



**INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL
ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO**



SEMINARIO DE TITULACION

“EL PLACER DEL VINO, SU SERVICIO Y LA CATA”

Tema 3 “Vinos de postre y sus posibles maridajes”

PROFESOR:

Lic. Rogelio Antonio Silva Bustos

ALUMNOS:

Castro lozano Antonio

Morales Zaldívar Janet

Rodríguez Soto Blanca Estela

Quezada Sánchez María Sarai





**INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO
SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA**



México, D. F. 5 de Febrero de 2015.

LIC. ORLANDO E. AGUIRRE HERNÁNDEZ
SUBDIRECTOR ACADÉMICO DE LA
ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO DEL
INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
P R E S E N T E.


Sirva el presente para informarle, que he llevado a cabo la revisión del trabajo final del Seminario denominado: **"EL PLACER DEL VINO, SU SERVICIO Y LA CATA"**, con número de **VIGENCIA: DES/EST-2011/024/06/14**, cuyo título de la obra es **"VINOS DE POSTRE Y SUS POSIBLES MARIDAJES"**.

Presentado por los CC. Pasantes: CASTRO LOZANO ANTONIO
MORALES ZALDIVAR JANET
QUEZADA SANCHEZ MARIA SARAI
RODRIGUEZ SOTO BLANCA ESTELA

Después de haber efectuado las modificaciones que fueron necesarias, considero que reúne los requisitos de CALIDAD indispensables, por lo cual emito mí.

VOTO APROBATORIO

ATENTAMENTE



LIC. ANTONIO SILVA BUSTOS
DIRECTOR DEL SEMINARIO

Contenido

Introducción.....	4
Justificación.....	5
Objetivo General.....	5
Capítulo 1.....	6
1.1 Historia del vino.....	6
De Egipto a Grecia.....	6
El inicio del dominio francés.....	7
España y Portugal se convierten en potencias mundiales.....	8
El florecimiento del comercio del vino.....	8
El vino toma cuerpo.....	9
La edad de oro.....	10
La crisis y el nuevo inicio.....	10
Los tiempos modernos.....	11
1.2 Características del vino.....	12
¿Qué es la vid?.....	13
Composición de la vid.....	14
El terruño o terroir.....	15
Proceso de la vid.....	16
Variedades de uva.....	17
1.3 Viticultura.....	19
¿Qué es la viticultura?.....	19
1.4 Vinicultura.....	19
1.5 Procesos de elaboración.....	24
Vinificación en blanco.....	24
Tintos.....	25
Espumosos.....	27
Capítulo 2.....	29
2.1 Historia y Clasificación.....	29
Vinos dulces o de postre.....	29
Vinos de postre.....	29
Vinos fortificados o generosos.....	30

Digestivos.....	30
Vino moscatel.....	31
Tokaji.....	31
2.2 Proceso de elaboración productores y uvas.....	32
La elaboración del tokay.....	32
Vino Pedro Ximenez.....	32
Oporto.....	34
Vin santo.....	36
Ice wine o eisewine.....	37
Vino de malvasía.....	38
Sauternes.....	39
Crianza sobre lías.....	40
Vino de cosecha tardía.....	42
Jerez.....	43
Crianza.....	44
Sistema de criaderas y soleras.....	45
Capítulo 3.....	47
3.1 Maridaje Definición.....	47
Reglas básicas de maridaje del vino a tener en cuenta.....	47
3.2 Vinos de postre y sus posibles maridajes.....	48
Vinos y postres de chocolate.....	50
Glosario.....	51

Introducción.

El vino es bebida alcohólica que se produce por la fermentación de los azúcares contenidos en el jugo de la uva. Palabra vino proviene del latín *vinum*. De esta raíz parte las derivaciones de viñedo y vinífera.

El vino tiene una distinción de cualquier otra bebida alcohólica por su composición y su compleja transformación química que van sucediendo a lo largo de su vida. El sistema de elaboración es otro de los factores diferenciadores del vino con respecto a otro tipo de bebidas alcohólicas.

El proceso básico de la elaboración del vino es la transformación de los azúcares en el alcohol por medio de la fermentación.

Existen diferentes clasificaciones del vino así como sus procesos de elaboración

"EL PLACER DEL VINO, SU SERVICIO Y LA CATA"

Justificación.

Para los tiempos actuales en nuestra sociedad cada vez están más presentes los diferentes tipos de vino y su maridaje. Ya sea para una reunión social o cerrar negocios importantes.

En la actualidad, el vino de postre y su maridaje es una **tendencia gastronómica** atrevida y poco conocida, ya que generalmente el vino se relaciona sólo con carnes y mársicos. Este **maridaje** se trata de una combinación sofisticada y exótica que poco a poco va ganando terreno en la **gastronomía internacional**. Por ello en esta tesina se profundizara no solo en el maridaje sino en los diferentes procesos de elaboración y su popularidad alrededor del mundo, de esta manera se entenderá mucho mejor dicha tendencia.

Objetivo General.

Conocer los diferentes tipos y clasificaciones del vino en específico de los vinos de prostre, su historia, los procesos de producción que se emplean para generar este producto así como los principales productores de los vinos de postre y algunas opciones de maridaje para estos vinos



Capítulo 1.

1.1 Historia del vino.

Debido a la naturaleza de su obtención, se cree que los fermentados fueron los primeros en aparecer en la historia del hombre, ya que cualquier jugo de fruta que quede expuesto por algunos días se puede fermentar debido a la temperatura y a las levaduras naturales que hay en el ambiente, además de las que la fruta pueda traer consigo. En el caso del vino, es el resultado de la fermentación del jugo de la uva por acción de levaduras.

Imagine un líquido capaz de transportarnos a lugares insospechados, desconocidos creados por nuestra imaginación y revivir algún hermoso recuerdo mediante sus aromas y sabores, así es, ese brebaje es el vino; es el más complejo de los productos agrícolas, no existe ningún otro que sea capaz de expresar tal cantidad de matices sensoriales que te transportan en tiempo y lugar y todo esto incluso antes de probarlo. El vino que ha sido una presencia constante a lo largo de la historia de la humanidad, en las culturas más antiguas, su mención en numerosos libros importantes y el interés por grandes escritores; crear vino es un arte, degustarlo también, basta la voluntad y las ganas de adentrarse en sus detalles para saber apreciarlos.

La vinicultura, que debió nacer en el Mediterráneo oriental, experimento su primer esplendor en el Egipto de los faraones, con los cuales se empieza a mejorar las técnicas, de aquí surge el prensado, un método tan eficaz que se ha empleado en varios milenios.

De Egipto a Grecia.

El comercio tuvo su auge con la transportación del vino por el delta del Nilo, en grandes caravanas y rápidas naves que lo transportaban al Mediterráneo, no es de extrañar por que varios historiadores opinan que, tal vez, los fundamentos de la economía moderna, los contratos, el dinero, las formas de pago, la contabilidad, los tribunales u oficios relacionados con el comercio; incluso los números y las unidades de tiempo, surgieron de las necesidades del vino en la época de los faraones. La Grecia arcaica fue otra etapa que protagonizo la vid al ser los minoicos en Creta el puente con Egipto, aunque probablemente también llego a Grecia los conocimientos sobre el cultivo de vid por medio de Asia menor y Tracia; como haya sido a mitad del segundo milenio el vino ya era un elemento importante y había viñedos por toda Grecia. En el siglo IV a.C. el escritor griego Teofrasto ya conocía la estrecha relación existente, entre la clase de uva. El clima y las características del suelo. Sin duda un vestigio de lo extenso que son hoy las denominaciones de origen. Tan importante llego a ser el vino para la cultura

Griega que incluso le atribuyeron el origen divino, según la leyenda, Dionisio (a quien los romanos llamaron posteriormente Baco) creó la cepa y con su poder divino hizo brotar del suelo vino, leche y miel. Gracias a la exuberante vegetación que germinó y a la embriagadora acción del vino, Baco liberó a los hombres de las preocupaciones diarias.

Tal fue el auge del vino, que pronto introdujeron el vino a las nuevas colonias del Mediterráneo, Sicilia, Italia y Francia, mientras que los romanos encontraron la facilidad para repartir el producto hasta las tierras de burdeos utilizando la ciudad de Pompeya como punto estratégico hasta que fue destruida, los romanos fomentaron tanto el cultivo de la vid que el emperador Domiciano prohibió la creación de nuevos viñedos, este edicto estuvo en vigor por casi doscientos años, hasta que Marco Aurelio levantó el edicto para que las tropas estuvieran bien abastecidas.

La cultura romana aportó gran variedad de vid importándolas, mejorándolas y difundiendo los conocimientos vinícolas, así como los avances tecnológicos que aportaron el lagar, el ánfora o la barrica. Al final del imperio romano casi todos los países productores de vino se estancaron pero la viticultura no, sobrevivió un largo dominio en España, el viejo continente tuvo que esperar un gran tiempo para que la viticultura volviera a experimentar un periodo de bonanza.

El inicio del dominio francés.

Francia desarrolla la viticultura muy diferente, Carlomagno es quien se encarga de difundir e impulsarla principalmente en la región de Borgoña donde aún siguen los viñedos más famosos del mundo, también tuvo que ver mucho en la plantación de la vid, observando las mejores tierras y condiciones en Alemania; dejándoles la mejor herencia en vinos ya que fue Carlomagno quien promulgó leyes para la correcta elaboración del vino, fomentó la selección de variedades e instituyó la llamada *straubwirtschaft*; que le permitió la venta directa a los productores, por supuesto acompañado de algún alimento, práctica que continúa vigente aun en Austria y el sur de Alemania.

La Visión de Carlomagno de la importancia económica de la vitivinicultura y las consecuencias de orden político que derivó fueron el punto de partida para la evolución de este sector en Alemania. Siendo los monasterios sucesores de promulgar el vino tomando como ejemplo Borgoña.

España y Portugal se convierten en potencias mundiales.

Aun cuando la venta de vino estaba prohibida, surge el interés con la reconquista cristiana y la aceptación de proveedores españoles en Londres, es decir importación y exportación, en S. XIII era poco conocido pero lo que ahora son las regiones de la Rioja, Toro y Navarra habían obtenido cosechas excepcionales; la razón es que se habían dedicado al consumo interior en lugar de exportar a otros países.

Con los monopolios ejercidos por Venecia la Península ibérica se beneficia, Andalucía pudo llamar la atención de los comerciantes ingleses por medio de la exención de impuestos y diferentes privilegios.

Ante el camino preparado por la circunnavegación de Cristóbal Colón con el

descubrimiento de América, los afanes imperialistas españoles durante el S. XVI hicieron que las cepas europeas alcanzaran por primera vez el continente Americano, durante los primeros años de colonización, Hernán Cortez llevo esquejes a México, mientras que en el S. XVI si establecieron los primeros viñedos en lo que hoy es Chile; en el cono sur de América, la viticultura empezó mucho antes de que lo hicieran en zonas de Norteamérica, como por ejemplo en la actual California, que incluso a llegado a exportar a Europa lo que Chile, Argentina, Perú y Brasil no han logrado por caer en una especie de letargo del cual han conseguido despertar en las dos últimas décadas.

El florecimiento del comercio del vino.

En 1600 a 1800 Inglaterra se convierte en el motor del comercio mundial del vino, por consiguiente de la historia de la viticultura europea, de los países como Francia, España y Portugal, pero fueron los holandeses los que entendieron mejor el comercio mundial invirtiendo en colonias en todo el mundo. Fue de nacionalidad holandesa quienes por primera vez cargaron vino en Oporto. No fue sino hasta el S. XVII que Inglaterra y Francia con la ayuda de piratas lograron romper las flotas comerciales holandesas; de este modo Inglaterra se convierte en uno de los centros comerciales y mercado del vino más importantes del mundo. Gracias a las buenas relaciones con Portugal y de nueva cuenta con los holandeses, Inglaterra también empieza a desarrollar la viticultura en ese país. tanto fue el éxito del mercado ingles que los productores portugueses de vino tenían que pagar una excesiva cantidad para llegar a ese gran mercado ingles que se hereda el derecho vinícola creando así la colonia de la corona Inglesa. Por esta época hubo muchos cambios sociales hasta llegar al principio del capitalismo; la creciente urbanización hizo un nuevo mercado; Francia dominaba el mercado interior y Inglaterra el mundial.

La creación de nuevas vías y transportes hizo al consumidor más exigente dispuestos a pagar muy altos precios; a esta época le debemos el nombre de “gran vino” los cambios radicales que hubo no solo afectaron a Europa si no al resto del mundo, en el norte de América comenzaron a plantar variedades procedentes de la Toscana.

En las colonias holandesas de Sudáfrica se plantó la variedad groot-constantia, un viñedo que llegó a ser muy famoso en el siglo XVIII gracias a sus vinos dulces, pero su fama fue efímera ya que entro en acción Europa con la región de Madeira y más tarde la de Sciliana Marsala zonas vinícolas repuntadas por sus vinos dulces y licorosos.

Después de tiempo se tuvo una sobreproducción en Francia al punto de llegar a prohibir la creación de nuevos viñedos pero no funcionó, buscando el bienestar para todos y con el incremento demográfico hubo más consumo y todo se tranquilizó; todo ayudó incluso el clima ya que era excelente, pero tras la guerra de treinta años y el calentamiento global y la caída del orden feudal sobre todo que afectó a la viticultura y se recuperó hasta finales del siglo XVII fue entonces que burdeos impulsó la Cabernet Sauvignon y en Alemania la Riesling.

El vino toma cuerpo.

En esta época el vino sufrió varias transformaciones, en burdeos mezclaban los vinos con otros para que tuvieran más grados de alcohol hasta que perfeccionaron la tan conocida maceración, en Alemania el Riesling fue el primer vino que obtuvo clasificaciones, cabe mencionar que ya tenían la costumbre de dejar un poco más las uvas en la cepas con el fin de obtener vinos dulces o semidulces.

Se llevaron a cabo los primeros intentos de efectuar una clasificación ampelográfica de las diferentes clases de uva, se impulsó la utilización de azufre para estabilizar el mosto y el vino; Chaptal ministro de Napoleón se encargó de su método de añadir azúcar de remolacha al mosto fuera autorizado y pudiera ser puesto en práctica. También la invención de las nuevas botellas de vidrio y corchos naturales para el prestigioso champagne permitió la sistemática fermentación en botella. Entre tanto la región de Rin empezó a utilizar los primeros filtros y maquinarias para bombear los vinos.

La edad de oro.

Uno de los acontecimientos que cambio el mundo del vino fue la clasificación de vinos en burdeos en el siglo XIX de Medoc (exposición internacional de 1855 obtuvo la clasificación de los crus de primera, segunda, tercera, cuarta y quinta categorías) y Sauternes.

En Italia Garibaldi convenció a los viticultores de lo provechoso que era el azufre Cavour y la Marquesa de Falletti, con la ayuda del enólogo francés Oudart, dieron al viñedo nebbiolo una nueva identidad. El Piamonte vio nacer bodegas como: Gancia, Martini, Coppo y Cinzano.

En Alemania la unión aduanera prusiana aumento la producción del vino, a la vez que se empezaron a crear las primeras escuelas del vino, se celebraron actos públicos de cata, claro que influyo en la mejora de los vinos.

La crisis y el nuevo inicio.

La filoxera apareció por primera vez en Europa 1863 en el bajo Ródano debido a la colección de especies botánicas que se tenía; el pequeño paracito amarillo era originario de la costa oriental de Estados Unidos donde las cepas silvestres de la Vitis Lambrusca eran inmunes; en Europa no fue así y amenazaba con matar las cepas. Los productores europeos pronto se dieron cuenta de que la filoxera sería una catástrofe, por lo que decidieron plantar vides europeas sobre las base de las cepas americanas que ya se sabía eran inmunes, aun cuando para el momento de emplear bien el método ya había arrasado la filoxera con demasiado Francia, Italia, España, Portugal, Alemania, Australia, California, Sudáfrica fueron víctimas de este paracito.

Hoy, el 85% de las cepas del mundo están plantadas en cepas de base americana, solo por casualidad se encontraron híbridos de cepas europeas y americanas, en América del Norte ya que las que plantaron se murieron. Por la mitad del siglo XVII llego a México y solo fue hasta 1880 con la fiebre del oro que entro a California siendo en algún punto el mayor productor del país; pero fue la ley seca la que freno el desarrollo de la viticultura en el nuevo mundo.

Las guerras y las crisis económicas de principios del siglo XX fueron otro factor que afecto al sector del vino.

Los tiempos modernos.

Se nota la influencia que ejerce los grandes productores de vino al nuevo mundo, cuando comienzan a revivir el valle de Nappa en California, también cuando utilizan las técnicas de antaño, como la introducción de tanques de acero, el control de temperatura para la fermentación y las formas de riego. Ahora no se puede demeritar ni al viejo, ni al nuevo mundo ya que ambos han utilizado técnicas industrializadas y ambos ofrecen vinos excelentes, lo que no se puede negar es que los vinos de las pequeñas explotaciones familiares con su cuidada elaboración y el encanto de sus etiquetas exclusivas y de su particular estilo que las grandes no pueden imitar, resultan siempre fascinantes.

"EL PLACER DEL VINO, SU SERVICIO Y LA CATA"

1.2 Características del vino

Características del Vino Las características del vino las dan los factores que afectan a sus viñedos: región con clima, suelo y topología, más los cuidados que le den los productores que lo elaboran (Macek, 2007).

El aroma Los aromas que frecuentemente se descubren en un vino blanco son a frutas, que pueden variar desde plátano, el melón y la piña, hasta el limón, pasando por la manzana y el melocotón (Lorenzo y Cornejo, 1997). Los tintos suelen tener un efecto más oscuro que los blancos, y pueden recordar tanto el aroma de las bayas rojas como las cerezas o las ciruelas. En un paso posterior es posible acercarse a los aromas vegetales de flores, brotes, hojas o pastos (Ferreira, López y Aznar, 2001).

El bouquet Los expertos hablan de bouquet a partir del momento en que el vino, además de aromas a frutas y a plantas, es capaz de reflejar su olor, el terruño, la cosecha, el proceso de maceración y la edad. En los vinos blancos pueden darse tonos de miel, paja, galletas de mantequilla, vainilla, madera de cedro y minerales; en los vinos tintos se aprecian diversos tonos de especias, chocolate, café, humo y matices de diferentes maderas (Dominé, Supp y Ulbricht, 2004). 31

El sabor Cuando el vino fluye sobre la lengua, ésta descubre, aparte de la temperatura, su dulzura, e inmediatamente después su acidez, con lo que se caracteriza la estructura básica de un vino blanco. Los vinos blancos, poseen una estructura ácido-dulce cuyo equilibrio es un indicador importante sobre su modo de elaboración y su carácter (Lanne, 2003). Los sabores dulces requieren un contrapeso para su estructura y diversidad de aromas; un vino dulce que no vaya envuelto en tonos afrutados o amargos finos procedentes de barricas de madera o de fermentos nobles tendrá un carácter unidimensional y simplón (Dominé, Supp y Ulbricht, 2004).

El color El color de un vino tiene un papel secundario en cuanto al placer que proporciona su consumo, ya que este, no influye en su sabor; pero en la degustación, el color es un indicador determinante de la calidad de un vino (Dominé, Supp y Ulbricht, 2004). Según el color y la concentración gustativa, se pueden deducir la cosecha, las variedades de uva, la elaboración y la edad de un vino, siempre y cuando el color sea natural y que no haya sido manipulado con aditivos o enzimas. Cuando el vino se elaboraba exclusivamente con sustancias químicas naturales procedentes de las uvas, el color será sin lugar a dudas un fiable indicador de la calidad (Lorenzo y Cornejo, 1997).

¿Qué es la vid?

Conocida por los antiguos cazadores, que se encontraba en forma espontánea en los bosques templados, parasitando los árboles para encaramar sus bejucos hasta la copa, donde extendían los sarmientos y las hojas para captar el sol creando una inmensa fronda de la cual pendían sus frutos aromáticos y refrescantes. Extendida por casi todo el planeta, los rigores de la última glaciación confinaron las vides salvajes a pequeños valles protegidos en zonas de Norteamérica, desde donde reiniciamos la expansión una vez se retiraron los hielos.

Siempre al hablar de la calidad de vinos se habla de cosechas y se añade que hay unas mejor que otras según el clima del año, los encargados del área del campo se les llama viticultores. Es una ocupación que ha sido ejercida por el hombre a través de toda su historia, muy probablemente, la vid es una de los primeros cultivos implantados por el hombre cuando se convirtió en agricultor hace unos 10,000 años.

La vid es una planta trepadora de larga vida (en término medio puede vivir 80 años) el ciclo anual de la vid culmina con la formación de las uvas; la cepa o uva es una planta leñosa con partes herbáceas. En las partes de la planta de larga vida, es decir, el sustrato, el injerto y las raíces se almacenan el almidón los hidratos de carbono, y otras sustancias de reserva indispensables para la planta antes de que nuevas hojas nazcan. Ya que la vid substraer todo lo necesario para su crecimiento. En las hojas de la cepa se produce la fotosíntesis durante este fenómeno y con la ayuda de la luz del sol, la hoja capta dióxido de carbono (CO₂) de la atmósfera y lo transforma en azúcar, para garantizar el crecimiento de las plantas y la maduración del fruto, se nutre bien de la tierra y el aire.

La razón por la cual el hombre aprendió a cultivar la vid y ha mejorado incesantemente los métodos de selección es obtener su fruto, un racimo de bayas comestibles con alto contenido de azúcares, ácidos y compuestos aromáticos, composición que le confiere un sabor refrescante y especialmente agradable al paladar humano.

La *vitis vinífera*, es dentro de la denominación *vitis* la más importante, es de origen europeo y con la que se elaboran los vinos, existen otras *vitis* que se utilizan como injerto para mejorar la calidad para adaptarse al suelo y resistir los ataques de los insectos; en su mayoría son americanas y se les conoce como portainjerto actualmente son elementos que conforman los viñedos.

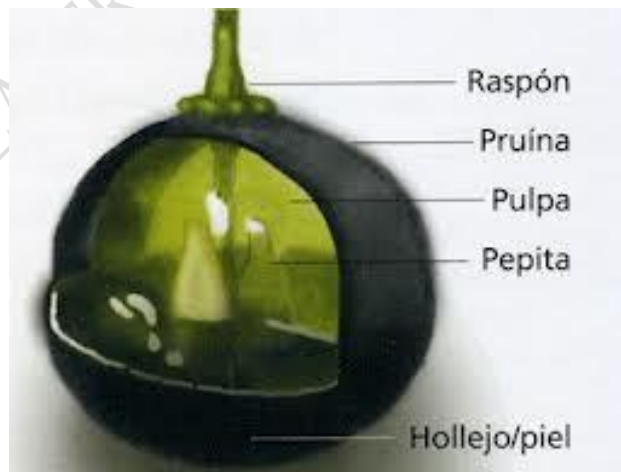
Hay centenares de clases de vid, aun cuando solo algunas dominan el negocio del vino, cada especie posee peculiaridades morfológicas que facilitan su

reconocimiento, como la forma y color de las hojas y uvas. Cada clase de vid es sensible a determinadas enfermedades y a las condiciones climatológicas. Pero no solo la clase de uva es determinante, su carácter puede variar de formas considerable según la calidad del suelo en la cual se cultiva, el clima de la zona, la cantidad de rendimiento y, por último la vinificación.

Composición de la vid



Composición de la uva



Vinos de postre y sus posibles maridajes

El terruño o terroir.

Si una misma clase de uva se planta en diferentes zonas geográficas puede producir vinos muy diferentes entre sí. En este caso se habla del efecto del terruño que se define como un espacio limitado donde las condiciones físicas y químicas del suelo, la situación geográfica y el clima permiten obtener productos específicos e identificables, terruño designa, por tanto, la interacción entre varios factores como el suelo, orientación, clima, clases de vid y viticultor, que dan un carácter determinado al vino. Son muy importantes los materiales que forman el suelo como por ejemplo el granito, la pizarra entre otros influyen en la calidad de su formación, igual que ciertos procesos físicos, biológicos y químicos; por último los microorganismos son los que determinan su formación como son hongos, algas y bacterias.

También la topografía marca el carácter que el terruño le da al vino. Las características de un terreno determinado junto con las condiciones climáticas, el desarrollo de las vides a causa de factores como la cantidad de agua y la orientación de las cepas. El hecho de que un terreno este situado en una región continental o en una mediterránea influye en la duración de la fase activa de las viñas; por estas razones es de vital importancia utilizar las cepas adecuadas.

Hoy se intenta conservar el terruño y evitar la estandarización, ya que para ser lo que son se ha necesitado generaciones de viticultores que han ido constatando que una parcela determinada producía con regularidad un vino especial. El respeto por un terruño o terroir es parte de la historia cultural a la que contribuye el viticultor. Su manera de cultivar el viñedo, la valoración del tipo de suelo a la hora de elegir la variedad de vid más adecuada y los métodos de viticultura con los que elabora sus uvas en la bodega influirán en el carácter del vino, pero además subrayarán o difuminarán la expresión del terruño del que proviene. Sin un viticultor atento y con conocimiento de causa, incluso el mejor terruño carecería de una expresión convincente.

Es impresionante como cada detalle hace un todo en la formación de las vides queda claro que nada debe dejarse por sentado ya que para poder obtener un vino de calidad engloba el suelo, el clima, la topografía, el tipo de vid aunado a una lista interminable de arduos procesos que se han de mencionar en los siguientes temas.

Proceso de la vid.

Cada ciclo biológico o ciclo vegetativo la planta deberá asegurarse: El crecimiento y desarrollo de sus órganos vegetativos: (brotación y crecimiento de los brotes y raíces), el crecimiento, desarrollo y madurez de sus órganos reproductivos (floración, cuaje y madurez de los frutos); y la acumulación de reservas, que aseguren crecimiento y reproducción.

Teniendo en cuenta todo esto, las prácticas agrícola se enfocan a que el cultivo se desarrolle mejor y que tengan un balance en relación con la aportación nutricional del suelo, y el requerimiento de la planta, para obtener un fruto de mejor calidad y en mayor cantidad.



Variedades de uva.

La uva se compone de la pulpa, la piel (hollejo) y las pepitas. A excepción de la garnacha tintorera la pulpa de la uva tinta también es blanca. El tamaño de los granos de la uva depende tanto de la clase de vid como de la capacidad de crecimiento de la cepa y del abastecimiento de agua.

Desde que nacen las yemas a finales del invierno y hasta la madures de la uva a principios del otoño, la cepa pasa por numerosos estados diferentes, algunos de los cuales tendrán especial importancia en el resultado final del proceso. Al principio crecen las yemas y más tarde, poco a poco, aparecen los primeros pámpanos. Tan pronto como han brotado unos cinco o seis, ya se pueden distinguir las uvas claramente. Según hayan sido las condiciones climáticas de la temporada y la salud de las plantas durante el año anterior.

El porcentaje de frutos que quedan en la cepa con relación al número de florecimientos iniciales se denomina índice de concepción este varía de entre el 10% al 50% dependiendo de las condiciones climáticas.

La maduración:

- La yema de la hoja surge el brote.
- La yema se abre.
- Yemas florales de las uvas tardías.
- Floración.
- Bayas de cien días.
- Primer color.
- Enverado de la variedad.
- Bayas maduras
- Uvas sobre maduras

Como ya se ha hecho mención antes cada varietal tiene características singulares, las cuales le dan diferentes aromas, sabor y cuerpo al probar un vino, los expertos tienen la habilidad de reconocer durante una cata. Alrededor del mundo existen uvas tintas y blancas de mayor relevancia.

UVA TINTA	UVA BLANCA
Cabernet Sauvignon	Riesling
Merlot	Verdejo
Malbec	Gewürtztraminer
Nebbiolo	Sauvignon Blanc
Syrah	Chardonay
Tempranillo	Chenin Blanc
Tannat	Palomino
Cabernet franc	Moscatel
Sangiovese	Albariño
Cariñena	Malvasía

Existe el Vino rosado que es la derivación de uvas blancas como tintas, y existen diferentes formas de elaborarlo como:

1. Sangrado: En este proceso se tienen el mismo procedimiento que en los vinos tintos, la única diferencia es que las pieles y hollejos no reposan en el jugo proporcionándole así un color rosado.
2. Mezcla: En este proceso se mezclan los jugos de uva blanca y tinta de una forma equilibrada creando así el vino rosado.

1.3 Viticultura.

¿Qué es la viticultura?

La viticultura se relaciona con la formación y cuidado de la vid (también llamadas cepas). La viticultura engloba todo lo que se relaciona con el cultivo, cuidado, producción, crecimiento, formación, maduración y cosecha.

El viticultor tiene que tener en cuenta el lugar, el clima, el suelo. Una vez que ha elegido la varietal y el suelo; se pasa a la formación y crecimiento, las plantas de la vid tardan en crecer de tres a cinco años; mismo tiempo que tarda en dar un vino de calidad. La formación que se les da a las plantas se llama conducción (forma que tendrá el viñedo) y se le da de acuerdo al clima, suelo y tipo de vid para que se desarrolle perfectamente. Todo esto lo decide el viticultor después de estudiar todo lo relacionado con el medio ambiente en el que crecerá la planta.

La poda es de suma importancia y se decide basado en el clima, el agua y el tipo de uva, la poda más común es la que va sobre una guía y recibe el nombre de espaldera utilizan postes y alambradas así la pueden guiar, con doble cordón al que le sale un brazo de cada lado y cordón simple o unilateral también controlan la altura para cuidar de la humedad la planta y el fruto. En cambio la llamada “poda de vaso” en la cual no se utiliza ni postes ni alambrada si no que se deja crecer tres o cuatro brazos libres y de allí se sacan los nuevos retoños. Lo que deja claro es que la poda está ligada al clima y al suelo por lo que encontramos diferentes alrededor del mundo.

Si consideramos lo anterior. Las vinícolas que tienen viñedo y elaboran vino se llaman vitivinícolas, por lo tanto realizan vitivinicultura. La viticultura busca que el crecimiento de las plantas, la absorción de agua y nutrientes, así como el rendimiento y maduración de uva, sean los adecuados para obtener frutos de calidad que permitan que el enólogo haga buenos vinos.

1.4 Vinicultura.

La vinicultura es el cuidado y tratamiento de la vid en el proceso de la elaboración del vino.

1. Vendimia: Es la de recolección de uvas. De esta etapa depende, en un buen grado, la calidad de nuestro vino. El tiempo de vendimiar varía conforme a la varietal: ya sea de maduración temprana o tardía; de la cantidad de azúcar que requerimos en el vino y, por lo tanto, de alcohol que resultará después de la fermentación. Por lo general, la vendimia se lleva a cabo 100 días después de la floración, cuando el grano ha alcanzado el nivel perfecto de maduración. Aquí entra la mano del vinicultor, pues será esta persona la encargada de examinar la

uva para determinar si ha llegado el tiempo de la cosecha. Este último, es un proceso que debe hacerse de noche, o bien, durante la madrugada pues las bajas temperaturas, la ausencia de luz y calor atrasarán el proceso de fermentación, oxidación y la acción de las levaduras contenidas en el hollejo. La vendimia puede ser manual o mecánica, una decisión que depende de cada bodega. Durante la primera, se selecciona cada racimo, evaluando sus cualidades organolépticas y verificando que no tenga moho o podredumbre. En la segunda, éste proceso se hace con ayuda de tractores que agitan la vid para que los racimos caigan sobre contenedores de recolección. Ya sea manual o mecánica, el tipo de vendimia está determinado, en gran parte, por las características geográficas del lugar, pues hay viñedos donde no es posible trabajar con maquinaria y la cosecha debe hacerse manualmente. Al terminar la vendimia, los racimos de uvas se transportan a la bodega para ser procesados.

2. Descarga y Recepción: El tiempo de descarga debe ser lo más breve posible, ya que las reacciones de fermentación y oxidación comienzan desde la etapa anterior. Los racimos se transportan a la sala de recepción en contenedores de tractores o en cajas de plástico para pasar por el proceso de limpieza y selección. Se busca dejar racimos de uva libres de hojas, troncos, racimos podridos u otros agentes ajenos a un racimo sano.

3. Estrujado y Despalillado: Aquí se presan un poco las uvas entre rodillos para separar el esqueleto del racimo, los pequeños tallos, raspón o escobajos de los granos de uva. Durante este proceso se rompen las uvas y se estrujan para separar las pepitas de cada grano dejando solo la pulpa.

4. Prensado y Desfangado: Luego sigue el proceso de prensado, donde podemos encontrar varios tipos de prensas: verticales, horizontales, neumáticas, etc. De nuevo, el método de prensado que se utiliza depende del producto que se desea obtener, así como de la bodega. El líquido que se obtiene durante el primer prensado es el de mayor calidad y se le conoce como “vino de Yema” o “de lágrima”, pues se obtiene casi exclusivamente por la presión que ejercen los frutos entre sí. Viene después el segundo prensado que deja las semillas y el hollejo de las uvas seco; este nivel de prensado influye en la calidad final del vino. Sigue el desfangado, donde se depura el mosto, separando las partículas sólidas restantes de los raspones, tierra y hollejos del líquido, para obtener un mosto brillante y transparente. Este proceso se puede hacer por sedimentación, centrifugación, o bien, la adición de sustancias clarificantes como grenetina, caseína o bentonita.

5. Encubado: El jugo limpio obtenido del prensado se coloca en cubas (contenedores de acero inoxidable) donde comenzará el proceso de fermentación.

A este líquido se le agrega el pie de cuba, para así arrancar la fermentación a una temperatura de 12 a 18 °C.

Pie de cuba: Es la cantidad de mosto ya fermentado que se utiliza para comenzar la fermentación. A un poco del líquido limpio obtenido del prensado se agregan levaduras, las cuales que se activan gracias a la acción de la temperatura. Después se agrega a las cubas, donde se iniciará la fermentación de todo el mosto.

6. Fermentación Alcohólica: En este proceso comienza la magia del vino. Las levaduras, organismos vivos, por acción de la temperatura y el oxígeno despiertan para alimentarse de los azúcares del líquido, convirtiéndolos en alcohol (producen 1 ° alcohólico por cada 17 gramos de azúcar). Aquí se lleva a cabo una interesante producción de aromas. Es importante controlar la temperatura en este proceso, pues ésta aumenta con la acción de las levaduras y, si llega a incrementarse demasiado, puede matar a las levaduras. El CO₂ -el gas que provoca el burbujeo en el mosto- es producto también de la fermentación y sirve como transporte para las partículas sólidas remanentes en el líquido hacia la parte superior del mosto. Estos sedimentos pueden ser levaduras que están muriendo y forman el llamado “sombbrero”, el cual es una capa que protege al vino del oxígeno y las bacterias del ambiente; en los vinos tintos aporta taninos y color al líquido. Durante esta etapa se determina el nivel de dulzor del vino: si dejamos que la levadura fermente todo el azúcar será un vino seco y así sucesivamente. Este proceso dura aproximadamente 10 días.

7. Remontado: consiste en remover de la cuba el “sombbrero” que se ha generado en el vino. Por medio de este proceso, el líquido capta mayor cantidad de aromas y color, permitiendo que las levaduras se oxigenen un poco y no mueran.

8. Descube: Al terminar la fermentación alcohólica y el remontado, el vino se vacía lentamente por la parte de abajo del tanque, separando así las partículas sólidas del líquido fermentado. Los residuos sólidos se quedan en las paredes.

9. Fermentación Maloláctica: Esta es una fermentación secundaria, la cual puede tener lugar en botella o al final de la fermentación alcohólica; es producida por bacterias que convierten el ácido málico en ácido láctico, reduciendo así la acidez del vino. Es un proceso de equilibrio en el vino, aquí se producen aromas lácteos a yogurt, leche o mantequilla; se utiliza y es deseable en zonas con clima frío.

10. Clarificado: Consiste en agregar sustancias como la bentonita, una arcilla con carga negativa que limpia el vino y lo liberan principalmente de proteínas que, al

embotellar, se precipitan y dan turbidez al líquido. Este mineral se une con las proteínas y se precipita al fondo del tanque, dejando un líquido limpio y brillante.

11. Filtrado: No todas las bodegas llevan a cabo este paso, pues depende del estilo de su vino. El líquido clarificado pasa por membranas muy finas, o filtros minerales que retienen las últimas partículas sólidas que hayan quedado.

12. Estabilización: Una vez que el vino está libre de levaduras y proteínas, quedan los bitartratos, sustancias que también pueden precipitarse y formar cristales de bitartratos. Para eliminarlos, el vino se pasa por tanques isotérmicos que mantienen el vino a -4 °C por aproximadamente 2 semanas, haciendo que los cristales se unan y se precipiten. Después del tiempo requerido, el vino se filtra una vez más para lograr la brillantez debida, obteniendo un líquido completamente limpio.

13 Crianza: Esta etapa afina el vino y consiste en darle tiempo y que esté listo para su consumo. Durante esta etapa también se aportan aromas y características específicas. La crianza se puede llevar a cabo en barrica, tanques de acero inoxidable o en botella.

Dependiendo del tipo de vino es el tiempo que necesita para salir al mercado. Recordando lo que vimos en nuestro primer artículo:

14. Embotellado, encorchado y etiquetado: Finalmente, después de haber realizado pruebas y catado el vino en barrica o tanques ya está listo. Luego se embotella y encorcha con ayuda de maquinaria; son casi nulas las casas comerciales que embottellan o encorchan manualmente. Existen regulaciones que exigen cierto tipo de botella dentro de su denominación, así como el tipo de corcho y etiqueta a utilizar.

Vino espumoso

Las elaboraciones en todo el mundo son diferentes, con uvas particulares, climas y terruños cambiantes, y por ello existe una gran variedad que se clasifica de la siguiente forma.

Vino espumoso (aquellos que tienen gas carbónico)
Método champenoise
Champaña Cava Espumosos Genéricos
Método charmat
Asti, prosecco, sekt
Método de inyección
Carbónico añadido
Vinos tranquilos (aquellos que en su mayoría son secos)
Blancos
Sin barrica Con barrica
Tintos
Tintos jóvenes Tintos potentes Tintos añejos
Rosados
Con o sin gas carbónico residual Con o sin azúcar residual
Vinos generosos (aquellos que tienen más azúcar residual o alcohol agregado en su composición)
Con azúcar residual ----- Cosecha tardía, Icwine, Botriticos
b) Con adición de alcohol -----Jereces
c.. Con adición de alcohol y azúcar residual -----Oportos

1.5 Procesos de elaboración.

El lema de todo viticultor o bodeguero debería ser “para elaborar un buen vino se necesitan buenas uvas” por eso se afirma que la elaboración del vino comienza en el viñedo, hay tres claves para lograr una cosecha de calidad; la vinificación, la estabilización, y el embotellado aunado al control de temperatura que a su vez se utiliza para controlar el proceso de fermentación. Debido a que es todo un arte elaborar el vino es preciso exponer a detalle la elaboración de cada uno de estos.

Vinificación en blanco.

Las variedades blancas suelen vendimiarse antes de alcanzar la madures total ya que dependiendo del grado de maduración se podrá elaborar un vino seco, semidulce, dulce o licoroso. Como ya se ha mencionado antes es preciso cuidar la vendimia y transportar las uvas de forma adecuada para que no se rompan los ramos del racimo, de manera que la presión de las uvas no aplaste el hollejo, fluya el mosto y haya pre fermentaciones y oxidaciones que no se desean, una vez que se encuentra en bodega se lleva a cabo el estrujado esta operación tiene como finalidad romper los hollejos y desprender la pulpa. El objetivo del escurrido es separar el zumo liberado durante el estrujado, el escurrido es uno de los puntos más delicados del proceso ya que con mal manejo se traduce en pérdidas de calidad; en la pequeña propiedad, la vendimia estrujada va directo del estrujador a la prensa vertical u horizontal, sin embargo cuando se trabaja con producciones grades se utilizan sistemas específicos para obtener mostos limpios y de calidad. Después se realiza el prensado, la misión de este proceso consiste en extraer el mosto por medio de la presión ejercida sobre la vendimia una vez estrujada y escurrida. El desfangado es el siguiente proceso el cual consiste en separar el mosto de las partes solidas de la uva, puesto que el inicio de la fermentación ha sido impedido por un sulfitado, el mosto se deja en reposo y en un depósito de decantación. Después se trasiega eliminando los grandes fangos, con el desfangado se reduce la maceración del mosto con las partes sólidas.

Dependiendo de la calidad de la uva, el clima del año y el tipo de vino a elaborar se corrigen algunas deficiencias del mosto antes de la fermentación. Durante la fermentación se produce un desprendimiento de calor y anhídrido carbónico, debido a la acción de las levaduras que contiene la uva. Hoy en día casi todas las fermentaciones se desarrollan a temperatura controlada de forma lenta y continuada, consiguiendo el desdoblamiento de las azucares en alcohol el resultado es un vino de mayor calidad y más carga aromática. Trasegar que es el siguiente paso consiste en pasar el vino de un depósito a otro por decantación o agitación para evitar que se reduzca. Enseguida se lleva a cabo la filtración o clarificación, mediante el cual se eliminan las partículas sólidas procedentes de la

fermentación. Dando el paso final de embotellado el cual consiste en vaciar el vino en botellas se tapa con un corcho y se viste con la capsula la etiqueta y la contra etiqueta correspondientes, de modo que el vino quede listo para su comercialización.

Tintos.

En la elaboración tradicional de vinos tintos se quita el raspón a las uvas también llamado escobajo (parte leñosa del racimo) durante el proceso de despallado. A continuación se estruja el resto y se pasa a unos depósitos de los que se deja un 20%aproximadamente de su capacidad sin llenar, ya que cuando fermente, la pasta aumentara de volumen y ocupara parte de este espacio vacío. Es práctica habitual la adición de anhídrido sulfuroso para lograr una selección microbiana ayuda también a la extracción de la materia colorante que tienen la uva en su piel y que da el color a los vinos. Durante la fermentación y por acción de las levaduras, las azúcares se desdoblán en alcohol y se desprende anhídrido carbónico. Al mismo tiempo las materias colorantes del hollejo se disuelven en el líquido y el gas carbónico desprendido empuja hacia arriba los hollejos para formar una barrera superior llamada sombrero; este sombrero hay que remojarlo con mosto en fermentación para activar la extracción de color. Esta operación se realiza normalmente con bombas y recibe el nombre de remontado.

La temperatura del proceso de fermentación, llamado fermentación tumultuosa, no debe sobrepasar los 30 grados centígrados cuando el enólogo lo considera oportuno da por finalizado este proceso de fermentación y procede a trasegar a otro depósito el vino que fluye por la parte inferior del mismo. Esta operación se llama descube es en la segunda parte del proceso donde finaliza la fermentación lenta o maloláctica que dura entre 10 o 20 días dependiendo de la temperatura. El principal proceso es la transformación del ácido málico en láctico, de allí el nombre de fermentación maloláctica.

Tras el descube, y su posterior prensado se separan las partes sólidas y se deja solo el líquido, así obtenemos el vino. Los orujos son transportados a las prensa, donde, por medio de presiones progresivas, obtenemos un vino llamado de prensa, de más color tanino y astringencia. Los orujos obtenidos después del prensado son transportados a la alcoholera, y se extrae el alcohol restante, el ácido tartárico y el aceite de las pepitas de la uva, llamadas granilla, con los que se paga parte del impuesto del alcohol de las bodegas.

Cada calidad de vino obtenido en las anteriores labores, finaliza la fermentación por separado. En el fondo de los depósitos se van acumulando las materias sólidas, quedando únicamente el vino limpio. Este proceso se ve favorecido por el frío invernal.

Los trasiegos se repiten periódicamente, para conseguir que las materias solidas permanezcan en el fondo de los depósitos. Con los trasiegos evitamos que se descompongan los sedimentos que alterarían las cualidades del vino. En este momento se decidirá el destino de cada vino, bien sea para una salida inmediata al mercado, embotellado como vino joven, o para una crianza más o menos prolongada, en barrica o depósito.



Espumosos.

Su proceso está definido por cuatro etapas:

- ❖ Tiraje
- ❖ Crianza en rima
- ❖ Aclarado
- ❖ Degüelle – expedición de la botella

Tiraje: a partir de la selección de vinos jóvenes blancos (siempre en rama ósea sin clarificar) de las variedades macabeo, xarello y parellada (y rosados excepcionalmente) se realizan las mezclas de vino base cava para ser utilizadas en el tiraje del mismo. Estos vinos tipo también pueden ser mezclados en bodega con vino propio de la variedad chardonnay, o con una parte de vino blanco de anteriores vendimias, a fin de conseguir un perfil adecuado se busca una personalidad y regularidad del producto.

Analíticamente los valores del vino base han de cumplir las indicaciones del reglamento del Cava, como un grado alcohólico no superior a los 10,5 – 11 % vol. Y la acidez total no inferior a los 5,5g/l en el ácido tartárico, además de la confirmación del contenido de azúcares residuales del vino base.

Antes de embotellar se elabora, unos 3 días antes un pie de ciba con levadura que se le añadirá al vino base en el momento de embotellar, para activar la segunda fermentación. Los depósitos donde se realizan las mezclas de tiraje suelen ser de 7.500 a 10.000 litros y en ellos se adiciona el vino filtrado por membrana con azúcar, a fin de conseguir un valor a degradar en la segunda fermentación. Se agrega además bentonita hidratada (un tipo de clarificante) un activador de fermentación y finalmente un volumen determinado de pie de cuba que posibilite una población viable de levaduras.

Habitualmente el pie de cuba se mantiene activo durante el tiraje de una semana de producción, renovándose al final de la misma si en la siguiente se continúa con el proceso de tiraje.

Las botellas son tapadas con obturador y tapón corona (lamina de un tipo de plástico alimentario y tapón de chapa como el de los refrescos), marcados con el número de embotellador, el mes y el año en curso, y se baja a las cavas para su colocación en unos soportes denominados rimas, donde fermentan en posición horizontal. La temperatura de embotellado de la mezcla se sitúa habitualmente entre los 12-18 grados centígrados, según la época del año.

Crianza en rima: las zonas habituales de crianza en rima son naves de crianza con temperatura entre los 15-19 grados centígrados y 70-80% de humedad. Con botellas testigo de cada mezclas de tiraje realizado se controla el proceso de fermentación a la semana y al mes de embotellado, los parámetros controlados son la sobre presión, la población de levaduras viables y la degradación de las azúcares. A partir de aquí conseguimos la sobrepresión de 5-6 bares y niveles de azúcar residuales inferiores a 1 g/l. ya próximos a los 9 meses de crianza sobre las lías, las botellas son ordenadas organolépticamente a fin de definir el momento y el tipo de cava a degollar, así como su facilidad de aclarado, para poder realizar la ficha de análisis completa.

Aclarado: se determina el tiraje y se colocan en jaulones metálicos de 504 botellas en el giropalet (para remover y transportar las botellas) antes de llenar los jaulones pueden sufrir agitación previa, si las pruebas de aclarado lo determinan, en función de la adherencia de las líneas en las paredes de las botellas. El proceso de aclarado dura de 4 a 6 días, al final con la botella en vertical el cuello hacia abajo con todos los sedimentos situados allí y una estimación de la transparencia del cava viene el degüelle. Se congela el cuello de la botella retirando el tronco de hielo que contiene lo sedimento y añadiendo el licor de expedición.

Degüelle y expedición del espumoso.

Las botellas en punta suben a la sala de degüelle y son colocadas en el champagne (mesa donde las botellas se posicionan mirando hacia abajo para la congelación del cuello), para poder ser degolladas en frío. En ese momento se adiciona el licor de expedición para conferir al cava la categoría de brut, seco o semiseco, según el contenido en azúcar que presente. Los valores de azúcar de las distintas categorías, según el consejo regulador del Cava son:

- Brut Nature / Extra Brut 0 a 6 g de azúcar por litro
- Brut 0 a 15 g de azúcar por litro
- Extra Seco 12 a 20 g de azúcar por litro
- Seco 17 a 35 g de azúcar por litro
- Semiseco 33 a 50 g de azúcar por litro
- Dulce superior a los 50 g de azúcar por litro

Para conseguir estos valores se preparan dos tipos de licor de expedición uno para Brut y otro para seco y semi, la composición de los licores es sencilla está formada por vino blanco y mezcla de ácidos cítricos y ácido tartárico en cantidades suficientes para adecuarse a los límites legales que marca la normatividad del cava. Finalmente se etiqueta, se pone en cajas y se lanza al mercado.

Capítulo 2

2.1 Historia y Clasificación.

Vinos dulces o de postre.

No existe una definición simple de un vino de postre. En el Reino Unido, un vino de postre es considerado como cualquier vino dulce con una comida. En los Estados Unidos, por el contrario, un vino de postre se define legalmente como el vino de más de 14% de alcohol por volumen, lo que incluye todos los vinos enriquecidos. Esto se remonta a una época en que la industria del vino EE.UU. sólo hizo los vinos de mesa de la fortificación, pero esta clasificación es obsoleta ahora que la levadura y viticultura moderna pueden producir vinos secos con más del 15% y sin fortificación. Así que para poder entender el vino dulce o de postre se hará una clasificación general, con enfoque en los dos primeros estilos.

- vinos de postre
- vinos fortificados
- digestivos

Vinos de postre.

Los vinos de postre son aquellos se pueden elaborar a partir de vendimias tardías o uvas cosechadas tardíamente, es decir, algunas semanas o meses después de la vendimia normal, lo que eleva el nivel de azúcar en la uva. Los vinos como el ice wine son un ejemplo extremo de una cosecha muy tardía, en la que las uvas se dejan congelar a pie de vid.

Otros vinos dulces, de suma elegancia, son los botritizados. Vinos blancos en extremo dulces (más de 40 gramos de azúcar por litro), que muestran gran balance de acidez, son el milagro obtenido en una sola zona en el mundo: sauternes, en Burdeos, Francia. El botritis cinerea es el hongo que ataca la piel de las uvas, extrae la humedad interna y concentra azúcares, aromas y acidez.

Los vinos empleados como postre tienen la gran particularidad de no solo ser para sustituir o acompañar los postres, también se pueden realizar grandiosos maridajes de contraste.

Vinos fortificados o generosos

Como lo indica su nombre, son vinos que tuvieron la necesidad de hacerse más fuertes. ¿En qué y para qué? La historia cuenta que hace siglos, cuando Inglaterra y Francia estaban en guerra, Portugal se convirtió en el proveedor de estos reinos.

Los vinos no soportaban el viaje, por lo que los portugueses añadieron alcohol extra durante la fermentación, deteniendo ese proceso y provocando una cantidad mayor de azúcares residuales y una graduación alcohólica mayor que en los vinos promedio. Este es el caso de vinos como el oporto. Los vinos generosos o **vinos** fortificados se obtienen a partir de vinos jóvenes, a los cuales se les agrega alcohol durante el proceso de fermentación. Dependiendo del tipo de vino generoso que se quiera obtener, se elegirá un determinado tipo de vino para su elaboración. Los **vinos** generosos serán dulces o secos, con puntos intermedios, lo que es determinado según la cantidad de alcohol y la crianza de los vinos.

Por lo general, los vinos fortificados son vinos más dulces debido a que el agregado de alcohol mata la levadura que queda en la parte superior del vino, lo cual provoca una mayor cantidad de azúcar residual y un mayor contenido de alcohol. Claro que si se desea un vino más seco, se deberá dejar que el vino fermente por más tiempo.

Hay cuatro tipos de vinos fortificados: Porto u Oporto, Jerez (llamado así por Jerez, su lugar de origen español), Madera (llamado así por la isla de Portugal en la que se elabora) y Marsala (el mejor vino fortificado conocido en Italia).

Digestivos.

El amplio mundo de los digestivos surgió gracias al alambique, esa aportación árabe que permite destilar una bebida fermentada como el vino para obtener una bebida de graduación alcohólica superior a 35% volumen de alcohol, pueden ser destilados directos de diferentes fermentos, que, con dedicación, cuidados especiales y algunas veces tiempo en bodega, logran productos de gran sutileza. Éstos se pueden disfrutar al final de una gran comida con una copa que nos dure varias horas. Otros digestivos son en realidad aguardientes aromatizados con hierbas, a semejanza de las medicinas que elaboraban los monjes para sus curaciones; a algunos más se les agregan productos lácteos para crear las famosas cremas de café, de agave, etcétera.

Se debe diferenciar los vinos que adquieren su dulzor y alcohol de forma natural con otros vinos dulces como el oporto, jerez Pedro Ximénez, marsala, madeira, los vinos dulces naturales del sur de Francia, que son vinos generosos o encabezados y que adquieren su dulzor debido al corte de la fermentación al

Vinos de postre y sus posibles maridajes

añadíseles alcohol vínico o brandy, lo que produce una retención del azúcar que no se llegó a convertir en alcohol. También son distintos de otros vinos dulces en los que la fermentación se corta con frío u otros métodos.

Vino moscatel.

Probablemente la uva moscatel no sea considerada como uno de los grandes clásicos a comparación de Cabernet Sauvignon pero, sin lugar a dudas, cuenta con una historia mucho más antigua y tradicional que muchas variedades de uva. Cuenta con un olor particular y fuerte, gracias a ello produce vinos florales y con un especial aroma a uvas. Además, su piel es de color oro pero también cuenta con distintas sub-variedades más oscuras que van desde el rosa hasta el marrón pálido. En la actualidad, las uvas moscatel son utilizadas como un ingrediente para ser combinado con otras variedades de uva, se mezcla una pequeña porción para añadirle un sabor más sensorial y un aroma con más intensidad. Los **vinos moscatel** se caracterizan por contar con una nariz muy aromática, sus aromas de uva fresca le brindan una particularidad propia que lo hace reconocible desde el primer momento. Además, la gama de blancos cuenta con una presencia brillante y fina mientras que las versiones más oscuras son a menudo vinos fortificados. De características dulces en la boca mientras que sus aromas perfumados y almizclados son particularidades que se encuentran en esta variedad de uva y que, indiferentemente del productor de la bebida, persiste en sus diferentes versiones.

Tokaji.

En la época de Luis XIV, el Tokay o "*Tokaji*" era el vino más consumido en Europa, muy apreciado por sus propiedades medicinales, por su aroma rico y su carácter refrescante. Hoy en día sigue siendo un vino notable por la originalidad de la elaboración. Su potencial de envejecimiento es sorprendente, ya que, las buenas añadas pueden envejecer más de cien años.

Hungría se distingue por su originalidad, fruto de su identidad nacional y de la herencia histórica del Imperio Austrohúngaro. Debemos destacar, por ejemplo, que en Hungría se inventó el *Tokaji*, un vino que no tiene parangón en el mundo. Durante la dominación romana, Hungría ya elaboraba vino y ha sabido conservar una buena tradición vitícola desde aquella época. Los vinos de Tokay empezaron a comercializarse en Europa en el siglo XII y extendieron su fama bajo el dominio austriaco. En 1945, la llegada del régimen comunista impuso la colectivización de las plantaciones y una planificación que no tomaba en cuenta las particularidades. Tras la caída del régimen comunista, las tierras fueron devueltas a sus dueños, lo cual ha permitido el relance de la viticultura húngara.

2.2 Proceso de elaboración productores y uvas.

La elaboración del tokay.

En general, la vendimia transcurre a principios de noviembre, a fin de cosechar las uvas afectadas de podredumbre noble, endulzadas y concentradas por la acción de la Botrytis. Las bayas se depositan en un “*putton*” (en plural, “*puttonyos*”), un cesto que puede contener cerca de 25 Kg de fruta.

La característica principal en el proceso de elaboración del Tokay es que la uva no se vinifica inmediatamente. Las uvas son prensadas de forma artesanal hasta obtener una pasta. A 136 litros de vino nuevo, blanco seco, se le agrega entre 3 y 6 cestas “*puttonyos*” de uva prensada. Esta mezcla de vino y de uva botrytizada se deja en maceración, lo que produce una fermentación alcohólica. Una parte del azúcar de la uva se transforma en alcohol, aumentando la tasa de alcohol hasta el 14 %, mientras que la mezcla gana en concentración aromática. A mayor cantidad de “*puttonyos*”, mayor será la concentración de azúcar.

Se mide la riqueza del vino por el número de “*puttonyos*” vertidos en la barrica de vinificación. En los mejores años, se llega a añadir más de seis *puttonyos* para elaborar un tokay de excepción que se llama “*aszú esencia*”.

Tras una segunda fermentación, que puede durar varios meses, el vino se deja envejecer en barricas pequeñas, en túneles subterráneos y húmedos. Se favorece cierta exposición al aire, lo que confiere a los vinos de Tokay su riqueza y su incomparable buqué.

Vino Pedro Ximenez.

Ximénez es una variedad de uva morfológicamente de aspecto redonda, de piel fina, casi transparente, delicada y muy sensible a los climas húmedos. Por este motivo, la variedad de uva Pedro Ximénez ha dejado de cultivarse en otros marcos refrescados por marinas brisas costeras. Los marítimos rocíos la pudren con facilidad. Encuentra su hábitat ideal en climas secos y calurosos en los que proporciona vinos generosos de gran finura y elevado grado alcohólico natural. Polifacética, es también la materia prima exclusiva del exquisito vino dulce que lleva su nombre, también conocido como Pedro Jiménez o Pedro Ximén, según qué zona de Andalucía. Es muy sensible al mildew y a la podredumbre. Exige suelos aireados, profundos, secos y ricos en carbonato cálcico.

El proceso de extracción del mosto pasa por cuatro fases:

1º- Molienda

Cuando el proceso de pasificación ha terminado los racimos se llevan al lagar en cajas de plástico. Para la molturación se utilizan moledoras de rodillos. El proceso es más delicado de lo que parece ya que si los rodillos se aproximan excesivamente se corre el riesgo de romper las pepitas de la uva con el consiguiente peligro de posteriores oxidaciones y enranciamiento de los aceites que contienen. Por ello, la molturación ha de ser delicada, leve. Sólo una ligera fracción de mosto dulcísimo se obtiene de esta tarea.

2º- Pasta

Una vez molidos los racimos, la pasta resultante se deja escurrir durante periodos variables de tiempo. Fluye una escasa proporción de mosto dulcísimo y aromático que, en algunos lagares, se almacena en depósitos separados. En la pasta queda una elevada proporción de pasas sin romper cuyo mosto se intentará extraer en los sucesivos prensados.

3º- Primer prensado

Tras el escurrido, la pasta se introduce en una prensa horizontal de platos de poco diámetro para que la presión superficial sea elevada. Allí continúa el lento y artesanal proceso de obtención del zumo de las pasas de la variedad Pedro Ximénez. Este primer prensado, que suele durar entre tres y cuatro horas, no logra extraer todo el mosto que contiene la pasta, en la que aún queda un alto porcentaje de pasas sin abrir, ya que la presión ejercida por este tipo de máquina es insuficiente.

4º- Segundo prensado

Una prensa hidráulica, similar a las utilizadas en las almazaras, se ocupa de extraer las últimas fracciones de mosto. La pasta se coloca en capas finas entre capachos de esparto. El zumo recogido es aún más dulce que los anteriores. Aún así, queda en la pasta prensada un elevado contenido en azúcares y pasas sin fragmentar.

Oporto.

Vintage, Tawny, LBV, Crusted, o Ruby, son algunas de las palabras que encontramos en las etiquetas de los vinos de Oporto. Es un vino con una historia de más de 300 años, desarrollado en Portugal, pero inicialmente según el gusto inglés.

Hay oportos blancos y tintos, de envejecimiento en madera o botella, de añada o sin añada, y todas estas combinaciones producen una gran variedad de tipos diferentes, que en sus extremos, poco tienen que ver unos con otros. Las cepas admitidas para la producción de oportos son unas treintenas, aunque en la práctica, dominan touriga nacional, tinta cãõ, tinta barroca, tinta roriz, touriga francesa y tinta amarela (llamada trincadeira preta en Alentejo en los tintos, y malvasía fina, códega y malvasía rei en blancos.

La producción.

El oporto es un vino fortificado, al que antes de que termine la fermentación de todo el azúcar, se le añade un aguardiente neutro, que la interrumpe, dejando algo de azúcar residual a la vez que se aumenta el grado alcohólico. La forma tradicional de elaborar es en lagar, normalmente de granito, rectangulares o cuadrados, de una altura de 80 centímetros, y una capacidad que suele rondar los 7.500 litros (aunque los hay desde 5.000 a 20.000l). El trabajo de pisar la uva es pesado y penoso, con lo cual cada vez es más difícil encontrar mano de obra (pie de obra en este caso...) y se elaboran cada vez más vinos por métodos mecánicos. Sin embargo, el pisado en lagar es el que proporciona una mayor extracción de color y de compuestos aromáticos.

El aguardiente que se añade (70% alcohol), hasta un máximo de 110 litros por pipa (nombre de las barricas utilizadas) de 550 litros, tiene que ser el oficial del Instituto de Vinho do Porto (IVP), la entidad reguladora de los vinos. Este alcohol procede de la misma zona del Douro, y no es necesariamente de muy buena calidad.

Estilos de oporto:

Blanco. Como ocurre con muchos vinos blancos del mundo, no son estos los que tienen mejor reputación. Según un viejo refrán británico, un vino de Oporto tiene dos obligaciones: ser tinto, y ser bebido. Ciertamente es que los tintos ganan por abrumadora mayoría, pero se producen diferentes blancos, jóvenes o envejecidos, y con grados variables de dulzor, desde muy dulce a completamente secos.

En los tintos, el más básico es el Ruby. Joven y frutal, el nombre hace referencia su color rubí. Realizan una crianza no oxidativa en depósito. Una categoría especial son los Vintage Character, una categoría superior de Ruby, pero con un nombre que confunde tanto (nada tiene que ver con el Vintage), que se está gradualmente dejando de usar, y se sustituye por marcas propias, o bien Ruby

Tawny, que se podría traducir por "leonado", se refiere al color marrón que adquieren los vinos por el contacto prolongado con madera. Si se especifica nada, unos 3 años. Si es Tawny Reserva suele tener entre 5 y 7 años de madera. Luego pasamos ya a los que pone la edad media de los vinos que lo componen: 10, 20, 30 ó 40 años. En estos se busca, a base de mezclas, hacer unos vinos similares año tras año, al igual que hacen las casas de Champagne con sus 'cuvées'. Cuanto más viejos, menos producción anual, más caros, debido al inmovilizado, el trabajo en la bodega, y las pérdidas de

Colheita, cosecha, literalmente, no es más que un vino tipo Tawny, pero en vez de ser una mezcla, es de una sola cosecha. Suelen tener unos 7 años en madera, y pueden envejecer en botella, adquiriendo el llamado "aroma de botella", que los hace más frescos, refinados y elegantes.

Garrafeira: estilo tradicional, que sólo seguía utilizándose por Niepoort, en el que el vino, después de unos siete años en pipa, es envejecido en damajuanas de cristal de 10 litros, durante décadas. El contacto prolongado, pues suelen envejecerse cuarenta o más años, con el cristal, le da un carácter especial. La longevidad de estos vinos es pasmosa. El alto contenido alcohólico y el azúcar residual sin duda ayudan.

LBV, iniciales de Little Bottled Vintage, Vintage Embotellado Tardíamente, es un estilo muy reciente, data de los años 60. Los vinos se embotellan después de pasar entre 4 y 6 años en madera. Es un vino potente, de oscuro color, similar a los Vintage. Para conseguir esto a pesar de la larga crianza, se realiza esta en recipientes de mayor tamaño, donde la oxidación es más lenta. Al embotellarse, pueden ser filtrados, con lo que pierden fuerza y estructura, o no, en cuyo caso se suelen denominar Traditional, y pueden desarrollarse en botella de forma similar a un Vintage. Si no sabes que tipo de LBV es una marca determinada, es fácil averiguarlo: los filtrados tienen tapones y los Traditional, corchos normales.

Crusted, casi desaparecido ya, que se podría traducir por "encostrado", debido a la costra de sedimento que queda en la botella. Son como un Vintage, pero de diferentes cosechas: se mezclan dos o tres cosechas, que se crían durante dos años en pipa, y otros tres más en botella, donde son introducidos sin filtración, por

lo que generan un sedimento o "costra" que les da su nombre. Deben ser decantados antes de beberlos.

Vintage, literalmente "añada", es la categoría superior de los oportos. El rey de los oportos. Son vinos hechos de las mejores uvas, generalmente de diferentes viñas, y solo se producen en cosechas excepcionales. Se embotellan entre el segundo y tercer año, sin filtrar, y evolucionan en botella durante décadas. En general necesitas 10 a 15 años para estar listos. Son un porcentaje muy pequeño de la producción de una casa, pero es precisamente por estos vinos por los que se mide la calidad de un productor determinado, y los que le dan el prestigio

Vin santo.

El Vin Santo (o vinsanto) es un tipo de vino de postre. Este vino tradicional toscano y umbro está hecho con uva de tipo Trebbiano y Malvasía.

Frecuentemente se trata de un vino dulce. Puede ser también producido con uvas Sangiovese y en este caso se habla de vinsanto ojo de perdiz.

Producción tradicional.

Tradicionalmente el vinsanto se producía recogiendo los mejores racimos y secándolos apoyados sobre esteras de paja o colgándolos con ganchos.

Luego de la desecación las uvas vienen prensadas y el mosto (con o sin residuos dependiendo de la tradición seguida) era transferido en barriles de madera y de dimensiones variables (generalmente entre 15 y 50 litros) de los cuales era apenas sacado el vinsanto de las producciones anteriores. Durante esta operación se cuidaba que el deshecho de la producción anterior no saliese del barril porque se creía responsable de la buena resolución del vinsanto mismo, y se la llamaba madre del vinsanto. Los barriles eran cerrados y generalmente desplazados en los desvanes de las casas patronales o en bajo techos pues se consideraba que las fuertes variaciones térmicas verano-invierno beneficiaban la fermentación y/o a los aromas del vino. Generalmente se consideraba que tres años de fermentación/añejamiento eran suficientes para la producción de un buen vinsanto aunque si algunos productores lo añejaban (y lo añejan aun hoy) por más de diez años.

Producción moderna.

El sistema de producción tradicional era debido a factores técnicos: las dificultades fermentativas de un mosto con alta concentración de azúcar. La solución para esta dificultad, la falta de higiene del recipiente y el uso de los desechos de la producción anterior con buen final, aunque eficaz, trasmite al vino algunos aromas típicos (1) a veces apreciados por los clientes y otras veces no. En la llamada madre, además, se concentran también muchas sustancias que deberían ser ajenas al vino.

En la producción moderna, entonces, se tiende a usar exclusivamente contenedores de madera nuevos o relativamente nuevos y a producir la fermentación con el agregado de fermentos seleccionados adaptados a las altas concentraciones de azúcar. Se tiende, además a tener para el Vin Santo las mismas reglas higiénicas /sanitarias que se tienen para todos los otros vinos y alimentos. Muchos productores, de todos modos, agregan una mínima cantidad de madre para recrear el espectro de los aromas tradicionales.

Ice wine o eisewine.

Ice Wine es el vino elaborado con uvas que se han dejado de congelar naturalmente en la vid. Con condiciones climáticas casi ideales para la producción anual fiable de veranos Icewine cálido para madurar las uvas y los inviernos fríos, Ontario ha producido vino de hielo desde 1984, vino delicioso, sabor intenso, que cuenta con aromas y sabores de frutas tropicales maduras (como el litchi, papaya y piña) ricos. Todas las variedades son dulces, pero con un esqueleto de firma de la acidez, haciéndolos perfectamente equilibrado.

Proceso de elaboración.

En Ontario, vino de hielo se debe hacer a partir de variedades de uva autorizadas; los más populares son Vidal Blanc, Riesling y Cabernet Franc. Algunos pequeños lotes incluyen Gewürztraminer, Chardonnay y Cabernet Sauvignon. La temporada comienza con la compensación de las vides de uva en el otoño, para proteger las uvas de ser devorado por las aves. Las uvas se dejan en la vid, hasta una temperatura sostenida de -8 ° C o inferior que se alcanza (en algún momento entre diciembre y febrero). Durante el tiempo entre el final de la temporada de cultivo y cosecha, la uva se deshidratan, concentrando los jugos y la creación de las complejidades propias de vino de hielo.

Viticultores y bodegas observan cuidadosamente el tiempo, en busca de un estiramiento óptimo de temperaturas entre -10°C y -12°C . Esta gama producirá jugo muy dulce en el intervalo de 35°Bx a 39°Bx (grados Brix, una medición de azúcar). Por lo general, se necesita un período de al menos seis horas para cosechar y presionar las uvas, generalmente durante la noche. Muchas bodegas cosechan a mano.

Mientras todavía estaba congelada, las uvas cosechadas se presionan, dejando la mayor parte del agua detrás como el hielo. Sólo se extrae una pequeña cantidad de jugo concentrado. Rendimientos de zumo de uvas de Icewine son mucho menores que para los vinos de mesa sólo para el 15% del rendimiento esperado para las uvas cosechadas por los vinos de mesa. El jugo es muy dulce y puede ser difícil para fermentar. Los altos azúcares pueden crear un ambiente hostil para la levadura y la fermentación se detiene pronto, dejando relativamente bajos niveles de alcohol y altos de azúcar en el vino terminado.

Vino de malvasía.

Se conoce con el nombre de Malvasía a una variedad de uva blanca, históricamente cultivada en la región mediterránea, las Islas Baleares y las Islas Canarias, a partir de la cual se elaboran, precisamente, los vinos de Malvasía. Si bien estas regiones mencionadas fueron las que originariamente produjeron los vinos de malvasía, actualmente esta variedad de uva es cultivada en todas las regiones vitivinícolas del mundo.

La uva malvasía.

Durante mucho tiempo, a esta variedad de uva se la designaba con el nombre de Malvasía, Malvazia o *Malmsey* indistintamente, pero actualmente la designación *Malmsey* corresponde exclusivamente a una variedad de uva Madeira, con la cual se elaboran vinos dulces también a base de la uva malvasía. La uva Malvasía tiende a dar sus mejores rendimientos en climas secos con viñedos plantados en terrenos inclinados y suelos bien drenados. En condiciones húmedas, la Malvasía es propensa a desarrollar algunas enfermedades típicas de la uva como podredumbre o moho. La uva Malvasía se utiliza mayormente para la elaboración de vinos blancos dulces, de mesa; muy raramente se producen vinos de malvasía tintos, aunque sí se suelen elaborar también vinos de postre, vinos fortificados o utilizar la uva como parte de una mezcla con otras variedades.

Productores de malvasía.

Las principales regiones productoras de vinos de Malvasía son Italia (principalmente en Lombardia, Sicilia y Lipari), Eslovenia, Croacia, la península ibérica, las Islas Canarias, California, Australia y Brasil. De todas maneras, la gran expansión del cultivo de Malvasía que se ha observado en los últimos tiempos marca que prácticamente en todas las regiones productoras de vino del mundo se producen este tipo de vinos. Esto ha hecho que existan muchos tipos distintos de vinos de Malvasía, que presentan distintas características, distinto aroma y sabor, de acuerdo a la región en la que ha sido producido. Aún así, la mayoría de las variedades son derivadas de la uva Malvasía Blanca y el vino producido por esta uva se caracteriza por un color profundo, un destacado aroma y la presencia residual de algo de azúcar. Las escasas variedades de vino tinto de Malvasía tienden a ser vinos de un color rojo pálido, tirando a rosa. Los vinos de Malvasía jóvenes son vinos con cuerpo y con una suave textura al entrar en contacto con el paladar, cuyos aromas traen reminiscencias al durazno, al melocotón y la grosella blanca, mientras que los vinos fortificados, tales como el de Madeira, poseen un intenso sabor ahumado y notoria acidez.

A medida que el vino de Malvasía envejece, tiende a adquirir aroma y sabor a nuez, aunque de todas maneras el vino tiene una corta vida, de solo unos pocos años después de su cosecha.

Sauternes.

Los vinos Sauternes, con Denominación de Origen Controlada, se caracterizan por su dulzura, equilibrada acidez y aromas de albaricoques, miel y melocotones. Su típico color ámbar va oscureciéndose progresivamente según el vino va envejeciendo. Suelen servirse tanto para acompañar un aperitivo de foie gras o queso Roquefort como para saborearlo en los postres. Los vinos Sauternes son muy caros, debido principalmente al alto costo de su producción, además de por la excelencia y calidad de sus vinos. El Chateau d'Yquem es uno de los mejores vinos Sauternes, aunque su precio no está al alcance de todos los bolsillos hay otros vinos, muy buenos también, más asequibles como pueden ser el Chateau Rieussec, Chateau Guiraud o el Chateau Lafaurie-Peyraguey.

Como en la mayor parte de Francia, la viticultura se cree que fue introducida en Aquitania por los romanos. La evidencia más antigua de producción de vino dulce, data sólo del siglo XVII. Mientras que los ingleses eran los principales consumidores desde la Edad Media, sus gustos se inclinaban por el clarete tinto. Fueron los comerciantes holandeses del siglo XVII los que primero desarrollaron interés por el vino blanco. Durante años estuvieron activos en el comercio de

los vinos alemanes pero la producción en Alemaniacomenzó a decaer en el siglo XVII conforme se incrementó la popularidad de la cerveza. Los holandeses vieron una oportunidad para una nueva fuente de producción en Burdeos y comenzaron a invertir en la plantación de variedades de uvas blancas. Introdujeron en la región las técnicas alemanas de elaboración de vino blanco, como la detención de la fermentación con el uso de azufre para mantener los niveles de azúcar residual. Una de estas técnicas implicaba coger una vela (conocida como "vela de azufre") con su mecha hundida en el azufre y quemada en la barrica en la que fermentará el vino. Esto dejaría una presencia de azufre en la barrica que interactuaría lentamente con el vino conforme fermentase. Siendo un agente anti-microbiano, el azufre "aturde" a las levaduras que estimulan la fermentación, haciendo que llegue a detenerse con altos niveles de azúcar aún en el vino. Los holandeses comenzaron a identificar zonas que podrían producir uvas adecuadas para la producción de vino blanco y pronto fueron perfeccionándose en la zona de Sauternes

Variedades de uva.

Las variedades de uva usadas para producir Sauternes son las mismas que los vinos blancos secos de Burdeos: *sémillon*, *sauvignon blanc* y muscadelle. Mientras que *sauvignon blanc* es la uva principal para el Burdeos blanco, la semillón supone entre el 75 y el 90 % de la mezcla de un Sauternes. Las condiciones climáticas pueden afectar a lo que vaya a ser la mezcla final, pues las uvas no se ven afectadas por igual por la podredumbre noble. La semillón se ve fácilmente afectada debido a su piel fina, aunque normalmente ataca primero a la *sauvignon blanc*. Esta última variedad es apreciada por la cantidad de acidez que añade al vino y su habilidad para armonizar sus aromas con la semillón.¹ Muscadelle se usa en muy pequeñas cantidades, si es que se llega a usar, y contribuye a darle cualidades aromáticas

Crianza sobre lías.

Se llaman lías a lo que depositan los vinos en el fondo del depósito cuando están en reposo. Estas lías se están depositando continuamente, especialmente durante las primeras semanas.

Cuando un vino termina la fermentación alcohólica y decidimos dar por finalizada la maceración, se descuba, se separan los orujos (hollejos, pepitas, pulpa, etc) del vino y éste va a un depósito donde inmediatamente comienza a depositar lías; éstas al principio son muy abundantes, y se suelen dejar porque eso favorece la fermentación maloláctica (estoy hablando de los tintos). Cuando acaba la

fermentación maloláctica el vino se trasiega y sulfita; en el nuevo depósito continúan precipitando lías, pero menos que antes, y a medida que hacemos trasiegos y eliminamos las lías, el vino deposita cada vez menos lías, limpiándose espontáneamente. Las lías son un conglomerado de muchas cosas, pero a grandes rasgos se dividen en dos grandes grupos, lías gruesas y lías finas. Hay muchas maneras de definir las lías, pero se considera que son lías finas las partículas que quedan en suspensión en el vino unas 24 horas después de poner el vino en movimiento (por medio de un trasiego, bombeo, batonnage, etc).

Las lías gruesas o pesadas, al principio, recién descubado el vino, están compuestas principalmente de partículas vegetales, aglomerados de cristales de bitartrato mezclados con levaduras, materia colorante y taninos precipitados y también reacciones que se producen entre los taninos y las proteínas del vino. Cuando el vino ya tiene unos meses y le hemos hecho un par de trasiegos las lías gruesas disminuyen y son principalmente aglomerados de cristales de bitartrato mezclados con levaduras, bacterias lácticas, materia colorante y taninos que precipitan. Estos aglomerados se han ido formando de manera continua en el vino (aunque cada vez en menor grado) a partir de reacciones de cristalización (bajada de temperaturas del invierno) y de la polimerización que se produce en el vino entre sustancias que antes eran solubles.

Las lías finas son (lo que permanece en suspensión 24 horas después de agitar el vino) fundamentalmente levaduras al final de la fermentación alcohólica y levaduras más bacterias lácticas después de la fermentación maloláctica. Las lías gruesas no nos interesan, hay que eliminarlas, pueden darnos olores a reducido (sulfhídrico y otros) gustos herbáceos, combinar el sulfuroso, ser refugio de microorganismos indeseables, ser soporte, por adsorción, de materia colorante, etc.

Las lías finas o ligeras también tienen riesgos, si las dejamos apelmazar y reducirse son fuente de olores reducidos y malolientes. Para evitar esto es necesario ponerlas periódicamente en suspensión y enriquecer el vino en oxígeno, ya que las lías son grandes consumidoras de oxígeno. También son fuente de nutrientes para otros microorganismos peligrosos como *Brettanomyces*, por ello es necesario tener un vino sano, con un buen pH y una higiene muy buena para plantearse la utilización de las lías finas sin correr riesgos. Pero las lías finas, compuestas principalmente por levaduras, si las gestionamos bien nos pueden aportar grandes beneficios. El batonnage simplemente consiste en poner en suspensión las lías para que no se apelmacen en el fondo.

La crianza sobre lías se puede hacer en un depósito o en una bodega, que es lo tradicional, y lo de batonnage viene del francés de mover las lías con un palo o bastón en una bodega.

Vino de cosecha tardía.

Para elaborar un cosecha tardía, el viticultor o enólogo elige el grado de madurez de las uvas según el estilo de vino que desea hacer y esto depende en gran medida del tiempo que se dejan los racimos en la viña para cosecharlos maduros, muy maduros, deshidratados como pasas de uva y hasta afectados por la podredumbre noble. Para concentrar todavía más los azúcares se deshidratan las bayas luego de ser cosechadas, práctica que se conoce en Italia bajo el nombre de Passito. Cuando las condiciones climáticas lo permiten, se puede elaborar el Eiswein -o vino de hielo-, un estilo exquisito de cosecha tardía ya que bien entrado en otoño, casi invierno, en el hemisferio norte se cosechan las uvas de noche con temperaturas a menos de 8° C bajo cero.

En el mosto helado se concentran azúcares y aromas y se obtiene un vino muy dulce y de escasa producción. Como en el caso de la botrytis, en la Argentina se sustituyen los fenómenos naturales con técnicas y herramientas modernas.

El congelamiento se produce aquí recién en la bodega y se llama crio-extracción, posibilitando trabajar con las cantidades de uvas deseadas.

El grado de madurez de la fruta no sólo incide en los aromas que van de lo frutado cítrico a mermelada, pasa, frutos secos y miel sino también incide en el descenso de la acidez y el aumento del grado alcohólico del vino.

Para conservar algo o mucho del azúcar natural del mosto y no dejar que todo se convierta en alcohol se puede interrumpir la fermentación.

Arnaud de Villeneuve fue quien consiguió destilar alcohol de vino según recetas árabes en el sur de la actual Francia allá en el siglo XIII.

Con esta "eau de vie" siguió experimentando y descubrió que la adición de alcohol al mosto interrumpe la fermentación, conservando azúcares naturales del vino.

Nació el "vin doux naturel" o vino dulce natural que fue un éxito total durante toda la Edad Media.

Muchas laderas y terrazas soleadas en el sur de Francia están reservadas aún hoy, siglos más tarde, exclusivamente para el cultivo y la elaboración de estos vinos dulces.

Las variedades de uvas tradicionales son la blanca Muscat y la tinta Grenache. Hoy, el bodeguero o enólogo controla la transformación del azúcar en alcohol y elige el momento para añadir alcohol puro y neutro. Cuánto más pronto se interrumpe la fermentación del vino, mayor es el contenido de azúcar residual. En todos los estilos se busca el equilibrio entre azúcar-alcohol-acidez. Los vinos dulces naturales siempre están levemente encabezados pero generalmente no superan una graduación alcohólica de 12,5%. Esta es la principal diferencia con otros vinos dulces fortificados que pueden llegar a tener hasta 19% de alcohol, como algunos oportos.

Así como hay muchos estilos también hay muchos paladares y ocasiones diferentes para beber estos vinos. En Argentina se elaboran interesantes y muy diferentes vinos dulces, la mayoría con uvas blancas aromáticas como la Torrontés, Gewürztraminer y Riesling. Se hacen vinos frescos y jóvenes o con crianza en barricas, levemente dulces o muy golosos, ofreciéndonos una enorme versatilidad a la hora de maridar con comida. En la barra los más livianos son deliciosos aperitivos, mejor bien fríos. Los más dulces son casi un postre en sí, pruébelos con cantuccis de almendras. La sal es muy apropiada como contrapeso del azúcar, por eso, la mayoría de los quesos grasos y de aromas intensos (los azules, por ejemplo) armonizan muchísimo mejor con un vino blanco dulce que con un vino tinto. Los postres requieren de vinos dulces ya que el azúcar adormece las papilas gustativas y todo lo que no es dulce se percibe un poco soso. Por eso, la próxima vez pruebe un vino dulce en lugar de la clásica copa de espumante brut con la torta de cumpleaños.

Jerez.

Los vinos resultantes de la fermentación se catan y se clasifican antes del “deslío” (eliminación de las lías). Los catadores deciden el rumbo que seguirán en la fase de crianza en función de las características que presenten. Los vinos pálidos, muy limpios a la nariz y ligeros se clasifican como fino o manzanilla, mientras que los que son netos al olfato pero tienen más cuerpo y están bien estructurados, se clasifican como olorosos.

Los finos o manzanillas se encabezan o fortifican con aguardiente de vino hasta alcanzar los 15°, mientras que los olorosos alcanzan los 17° o más, según la bodega. Este encabezado se produce por la dificultad de alcanzar mayor

graduación en cepa debido a la climatología. El distinto grado de fortificación o encabezado determina el tipo de crianza de cada caldo.

Crianza.

Tras la fortificación, el vino se introduce generalmente en "botas" de roble americano de 500 litros de capacidad. Se llena de vino los 5/6 de la bota y se deja el sexto restante ("*dos puños*") a modo de cámara de aire. Esta práctica diferencia el sistema de crianza del jerez del usado en otras regiones vinícolas, en las que el vino se cría en vasijas herméticamente cerradas para evitar la oxidación. A esta primera fase de crianza se le llama "sobretablas".

Fino y manzanilla. La flor



Barril con cristal para observar la flor.

El vino destinado a ser fino o manzanilla, que se había fortificado hasta alcanzar los 15º, se introduce en la barrica dejando "dos puños" de cámara de aire, conservando sobre él la capa de levaduras surgida durante el proceso de fermentación, llamada "la flor". Este velo de levaduras cubre toda la superficie del vino dentro de la bota, aislándolo del aire e impidiendo su oxidación, por lo que esta forma de crianza no es oxidativa sino "biológica". La flor se reproduce y muere constantemente, proliferando o "floreciendo" especialmente en primavera y otoño y debilitándose en verano e invierno, cuando las temperaturas son más extremas. La "flor" interactúa constantemente con el vino que cubre, consumiendo parte de su alcohol y nutrientes y aportándole aromas y sabores. La "flor" que va muriéndose, se decanta y deposita en el fondo de la "bota", formando lo conocido como "madre del vino".

La Manzanilla es un vino que sólo puede producirse en el entorno de Sanlúcar, mientras que el fino en el resto del marco. Está en discusión si también se puede producir fino en Sanlúcar: O el caso del entrefino de El Puerto

Oloroso.

El vino clasificado para ser oloroso, que se había "encabezado" hasta alcanzar los 17° como mínimo, también se introduce en "botas" dejando "dos puños" de cámara de aire. Su alta graduación alcohólica impide el desarrollo de las mencionadas levaduras, por lo que éste entra en contacto directo con el aire, dando nombre al tipo de crianza denominada oxidativa o físico-química.

Amontillado.

La graduación alcohólica del vino criado bajo "flor" (fino o manzanilla) puede aumentar por encima del umbral tolerado por las levaduras, por factores ambientales tales como la temperatura o la humedad, o por la acción de la mano del bodeguero. Conforme la "flor" va desapareciendo el vino entra en una crianza oxidativa. El vino resultante de esta crianza mixta (primero biológica y luego oxidativa), se llama amontillado y es una de las particularidades enológicas del Marco de Jerez.

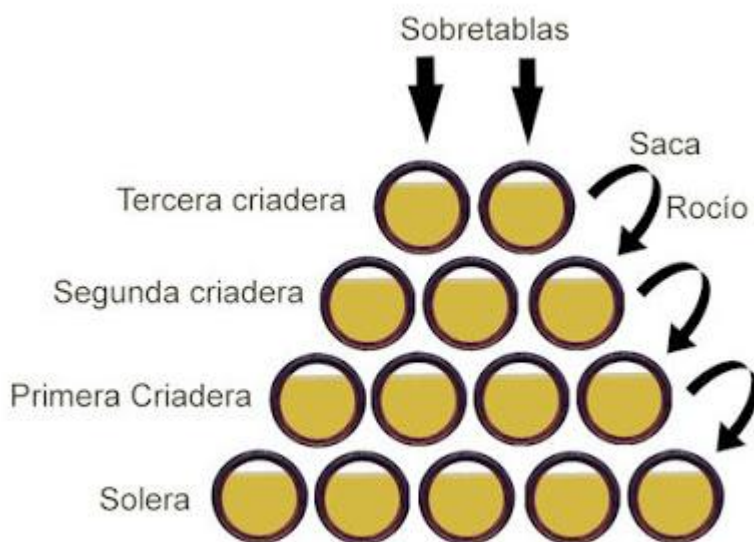
Sistema de criaderas y soleras.

En las bodegas del Marco de Jerez las barricas se ordenan según la vejez del vino que contienen. Las "botas" (barricas) se alinean en hiladas a distinta altura ("andanas") y se agrupan en baterías ("cachones"), según un sistema de envejecimiento característico del Marco de Jerez llamado sistema de "criaderas y soleras". La "andana de botas" o hilera de barricas más cercana al suelo se denomina "solera". En ella están los vinos más viejos. La hilada de barricas inmediatamente superior a la solera, se denomina "primera criadera", y contiene vino más joven. Sobre ella se sitúa la "segunda criadera", que contiene vino más joven que la primera, y así sucesivamente, con un mínimo de dos criaderas.

La operación por la cual se extrae vino para su consumo se llama "saca". El vino destinado únicamente a comercializarse se extrae de las botas de la solera en pequeñas cantidades. La cantidad extraída de dichas botas se sustituye por la misma porción de vino procedente de la primera criadera que, a su vez, se rellena con vino procedente de la segunda y así sucesivamente, hasta alcanzar la última andana, cuyas botas se completan con el vino más joven. Esta operación de trasiego se conoce como "corrida de escalas" o "correr las clases". Tradicionalmente los trasegadores realizan esta operación manualmente, con dos herramientas llamadas "canao" y "rociador". Las características de estos utensilios permiten introducir el vino en la barrica lentamente, como si se tratase de un "rocío", al objeto de no dañar la capa de levaduras o "flor" que cubre la superficie del vino. De esta manera, el vino más joven se va mezclando con el más viejo del que adquiere progresivamente sus características, logradas tras años de solera.

Vinos de postre y sus posibles maridajes

El sistema de criaderas y soleras, es un sistema de crianza dinámico, completamente distinto al sistema de añadas que es estático. Por ello, no puede decirse que los vinos del Marco sean de una cosecha concreta, sino que solamente puede indicarse una vejez mínima o media, según los casos. La vejez mínima del Jerez es de tres años, lo que equivale a una solera y dos criaderas. Sin embargo deben tenerse en cuenta otros dos factores: la frecuencia con que se saca vino de la solera y la cantidad de caldo que se extrae en cada «saca». Esto determina que en muchos casos la vejez relativa sea mucho mayor



Capítulo 3

3.1 Maridaje Definición.

El maridaje, en la gastronomía, es la combinación natural entre una comida y la bebida que va mejor con ésta.

El maridaje entre el vino y la comida es el proceso de casar metafóricamente a un alimento con un vino con la intención de realzar el placer de comerlos.

Maridaje Se denomina maridaje al arte de combinar platos y vinos con el objetivo de lograr una sinergia de aromas e, incluso, de colores. Es un arte subjetivo, abierto a constantes aportaciones. La armonía se busca en distintos aspectos: gustativa (postres con vino dulce), aromática (ensaladas de fruta con vinos blancos afrutados), y cromática (carne roja con vino tinto). Cuando se cata el vino, debe tenerse en cuenta que la lengua distingue cada sabor en una parte específica: Dulce: punta Salado: laterales cerca de la punta Ácido: laterales por encima de la parte de salado Amargo: laterales por encima de la parte de ácido, al final de la lengua Normas genéricas: Servir el vino antes que los platos (con el fin de valorar sus olores). Secos antes que dulces. Jóvenes antes que crianzas (para no "machacar" el paladar). Orden blancos - rosados - tintos.

Reglas básicas de maridaje del vino a tener en cuenta.

Una comida, al degustarla, nos aporta unos sabores que la definen y a partir de los cuales somos capaces de describirla: es salada, dulce, amarga o agria en distintos grados. A un vino le pasa igual, y su sabor es función de su combinación de ácido, alcohol, taninos y azúcares. Presentamos, a modo de sencillas reglas de maridaje, algunas claves sobre los efectos que tiene sobre la comida vinos con alguno de los anteriores rasgos marcados:

Un vino ácido (blancos, rosados y algunos tintos) puede compensar una comida grasa. También pueden hacer que la comida parezca más salada, y el vino parecerá menos ácidos si se beben con comidas dulces.

Un vino tinto con mucho grado alcohólico puede hacer que una comida ligera no sepa a nada, por eso debe acompañarse de comidas más fuertes como carnes, cocidos, etc.

Un vino dulce va bien con comidas dulces, reforzando ambos los sabores. También puede ir bien con comidas ligeramente saladas.

Vinos de postre y sus posibles maridajes

Un vino tánico (tinto, con sabor fuerte y seco en boca) va bien con comidas muy proteicas y grasas.

3.2 Vinos de postre y sus posibles maridajes.

El vino para postre puede ser servido solo o con un postre. Los vinos fortificados no están diseñados para beberse junto con comida sino para ser bebidas después de comer. Cuando son acompañados por un postre, se debe considerar lo siguiente:

Lo ideal es servir un vino para postre que tenga sabores que complementen al postre. Aunque cada vino varía, muchos vinos blancos para postre tienen sabores de frutas y miel. Expertos recomiendan servir fruta fresca o postres con bases de fruta si se servir un vino que no sea de podredumbre noble. los postres como pudín de verano, frutas caramelizadas y hervidas, natillas de frutas o pastelillos rellenos de frutas son una magnifica opción.

Se debe escoger un vino para postre que sea más dulce que el vino que se va a servir. Esto requiere conocimiento de la dulzura de ambos elementos.

Los podredumbre noble, se pueden acompañar con postres como pudines, dumplings con sirope, volteados de piña y postres con base de natilla como el crème brûlée y el crème caramel.

Pasteles más secos y biscotti pueden funcionar bien con estos vinos.

Un vino rojo o fortificado se acompaña excelente con postres de chocolate, como un mousse o trufas. La mayoría de los vinos blancos no irán bien con postres de chocolate, aunque el gusto está en las papilas del consumidor. También puede ser una excelente elección acompañar con algunos tipos de quesos.



El concepto principal tras el maridaje reside en que ciertos elementos que se encuentran en los alimentos y en el vino, como la textura y el sabor, reaccionan de manera diferente al mezclarse; y encontrar la combinación adecuada de éstos hará del comer una experiencia más placentera para el paladar. La máxima del maridaje es crear sensaciones nuevas, tanto en la degustación del vino como de la comida con la que lo acompañamos.

Hay gran variedad de vinos dulces para los postres; tenemos los Vinos Sauternes de Bordeaux entre los más famosos. Estos vinos dulces van con postres a base de frutas o nueces. Los postres confeccionados con frutas, cremas o estilo “tartas”, quedan excelentemente con rosados semi-secos aunque también se pueden combinar bastante bien con espumosos y champagne.



Vinos y postres de chocolate

En el caso de los típicos pasteles y postres a base de chocolate, se recomiendan también los vinos blancos melosos pero una combinación contemporánea resulta comerlos con vinos dulces naturales y vinos de licor. A los dulces de chocolate le irán mejor con un buen Oporto.

Los vinos generosos o espumosos plantean la misma línea de combinación que los aguardientes, pero con la afinidad directa de utilizar el mismo vino que se utiliza en los postres.



Glosario.

Vinicultura: conjunto de conocimientos, sistemas, procesos necesarios para elaborar vinos. Vid:

Viticultura: cultivo de la vid.

Vinicultor: o bodeguero persona que se dedica a la vinicultura, a elaborar vinos.

Vitivinicultura: técnica para cultivar las vides y elaborar vinos.

Viticultores: persona que cultiva la vid y produce el vino.

Morfología: Parte de la biología que estudia la forma de los seres orgánicos y de las modificaciones o transformaciones que experimenta:

Dionisio: también conocido como Baco es el dios griego de la vendimia y el vino.

Injerto: parte de una planta con una o más yemas, que aplicada al patrón se suelda con él.

Terruño: viña o zona con caracteres peculiares, que dan personalidad a los vinos producidos en ella.

Parcela: terreno plantado por viñas.

Pámpanos: brote verde tierno y delgado de la vid.

Polifenoles: son un conjunto heterogéneo de moléculas que comparten la característica de poseer en su estructura varios grupos bencénicos sustituidos por funciones hidroxilicas.

Escobajos: Raspa que queda del racimo después de quitarle las uvas.

Lagar: sitio donde se pisa la uva, se prensa la aceituna o se machaca la manzana para obtener su jugo.

Ánfora: cántaro alto y estrecho de cuello largo, con dos asas. Barrica.

Esquejes: tallo o cogollo que se separa de la planta para injertarlo en otra o para introducirlo en la tierra y que nazca otra nueva.

Maceración: ablandamiento de una sustancia sólida golpeándola o sumergiéndola en un líquido.

Ampelografía: ciencia que estudia la vid y sus diferentes variedades.

Mosto: zumo exprimido de uva sin fermentar.

Enólogo: es el técnico responsable de dirigir lo que en inglés se conoce como winemaker, el enólogo dirige en coordinación con el viticultor tanto la viña como todo el proceso de elaboración y análisis del vino.

Enología: ciencia que estudia la elaboración de vinos.

Cata: degustación de un alimento o una bebida para determinar sus características y sabor.

Filoxera: enfermedad producida a la vid por un insecto.

Viñedo: Una viña o viñedo es una plantación de vides (*Vitis vinifera*) para la producción de uvas de mesa o de vino.

Gas carbónico: El dióxido de carbono, también denominado óxido de carbono (IV), gas carbónico y anhídrido carbónico, es un gas cuyas moléculas están compuestas por dos átomos de oxígeno y uno de carbono. Su fórmula molecular es CO_2 .

Dióxido de azufre: El dióxido de azufre es un óxido cuya fórmula molecular es SO_2 . Es un gas incoloro con un característico olor asfixiante. Se trata de una sustancia reductora que, con el tiempo, el contacto con el aire y la humedad, se convierte en trióxido de azufre.

Fosfato: Los fosfatos son las sales o los ésteres del ácido fosfórico. Tienen en común un átomo de fósforo rodeado por cuatro átomos de oxígeno en forma tetraédrica.

Sulfato: Los sulfatos son las sales o los ésteres del ácido sulfúrico. Contienen como unidad común un átomo de azufre en el centro de un tetraedro formado por cuatro átomos de oxígeno. Las sales de sulfato contienen el anión SO_4^{2-}

Ácido málico: El ácido málico, o su forma ionizada, el malato ($\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_5$) (del latín *Malus domestica* que significa manzana) es uno de los ácidos más abundantes de la naturaleza y es fácilmente metabolizable por los microorganismos.

Bejucos: El término bejuco, de origen caribe, hace referencia a las plantas de guía de la región, en general trepadoras. Al ser una voz regional, el término se aplica a las plantas que conocen en la región, y por eso es difícil de generalizar a otras plantas de guía que no tienen una morfología o estilo de vida similar a las de la región en la que el término se utiliza.

"EL PLACER DEL VINO, SU SERVICIO Y LA CITA"

Bibliografía.

<http://www.wordreference.com/definicion/mosto>

<http://www.diccionariodelvino.com/index.php?qv=mosto>

http://centrodeartigo.com/articulos-enciclopedicos/article_96121.html

<http://urbinavinos.blogspot.mx/2011/01/vinos-de-podredumbre-noble.html>

<http://elgrancatador.imujer.com/3327/caracteristicas-del-vino-marsala>

http://centrodeartigo.com/articulos-para-saber-mas/article_48086.html

<http://elvino.esgenial.org/cursodevinos/madeira.html>

<http://elgrancatador.imujer.com/3291/los-mejores-vinos-para-acompanar-postres>

<http://www.vinosdeayerbe.com.ar/esp/Maridajes.html>

Martínez Fernández, Pedro (1973): el a, ei,ou del vino. Cehegin Murcia

"EL PLACER DEL VINO, SU SERVICIO Y LA CATA"