Vinos de consumo corriente: no tienen ningún control de calidad.

En el siguiente cuadro, apreciamos los países que tienen una gran producción de vinos y el sistema de control de calidad que observan.

FRANCIA:	ESPAÑA:
1. Appellation d'Origine Controlée AOC - 30% de la producción total	1. Denominación de origen Calificada - DOCa, desde 1991.
2. Vins delimités de qualité supérieure VDQS - 10% de la producción total	2. Denominación de origen - DO
3. Vinos de pays - 15% de la producción total	3. Vinos de mesa: vino de tierra VdIT
3.1 Vin de Pays d'Oc regionales	Vino comarcal CV (28 regiones)
3.2 Departamentales	Vino de mesa VdM - Categoría básica
4. Vinos de mesa 55% de la producción total Vins de table	Por su añejamiento: Vino joven
	Vino crianza - 6 a 12 meses
	Vino reserva - 3 años
	Vino gran reserva - 5 años

ITALIA:	ALEMANIA:
DOCG Denominazione di origine controllata e garantita	QmP Qualitätswein Mit Prädikat
Mejores vinos italianos, desde 1963.	Escala superior de calidad
DOC Denominazione di origine controllata	No chaptalizan
Siguen regulaciones, no garantiza buena calidad.	Divididos en 6 subcategorías
IGT Indicazione geografia tipica	QbA Qualitätswein Bestimmter Anbaugebiete
Lugar de origen – se enuncia la cepa.	Vinos de calidad de regiones designadas
VdT Vino de Tavola	Tafelwein Vino de mesa
Algunos de los mejores vinos italianos poseen esta denominación.	<i>Landwein</i> – mejores vinos de mesa

Los vinos protegidos por una reglamentación o legislación, cumplen estrictamente lo indicado y garantizan lo que compramos.

Los vinos libres no tienen un reglamento que cumplir y está en manos del vitivinicultor la calidad ofrecida.

Como el vino es un arte, cuando está libre de regulaciones, se pueden hacer maravillas, sin embargo no hay garantía más que la ética del productor y puede haber falta de consistencia en la calidad. Es en este momento cuando debemos guiarnos por el distribuidor de prestigio.

Para comprar un vino, debemos orientarnos por:

- La etiqueta, en la que se muestra el control de calidad y otros atributos.
- La casa que lo produce.
- El distribuidor, importador y minorista.

ALMACENAMIENTO DEL VINO

Se debe cuidar que el vino esté siempre correctamente almacenado para su buena conservación y evolución en botella.

Temperatura durante el almacenamiento

La temperatura ideal para el almacenamiento de las botellas, es de 10 a 12° C, evitando los cambios bruscos para su mejor conservación. Las temperaturas altas aceleran el desarrollo del vino, descomponiéndolo en pocas semanas.

Humedad

Influye en el corcho y en las etiquetas de las botellas, además de que se pueden formar hongos que penetran los corchos, afectando a la larga al vino.

Iluminación

La maduración gradual del vino se logra con poca iluminación, puede ser luz natural o eléctrica. La luz del sol debe evitarse por completo para eludir la aceleración y descomposición prematura.

Ruidos y vibraciones

Se debe elegir un lugar sin vibraciones, pues pueden causar la descomposición prematura del vino.

Ventilación

Deben contar con una ventilación adecuada para evitar la condensación y olores de hongos y humedad.

Posición

Mantener las botellas acostadas, con el objeto de que el corcho esté en contacto con el vino. Así se expande evitando escurrimientos y entrada de aire a la botella que aceleraría su descomposición.

Tiempo

Aunque toda generalización en materia de vinos es siempre difícil, resulta útil dividirlos en cinco categorías, de menor a mayor longevidad.

a) Vinos que deben beberse jóvenes: Son todos aquéllos cuyas cualidades esenciales son la ligereza y la frutalidad. No convienen ser envejecidos porque tienen tendencia a deteriorarse con el tiempo. Deben beberse en el año de su cosecha o como máximo algunos meses después de comprarlos.

b) Vinos para guardar entre 1 y 3 años: Los vinos que merecen este período de envejecimiento en botella, son los vinos de crianza, que estuvieron hasta 6 meses en barrica para su añejamiento.

c) Vinos para guardar entre 3 y 5 años: Son los vinos que dan lo mejor de sí mismos a los 3, 4 o 5 años. Se puede decir que son los que estuvieron hasta 3 años en añejamiento en barrica.

d) Vinos para guardar entre 5 y 8 años: Estos vinos que merecen tantos años de reposo son los vinos muy concentrados y complejos, como los Premier Cru y los Grand Cru, o los que contienen azúcares residuales. También pueden considerarse los vinos que tuvieron hasta 5 años de añejamiento en barrica.

e) Vinos para guardar más de 8 años: Los vinos que necesitan más de 8 años para llegar a su apogeo son esencialmente los que corresponden a las mejores cosechas de las mejores regiones.

SERVICIO DEL VINO

Servir un vino en su punto es un requisito fundamental. Una botella de buen vino, de gran marca, puede perder la mitad de sus cualidades si es bebido de improviso.

La temperatura de los vinos debe mantenerse según su tipo:

TEMPERATURA DEL VINO	
TIPO DE VINO	TEMPERATURA
DULCE O SEMIDULCES	4 – 5° C
BLANCOS SECOS	6 - 8° C
ROSADOS	8 – 10° C
ESPUMOSOS O CHAMPAGNE	9 – 12° C
GENEROSOS	14 – 15° C
TINTOS LIGEROS	16 – 17° C
TINTOS DE CUERPO	18 – 20° C

Las razones para cuidar la temperatura son las siguientes:

- A mayor temperatura, más destacan los rasgos alcohólicos.
- A una temperatura muy baja, resaltan los sabores amargos y astringencia de los taninos.
- Cuando el vino se sirve excesivamente frío, presenta una menor intensidad aromática.

Una buena sugerencia, es servir el vino entre 2 o 3° C menos de lo establecido: los recuperará en la mesa. También se debe considerar que un vino que se va a decantar, incrementará ligeramente su temperatura.

Los vinos pueden colocarse en el refrigerador con tiempo antes de servirlos o ponerlos en agua con hielo.

La cristalería debe ser la adecuada para cada tipo de vino. Actualmente se prefiere utilizar copas de gran capacidad para poder apreciar mejor al vino. Las copas Riedel

son las más solicitadas, porque están diseñadas específicamente para cada tipo de vino, las que realzan los atributos del vino.

Las copas deben servirse a la mitad de su capacidad, para permitir el movimiento que se realiza al degustar el vino y evitar escurrimientos.

COMBINACIÓN DE VINOS Y ALIMENTOS

El vino debe armonizar con los platillos del menú, van paralelos a la ligereza o intensidad del sabor del platillo. Este es un tema muy opinable, porque es evidente que al confluir tantas variables entre botellas, recetas y paladares, se convierte en un arte subjetivo y abierto a constantes aportaciones.

Sin embargo, un lineamiento que nos puede servir como base, al elegir un vino para un determinado platillo, se presenta a continuación:

- El ingrediente principal que conforma al platillo.
- El método de preparación, es decir el método de cocción.
- Las salsas y especias predominantes.
- Las guarniciones del plato fuerte.
- Buscaremos la armonía y el contraste entre los sabores dominantes del platillo y el vino:
 - Alimentos ácidos con vinos ácidos.
 - Alimentos dulces con vinos más dulces.

- Alimentos grasosos con vinos con alta astringencia.
- Quesos frescos y blancos con vino blanco.
- Quesos maduros con vino tinto.
- Quesos fermentados con vetas azules con vino dulce.
- Quesos con mucho sabor a nuez, combinan mejor

con vinos rojos.

- Alimentos ácidos con vinos ácidos.
- Alimentos salados y grasos (frituras), con vinos

ácidos.

- Alimentos amargos, o con poca acidez o sal con vinos abocados o ácidos.

- Alimentos preparados con predominio de hierbas aromáticas con vinos que armonicen con este gusto herbario.

- Alimentos ahumados se pueden servir con vinos florales.

- Alimentos de consistencia ligera con vinos de viscosidad (cuerpo) baja.

- Filete, pato o queso de sabor fuerte con vinos con alta astringencia.

- Alimentos salados disminuyen el impacto de la astringencia.

- Alimentos muy condimentados aumentan la sensación de astringencia.

- Alimentos con alto sabor de «umami» con vinos no conviene servirlos con vino pues pueden dejar sabor metálico en la boca.

- Alimentos altos en carbohidratos como platillos preparados con maíz son difíciles de combinar con vino.

- Las alcachofas acompañadas con vino pueden producir cierto efecto dulce en la boca.

- Las ensaladas verdes pueden ser difíciles de combinar con vino, por su sabor amargo y por estar aderezadas con vinagretas. Si se desea acompañar con un vino, se sugiere utilizar jugo de limón y seleccionar un vino seco con buena acidez.

- Los espárragos, las salsas de yoghurt, chutneys y vinagres en aderezos tienden a bloquear las papilas gustativas para degustar un vino.

- La intensidad del chocolate es difícil para combinar, sobre todo si es el sabor dominante o está muy dulce; sin embargo queda bien con un vino muy dulce y de sabor intenso.

- Alimentos muy especiados, se pueden acompañar de un vino blanco seco con acidez media, o vino espumoso seco.

- Un gran vino vino, acompañarlo con alimentos simples.

- Usar el mismo vino en la preparación de un platillo con el que se servirá en la mesa.

ORDEN EN EL VINO

No olvidemos, seguir estos criterios:

1. Servir primero los vinos secos, después los dulces.
2. Servir los ligeros primero y después los vinos con cuerpo.
3. Servir vinos blancos antes que los rojos.
4. Servir los vinos jóvenes antes que los añejos.
5. Con las sopas no se acostumbra servir vino.

d) Degustación

Para la degustación, se requiere un esfuerzo de concentración, tener el sentido del gusto preparado y mucha práctica para distinguir los sabores; debemos desarrollar la «memoria gustativa».

Todos podemos opinar sobre los vinos, pero lo importante es decir el porqué de nuestro juicio.

Para descubrir un vino hace falta un análisis, un juicio y una descripción, utilizando los sentidos de la vista, olfato y gusto.

Con la *vista* apreciaremos la limpieza, brillantez y color del vino. También los diversos colores de los blancos y tintos. Los vinos blancos pueden presentar desde un pálido hasta un ámbar intenso. En los tintos, si son jóvenes, se presentan colores vivos; los añejos tienen un intenso rojo oscuro.

Con el *olfato* apreciaremos los aromas de la uva (aromas primarios), de la fermentación (aromas secundarios)

y del añejamiento (aromas terciarios). Para oler el vino, se gira la copa y el vino desprende sus olores; de esta manera apreciaremos básicamente aromas florales, frutales, a maderas o especias.

El *bouquet* del vino es un aroma complejo aportado durante el añejamiento.

El *gusto* es el resultado de las sensaciones gusto-olfativas. La lengua es el aparato gustativo que puede reconocer cuatro sabores fundamentales: salado, dulce, amargo y ácido. Además en la boca se percibe la temperatura y el cuerpo del vino. El calor que se siente es resultado del alcohol que contiene el vino

Al probar el vino, debe detenerse en la boca por algunos segundos, después se mueve en la lengua y las mejillas, en forma discreta. Antes de pasarlo, conviene succionar aire por la boca, de esta manera se acentúan los aromas y se percibe el gusto final, que casi siempre resulta lo más agradable, ya que se perciben los otros componentes del vino. La permanencia aromática intensa que queda en boca al final, puede ser corta, media o larga.

La siguiente ficha de degustación, puede ser un auxiliar en el momento de analizar un vino.

FICHA DE DEGUSTACIÓN DE VINOS

Nombre del Vino: _____

Cepa: _____

Tipo de Vino: _____

Año: _____

País y Región: _____

Productor: _____

Denominación de origen: _____

Grado Alcohólico: _____

PERCEPCIÓN VISUAL		EXAMEN OLFATIVO		EXAMEN GUSTATIVO			
Color:		Aromático:		Sabor:		Viscosidad:	
Claro		Fuerte		Fuerte		Delgado	
Brillante		Medio		Medio		Medio	
Limpio		Débil		Ligero		Grueso	
Pálido		Agradable		Seco		Presencia:	
Medio		Neutro		Abocado		Alta	
Profundo		Desagradable		Dulce		Media	
				Acidez:		Débil	
Tintos:		Frutas		Puntiagudo			
Púrpura		Flores		Balanceado		Astringencia:	
Granada		Maderas		Fresco		Alta	
Rubí		Espicias		Baja		Media	
Granate						Débil	
Ladrillo				Balance:			
Rojo café				Elegante		Presencia de	
				Robusto		Alcohol:	
Blancos:				Redondo		Alta	
Claro				Equilibrado		Media	
Paja				Tosco		Baja	
Oro				Amable			
Verdoso							
Ambar							
				Persistencia			
				Aromática			
Observaciones:				Intensa:			
				Largo			
				Medio			
				Corto			
				Generoso			

Con estos conocimientos básicos sobre el vino, podremos apreciarlo, logrando realmente que se convierta en una bebida frecuente en nuestros hábitos. Una ventaja más del vino es que la plática se agiliza, la comunicación se convierte en algo espontáneo y natural, ayuda a la convivencia, además de que saborearemos intensamente los alimentos.

Afirmaba Clifton Fadiman: «Una botella de vino, pide ser compartida; nunca verás a un amante del vino, que sea egoísta».

BIBLIOGRAFÍA

- Camarra, Caroline y Jean Paul Paireault (1991). *The world of wine*. New York: Mallard Press.
- Clarke, Oz (1996). *Atlas del vino*. Barcelona: Blume.
- Dominé, André (1996). *El vino*. Barcelona: Konemann.
- Falcó, Carlos (1999). *Entender de vino*. Barcelona: Martínez Roca.
- Flores, Graciela M. de (1995). *Los vinos, los quesos y el pan*. México: Limusa Noriega.
- Kramer, Matt. «Wine dualists». *Wine Spectator*, julio 2002, p. 32.
- Kolpan Steven, Brian H. Smith y Michael A. Weiss (1996). *Exploring wine*. USA: Van Nostrand Reinhold.
- Larousse de los vinos* (1999). Barcelona: Larousse.
- Lenoir, Jean (1998). *Le nez du vin*. París: Jean Lenoir.

- Monroy de Sada, Paulina (2000). *Introducción a la Gastronomía*. México: Limusa Noriega.
- Tavernier, María Luisa. «Vida privada». *Expansión*, México, septiembre 10, 1997. p. 176.
- Walton, Stuart (1996). *The world encyclopedia of wine*. New York: Smithmark Publishers.
- <http://www.officeinternationalduvin.com>

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.