

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA

“ANTONIO NARRO”

DIVISION DE CIENCIA ANIMAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y ALIMENTOS



“ VINOS AUSTRALIANOS “

POR

RUBEN DARIO LUIS LOPEZ

MONOGRAFIA

Presentada como Requisito Parcial para
Obtener el título de:

Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Buenavista, Saltillo, Coahuila México.
Junio de 2004

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA “ANTONIO NARRO”

DIVISION DE CIENCIA ANIMAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y ALIMENTOS

“ VINOS AUSTRALIANOS “

POR

RUBEN DARIO LUIS LOPEZ

MONOGRAFIA

QUE SOMETE A CONSIDERACIÓN EL H. JURADO EXAMINADOR COMO
REQUISITO PARA OBTENER EL TITULO DE INGENIERO EN CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

APROBADA

Lic. Laura Olivia Fuentes Lara
PRESIDENTE DEL JURADO

M. S. Humberto Macias Hdz.
SINODAL

Dr. Alfonso Reyes López
SINODAL

M. C. Francisco J. Valdés Oyervides
SINODAL

Dr. Ramón F. García Castillo
COORDINADOR DE LA DIVISIÓN DE CIENCIA ANIMAL

BUENAVISTA, SALTILLO, COAHUILA, MEXICO. JUNIO DE 2004

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA “ANTONIO NARRO”

DIVISION DE CIENCIA ANIMAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y ALIMENTOS

“ VINOS AUSTRALIANOS “

POR

RUBEN DARIO LUIS LOPEZ

MONOGRAFIA

PARTICIPARON EN LA ELABORACIÓN TÉCNICA DE ESTA MONOGRAFÍA

M. S. Humberto Macias Hdz.
SINODAL

Lic. Laura Olivia Fuentes Lara
SINODAL

Dr. Alfonso Reyes López
SINODAL

M. C. Francisco J. Valdés Oyervides
SINODAL

BUENAVISTA, SALTILLO, COAHUILA, MEXICO. JUNIO DE 2004

AGRADECIMIENTOS

A DIOS

Doy gracias a Dios por todos los logros que me ha ayudado a realizar a lo largo de mi camino, por todas las oportunidades que me ha brindado, por todos los momentos difíciles en los que siempre está conmigo, por la culminación de mi carrera y la oportunidad de brindar un orgullo a mis padres.

A MIS PADRES

Gracias a ustedes, por estar ahí desde el principio hasta el fin, porque jamás me han dejado. Hoy he llegado al final de una etapa mas de mi vida, compartiendo con ustedes un sinfín de momentos felices así como también han estado a mi lado apoyándome en los momentos difíciles. Gracias por la confianza que depositaron en mi y el esfuerzo que han realizado para que mis hermanos y yo salgamos adelante.

A MIS MAESTROS

Agradezco infinitamente a todos y cada uno de ustedes por depositar en mi los conocimientos y aptitudes para ser un profesionista de éxito del que se puedan sentir orgullosos de haber formado.

Al M. S. Humberto I. Macías Hernández por el apoyo y asesoría en la realización de este trabajo.

A la Lic. Laura Olivia Fuentes Lara por sus consejos y pláticas a lo largo de mi carrera.

Al M. C. Oscar Reboloso por los conocimientos que me brindó porque fueron para mi un impulso muy importante y motivo de admiración.

Al Ing. Juan Flores, gracias por los consejos y momentos de apoyo que me brindaste para salir adelante y por ser un gran amigo.

A MI ALMA MATER

Agradezco a esta noble institución por haberme dado las herramientas necesarias para emprender el difícil camino de la vida. Gracias por permitirme guardar como uno de mis recuerdos mas preciado mi estancia en la universidad, formar parte de su equipo deportivo y llevar orgullosamente los colores de la gloriosa **Universidad Autónoma Agraria “Antonio Narro”**.

DEDICATORIA

A MI FAMILIA

A mi padre.

Carlos Luis Trujillo, gracias papa por todo el apoyo y la confianza que has depositado en mi, gracias por todas las platicas que me has regalado, gracias por todos los momentos que hemos pasado y todos los consejos que me has brindado.

A mi madre.

Maria Guadalupe López de Luis, gracias mama por todas las cosas bellas que has compartido conmigo, gracias por ser tan buena, tan comprensiva, tan cariñosa, tan amorosa y dulce, eres una gran amiga, soy el ser mas dichoso del mundo por tener una madre como tu, gracias por todo.

A mis hermanos.

Jorge, gracias por todos los consejos que me das, por todo el apoyo que me brindas, por ser estricto cuando se requiere.

Blanca, gracias por hacerme ver las cosas como son cuando tengo algún error.

Carlos, gracias por ser tan noble y comprensivo y estar siempre cuando he necesitado de ti.

A mi novia Armida Blanco Cárdenas. Gracias por estar conmigo en todos los momentos que hemos pasado juntos, gracias por ayudarme y darme consejos, gracias por ser tan buena y por tu paciencia, por ser tan cariñosa y amorosa.

A mis amigos.

Alfonso Lazcano. gracias por todos los momentos que hemos pasado, gracias por tu confianza y tu lealtad en la amistad.

Carlos Silva. Gracias por ser tan buen amigo, gracias por compartir momentos difíciles y momentos alegres, gracias por todos los consejos que me has dado y ser comprensivo.

A mis cuñados:

Laura García, Víctor Cuevas, gracias por todos los consejos que me han dado y por todos los momentos agradables que hemos compartido.

A mis compañeros

Cristian Ely, Javier Rodríguez, Gladys Chávez, Hugo González, J. Lorenzo, Rafael, Eduardo Flores.

INDICE	Pag.
INTRODUCCIÓN	1
La industria de los vinos en Australia	
Objetivos	
ANTECEDENTES	2
HISTORIA DEL VINO AUSTRALIANO	3
	4
ZONAS VINICOLAS	5
EL CLIMA	6
LAS VARIEDADES DE UVA	7
Palomino	8
Sauvignon blanc.	9
Verdejo	10
TINTAS	11
Cabernet Sauvignon	
Cariñena	12
Graciano	13
Merlot	14
Tempranillo	15
MENOS FRECUENTES	16
Cabernet Franc.	
Malbec	17
Pinot Meunier	18
Pinot Noir	
Aromas, Sabor, Brote, Los zarcillos, El racimo	19
Sangiovese	20
Syrah	21
Tinto cao, Touringa Francesa, Touringa nacional	22
REGIONES PRODUCTORAS DE UVA PARA	23
LA ELABORACIÓN DE LOS DIFERENTES VINOS	
AUSTRALIANOS Y SUS BODEGAS.	
Región (1) Clare Valley	
Uvas para vinos blancos que se cultivan en la zona.	24
Uvas para vinos tintos que se cultivan en la zona	
Region (2) Adelaide Hills And Eden Valley	
Uvas para vinos blancos que se cultivan en la zona	25
Uvas para vinos tintos que se cultivan en la zona	
Región (3) Barrosa Valley	
Bodegas que se encuentran en esta región	26
Region (4) Griffith/riverina	27
PROCESO DE ELABORACION DEL VINO	28
DIFERENCIAS FUNDAMENTALES EN LA ELABORACIÓN	29
DE LOS DISTINTOS VINOS.	
Elaboración del vino blanco.	30
Elaboración del vino rosado	31

Elaboración del vino tinto	
CLASIFICACION DE LOS VINOS	32
Según el color	
Según el azúcar	
Según la edad	33
Según el grado	34
CLASIFICACION Y TIPOS DE VINOS	
CATEGORÍAS DEL VINO	35
EL ETIQUETADO AUSTRALIANO	36
Año de cosecha	37
Nombre de la bodega y dirección de la misma	
Información del contenido alcohólico	
Contenido de alcohol consumido en cada envase	
País de origen	
Capacidad del envase	
Etiquetas traseras	
MENSAJE EN UNA BOTELLA	38
Las formas	39
El color	40
El tamaño	
Y el precio	41
LOS MEJORES VINOS AUSTRALIANOS	42
Penfolds Grange	
Tyrrell s vat 1 semillon	
Wynns Coonawarra Estate Riesling	43
Lindemans Bin 65 Chardonay	44
Henschke Hill of Grace	
Bannockburn Chardonay	45
Pataluma Merlot	
Jasper Hill Georgia s paddock Shiraz	46
Wynns Coonaware Estate Michael Shiraz	47
De Bortoli Black Noble	
OTROS VINOS AUSTRALIANOS	48
CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE LOS VINOS	59
PERIODOS MINIMOS DE CRIANZA	61
Conservación	
Temperatura	
Iluminación	62
Humedad	
El corcho	
Un poco de historia	63
Origen y Elaboración	

VINO Y NUTRICION	66
VINO SI, PERO CON MODERACIÓN	67
LA CATA DEL VINO	
LOS ETIMULOS SENSORIALES	68
La vista	
Posibles sedimentos	69
Burbujas	
Olfato	
El método de la inhalación	70
El gusto	71
Dulzura, Amargura, Tersura.	
Paladear un buen vino	
NORMALIZACION Y CALIDAD	72
PRODUCCIÓN	73
Las cifras mundiales del vino	
SUPERFICIE TOTAL DEL VIÑEDO MUNDIAL	74
PRODUCCIÓN MUNDIAL DEL VINO	75
CONSUMO PER CAPITA DEL VINO EN AUSTRALIA	76
Consumo mundial del vino.	
LISTA DE LOS 10 PRIMEROS PAISES CONSUMIDORES DE VINO	77
Exportaciones de vino	
VOCABULARIO DEL VINO	78
BIBLIOGRAFIA	86

INTRODUCCION:

LA INDUSTRIA DE VINOS EN AUSTRALIA

Australia es miembro principal del "Nuevo grupo Mundial" de vino conjuntamente con EE.UU., Argentina, Chile y Africa Sur. En 1999, Australia fue considerado como el quinto país exportador de vino en el mundo, detrás de Italia, Francia, España y EE.UU.

La industria de vino en Australia está creciendo muy rápidamente debido a que sus exportaciones se han incrementado en forma considerable en esta última década, como consecuencia de la aceptación y reconocimiento del que han sido objeto por su alta calidad y variedad.

Salvo excepciones, desde primeros de septiembre hasta mediados de octubre de 1999 tiene lugar la vendimia, donde ya se hace una primera selección separando los racimos dañados.

Seguidamente la uva sana es transportada al lagar de la forma menos agresiva posible, poniendo especial cuidado en que el grano no se deteriore por una excesiva presión, provocando una fermentación prematura. La experiencia ha ido imponiendo que el transporte se realice en cajas o pequeños cestos que no sobrepasen los 15 Kg. de capacidad.

La descarga de la uva se realiza sobre la "tolva de recepción", una especie de pirámide invertida que a modo de embudo, irá depositando la uva sobre un "sin fin" que la conducirá directamente a la estrujadora, previo análisis del fruto para determinar su estado sanitario y su contenido en azúcares y ácidos. La estrujadora presionará el grano lo justo para evitar que pepitas y raspones o escobajos (soporte estructural del racimo) se rompan y contaminen el mosto.

La pasta resultante es trasladada por medio de la "bomba de impulsión de pastas" hasta las prensas, sin entrar en contacto con el aire para impedir el inicio de la fermentación. Si se trata de un vino tinto, antes de proceder al prensado hay que despallillar la pasta. A partir de aquí el proceso tomará distintos caminos bien se trate de tintos, blancos o rosados, por no hablar de cavas o generosos.

OBJETIVOS:

Hoy en día tenemos que hablar a cerca de la industria vinícola en general, ya que es importante tener un criterio amplio que nos guíe para aceptar los beneficios en nuestra salud y a la vez tener conocimientos amplios sobre la producción, distribución y consumo de las diversas variedades de vinos que hay en nuestro país y en el mundo. La Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro por medio del departamento de Horticultura y la especialidad de Ingeniería en Ciencia y Tecnología de Alimentos han llevado a cabo la impartición de cursos relacionados con los vinos. En la elaboración de este trabajo monográfico el objetivo principal es dar a conocer la industria de los vinos Australianos así como su historia, los beneficios que aporta a la salud.

ANTECEDENTES

la industria vitícola australiana es mundialmente reconocida como una industria madura, altamente competitiva, con un enfoque global, con una presencia importante en los principales mercados mundiales como también por su notable éxito logrado por sus vinos. Sin embargo, lo que más llama la atención al analizar este sector es el poco tiempo que le ha tomado el alcanzar este liderazgo mundial.

El crecimiento explosivo de las nuevas plantaciones de uva vinífera ha traído consigo un aumento obvio de la oferta de vino. Esta situación ha provocado que la orientación industrial sea principalmente hacia la exportación, ya que el consumo doméstico de vino no es lo suficientemente importante como para absorber tal crecimiento de la oferta. Es justamente en este aspecto, la estrategia de exportación, en que Australia ha marcado una diferencia mundial, siendo capaz de diferenciar y posicionar sus vinos al más alto nivel en los mercados mundiales más exigentes. ¿Pero qué es lo que ha hecho Australia para merecer tal posición? Bueno, Australia ha hecho mucho. Durante ésta y otras columnas, iremos descubriendo los factores industriales y de mercado como también aquellas estrategias de marketing que han permitido a este país ser considerado como "benchmark" para los países productores de vino, tanto del nuevo mundo como del viejo mundo.

Australia como origen de vinos de calidad a muy buen precio, continua aumentando su presencia y posicionamiento en los mercados globales en el 2002. Por eso hay que conocerlos. Hay cinco características particulares, en los vinos de Australia. La primera, como en Alemania y Suiza, que nunca se pueden se pueden recordar los nombres complicados de tanto vino bueno. La nomenclatura de los vinos australianos parece un bosque. Es un bosque sensacional para perderse, pues los australianos producen mas de 40 millones de cajas de vinos de las que exportan mas del 31 %.

La segunda característica es que no existe en el mundo país que produzca tanto vino bueno de mesa, a tan bajo precio. Los vinos australianos están conquistando mercado de conocedores en forma sostenida. Primero entraron al mercado por el bajo precio, después por la calidad. Su único handicap es la distancia y el costo de los fletes.

La tercera característica es el color y la fuerza. Los vinos australianos tienen colores extraordinarios. Uno no puede medir esos vinos con los patrones de color con que se miden los vinos europeos o americanos, porque hay más vida y fuerza en el color de los australianos

La cuarta característica es que el australiano es un vino en movimiento. No deja de innovar, y tiene mucho futuro por delante. Después de un gran trabajo en los años 70 y 80, el vino australiano es más elegante, más fresco, más afrutado, menos alcohólico y menos tánico que en el pasado. Como consecuencia de esos cambios, se ha adaptado al consumo moderno. De allí su éxito en la exportación. Nuevas generaciones de enólogos formados en la tradición europea y en la tecnología de California, están generando un nuevo estilo, producto de una revolución similar a la que hemos

observado desde aquí en el vino chileno en los últimos quince años. Y lo más importante es que Australia como estado, está apostando a ese cambio y respaldándolo. En el 2025, los australianos esperan tener una demanda de exportación que alcance al 6.5% de la producción mundial.

La quinta y última característica del vino australiano es que el país constituye el paraíso de la uva Shiraz. Con esta uva los franceses hacen pocos vinos. El mejor de ellos, es el Hermitage. Desde Francia, la Shiraz ha viajado lejos, pero a pocos países. Solo la utilizan en Australia, Nueva Zelanda, California y Venezuela donde fue introducida por Bodegas Pomar para la producción de su Pomar Reserva, en Carora. Los alimentos y vinos de Australia se caracterizan por su frescura y calidad y se benefician por el sofisticado sistema de regulación.

HISTORIA DEL VINO AUSTRALIANO

Los primeros viñedos australianos fueron plantados en el Siglo 19, introducidos por colonizadores ingleses que se establecieron al norte de Sidney, en Hunter Valley, y por alemanes en el sur, en Barossa Valley, cerca de Adelaide. De hecho ambas zonas siguen estando entre las principales áreas vinícolas del país. En la primera predomina la cepa Syrah, rebautizada "Shiraz", posiblemente su nombre más antiguo. En blancos las más usuales son Semillon y Chardonnay. Entre los productores más conocidos están Rosemoun Lindemans.

En Barossa Valley se elabora sobre todo vinos de Shiraz y Cabernet Sauvignon en tintos, y de Chardonnay y Riesling en blancos. Sus mejores productores son Penfold's, que elabora con la Shiraz el Grange, uno de los mejores vinos del mundo, Orlando Yalumba y Wolf Blass. La fama de todos ellos ha traspasado las fronteras de Australia. En Adelaide Hills, al sur del país, se encuentra una de las bodegas más famosas, Petaluma. Otras zonas con prestigio son Coonawarra y Victoria, especialmente, en esta última, los valles de Yarra y Geelong, cerca del Océano, donde se elabora mucho Chardonnay y Pinot Noir. Aproximadamente un 15 por ciento de la producción de vinos va actualmente a la exportación, donde Australia representa un dos por ciento del total mundial.

La historia del vino australiano comienza hacia 1836 cuando, los ingleses decidieron asentarse en el Barossa Valley, muy cerca de la ciudad de Adelaide, y construir allí sus imponentes palacios que aún hoy perduran. Familias como los Angas, Gramp, Spelt, Fielder o Aldenhoven, vivían una elegante vida rural, típica de una sociedad adinerada, dedicando su tiempo a la equitación y la caza, vistiendo chaquetas rojas, acompañados por ágiles perros pointer al son de las trompetas. De la misma manera que la aristocracia inglesa, gustaban de beber buen vino, especialmente de la zona de Burdeos, en Francia, o del Valle del Rin, en Alemania. Pero estos vinos, por su lejanía, debían soportar largas y traumáticas travesías marítimas que duraban muchos meses para llegar hasta sus copas y se deterioraba en el camino. Por ese motivo, un grupo de médicos, abogados y empresarios se decidieron a comenzar a producir sus propios vinos, destinando a este proyecto parte de sus jubilaciones y dando el puntapié inicial para una industria que hoy en día es una de las más fructíferas del país, aunque

concentrada en solo cuatro conglomerados empresarios que son responsables del ochenta por ciento de la producción vitivinícola del país. Los cuatro grandes en el negocio del vino en Australia son: Penfolds, BRL Hardy, Orlando.

Durante más de cien años, los australianos, se dedicaron a producir fuertes vinos dulces y vinos fortificados tipo Porto o Sherry para el mercado inglés principalmente, hasta que alrededor de 1960, todo comenzó a cambiar y a partir de un importante desarrollo tecnológico y mediante el uso de la fermentación con temperatura controlada revolucionaron la producción de vinos blancos, lo cual hizo elevar hasta las nubes los niveles de consumo, opacando a los vinos tintos y de postre y generando más de un dolor de cabeza a los industriales cerveceros que sufrieron una importante baja en sus ventas.

Así, en una generación, Australia se convirtió en una verdadera nación de tomadores de vino, donde cerca del 70 por ciento del vino que se toma es de vino de consumo diario y se vende en envases de cartón y plástico llamados “bag in box” y en botellas donde reemplazaron a los tradicionales corchos por prácticas tapas a rosca. Todos estos vinos se producen en una zona conocida con el nombre de Riverlands, en la región de Victoria, que provee el 60 por ciento del vino que bebe el país.

Otro aspecto notable de la industria vitivinícola australiana, que da que hablar a todo el mundo por su alto nivel de planificación, es que estos vinos de consumo corriente generalmente se elaboran casi en su totalidad a partir de variedades nobles como Chardonnay, Semillón, Riesling y Sauvignon Blanc.

En el terreno de los grandes vinos finos, su carta de presentación ante el mundo son los corpulentos, complejos y estructurados que elaboran a base de la variedad Syrah, que en esas latitudes se conoce como Shiraz o Hermitage. Este último nombre en honor a la región del norte del Valle del Ródano en Francia donde también se elaboran grandes vinos con esta variedad tan de moda en los últimos años. Syrah, precisamente, se ha convertido en sinónimo de Australia, así como Malbec lo es de Argentina o Carmenere de Chile. El Syrah francés nunca gozó de gran fama; la variedad tomó vuelo y se volvió mucho más popular y accesible al público en general a partir de que los australianos metieron mano al asunto.

Otros grandes vinos australianos para destacar entre los tintos son los cortes de Cabernet Sauvignon y Syrah y los blancos a base de Chardonnay y Semillón que pueden llegar a durar hasta 20 años sin perder sus cualidades. Otros notables son sus excelentes vinos dulces a base de Muscadelle a los que llaman “stickies” (pegajosos), comparables a los grandes Portos, Tokajis y Sauterns. Los australianos logran una muy buena integración entre la madera y la fruta tanto en los tintos como en los blancos y, salvo raras excepciones, está listo para ser consumido cuando salen a la venta, lo cual los convierte en productos que satisfacen plenamente las necesidades de una gran cantidad de consumidores en todo el planeta. En Australia hay varios Estados con producción vitivinícola. Veamos cuáles son las diferentes zonas y comarcas vitivinícolas australianas:

ZONAS VINÍCOLAS.



- **Estado de Western Australia.** Alrededores de la ciudad de Perth: Margaret River, Swan Valley, Granite Belt, Great Southern y Pemberton.

- **Estado de South Australia.** Constituye el 57% del mercado total australiano. Alrededores de Adelaide: Barossa Valley, McLaren Vale, Adelaide Hills, Eden Valley, Riverland, Clare Valley, Coonawara y Langhorne Creek.

- **Estado de Victoria.** Alrededores de Melbourne, zona en la que se elabora el 14% de los vinos: Yarra Valley, Murray River Valley, Geelong, Gippsland, Central Victoria, Mornington Peninsula, Goulburn Valley, Macedon Ranges y North East.

- **Estado de New South of Wales.** En los alrededores de la ciudad de Sydney se elabora el 26% de los vinos australianos: Central East, Mudgee, Hunter Valley, Canberra y Riverina Griffith.

- **Estado de Tasmania.** Hobart y Launceston.
- **Estado de Queensland.** Alrededores de Brisbane: Granite Belt y Queensland.

EL CLIMA.

En una tierra tan extensa como la australiana, tanto el paisaje como el clima son muy variados. Al estar situada en el hemisferio sur, en el norte hace calor y en el sur frío. Existen desde zonas tropicales hasta auténticos desiertos un 70% del país es de tierra árida o semiárida- y regiones demasiado frías para la elaboración del vino. Por eso Australia puede producir todo tipo de vinos, desde generosos a espumosos.

Las precipitaciones se distribuyen desigualmente por todo el continente y varían mucho durante el año, aunque el promedio nacional es de 465 mm/año. Las zonas pobladas de Australia disfrutan de inviernos relativamente suaves, rara vez nieva, y de veranos bastante cálidos.

Las extensiones de viñedo suelen estar ubicadas en el sureste de esta inmensa isla, aunque también hay viñedos en el suroeste, las zonas donde habita la mayor parte de la población. La razón no es otra que el clima mediterráneo del que gozan, ya que el norte es tropical, no apto para el cultivo de la vid, y el centro desértico.

Así, Nueva Gales del Sur se caracteriza por un clima subtropical, por lo que en verano se dan desde lluvias e inundaciones hasta sequías. Próxima a Sidney, esta zona ha sufrido en los últimos años numerosos incendios. **Victoria**, cerca del mar, goza de un clima más frío; mientras que **Australia Occidental** posee un clima mediterráneo.

Por lo tanto, se explica que "al ser el otoño más largo en Australia que en España, el periodo de maduración de las uvas dura más, la fruta puede madurar más y los vinos tienen más cuerpo y graduación alcohólica que los españoles". Al ser el clima más fiable y las vendimias más regulares, no hay tantos problemas ni diferencias entre las distintas añadas; cierto que existen inconvenientes, como las sequías, pero no son tan acusados como en nuestro país.

LAS VARIEDADES DE UVA.

No existen vides autóctonas en **Australia**. Casi todas son variedades francesas con pie americano aunque, como hubo zonas del continente -como Australia Meridional- que no sufrieron la plaga de **filoxera** que asoló Europa, algunos de sus viñedos aún conservan las primeras variedades francesas con pie franco que llegaron hasta allí.

Las variedades clásicas son la **Shiraz** (que es como se denomina a la Syrah en este país y Sudáfrica), la **Semillón** y la **Riesling** (antigua reina de los vinos blancos australianos). En los años 70 se introdujeron la **Cabernet Sauvignon**, la **Merlot**, la **Chardonnay** (la más abundante en la actualidad) y la **Pinot Noir**. No fue hasta los 90

cuando fueron redescubiertas la **Garnacha** y la **Monastrell**, que responde al nombre de **Mataro**, y ahora están experimentando con la **Tempranillo**.

En **Australia** se hacen **tintos** de gran calidad, sobre todo los de la variedad que allí llaman **Shiraz**, que no es otra que la **Syrah** del Ródano. Con ella se elabora el que quizá sea el vino más prestigioso de Australia, el **Grange**.

Las variedades más comunes son:

- * **Blancas:** Chardonnay, Semillon, Moscatel, Riesling y **Sauvignon Blanc**.
- * **Tintas:** **Shiraz**, **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Pinot Noir** y Monastrell (Mataro).

BLANCAS.



* **ALBARIÑO.**



La hipótesis más extendida dice que en siglo XII fue traída por un monje de Cluny a través de la ruta jacobea; lo que es cierto es que el Camino de Santiago fue un gran impulsor del cultivo de la vid y en este caso sería en Armenteira, al norte de Pontevedra, donde se habrían plantado las primeras cepas de **Albariño**.

De grano más bien pequeño, al igual que los racimos y de color verde amarillento y de sabor ligeramente amoscatedado, los buenos **albariños** desprenden refinados aromas florales y frescos que al paso por la boca dejan un gusto aterciopelado. Las viñas son de brotación precoz y de maduración algo tardía. Se trata de una variedad blanca de

fuerte vigor y de fertilidad elevada.

Es la principal variedad recomendada de la D.O. Rías Baixas junto con Loureira y Caiño. Su zona de cultivo coincide con D.O Rías Baixas, pero las comarcas de Salnés son las más favorecidas de todas: en su capital vinícola, Cambados, se celebra el primer domingo de agosto la Fiesta de vino **Albariño**.

Esta variedad encuentra su hábitat natural en el eco clima atlántico, prácticamente en el único en el que puede cultivarse. Necesita temperaturas suaves propiciadas por la cercanía del mar, lluvias abundantes, ambiente soleado y terrenos arenosos y poco profundos.

Su aportación a las mezclas en el Ribeiro se traduce en expresiones aromáticas intensas y potentes y de una persistencia en el gusto larga y satisfactoria.

* PALOMINO.



El jerez será lo que dé fama a esta uva en todo el mundo, es más, el **palomino** puede considerarse la primera variedad española que alcanzó renombre internacional. Muy pronto se extendería a otras zonas más allá de la andaluza: en Valladolid se cultivó para "ajerezar" las soleras de Rueda y en Galicia y León se utilizó como un modo de rentabilizar la producción de los minifundios, ya que esta uva da un gran rendimiento. No obstante, hay que decir que fuera de sus fronteras jerezanas pierde gracia, dando lugar a vinos más bien mediocres.

Con la **palomino** se elaboran básicamente dos tipos de vino: de mesa y generosos. Los primeros son vinos neutros, ligeros, con rasgos vegetales poco definidos y sin apenas carácter varietal. En los generosos, la **palomino** se mantiene en un segundo plano para no interferir el proceso de crianza biológica cuando se destina a fino, ni el de la crianza oxidativa en el caso de amontillados y olorosos.

¿Es posible hablar de un origen concreto? A principios del siglo XVI, Alonso Herrera en su "Agricultura General" cita la "**palomina**", una uva tinta semejante a la hebén blanca, que coincide en varios aspectos con el **palomino** que hoy conocemos. El nombre muy probablemente lo toma de Fernán Yáñez Palomino, un caballero que acompañó a Alfonso X el Sabio durante la Reconquista y que aparece como uno de sus máximos propagadores en el "Diccionario del vino de Jerez" de Julián Pemartín.

* Sauvignon blanc.



La **sauvignon blanc** se encuentra en un buen momento. Hasta podríamos decir que está de moda, ya que encaja perfectamente en la tendencia actual de elaboración de vinos blancos frescos y con nervio.

No se sabe con exactitud en qué zona de Francia nació, se duda entre Burdeos y el Valle del Loira. En cualquier caso, las mejores **sauvignon blanc** las encontraremos en Francia, concretamente en los viñedos del este de la región del Loira. También las veremos en Burdeos, Italia, California, Australia, Nueva Zelanda, Chile... en todas las grandes zonas vitivinícolas del mundo. En España también, claro está. Aquí fueron los bodegueros afincados en Rueda fueron los primeros que supieron sacarle todo el partido, donde elaboraron un vino monovarietal poblado de aromas exóticos.

Se combina perfectamente con la autóctona verdejo en los Rueda Superiores. Pero la mejor combinación que se realiza con la sauvignon blanc (aunque intervenga como minoritaria) es con la semillon en los grandes "crus" de Sauternes, así como en los vinos licorosos de Château d'Yquem.

En general, nos da vinos frescos, afrutados, actuales y muy perfumados. Entre los aromas que percibimos se encuentran el pomelo y el maracuyá... ¿No es curioso que un fruto que crece en auténticos eriales produzca vinos con aromas tan exóticos? Son esas sorpresas que nos hacen amar el mundo del vino.



* **Verdejo**

Tras la reconquista de Toledo, se ordenó a cántabros, vascones y mozárabes repoblar la zona del Duero. Es muy probable que esos mozárabes trajeran **verdejo** en sus alforjas desde Algaida, en el norte de África. Las primeras se plantaron en Rueda durante el reinado de Alfonso VI (siglos XI-XII).

Sus orígenes vienen ligados a vinos rancios, generosos y propios de la Castilla rural, pero en los años setenta del siglo XX nacen los nuevos vinos de Rueda. Métodos de fermentación más cuidados sacaron a la luz matices de aroma y sabor ocultos hasta ese momento.

No hay que olvidar que esta uva nació en unas tierras a las que el refranero caracteriza con "nueve meses de invierno y tres de infierno". La **verdejo** se defiende bien, su resistencia a la sequía y al frío y calor extremos es buena. Además, las fuertes diferencias de temperatura del día a la noche potencian los matices afrutados y aromáticos de esta variedad.

Para su **poda** se sigue utilizando el sistema tradicional de la lastra. Los viñedos se plantan en suelos calcáreos y pedregosos y en general a gran altura (pueden llegar a los 900 metros). Sus rendimientos son bajos, lo que nos habla de la calidad de sus vinos.

TINTAS.



✧ Cabernet Sauvignon.



Vista: a la vista este vino presenta colores muy oscuros, rojos muy intensos y vivos del tipo rubí o grosellas.

Aromas: los aromas principales son los de pimienta dulce, negra, aroma a paquete de cigarrillos, grosellas, cedro, coco, bayas y moras entre otros. Los aromas primarios del Cabernet Sauvignon están conformados por la pimienta, violetas, trufas, cedro y cuero.

Sabor: a la boca este vino es más tánico y ácido que el Cabernet Sauvignon, se aprecian en él los sabores a pino, abeto, cedro, grafito, chocolate y aceitunas negras. Con el paso del tiempo este vino va sufriendo transformaciones que lo hacen de aroma profundo, de muy buen paladar y estructura.

Se estableció en la Ribera del Duero, dando lugar a un vino que con el tiempo proporcionaría a esta zona su actual fama: el Vega Sicilia. Su origen se establece en la zona bordelesa de Médoc, donde se caracteriza por sus aromas a grosellas y trufas (en zonas más cálidas recuerdan al pimiento verde y al pimentón).

A finales del siglo XVIII se arrancaron las cepas blancas de Médoc para cultivar tintas, casi exclusivamente **cabernet sauvignon**.

Es una uva que se adapta a todos los climas: la veremos en el frío de Nueva Zelanda o en el calor sudafricano. Hay que destacar las plantaciones chilenas (por su extensión, mayor que las francesas) y las italianas (por su calidad). En España la encontraremos en el [Penedès](#), Costers del Segre, Navarra, Centro, Levante y Ribera del Duero. Allí donde esté produce buenos vinos de guarda. Su importante potencial tánico y color la convierten en buen punto de partida para envejecimiento de vinos.

✧ Cariñena.



Aunque proviene de la región aragonesa de **Cariñena**, ha quedado bastante relegada por la Garnacha, de más personalidad y con la que se complementa bien, ya que posee mayor acidez y más sabor, consiguiéndose vinos alcohólicos de hasta 12 grados.

Los vinos **Cariñena** más importantes de España se encuentran en el Priorato. Se elaboran mezclados, como casi siempre, con la Garnacha, de donde nacen los clásicos tintos de mesa jóvenes. En los destinados a crianza, aumenta la proporción de **Cariñena**, lo que hace que resulten más sedosos y tiernos.

Plantada en el llano da una calidad bastante mediocre que mejora en las zonas altas de suelos finos y pobres.

Suscita pasiones encontradas entre sus más acérrimos defensores y quienes la tachan de burda y sin clase. Sus altos rendimientos y brotación tardía, que la mantienen a salvo de las heladas primaverales, han hecho que muchos viticultores la adopten con entusiasmo: en California, donde está muy extendida, recibe en algunos lugares el apodo de "uva del viticultor".

También se cultiva en Chile, Argentina, México y aparece en menor cantidad en Sudáfrica y China.

* GRACIANO



Grano redondo, de color negro intenso, tamaño más bien pequeño, ceroso, hollejo

fino, de carne dura e incolora y con pepitas muy gruesas. La cepa tiene un buen vigor, brotación tardía y maduración a mediados de octubre. Su resistencia a las enfermedades es buena. Los racimos poseen dos hombros cilíndricos cortos, menos destacados que el Tempranillo y no son colgantes. El conjunto de brotación toma de lejos aspecto rojizo, esto hace que se distinga bien esta variedad en primavera. Sus vinos son de color rojo vivo, de acidez elevada, utilizado especialmente en mezclas para conferirles longevidad.

Se dice que el área donde se desarrolla con más calidad es el triángulo Villalba-Briones-Labastida. Tan esencial ha sido, que muchos consideran que el perfume característico del Rioja se lo aporta la **graciano**, que da finura y calidad, y eleva el potencial aromático de la otra variedad, la tempranillo.

Autóctona de La Rioja y Navarra Alta, aunque su origen no está del todo claro, se caracteriza por su exuberante aroma y buena longevidad, que hacen que sea muy adecuada para los reservas y grandes reservas. El aroma de la **graciano** recuerda a madera cortada.

Parte de la culpa de su pérdida de protagonismo se debe al especial cuidado que hay que poner en su cultivo. Su alta vulnerabilidad obliga a utilizar tratamientos preventivos hasta que madure. Además, su cultivo resulta dificultoso. En los días previos a la vendimia, sufre una serie de bruscas variaciones: la piel pasa de ser muy dura a débil y el incremento de azúcar es considerable.

Muchos consideran que la diferencia de calidad que hay entre los Riojas de ahora y los de antaño se debe a ese progresivo abandono del **graciano** a favor de otras variedades. Afortunadamente, se tiende a una recuperación de este viñedo en toda La Rioja, aunque sigue representando un porcentaje muy bajo.

❁ Merlot



Vista: a la vista este vino presenta un color rubí intenso con tintes violáceos. El color del mismo depende de la zona de elaboración ya que en ciertas franjas del país se elaboran vinos más oscuros mientras que en otras se obtienen vinos más livianos y claros.

Aromas: los aromas característicos de estos vinos son los de los frutos rojos entre ellos, grosellas, moras, cassis etc., flores rojas, tabaco, guinda, violeta además de la trufa y el cuero.

Sabor: a la boca este vino es menos tánico que otras variedades como lo es el Cabernet Sauvignon, es blando, carnoso y frutado, desarrollando sabores a ciruela, pasa de uva , miel y menta. Pueden ser muy agradables cuando joven ya que no presentan gran cantidad taninos.

A la **merlot** siempre se la ha considerado como una uva complementaria para mezclarla con ésta y en menor medida con la cabernet franc. Los grandes vinos bordeleses la utilizan en **coupage** con la cabernet sauvignon a un porcentaje del 30% o 40% en los Médoc; al otro lado del Garona son porcentajes más altos. Sin embargo, hoy es posible encontrar monovarietales de **merlot**, vinos jóvenes y de gran fragancia.

Hay dos teorías sobre el origen de la palabra que da nombre a esta variedad. Una viene del dialecto bordelés, en el que **merlot** quiere decir mirlo: esta uva es la primera de la temporada, ese momento en que los mirlos atacan las cepas para alimentarse. La otra teoría asocia el color del pelaje del mirlo con el azul negruzco de las bayas de la cepa.

Estas uvas tienen la piel menos gruesa que la cabernet sauvignon. Desborran y maduran antes que ésta, aunque no tienen tanta intensidad ni **taninos** y su color es menos profundo y concentrado. En contrapartida, es más rica en fruta y en azúcar.

La **merlot** se aclimata bien a suelos y microclimas diversos, además de destacar por su elevado rendimiento, lo que hace que la encontremos en el sexto puesto de las cepas más extendidas en Francia. En España la encontramos en Ribera del Duero, Navarra, Penedès, Lleida, Alella y Alicante.

✧ Tempranillo



Esta variedad de origen español es la clave de los tintos en este país. Su expansión en el mundo ha sido escasa, siendo Argentina el segundo país con mayor superficie plantada. El tempranillo era una variedad que se destinaba exclusivamente a vinos simples y masivos, hoy esta tendencia está cambiando para elaborar vinos de alta calidad.

Vista: Vinos de buena complejidad e importancia, de agradable color.

Aromas: El aroma a frutos silvestres, complementados con tabaco, café, cacao y frutos secos.

Sabor: No es una variedad muy rica en taninos, por lo que suelen ser amables en boca y sabrosos. En combinación con otras variedades puede brindar resultados asombrosos.

Así, en Ribera del Duero es **tinto fino** o **tinta del país**, en la Mancha y Valdepeñas se la llama **cencibel**, **tinta de Madrid** en la capital, **ull de llebre** en Cataluña y **tempranillo** en Rioja y Navarra. Es la uva noble española por excelencia y la única tinta autóctona septentrional (no mediterránea).

Muchos sitúan su origen en Borgoña y la emparentan con la pinot noir. ¿Fueron los monjes borgoñeses los que ilustraron a los monjes españoles? Sea como fuere, lo cierto es que fuera de nuestras fronteras se cultiva poco, excepto en Portugal, donde se mezcla con otras variedades para el oporto.

La **tempranillo** no sólo cambia de nombre según nos desplazemos por la península, también es diferente su utilización. En Ribera del Duero, Navarra y zona Centro se utiliza sola, en Rioja se trabaja en [coupage](#) con [garnacha](#), [graciano](#) y mazuelo (aunque siempre es mayoritaria).

MENOS FRECUENTES.



✧ **Cabernet Franc**



Mucho menos famosa y extendida que la [Cabernet Sauvignon](#), forma parte de los grandes vinos de **Burdeos**. En el Mèdoc su participación es bastante minoritaria, pero en la zona del Libournais, donde durante años fue conocida como **Bouchet**, es, después del [Merlot](#), la cepa básica. Hay vinos como el Château Cheval Blanc en los que participa en torno al 60%.

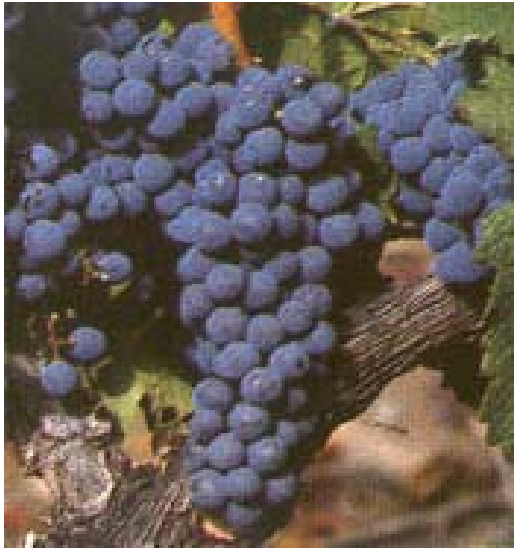
Necesita climas frescos y suelos más húmedas que la [Cabernet Sauvignon](#), es más vigorosa y madura antes, pero tiene menos [taninos](#) y concentración. Alrededor suyo ha existido la creencia de que su capacidad de envejecimiento era relativamente corta, pero para muchos expertos, entre los que se encuentran [Robert Parker](#) o Jancis Robinson, su capacidad de envejecer es, incluso, superior a la [Cabernet Sauvignon](#).

Tanto su [brotación](#) como su maduración son medias. Es sensible al [mildiu](#), [oidio](#) y ácaros.

Su porte es erguido. El [brote](#) es algodonoso blanco con rebordes carminados. Las hojas son de tamaño mediano, forma pentagonal, senos laterales muy pronunciados, haz verde oscuro brillante y envés arañoso. [Zarcillos](#) carnosos y bastante grandes. Los [sarmientos](#) poseen una corteza de color beige claro con nudos más oscuros y una ligera pruina* malva al nivel de los nudos.

Los [racimos](#) son de tamaño pequeño, muy compactos y de forma cónica corta y cilíndrica con alas. Las bayas son pequeñas, con forma esférica y color azul negro.

* **Malbec**



Vista: a la vista presenta colores tan intensos y oscuros que en ciertos casos pueden llegar a confundirse con el color negro, estos colores están definidos por el rojo cereza o rojo guinda.

Aromas: los aromas principales de este vino está conformados por las guindas, ciruelas, café, chocolate, cuero, trufa, vainilla, entre otros. Los aromas primarios están dados principalmente por la trufa y vainilla.

Sabor: a la boca los vinos Malbec aparecen con sabores a mermelada de ciruela, dulce de guinda, chocolate, frutas secas, vainilla y gustos balsámicos. Esta variedad de vinos son cálidos, suaves y con una cierta cantidades de taninos dulces que los caracterizan de manera muy agradable.

Su **brote** es algodonoso blanco con reborde ligeramente acarminado. Sus hojas jóvenes son plumosas y de bordes bronceados, las hojas adultas son orbiculares*, flojas y de formas atormentadas. Los **sarmientos** tienen corteza lisa, beige claro con nudos oscuros, sin recubrimiento de pruina.

Los **racimos** son medianos, a menudo alados y bastante sueltos. Las bayas son esféricas, pequeñas o medianas, de color negro azulado, con piel delgada y pulpa blanda.

Su **brotación** es precoz y eso le hace muy sensible a las heladas. Su **floración** es delicada y en numerosas ocasiones tiene corrimiento.

* Pinot Meunier

Su **brote** es algodonoso blanco, con punta rosada. Las hojas jóvenes son algodonosas blancas. Las hojas adultas son orbiculares*, finamente abultadas, pentalobuladas, con senos profundos de fondos cóncavos.

Los **zarcillos** son finos y medianos. Los **sarmientos** tienen corteza pardo-rojiza clara, con nudos planos y están recubiertos de pruina malva.

El **racimo** es pequeño o mediano, compacto, a veces, con uno o dos alones. Las bayas son pequeñas, esféricas, de color negro-azulado, el hollejo es espeso y la pulpa muy jugosa.

Su brotación es tardía. Es sensible a la brotitis y el oidio, pero soporta muy bien las heladas.

✧ Pinot Noir



Vista: a la vista cuando es joven este cuenta con colores muy vivos como el rojo, el rubí violáceo y en algunos casos el violeta. A medida que el vino envejece este se torna un poco más anaranjado, llegando a ser casi ocre, en aquellos vinos en los cuales el tiempo ha tenido un papel importante.

Aromas: los aromas característicos de este vino son a frutas rojas y negras como cereza, moras, frambuesa, ciruela, canela, coco, pasto, entre los más destacados. Los aromas primarios están determinados por las grosellas negras, las trufas y el pasto.

Sabor: a la boca poseen baja cantidad de taninos y acidez lo que hace que se pueda apreciar con mayor nitidez la presencia de sabores a frutilla, arándanos, ciruelas cerezas, rosas, anís y cuero. Esta variedad de vino es de muy baja producción en nuestro país pero esto no significa que la calidad de los mismos sea mala, por el contrario los mismos presentan una calidad excepcional.

A España llegaron en 1859 de la mano de **Eloy Lecanda**, que quería plantarlas en su finca de **Vega Sicilia**. Pero, al igual que ha sucedido posteriormente en muchos casos, hubo que arrancarlas por que no se adaptaban al suelo y clima castellano.

Su brote es casi algodonoso, blanco a comienzos de primavera, que se torna después vellosa. Sus hojas jóvenes son vellosas, transformándose después en arañosas y finalmente glabras*, mientras que el envés del limbo permanece siempre vellosa. Las hojas adultas son de tamaño mediano, forma orbicular**, haz de color verde oscuro y envés ligeramente arañoso, con senos laterales poco pronunciados.

Los **zarcillos** son carnosos y de dimensiones medias. Los **sarmientos** muestran un tinte rosa pálido, con nudos de color pardo oscuro y están recubiertos de pruina malva.

El **racimo** es de tamaño muy pequeño, muy compactos y forma cilíndrica o cónica corta. Las bayas son pequeñas, de forma esférica y color azul-negro. La **brotación** y la maduración son tempranas.

Es sensible a las heladas primaverales, la **brotitis**, el **mildiu** y el **oidio**. Precisa de podas largas.

* Sangiovese



Existen multitud de clones y subvariedades. Uno de los clones más destacados es el **purgaolo**, también llamado **montepulciano**.

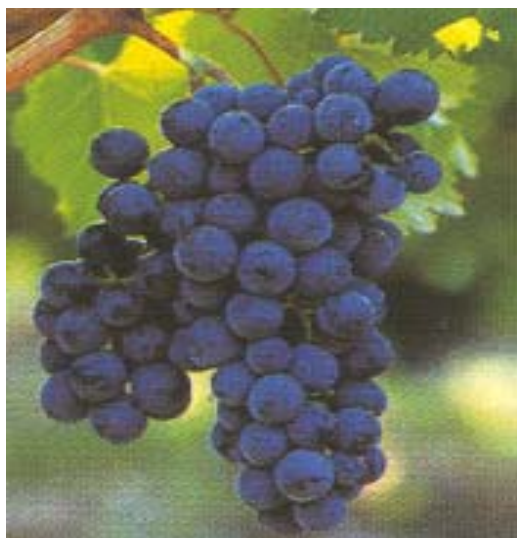
Se cultiva también en las regiones limítrofes a la **Toscana**, como son **Umbría** y **Emilia Romagna**, y está presente en toda Italia central. Fuera de Italia la encontramos en California, debido a los viticultores italianos que se asentaron allí a principios de siglo. Desde 1910 es

habitual en **Alexander Valley** y más tarde se extiende por el resto de California, sobre todo por **Napa Valley**.

Cepa de porte erguido, **brotación** media y madurez media e incluso tardía. Las hojas son de tamaño grande, forma pentagonal, senos laterales pronunciados, haz verde claro y envés glabro.

Los **racimos** son grandes, medianamente compactos y con forma cónica corta. Las bayas son de tamaño grande, forma esférica y ovalada y color negro violeta. La piel es dura y llena de **taninos**.

✧ Syrah



Vista: a la vista los vinos de variedad Syrah presentan colores muy oscuros e intensos del tipo rojo frambuesa o violeta intenso entre otros, todos ellos se hacen presentes en las primeras etapas del vino o sea cuando este es joven. Con el paso del tiempo este vino envejece de forma muy aceptable y excepcionalmente rápido pero resistiendo de forma considerable la oxidación.

Aromas: se pueden apreciar en él aromas muy agradables tales como el coco, higos, frutos secos, grafito, vainilla y violeta entre otros.

Sabor: a la boca los vinos Syrah presentan una gran cantidad de taninos que lo hacen muy agradable y permiten beberlo sin ningún tipo de problemas. Los sabores a frambuesas, ciruelas, cassis, alquitrán son los que más se destacan en él. Al igual que el Merlot el Syrah es un vino cálido, suave y con gran cantidad de taninos que lo hacen muy agradable.

En España su cultivo es muy limitado. Forma parte de la composición de los nuevos vinos del [Priorato](#) y el [Marqués de Griñón](#) elabora un gran varietal de esta variedad en su finca de **Valdepusa**, en Toledo.

Su [brote](#) es algodonoso blanco con reborde acarminado. Las hojas son medianas, de forma pentagonal, senos laterales muy marcados, a veces posee siete lóbulos a la vez, haz verde oscuro y envés algodonoso. Los [zarcillos](#) son finos y largos y los [sarmientos](#) de color beige claro y con nudos oscuros recubiertos de abundante pruina* malva.

Los [racimos](#) son de tamaño medio, compactos y de forma cilíndrica. Las bayas son medianas, de forma elíptica corta y color azul-negro. La [brotación](#) es tardía y su madurez media. Es sensible a la [botrytis](#), a la sequía y, además, sus brazos se quiebran con facilidad bajo la acción de los vientos violentos.

* **Tinto Cão.**

Su rendimiento es muy bajo, apenas 1,6 kilos por cepa. Maduración tardía. Cuando las viñas son jóvenes las cualidades de las uvas bajan mucho, pero con la edad comienzan a aparecer sus grandes virtudes, que son la elegancia y la finura.

* **Touriga Francesa.**

Sus lóbulos son menos pronunciados que en el caso de la [Touriga Nacional](#), y su seno peciolar tiene forma de V estrecha. La pulpa es menos jugosa y las bayas son más redondeadas.

Su rendimiento se acerca a los 2,5 kilos por cepa. Tiene una maduración precoz. Es sensible al [oidio](#) y medianamente sensible al [mildiu](#). Tiene un ciclo vegetativo muy largo.

* **Touriga Nacional.**

Su rendimiento ha sido históricamente muy bajo, nunca más de 800 gramos por cepa. Pero una selección clonal realizada en 1978 ha permitido aumentar un poco el rendimiento y, en estos momentos, da entre un kilo y un kilo y medio por cepa.

En su nacimiento tiene un buen número de [racimos](#), pero su fructificación es más complicada, puesto que es muy sensible a los cambios climáticos. Soporta muy bien el calor y necesita de la presencia de los rayos solares, por lo que suele plantarse en laderas orientadas al sur.

Cepa de vigor medio, tirando a largo, su [brotación](#) es intermedia. La hoja es muy heterogénea, con senos laterales superiores en forma de U. El [racimo](#) es pequeño y medianamente compacto, con [pedúnculo](#) largo. La baya es de tamaño medio, redondeada o algo ovoide, de color negro azulado.

NOTA: Todas aquellas que se encuentren de color morado son las más encontradas es Australia.

REGIONES PRODUCTORAS DE UVA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS DIFERENTES VINOS AUSTRALIANOS Y SUS BODEGAS.

REGIÓN (1) CLARE VALLEY.

La región de Clare Valley o Clare/Watervale se localiza a 140 Km al norte de Adelaida (Sur de Australia). Este área fue establecido por el pastor John Horrock en 1840 pero sería su sirviente James Green quien plantaría las primeras viñas en Penwortham en 1842.

Este área fue bautizado por Edward Gleeson dándole el nombre de su ciudad natal en Irlanda. Posteriormente en 1856 se establecieron en este lugar un grupo de familias procedentes de Polonia que llegaron aquí huyendo de una persecución religiosa que sufrieron en su país de origen. La región progresó principalmente gracias a los esfuerzos de los curas Jesuitas hasta la gran depresión, cuando sufrió considerables pérdidas como sucedió en todo el Continente Australiano. Con el gran empuje que dio la industria vinícola en 1950 muchas bodegas se establecieron o retornaron al área plantando unas excelentes calidades de uvas, principalmente Riesling. El resurgimiento de la variedad Riesling como un vino blanco de larga vida, está estrechamente ligado a la revolución tecnológica de la industria vinícola Australiana. En los años 60 y 70 los Riesling procedente de Clare Valley obtuvieron unos espectaculares resultados, especialmente los producidos por John Vickery. En 1963 él fue quien empezó a utilizar refrigeración, bolsas de aire comprimido y sistemas de reticulación con grandes cantidades de dióxido de carbono, reduciendo el riesgo de oxidación y controlando de forma lenta y fría el proceso de fermentación. Factor esencial para capturar todos los aromas contenidos en la uva Riesling.

Junto a sus colegas de la región de Eden Valley (la cual veremos en el próximo capítulo), los bodegueros de Clare Valley producen hoy en día los más finos y prestigiosos Riesling de toda Australia.

Clare Valley está dividida en 5 zonas. Las cuales son de Norte a Sur, Clare, Sevenhill, Watervale, Polish Hill River y Auburn.

Sobre el papel el clima de esta región podría parecer algo caluroso para cultivar frutos de buena calidad, especialmente Riesling. Pero éste se divide en muchos microclimas que demuestran todo lo contrario. Las pendientes de las muchas colinas de esta zona son un lugar ideal para crear vinos Riesling de larga vida.

Estos vinos, los Riesling, cuando son jóvenes dan al paladar un toque austero en el que predomina el sabor a lima. Aunque mejoran de forma sustancial conforme envejecen en la botella (5-25 años).

UVAS PARA VINOS BLANCOS QUE SE CULTIVAN EN LA ZONA: Además del Semillón se cultivan Chardonnay, Frontignan, Riesling, Sauvignon Blanc y Verdelho.

UVAS PARA VINOS TINTOS QUE SE CULTIVAN EN LA ZONA: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot, Pinot Noir y Shiraz.

Bodegas que se encuentran en esta región:

- EAGLEHAWK ESTATE.
- JEFFREY GROSSET
- JIM BARRY WINES
- LEASINGHAM WINES
- MINTARO CELLARS
- MITCHELL CELLARS
- MOUNT HORROCKS'S WINERY
- PAULETT'S
- PIKE'S POLISH HILL ESTATE
- SEVENHILL CELLARS
- SKILLOGALEE WINES
- TAYLOR'S
- TIM ADAMS WINES
- TIM KNAPPSTEIN
- WILSON VINEYARD

REGIÓN (2) ADELAIDE HILLS AND EDEN VALLEY

La zona de "Adelaide Hills" y su región vecina "Eden Valley", situadas a unos 70Km. al noreste de Adelaide, están adquiriendo muy rápidamente la reputación de ser las áreas con el mejor clima frío para cultivar Chardonnay en Australia. Aunque esta región ya

producía cantidades comerciales de vino a comienzos de siglo, hacia el año 1910 toda actividad viticultural se vio paralizada y no fue hasta los años 70 cuando se reinició la actividad vinícola.

Actualmente la zona cuenta con renombrados viñeros: Stephen & Prue Henschke y Brian Croser de **Petaluma Winery**; Geoff Weaver, Tim Knappstein de **Lenswood**; Adam Wynn de **Mountadam** y Jeffrey Grosset. Muchas variedades de uvas se han introducido en esta área debido a que cultivadores, viñeros y consumidores han comprobado la alta calidad de vinos que de ella allí se obtiene.

Penfolds, productora de los más selectos vinos tintos Australianos, se ha introducido también a esta región con la intención de conseguir los mejores vinos blancos Australianos. El razonablemente bajo precio de los terrenos en esta zona si se comparan con los de Margaret River, permite que el precio de los vinos no sea muy elevado. De esta manera las inversiones están dirigidas a obtener una mejor calidad de viñas y vinos.

El clima de **Eden Valley** es muy estable: frío con abundantes lluvias en primavera, días largos y secos durante la época crítica de maduración, y posteriormente una larga y fría temporada ya que la recolección (vendimia) no tiene lugar hasta finales de Abril.

La mayoría de los mejores viñedos de Chardonnay se encuentran situados a elevadas altitudes, entre 300 y 500 metros, dónde las temperaturas son muy bajas, lo que favorece un largo y lento proceso de maduración.

El suelo, constituido principalmente de arena sobre una base de rocas, es muy fértil y bien drenado. Las viñas no reciben mucha agua con lo que se aumenta el sabor afrutado. Este factor favorece la producción de uvas muy concentradas y un característico sabor de climas fríos, combinación perfecta para vinos blancos aromáticos que envejecerán elegantemente con el tiempo. En general se puede decir que las condiciones son muy similares a las que existen en Burgundy, la mejor región de Chardonnay en el mundo.

UVAS PARA VINOS BLANCOS QUE SE CULTIVAN EN LA ZONA: Las variedades más predominantes son Chardonnay, Riesling y Semillón.

UVAS PARA VINOS TINTOS QUE SE CULTIVAN EN LA ZONA: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Meunier, Pinot Noir y Shiraz.

Bodegas que se encuentran en esta región:

- CRANEFORD
- GRAND CRU ESTATE (KARL SEPPELT)
- MOUNTADAM VINEYARD
- NORMAN'S CHAIS CLAREDON

- PETULAMA
- ROBERT HAMILTON & SONS
- STAFFORD RIDGE WINES

REGIÓN (3) BAROSSA VALLEY.

La región de Barossa Valley está situada a 60Km al Noreste de Adelaide (Sur de Australia). Este valle, debido a su rica tradición vinícola y cultura, es la región más popular en todo el continente.

Esta zona ya desde sus comienzos adquirió una reputación muy elevada en la industria vinícola como productora de vinos de alta calidad.

El sur de Australia inició su colonización a través de emigrantes libres. Al ser un área no colonizada por convictos los granjeros Luteranos, liderados por August Kavel, se asentaron en ella en 1838 principalmente para evitar las persecuciones religiosas que sufrían en Alemania. Otras familias de clase media procedentes de Inglaterra se unieron a la comunidad buscando un mejor nivel de vida.

En 1842 la comunidad Luterana se encontraba perfectamente asentada en la zona, creando granjas y villas como la de Bethany e iniciando la plantación de uvas.

Los ingleses aportaron gran cantidad de dinero y los Luteranos su cultura, incluyendo su gran amor y conocimiento en vinos. Juntos establecieron esta importante industria hacia el año 1840. Su florecimiento fue espectacular y a mitad del siglo XX esta región fue la mayor productora de vinos en toda Australia. Por esta razón es fácil de comprender el por qué la influencia germánica está fuertemente arraigada en la zona, incluso se encuentran muchos nombres como Lehmann, Henschke, Schrapel y muchos otros descendientes directos de los primeros colonos de la región.

La región de Barossa Valley presenta diferentes regiones climáticas. Según Andrew Wigan, máximo responsable en la producción de vinos en las bodegas Lehmann (1994), "Éste es un complejo y variado combinación de climas con diferentes tipos de terrenos y diferenciados grados de pluviosidad. Por lo que cada terroir varía según el distrito".

Básicamente el clima lo podemos describir como Mediterráneo con veranos de cálidos a calurosos, inviernos húmedos y fríos, y suplementarias lluvias en algunas partes. La pluviosidad anual es de unos 650 mm. Uvas para vinos blancos que se cultivan en la zona: Chardonnay, Chenin Blanc, Frontignan, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillón, Traminer.

Uvas para vinos tintos que se cultivan en la zona: Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Pinot Noir, Malbec y Shiraz.

Bodegas que se encuentran en esta región:

- BASEDOW WINES
- BETHANY WINES
- CHARLES CIMICKY
- CHATEAU YALDARA ESTATE
- GRANT BURGE WINES
- HENSHKE CELLARS
- HERITAGE WINES
- KAISLER STUHL WINES
- KRONDORF WINES
- LEO BURING
- ORLANDO WINES
- PETER LEHMANN WINES
- St HALLETT (Lindner McLean Vineyards and Cellars)
- SALTRAM WINE ESTATES
- SEPPELT'S WINES
- TOLLANA WINES
- TOLLEY'S PEDARE
- WOLF BLASS INTERNATIONAL
- YALUMBA WINES

REGIÓN (4) GRIFFITH/RIVERINA

Conocido como MIA, Area de Irrigación de Murrumbidgee, es el distrito de vino más grande en Australia, el cual rodea la ciudad de Griffith que se encuentra 595 Km. al suroeste de Sydney.

A finales del Siglo XIX, Sir Samuel McCaughy inició la construcción del inmenso pantano de Burrinjuck en el río Murrumbidgee, a unos 60 Km. al suroeste de Yass.

John James McWilliam llegó a Hanwood, cerca de Griffith, con 40.000 tallos de viñas en 1913 buscando un terreno con suficiente recursos de agua para iniciar su proyecto de viticultura.

Él comenzó las plantaciones pero en pocos años muchos otros granjeros se fueron uniendo a esta labor. Todos los alrededores de Griffith fueron ocupados con el único objetivo de plantar viñas. Después de la Primera Guerra Mundial gente de toda Australia y de Europa, especialmente desde Italia, llegaron a estas tierras, contratando la labor de expertos productores de vinos. En 1921 se crearon las bodegas Penfolds,

siguiéndole en 1928 las bodegas de Bortolilas de Rosetto en 1930 y las de Miranda en 1938.

En esta región se encuentran extensas plantaciones de las variedades más clásicas. Los vinos de esta región no se caracterizan por su larga vida o calidad, aunque se pueden encontrar vinos de buena calidad.

El terreno en esta área es generalmente pobre y es afectado por la erosión. Éste varía de lugares cálcicos a arcillosos o a ligeros terrenos arenosos.

El clima es extremadamente caluroso en verano (30-40°C) e inviernos fríos. Las precipitaciones son escasas (350-400mm) por lo que necesita un buen sistema de irrigación.

Aquí se producen vinos tintos, blancos, espumosos, dulces Oportos, Jerez y vinos dulces para postres.

Bodegas que se encuentran en esta región:

- DE BORTOLI'S
- McMANUS
- McWILLIAM'S BEELBANGERA
- McWILLIAM'S HANWOOD
- McWILLIAM'S YENDA
- MIRANDA CELLARS
- ROSSETTO & SONS
- SAN BERNARDINO
- WEST END WINES
- WILTON ESTATE

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO.

La elaboración del vino será uno de los principales responsables del aroma, cuerpo y sabor de los diferentes vinos.

Las uvas vendimiadas manualmente, son recibidas en la bodega para comenzar un largo camino hasta la botella.

1.- Tras pasar por el estrujado, que consiste en chafar las uvas; y el despalillado, cuyo principal cometido es el de eliminar los raspones del racimo separándolos así de los granos, las uvas llegan a los depósitos de acero inoxidable donde arrancará la fermentación; proceso natural que convertirá el mosto en vino.

2.- En la fermentación las levaduras fermentan y el mosto se precipita y cambia radicalmente. Esta transformación, clave del proceso, es diferente según la técnica y el tipo de vino que se desee obtener. Durante la fermentación se produce en el interior del depósito el llamado “sombbrero”. Las pieles de las uvas flotan sobre el mosto debido a que los azúcares de la uva se han desdoblado en alcohol y en anhídrido carbónico elevando el hollejo, formando una especie de sombrero que corona el líquido.

Este contacto entre el mosto y el hollejo, será el responsable del aroma y color de los diferentes vinos, ya que es en este último donde se encuentran los componentes aromáticos y cromáticos. Para elaborar vinos aromáticos naturales y limpios es necesario además, controlar la temperatura de fermentación la cual varía según queramos obtener un vino tinto, blanco o rosado.

3.- Al finalizar la fermentación se procede a la clarificación, filtración y tipificación del vino.

4.- Concluida la elaboración, una parte de la producción va a parar a los depósitos para un posterior embotellado, se trata de los vinos jóvenes o de año.

El resto de lo producido se destina a la crianza en barricas de roble donde el vino experimenta un largo y delicado proceso de envejecimiento antes de llegar a la botella en donde también debe permanecer un tiempo de reposo de modo que desaparecen las astringencias iniciales, hasta llegar el momento óptimo de consumo.

DIFERENCIAS FUNDAMENTALES EN LA ELABORACIÓN DE LOS DISTINTOS VINOS.

ELABORACIÓN DEL VINO BLANCO.

Tras el prensado tiene lugar la separación de mostos o “desvinado”. La pasta con el hollejo y el raspón se traslada a las “jaulas” y se deja que el zumo vaya escurriendo lentamente por la fuerza de la gravedad o por una ligera presión. “Mosto yema, de flor o lágrima” son los distintos apelativos que reciben estos primeros mostos que son los de más calidad, finos y ligeros, aromáticos, suaves y afrutados.

Los mostos flor obtenidos de forma estática, es decir, por gravedad, deben ser adicionados con anhídrido sulfuroso con el fin de retrasar una fermentación que surgiría espontáneamente, debido al tiempo que deben permanecer escurriendo en contacto con el aire.

La pasta sobrante va recibiendo presiones crecientes conforme se va solidificando por falta de líquido. Los mostos “primeros”, “segundos” y “terceros” o “mostos de prensa”, producto de los sucesivos prensados, va perdiendo calidad. Cada uno fermentará por separado produciendo, lógicamente, distintos tipos de vino.

Al final sólo quedarán en la prensa los “orujo dulces o frescos”. Esta materia lejos de ser un deshecho, tiene varios aprovechamientos. Como abono o piensos animales si se

fermentan los hollejos en ausencia de aire (anaerobiosis); lavados por difusión, se obtienen las “piquetas”, las cuales, destiladas, producen alcoholes rectificadas y otros derivados, mientras que por destilación directa se consigue el aguardiente de orujo, también llamado orujo o marc.

Antes de entrar en la fase de fermentación hay que proceder al “desfangado” de los mostos, consistente en dejarlos reposar durante unas horas a fin de que las partículas sólidas suspendidas en ellos se vayan depositando, por decantación, en el fondo del depósito.

La fermentación es el proceso mediante el cual los azúcares contenidos en el mosto se transforman en alcohol, principalmente, junto con otros compuestos orgánicos. Esta fermentación alcohólica se lleva a cabo por la mediación de las levaduras (micro hongos que se encuentran en los suelos del viñedo) que al quedarse sin aire van metabolizando los azúcares en alcohol y gas carbónico.

Durante este proceso es imprescindible controlar, por un lado, la densidad, con el fin de determinar la cantidad de azúcar que va quedando en el mosto y, por otro y sobre todo, la temperatura ya que un exceso puede dar lugar a una parada de la fermentación por muerte de las levaduras.

El final de la fermentación se produce de forma espontánea cuando el contenido de azúcar en el mosto (azúcar residual) no sobrepasa los 4 ó 5 gramos por litro. De esta forma se habrá obtenido un vino seco. Cuando la intención es producir vinos semi-secos o dulces, hay que detener la fermentación por medios químicos (adición de anhídrido sulfuroso) o físicos (enfriamiento o sobrecalentamiento) en el momento que el contenido de azúcar residual es el adecuado para el vino que se quiere obtener.

La “fermentación en virgen”, es decir sin contacto con los hollejos, propia de los mostos blancos, produce vinos ligeros y muy limpios. Ahora bien, en la actualidad hay tendencias que optan por una cierta maceración del mosto con los orujos, frenando la fermentación mediante tratamientos de frío. Este método dota al vino de más cuerpo, enriquece las sensaciones en boca, aumenta su potencia aromática, permite una mejor evolución en botella y le da una vida más larga.

Finalizada la fermentación se somete el vino a dos o tres trasiegos para eliminar los restos sólidos. Esta operación se efectúa entre noviembre y enero con el fin de que las bajas temperaturas eviten contaminaciones por microorganismos. Después se procede a la selección de calidades y a las correspondientes mezclas para lograr el resultado deseado.

Por último se hace una “clarificación” definitiva mediante sustancias que arrastren los posibles restos en suspensión que hayan conseguido escaparse de los trasiegos y se concluye con el “filtrado” antes del embotellado.

ELABORACIÓN DEL VINO ROSADO.

Es similar en sus procesos a la del blanco, con la salvedad de que se utiliza uva tinta o mezcla de blanca y tinta.

Como paso previo a la fermentación, el mosto se somete a una corta maceración en frío (para que no llegue a fermentar) junto a los hollejos, de donde extraerá el color. A continuación se procede al desfangado, es decir se separan las materias sólidas del mosto, para efectuar la fermentación en virgen.

Si por el contrario, el proceso de toma de color se realiza por la fermentación de los hollejos junto con el mosto (en este caso mostos procedentes de uvas blancas y tintas), lo que se elabora entonces es un clarete.

Resumiendo, se puede decir que un rosado es el vino elaborado como un blanco pero con uvas tintas o mezcla de tintas y blancas, mientras que un clarete es como un rosado pero elaborado a la manera de los tintos.

ELABORACIÓN DEL VINO TINTO.

Se realiza a partir del mosto de uvas tintas fermentado junto con las partes sólidas de la uva (hollejo y pepitas). A diferencia con los blancos, la pasta resultante del estrujado, debe pasar por el proceso de “despalillado”, que consiste en separar el grano del raspón, con el fin de que durante la maceración necesaria para la toma de color, no se transmitan sabores herbáceos y amargosos de esta parte leñosa del racimo.

Conviene aclarar que en los vinos tintos se llevan a cabo dos fermentaciones. La primera, denominada fermentación alcohólica o “tumultuosa” debido a la gran actividad que desarrollan en esta etapa las levaduras, los azúcares se desdoblan en alcohol con desprendimiento de anhídrido carbónico al tiempo que las materias colorantes del hollejo se disuelven en el mosto. El gas carbónico resultante empuja hacia arriba los hollejos, formando una barrera natural llamada “sombbrero”, que se debe ir remojando con el mosto para activar la extracción de color en una operación llamada “remontado”.

Asimismo, el hollejo también debe de ser removido periódicamente, es lo que se llama “bazuqueo”.

Una vez conseguido el color, se procede al “descube”, consistente en trasegar el líquido, separado ya de la materia sólida, a otro depósito en el que se realizará la segunda fermentación denominada malo láctica, que proporciona al vino finura y

suavidad, al transformar un ácido fuerte como es el málico, en otro más suave y untuoso, el láctico.

Los restos sólidos sobrantes de la primera fermentación, son sometidos a fuertes prensados obteniéndose el llamado “vino de prensa”, muy rico en color y taninos, y que no debe mezclarse con el resto. Una vez terminadas las dos fermentaciones, el vino es sometido a diversos trasiegos y tratamientos de clarificación y estabilización, variables según su destino y tendentes a conservar la limpidez del producto embotellado.

Por último los vinos son seleccionados por calidades y embotellados inmediatamente, si van a salir al mercado como jóvenes, o pasarán a permanecer en barricas de madera hasta completar los procesos de crianza según las características del vino.

CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS.

SEGÚN EL COLOR.

Según el Estatuto del Vino de 1970, los vinos se subdividen en: **tintos, rosados y blancos.**

Los vinos tintos se obtienen del prensado de uva negra que da mosto blanco, o bien mosto colorado.

El color tinto se obtiene a base de los pigmentos que están en el hollejo de la uva. Cuanto más tiempo esté el mosto en contacto con el hollejo, más intenso será el color del vino y su concentración de taninos (sustancias que se encuentran en las pieles, pepitas etc.).

Los vinos rosados se obtienen del prensado de las mismas uvas que el tinto, si bien en este caso el tiempo de contacto entre mosto y hollejo es mucho menor, con lo que el color es menos fuerte.

Los vinos blancos por prensado de uva blanca o negra. En el caso de uva negra es obligado impedir que el mosto tome color, por lo que se tienen que separar con rapidez el mosto y los hollejos antes de que se inicie la fermentación. Los vinos alques los mencionamos, aunque son vinos de baja calidad obtenidos de la mezcla de vinos tintos y blancos, que, incluso, están prohibidos en algunas reglamentaciones.

SEGÚN EL AZÚCAR.

Ya hemos dicho que lo que hace al vino tal es la conversión de los azúcares (localizados en la uva y en las levaduras) en alcohol. Pero esta transformación no se realiza al 100%; hay una cantidad de azúcar que no fermenta. Dependiendo de esta cantidad podemos dividir los vinos en: secos, abocados, semi-secos, semi-dulces, dulces y dulces naturales.

Secos: entre 1g. Y 3g. /L. Dentro del cual entran los vinos tintos, la mayoría de los rosados y muchos de los blancos.

Abocados:	entre	5g.	Y	15g.	Por	litro.
Semisecos:	de	15g.	a	30g.	por	litro.
Semidulces:	de	30g.	a	50g.	por	litro.
Dulces:	más	de		50g.	por	litro.

Dulces naturales: más de 250g. por litro.

SEGÚN LA EDAD.

Naturalmente el color da testimonio de la edad del vino dado que se va modificando con el envejecimiento:

En los vinos Blancos la juventud del vino se manifiesta por coloraciones pálidas, tonos pajizos, limón, irisaciones verdosas y bordes blanquecinas (incoloras). Los más maduros tienen tonos más dorados, ambarinos.

En los vinos Tintos la coloración malva y púrpura da paso a notas pardo - rojizas, teja, mientras que los bordes pasan del rojizo - blanquecino al ámbar y caoba.

Los vinos Rosados evoluciona en diferentes tonos de rosa hasta un rosa - naranja al naranja y de ahí, a un naranja amarillento que irá denotando su envejecimiento.

Hay vinos elaborados para el consumo fresco (muchos blancos, espumosos...) a los que la edad, lógicamente, perjudica. Pero hay otros que se elaboran con el propósito de un ennoblecimiento a través de los años, mediante bodega y botella.

A partir de una calidad, en la etiqueta del vino suele figurar el año en el que ha sido cosechado.

Para los blancos lo mejor es que sean lo más frescos posible (con excepciones como algunos grandes blancos del Penedés...); en cambio para los tintos la norma es contraria; aunque actualmente los vinos jóvenes representan el triunfo de las modernas técnicas de elaboración de vinos ya que poseen una prestancia, color y sabor muy interesantes, por no hablar de su precio y su mayor facilidad de venta.

Por otro lado hay que tener en cuenta que la vida de un vino tiene un límite. Hay una evolución ascendente en la calidad del vino hasta que llega a su punto álgido, pero a partir de ahí se inicia un descenso en el que el vino va perdiendo sus facultades. (aunque no su carga histórica). Es difícil que el punto culminante supere los 15 ó 20 años.

SEGÚN EL GRADO.

Naturalmente los azúcares naturales en el proceso de fermentación y por acción de las levaduras se desdoblan en alcohol etílico y gas carbónico (CO2).

El grado alcohólico resultante oscilará entre los 8 y los 14 grados, excepcionalmente 15 grados. Por encima de esta cantidad nos encontraremos con un vino tratado mediante adición de alcohol (sin ningún sentido peyorativo).

Estos son vinos generosos, como el Jerez (cuyo grado va desde los 15 y medio de un Fino o de una manzanilla, a los 18 - 20 grados de oloroso, pasando por los 16 - 18 de un amontillado). Los vinos licorosos que llevan añadido, no sólo alcohol, sino también mostos el grado varían entre los 14 y 23.

Los vinos blancos ligeros suelen oscilar entre los 8 y los 11 grados (Ribeiro, Chacolí, blancos catalanes...) mientras que los blancos con más cuerpo rondarán los 12 grados, igual que los rosados. El grado medio de los tintos oscila entre los 12 y 13 grados (Rioja, Ribera del Duero...) hasta unos 14 grados en algunos Cariñena, Méntrida.

CLASIFICACIÓN Y TIPOS DE VINO.

Clasificación y tipo de vino Tiempo que el vino permanece en barrica Tiempo que permanece en botella Tiempo Total.

Clasificación y Tipo de Vino	Tiempo que el vino permanece en Barrica	Tiempo que el vino permanece en botella	Tiempo Total
Crianza Blancos y rosados	6 meses mínimo	18 meses mínimo	24 meses
Crianza Tintos	6 meses mínimo	18 meses mínimo	24 meses
Reserva Blancos y rosados	6 meses mínimo	18 meses mínimo	24 meses
Reserva Tintos	12 meses mínimo	36 meses mínimo	48 meses
Gran Reserva Blancos y rosados	6 meses mínimo	30 meses mínimo	36 meses
Gran Reserva Tintos	24 meseS mínimo	36 meses mínimo	60 meses

CATEGORIAS DEL VINO.

La Unión Europea hace que los vinos caigan en tres diferentes categorías:

Vino de calidad	Vinos con denominación de origen. Esto define a un área geográfica, las prácticas del crecimiento de la uva y las técnicas de envejecimiento del vino practicadas en esa región. Esta categoría esta abreviada en inglés como QWPSR (Quality Wine Produced in an Specific Región) o VQPRD en otros lenguajes europeos (Vino di Qualità Prodotto in Regione Determinata)
Vino de Mesa	Todos los otros vinos producidos en la unión Europe que no tiene denominación de origen. Normalmente contienen una denominación geográfica en su etiqueta como: <i>vin de pays</i> y la región francesa de donde proviene, <i>vin de la tierra</i> y la región española de donde procede.
Vino	Todos los otros vinos producidos fuera de la Unión Europea, como Canadá, E.U, Australia, Chile, etc.

EL ETIQUETADO AUSTRALIANO.

Posiblemente el etiquetado de las botellas australianas sea muy similar al que emplean la mayoría de los países productores de vinos, pero quizás haya alguna diferencia la cual sea útil o al menos curiosa para toda persona encariñada con la industria vinícola. Cuando uno decide visitar una tienda de licores para adquirir un vino, se encuentra ante sí un millar de etiquetas de vinos, cada cual tratando de enviar un mensaje a sus

visualizadores. Por lo tanto tener un mínimo de conocimientos para comprender todos los etiquetados que se nos presentan en frente, de seguro nos puede llegar a ser útiles.



El etiquetado de los vinos australianos está controlado y regulado por Label Integrity Program "LIP" (Programa que certifica la autenticidad del vino). Éste fue creado en 1990 y su único objetivo es el de proporcionar al cliente la veracidad de todos los datos referentes al vino en cuestión, como por ejemplo el año de la cosecha, la variedad de la uva o la procedencia del vino.

La regulación impuesta por el LIP obliga a los productores de vino mantener unos registros sobre cada cosecha que ha sido embotellada para en caso de queja o reclamación referentes al etiquetado del mismo, pueda ser verificada. (Carecer de estos registros acarrea fuertes multas económicas).

Todo lo reflejado en una etiqueta de vino australiano está legislado por el Australiano Food Standards Code, "Código general sobre alimentos de Australia". Cada estado independientemente impone sus propias reglas, pero todas ellas sin excepción pretenden dar el máximo de información requerido por los consumidores de vino.

Por regla general una etiqueta de vino en Australia refleja los siguientes mensajes:

- **Vintage Date** "Año de Cosecha": Este es un dato no obligatorio, pero si se menciona debe de ser auténtico.
- **Name y Full address** "Nombre de la bodega" y la "dirección de la misma": Deben de estar reflejados en la etiqueta.
- **Product Designation** "Definición del producto": Se debe de especificar la naturaleza o procedencia del producto. Por norma general la variedad de uva utilizada es la que define el producto.
- **Alcohol statement** "Información del contenido alcohólico": Este debe de ser expuesto y en los vinos de mesa un margen de error mayor o menor, no máxima del 1.5% es permitido.
- **Standard drink** "Contenido de alcohol consumido con cada envase": Es obligatorio en todos los vinos etiquetados a partir del 22 de Diciembre de 1995. El "standard drink" es la bebida que contiene 10gramos de alcohol (etanol). El número reflejado sobre la etiqueta en este apartado depende de la capacidad de la botella y del nivel alcohólico del producto. Por ejemplo, una botella con una capacidad de 375ml y un contenido alcohólico del 13% contiene 3.8 de "standard drink".

El asesoramiento para el standard drink sigue la recomendación aportada por el National Health and medical Research Committee "Comité Nacional para la Investigación Médica y de Salud". Éste propone el "4 y 2", o lo que es lo mismo, un máximo de 4 standard drinks para un hombre adulto por día o un máximo de 2 standard drinks para mujeres adultas al día.

- **Country of origin** "País de origen": Éste tiene que estar reflejado aunque no es obligatorio mencionar la región del mismo.
- **Volume statement** "Capacidad del envase": Todo producto que se exponga para ser vendido debe de tener bien visible este dato.
- Cualquier preservativo, colorante, sabor artificial o antioxidante utilizado en la producción del vino, debe estar identificado en la etiqueta en el apartado de additive "aditivo" con su número de referencia. El aditivo más común empleado en los vinos es el dióxido de sulfuro (220).
- **Back labels** "Etiquetas traseras": Cualquier información que pueda ser interesante para el consumidor, como pueda ser comentarios sobre la región de procedencia, el estilo del vino o un resumido comentario sobre la cata del mismo es reflejado en este espacio.

Algunos de los bodegueros llegan aún más lejos describiendo las características del año de la cosecha, los métodos de producción o las mejores comidas para acompañar el producto.

MENSAJE EN UNA BOTELLA.



¿Han pensado alguna vez en la cantidad de información que nos proporciona el mero hecho de ver una botella de vino? Y no hablamos de ver la etiqueta. Tan sólo el tamaño y la forma de la botella nos proporcionan pistas. Por ello en muchas catas a ciegas se han decantado previamente los vinos a un decantador, o a otras botellas, todas iguales a ser posible, y de las más corrientes. O se tapan éstas de manera que no se puede apreciar la silueta ni la altura, ni el grosor... Pero ¿qué significa la forma de cada botella? ¿Y el color? ¿Y el tamaño? Lean, el mensaje que lleva una simple

botella.

Al principio casi todas las botellas eran iguales. Panzudas y de forma achatada, como una enorme cebolla aplastada. Al irse perfeccionando e industrializando la producción de estas, llegamos a la botella de vino como ahora conocemos, de unas cuantas formas y colores, y en general con un contenido de 75 cl. Unas teorías dicen que el tamaño era la capacidad pulmonar de la persona que las hacía, y otras, que era un quinto de un galón, cantidad ideal para una hombre ("cuando los hombres eran hombres", hemos leído en alguna parte). En cualquier caso, lo que una persona podía 'soplar'... Aunque de los tamaños ya hablaremos un poco más adelante.

LAS FORMAS

Inicialmente, las zonas 'clásicas' de producción, el llamado 'viejo mundo', que si lo pensamos bien podríamos llamar Europa y nos entenderíamos todos mejor, definieron una botella diferenciadora de los vinos que contenían. Surgieron así las más conocidas botellas bordelesas y borgoñonas. La bordelesa, recta y austera, de hombros rectos, y la borgoñona, un poco más redondeada y sensual. Como los vinos mismos, vaya. En Alsacia y Alemania se adoptó una botella sin hombros, más alargada, de forma tirando a cónica. En Provenza se eligió una extraña forma que recuerda a las curvas de una mujer mirándola bien, y a la botella de Coca-Cola si se mira mal. En el Ródano se optó por la botella tipo Borgoña, aunque en algunas denominaciones se utilicen botellas especiales, como la de Châteauneuf-du-Pape, con el símbolo papal en relieve (botella horrible, todo sea dicho).

Por alguna razón nos han gustado siempre las botellas borgoñonas. Tampoco es que podamos esconder nuestra adicción al Ródano y la Borgoña, claro... El principal problema de la botella alsaciana o Rhin, es que se apila fatal. Lo mejor es meterlas en botelleros individualizados. Si se meten apiladas, en cuanto las miras, empiezan a deslizarse, y es fácil que se caigan. La verdad es que éste es el mayor inconveniente que encontramos en esos rieslings que tanto nos gustan. Una vez fijadas estas zonas 'clásicas', los vinos de otros lugares tienen tendencia a adoptar la botella de una de éstas, dependiendo de las castas:

- Cabernet, merlot, etcétera: botella bordelesa

- Pinot noir y chardonnay: botella borgoñona
- Syrah, viognier, garnacha, etcétera: botella borgoñona al estilo del Ródano
- Riesling, gewürztraminer, pinot gris: botella Rhin

España se impuso la botella bordelesa para la mayoría de los vinos tintos: Rioja y Ribera del Duero, con notables excepciones, como la conocida botella borgoñona de Faustino con su esmerilado y sus caras de Rembrandt, y las clásicas borgoñonas de los riosas 'potentes': Monte Real, Viña Pomal, Viña Bosconia, Prado Enea... En Galicia hay división entre Rhin y bordelesa para los albariños y ribeiros. En Penèdes un mega-mix (igual que los vinos), aunque más tirando a la bordelesa. Y en La Mancha normalmente la más barata que se encontrase. Y después llegaron nuestros amigos italianos, con su afición por el diseño, y lo cambiaron todo. Botellas más altas, más estilizadas, de hombros anchos, troncocónicas,... Estas botellas se suelen llamar 'italianas', por razones obvias. A más ambiciosa y pesada la botella, más ambicioso (y caro) el vino que contiene. Hasta el punto de que cuando catas de una botella enorme, ya te empieza a entrar miedo: las posibilidades de encontrar un monstruo sobre extraído, sobre macerado, de fruta sobre madura, agresivo y abrasado por la madera, empiezan a ser demasiado altas.

En los años 80 Robert Mondavi, buscaba una manera de destacar frente al resto de productores. Para ello, ideó la botella 'flange', esa cuyo gollete está justo en la boca, haciéndola más ancha, y que por lo tanto no se adapta bien a la cápsula: dichas botellas suelen ir sin ella, con el corcho al descubierto, o bien con una gota de lacre o plástico, a modo de sello. Han pasado a ser equivalentes de vino barato, ya que al final resultan más económicas, y se encuentra en las gamas de vinos de supermercado de gran parte de productores del 'nuevo mundo', especialmente California y **Australia**.

Una aportación española es la botella jerezana. Es similar a una botella bordelesa, tal vez un tanto convexa en vez de recta, y el cuello presenta un abombamiento, y un gollete particular, como en dos fases. Ha sido adoptada también por los productores de Oporto, y algunos otros vinos tranquilos (tintos y blancos), aunque es una sensación extraña el servir uno de estos vinos de dicha botella: se esperan los transparentes colores de una manzanilla o un fino, o los intensos ambarinos de un oloroso o palo cortado. Es extraño ver salir de ésta un tinto de color violeta profundo. Es el hombre animal de costumbres, ciertamente...

Algunas bodegas están recurriendo a la botella personalizada, como elemento distintivo, o simple y llanamente como un elemento más para la lucha contra el fraude. Es más fácil falsificar una botella normal que una 'personalizada': normalmente con un escudo o motivo alusivo a la bodega en relieve sobre la etiqueta frontal. Para falsificar una de éstas hay que procurarse al menos una botella vacía de la propia casa, no vale ya una cualquiera... El uso de estas botellas requiere de una etiquetadora especial, que centre la botella, pues la etiqueta no puede ir ya en cualquier parte. Para ello se utilizan unas muescas, que se suelen encontrar en la parte inferior trasera, normalmente un par de hendiduras rectangulares. Dado el coste más elevado de estas botellas, pensamos

que algunas bodegas harían mejor en gastarse un poco más de dinero en poner mejores corchos que en botellas personalizadas.

En varias ocasiones se ha hablado de la botella más fea del mundo, y nuestro voto va por la utilizada por el Château de la Gardine en Châteauneuf-du-Pape en el Ródano. De forma abombada e irregular, no cabe en ningún botellero ni en ningún sitio, y además ¡es feísima! Nos tememos que alguna otra bodega ha empezado a utilizar esta misma botella...

EL COLOR.

En cuanto al color, es principalmente oscuro, variando generalmente entre una gama de verdes oscuros a marrones tirando a negros. El objetivo de esto no es ni más ni menos que proteger al vino de los rayos solares que puedan perjudicarlo. Por supuesto que hay algunas excepciones, incluyendo botellas claras, para algunos blancos, normalmente de consumo rápido, o la famosa del Roederer Cristal, uno de los champañas más exclusivos. Sin embargo, al ser el Champaña más delicado, se venden las botellas envueltas en un papel celofán que hace las labores de protección contra la dañina luz. Y otros más estrambóticos, como azules chillones (bastante feas, según nuestro gusto... ¿quién dijo que de gustos no hay nada escrito?), amarillos.

EL TAMAÑO.

Aparte del tamaño 'standard' de 75 cl. (ó 750 ml. según los americanos: fíjense que una manera de distinguir las botellas destinadas al mercado americano es que tiene que especificar 750 ml. y no 75 cl.), como habrán notado, hay otros muchos, no todas las botellas son iguales. Las hay 'dobles', 'medias', etcétera Pero todas estas tienen nombres propios por los que se las conoce. Y son:

- 1.5 litros = 2 botellas -> Magnum
- 3 litros = 4 botellas -> Doble magnum o Jéroboam en Borgoña
- 4.5 litros = 6 botellas -> Jéroboam en Burdeos o Rehoboam en Borgoña
- 6 litros = 8 botellas -> Imperial en Burdeos, o Mathusalem en Borgoña
- 9 litros = 12 botellas -> Salmanazar
- 12 litros = 16 botellas -> Baltasar
- 15 litros = 20 botellas -> Nabucodonosor

Algunos tamaños mayores existen, aunque son extremadamente raros, por ejemplo:

- 20 litros = 28 botellas -> Solomon
- 27 litros = 36 botellas -> Primat

Según cuentan, estos nombres se eligieron por lo pomposos que son, por los productores de Champaña a finales del siglo XIX, deseosos de asociar el 'glamour' a sus vinos. La verdad es que tampoco fueron a elegir demasiado bien.

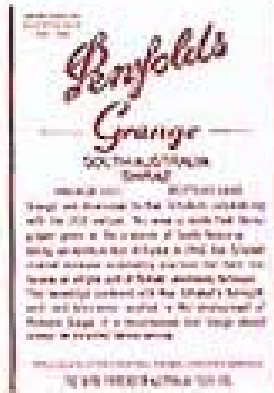
Hablando de Champaña, las botellas de Champaña y otros espumosos tienen unos requerimientos especiales, debido a la presión que tienen que soportar: hasta seis atmósferas, con lo que el grosor del cristal tiene que ser mayor. Los corchos también tienen que ser más resistentes, y además están sujetos por algún tipo de artilugio. Para eso sirve el gollete. Originalmente, para sujetar el tapón, del tipo que fuera, a la botella. En la actualidad sólo cumple ese cometido en las botellas de espumosos. En el resto es un elemento meramente decorativo. En los tamaños más pequeños (muy usuales en vinos dulces, por razones obvias), la botella de medio litro está sustituyendo en buena parte a la de 37.5 cl. Es un buen tamaño para una persona. Estas botellas - o los tamaños todavía inferiores utilizados en las líneas aéreas o los 'benjamines' de espumoso - suelen emplearse para vinos de consumo casi inmediato. A mayor tamaño de recipiente, más lenta es la evolución del vino. Es generalmente aceptado que el tamaño perfecto para la conservación de los vinos, dentro de un equilibrio de un tamaño realista, es el magnum. Algunos recomiendan comprar un magnum por cada seis botellas de vino (de guarda, se sobreentiende) que se compren.

Y... ¡EL PRECIO!

Los precios aproximados de las botellas actualmente son de unas 25 a 35 pesetas por una botella 'normal'. Si nos vamos ya a una tipo 'truncocónica', el precio se dispara a 100 pesetas, que viene a ser más o menos el coste de un magnum 'normal'. Y 125 para un magnum 'especial'.

Estos son los tamaños 'realistas', los que se utilizan de verdad. Pasando de aquí, al ser producciones mucho más bajas - incluso fabricadas a medida y bajo pedido - una botella de tres litros se pone en unas 550, y la de 6 pasa de las 1100... El problema con estos tamaños - además del servicio - es también el corcho. Un corcho para 3 litros sale por unas 200 pesetas, el doble que el corcho más 'fetén' que puedas encontrar para una botella normal. Y unas 300 para el caso de 6 litros. Este tipo de botellas suelen ser para regalos, decoraciones, promociones, etcétera, muchas veces llenadas con vino corriente o sencillamente con agua coloreada. Como se pueden imaginar, servir una copa de una de estas botellas no es labor fácil... Los botellones de 15 ó 18 litros alcanzan unos precios de unas 9.000 pesetas. En los tamaños realmente extravagantes, como los botellones de 27 litros, el precio se dispara ya hasta cantidades de unas 20.000 pesetas.

LOS MEJORES VINOS AUSTRALIANOS



Penfolds Grange

Añada: 1994

Tipo de vino: Blanco

Bodega: Penfolds

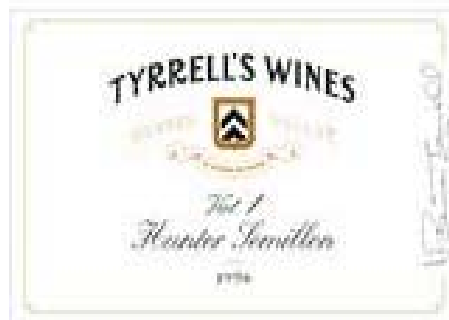
Zona: Australia del Sur

Aspecto: Rojo picota de capa media alta

Aroma: Cacao violetas groselas y casis bien equilibrado

Gusto: amplio voluptuosos y... sublime en definitiva

Precio aproximado: Más de 60 €



Tyrrell's vat 1 sémillon

Añada: 1991

Tipo de vino: Blanco

Bodega: Tyrrell's

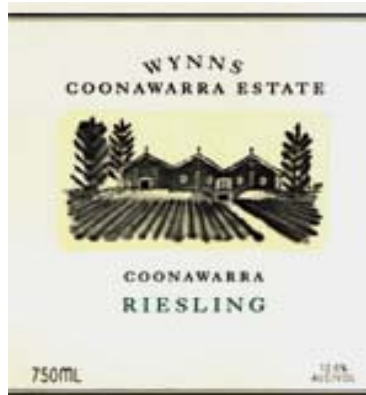
Zona: Nueva Gales del sur

Aspecto: oro verde, limpio y brillante

Aroma: se van retirando los aromas a cítricos dejando paso a aromas que recuerdan a miel y brioche

Gusto: extremadamente delicado, aterciopelado y muy largo

Precio aproximado: De 30 a 60 €



Wynns Coonawarra Estate Riesling

Añada: 1998

Tipo de vino: Blanco

Bodega: Wynns Coonawarra Estate

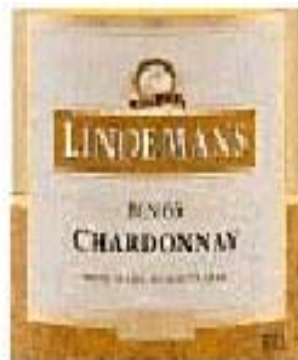
Zona: Australia del Sur

Aspecto: amarillo pajizo con ribetes verdosos

Aroma: lima y fruta de la pasión, delicado y elegante

Gusto: con una acidez muy refrescante, armónico

Precio aproximado: De 10 a 15 €



Lindemans Bin 65 Chardonnay

Añada: 2000

Tipo de vino: Blanco

Bodega: Lindemans

Zona: Nueva Gales del sur

Aspecto: Amarillo pajizo con ribetes verdosos

Aroma: Carácter varietal de la Chardonnay, frutas tropicales, notas a madera

Gusto: Todo lo que se puede pedir a un chardonnay

Precio aproximado: De 10 a 15 €



Henschke Hill of Grace

Añada: 1994

Tipo de vino: Tinto

Bodega: Henschke

Zona: Australia Occidental

Aspecto: Rubí de media capa

Aroma: Vainilla, cedro

Gusto: perfecto y sublime, una buena competencia al grange

Precio aproximado: Más de 60 €



Bannockburn Chardonnay

Añada: 1996

Tipo de vino: Blanco

Bodega: Bannockburn vineyards

Zona: Victoria

Aspecto: Amarillo dorado, limpio y brillante

Aroma: mantequilla lácteos cremas fundidos en ricos tostados

Gusto: Bien equilibrado, aparecen aromas a fruta (melón...)

Precio aproximado: De 30 a 60 €



Petaluma Merlot

Añada: 1996

Tipo de vino: Tinto

Bodega: Petaluma

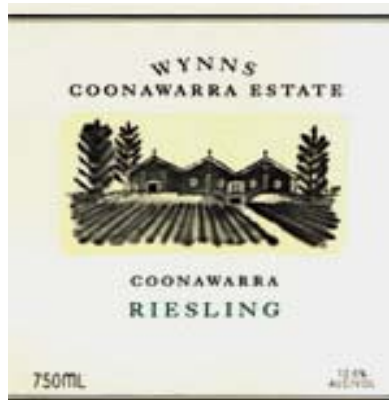
Zona: Australia del Sur

Aspecto: rojo con ribetes granates de buena capa
Aroma: Fruta muy madura con arándanos, grosellas
Gusto: buen peso de fruta en consonancia con los taninos
Precio aproximado: De 30 a 60 €



Jasper Hill Georgia's paddock Shiraz

Añada: 1997
Tipo de vino: Tinto
Bodega: Jasper hill
Zona: Victoria
Aspecto: De capa media alta rojo picota maduro
Aroma: de buena intensidad, fruta muy madura
Gusto: Amplio, con una gran concentración, un tanino bien equilibrado con el peso de fruta.
Precio aproximado: De 30 a 60 €



Wynns Coonawarra Estate Michael Shiraz

Añada: 1996

Tipo de vino: Tinto

Bodega: Wynns Coonawarra Estate

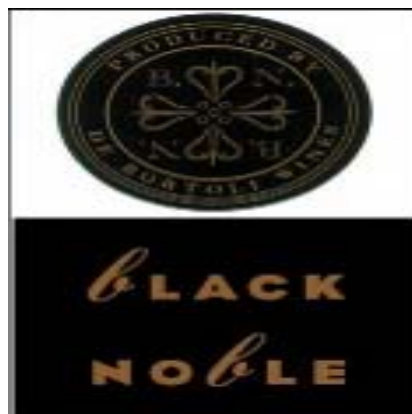
Zona: Australia del Sur

Aspecto: color picota maduro profundo

Aroma: de alta intensidad, confitura de picotas, recuerdos a la madera, cedro y vainilla

Gusto: delicado, amplio, redondo y sutil

Precio aproximado: Más de 60 €



De Bortoli Black Noble

Tipo de vino: Vino Generoso

Bodega: De Bortoli

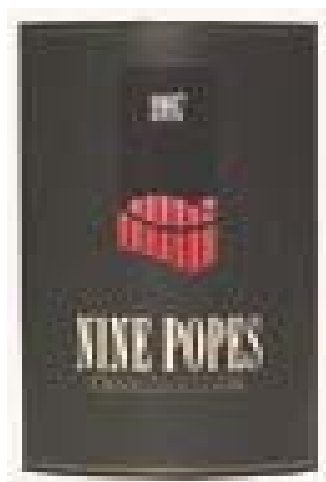
Zona: Victoria

Aspecto: Ámbar muy oscuro, casi opaco

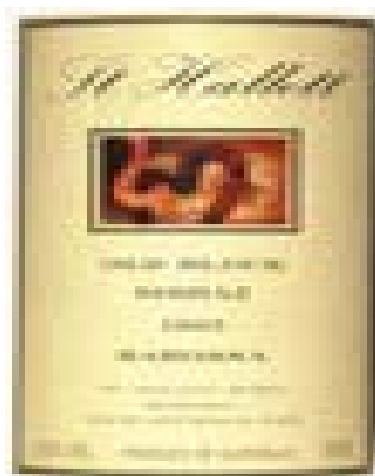
Aroma: auténtica fruta pacificada, uvas y ciruelas, sobre fondos especiados

Gusto: goloso, denso, intenso, largísimo
Precio aproximado: De 30 a 60 €

OTROS VINOS AUSTRALIANOS.



Tipo: Tinto
Añada: 1997
País / Región: Australia / Australia del Sur
D.O.: Barossa
Productor: Charles Melton
Tipo de botella: Borgoñesa
Vol. botella: 75cl.
Grado alcohólico: 14.5°
P.V.P (IVA incl.) botella: 55,55 €



Tipo: Tinto
Variedades: 100% Shiraz
Añada: 1995
País / Región: Australia / Australia del Sur
D.O.: Barossa
Productor: St. Hallett Wines
Tipo de botella: Bordelesa
Vol. botella: 75cl.
Grado alcohólico: 13.0°
P.V.P (IVA incl.) botella: 51,35

NOTA DE CATA:

Rico, amplio y complejo, este vino es un prodigio de elegancia y concentración. Está cargado de aromas a frutos negros y regaliz, acompañados de un ligero toque de evolución que le hace muy interesante en el actual momento de consumo.

► **Envejecimiento:**

2 años en barricas de roble americano.

► **Temperatura de servicio:** 16°C

► **Tiempo de consumo:**

Apto para el consumo.



Tipo: Tinto
Variedades: 100% Shiraz
Añada: 1998
País / Región: Australia / Australia del Sur
D.O.: Claire Valley

Productor: Hardy Wines

Vol. botella: 75cl.

Grado alcohólico: 14.0°

P.V.P (IVA incl.) botella: 17,50 €

NOTA DE CATA:

Color rojo oscuro muy profundo. En nariz es intenso, aromas a frutos rojos, ahumados y a madera. La entrada en boca es buena y suave, destacando las notas afrutadas y los taninos firmes. Final largo y equilibrado.

▶ **Envejecimiento:**

20 meses en barricas de roble americano.

▶ **Sugerencias:**

Abrir la botella media hora antes del servicio para que el vino mejore sus cualidades organolépticas.

▶ **Temperatura de servicio:** 17°C

▶ **Maridaje:** Carnes rojas asadas, quesos muy curados.

▶ **Cristalería:** [Copa Syrah Vinum Riedel](#)

▶ **Tiempo de consumo:** Actual y los próximos 6 años.



Tipo: Tinto

Variedades: 90% Shiraz, 10% Cabernet Sauvignon

Añada: 2001

País / Región: Australia / Australia del Sur

D.O.: Coonawarra

Productor: Ian Hollick

Tipo de botella: Bordelesa

Vol. botella: 75cl.

P.V.P (IVA incl.) botella: 14,24 €

NOTA DE CATA:

Profundo color púrpura, aromas a pimienta negra y frutas del bosque. En boca es sabroso y refinado, con una buena estructura aportada por la Cabernet Sauvignon. Los agradables taninos le auguran una vida de entre siete y diez años.

► Terruño:

52 ha. en la región de Coonawara, el 80% plantadas con variedades tintas.

► Envejecimiento:

Doce meses de crianza en barricas de roble americano y francés.

► Peculiaridades:

Excelente muestra de los cuidados productos que elabora esta bodega familiar instalada desde 1975 en el sudeste de Australia.

► Sugerencias:

Descorchar cuarenta minutos antes del consumo.

► Temperatura de servicio:

16°C

► Maridaje:

Quesos curados, carnes blancas en salsa, cordero y filete de canguro.

► Tiempo de consumo:

Actual y en los próximos diez años.



Tipo: Tinto

Variedades: 85% Grenache Noir, 15% Shiraz

Añada: 2001

País / Región: Australia / Australia del Sur

D.O.: Mc. Laren Valley

Productor: D'Arenberg

Tipo de botella: Bordelesa

Vol. botella: 75cl.

Grado alcohólico: 13.5°

P.V.P (IVA incl.) botella: 10,25 €

P.V.P (IVA incl.) botella: 8,85 €

NOTA DE CATA:

De color cereza y capa baja, en nariz destacan sus aromas de frutos rojos y compotas, con notas especiadas y minerales. En boca es ligero, sabroso y muy fácil de beber.

▶ **Terruño:**

Viñas antiguas en el McLaren Valley.

▶ **Elaboración:**

Vinificación tradicional a partir de variedades originarias del Ródano, con fermentación en depósitos de acero inoxidable.

▶ **Envejecimiento:**

12 meses de crianza en barricas de roble.

▶ **Peculiaridades:**

Desde 1912 la familia Osborn explota estos viñedos -originarios del siglo XIX- en el McLaren Valley, en el Australia.

▶ **Sugerencias:**

Mantener la temperatura durante todo el consumo.

▶ **Temperatura de servicio:**

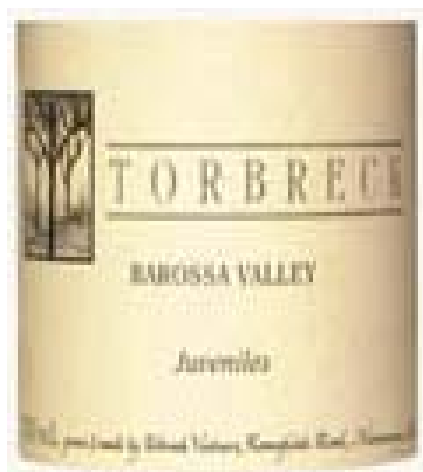
16°C

▶ **Maridaje:**

Pichón asado, faisán al horno, capón trufado.

▶ **Tiempo de consumo:**

Actual y en los próximos tres años.



Tipo: Tinto

Varietades: 60% Grenache Noir, 20% Mataro, 20% Shiraz

Añada: 2000

País / Región: Australia / Australia del Sur

D.O.: Barossa

Productor: Christine y David Powell

Tipo de botella: Borgoñesa

Vol. botella: 75cl.

Grado alcohólico: 13.0°

P.V.P (IVA incl.) botella: 48,25 €

NOTA DE CATA:

De color violeta opaco, este vino es un prodigio de concentración y frutalidad. Denso, cargado de fruta madura y taninos dulces, con un paso por boca untuoso y un postgusto largo y sabroso. Una bomba expresiva.

► Elaboración:

Maloláctica en acero.

► Envejecimiento:

No tiene crianza en barricas.

► Peculiaridades:

Torbreck Vintners fue fundada por David Powell en 1994. El Juveniles comenzó a comercializarse en 1999, dedicado a un conocido bar de vinos parisino, de este mismo nombre.

Consejos

► Sugerencias:

Mantener la temperatura durante todo el consumo.

► Temperatura de servicio:

16°C

► Maridaje:

Guisos de carne y verduras.

► Cristalería:

[Copa Syrah Vinum Riedel](#)

► Tiempo de consumo:

Actual y los próximos 7 años.



Tipo: Tinto

Variedades: 100% Shiraz

Añada: 2001

País / Región: Australia / Nuevo Gales del Sur

Productor: De Bortoli

Tipo de botella: Especial

Vol. botella: 75cl.

Grado alcohólico: 13.0°

P.V.P (IVA incl.) botella: 10,95 €

P.V.P (IVA incl.) caja de 6 botellas: 65,70 €

NOTA DE CATA:

De color rojo profundo, tiene una nariz marcada por los aromas a ciruela madura y especias (pimienta), con notas avainilladas de la madera. En boca es sedoso, estructurado y equilibrado.

► **Terruño:**

Tierras llanas, irrigadas, de suelos fértiles, en Riverina.

► **Elaboración:**

Recolección mecánica, prensado y clarificación, fermentación de dos semanas en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de entre 13° y 17°, primera y segunda fermentación en barricas de roble americano, 100 % nuevas.

► **Envejecimiento:**

Crianza de dos meses en barricas de roble americano.

► **Peculiaridades:**

Darren de Bortoli es la cabeza enológica detrás de esta mega-bodega del Murrumbidgee Irrigation Area (MIA), proyecto de regadío en New South Wales iniciado en 1912.

► **Sugerencias:**

Beber fresco.

► **Temperatura de servicio:**

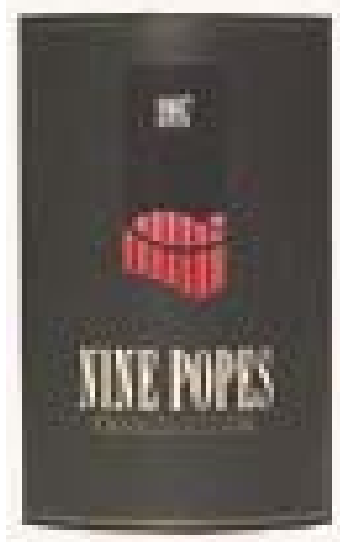
16°C

► **Maridaje:**

Roast Beef, platos asiáticos especiados, pizzas.

► **Tiempo de consumo:**

Actual, y dentro de los próximos cuatro años.



Tipo: Tinto
Añada: 1998
País / Región: Australia / Australia del Sur
D.O.: Barossa
Productor: Charles Melton
Tipo de botella: Borgoñesa
Vol. botella: 75cl.
P.V.P (IVA incl.) botella: 49,99 €

Existencias limitadas. Disponible en tiendas.

NOTA DE CATA:

Vino rico y elegante con un buen peso de fruta tanto en nariz como en boca donde aparecen las frutas rojas maduras acompañadas de ligeros toques anisados y de regaliz. El Châteauneuf du Pope australiano.

► **Envejecimiento:**

15 meses sobre lías en barricas de roble francés y americano.

Sugerencias:

Conviene decantar media hora antes del servicio.

► **Temperatura de servicio:** 16°C

► **Tiempo de consumo:**

Actual y los próximos 7 años.



Tipo: Tinto

Variedades: 100% Shiraz

Añada: 1996

País / Región: Australia / Australia del Sur

D.O.: Coonawarra

Productor: Wynns Vineyard

Tipo de botella: Bordelesa

Vol. botella: 75cl.

Grado alcohólico: 13.0°

P.V.P (IVA incl.) botella: 112,00 €

NOTA DE CATA:

Un Cuvée que se produce en contadas ocasiones, denso y armonioso. La fruta madura y los chocolates persisten en el paladar durante largo tiempo. Gran frutalidad y tanino maduro que hacen de este vino uno de los más destacables de cuantos se elaboran en Australia en la actualidad.

► Elaboración:

Largas maceraciones. No filtrado.

► Envejecimiento:

19 meses en barricas de roble nuevo americano.

► Peculiaridades:

Esta bodega es posiblemente la más antigua del sur de Australia. Data de 1891.

► Sugerencias:

Decantar 1 hora antes de su consumo con el fin de mejorar su expresividad aromática.

► Temperatura de servicio: 16°C

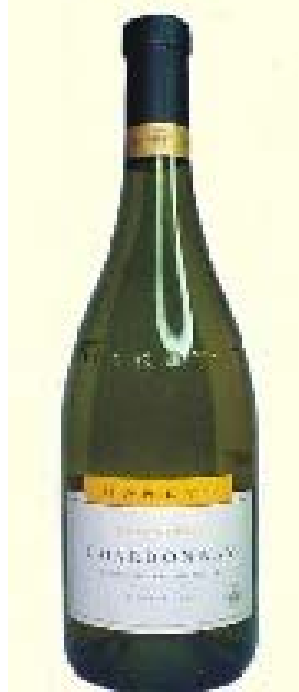
► Maridaje: Carnes rojas a la brasa, asados o quesos muy curados.

► Cristalería:

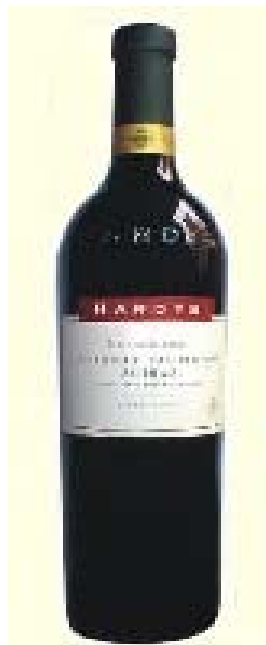
[Decantador Veritas.](#)

► Tiempo de consumo:

Se encuentra en un buen momento de consumo aunque podrá tener una buena evolución en botella hasta el 2006.



Vino Nottage Hill 2002 Chardonnay. Un excelente vino para acompañar las comidas en base de mariscos, pastas y pollo.



Vino Nottage Hill 2001 Cabernet Shiraz. Un delicioso vino australiano para acompañar carnes



Vino Sandalford Chenin Verdeño. Una delicia para acompañar los platos de mariscos, pastas y pollo.

Un excelente acompañante de pollos y comidas en base a aves en general.

CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE LOS VINOS.

El proceso de crianza de los vinos es largo y delicado y durante el mismo van a adquirir una serie de características particulares aportadas, principalmente, por la madera de las barricas.

Los vinos que se someten a crianza, aunque son totalmente aptos para el consumo, tienen posibilidades de ver mejoradas sus cualidades. Para su selección son sometidos a una serie de degustaciones, mezclas y análisis que sirven para prever posibles resultados posteriores. El vino que se va a someter a envejecimiento suele ser recio, áspero, agresivo al paladar y con color intenso y vivo, aspectos que poco a poco se irán puliendo y refinando conforme se van completando los períodos de crianza.

La elección adecuada de las barricas y el tiempo de permanencia del vino en ellas, van a ser los principales factores que influirán de manera decisiva en los resultados finales del vino. La bodega más empleada es la de madera de roble con una capacidad de 225

litros, denominada bordelesa. Ahora bien, dependiendo de la procedencia del roble y de la forma en que estén cortadas las “duelas” (cada una de las tablas que conforman la barrica) la transmisión de caracteres será distinta.

También conviene aclarar que la edad de las barricas juega un papel importante en la crianza de los vinos. Las barricas nuevas o con poco uso, transmiten con mayor rapidez sus caracteres al vino que las viejas, ya que éstas han ido perdiendo sus aportes característicos con el uso y es necesaria una mayor permanencia del vino en ellas.

El tipo de madera más extendido es el de roble americano, generalmente aserrado, debido a su menor coste, aunque cada día se utilizan más las barricas de roble francés, de maderas procedentes de los bosques de Allier, Limousin y Nevers, que aportan una mayor elegancia al vino con una permanencia más corta. En cualquier caso, lo que no hay que olvidar nunca es que las barricas deben tener una estructura compacta, sin fisuras y una perfecta limpieza.

Antes de recibir el vino, se quema el interior de la barrica con azufre para sanearla y eliminar el oxígeno. El vino se introduce lentamente, mediante una caña que llega hasta el fondo para evitar la formación de espuma que desplace el anhídrido sulfuroso formado por la combustión de azufre. Una vez llena se suele cerrar con un tapón de corcho recubierto de arpillera, o los novísimos de silicona de forma que queden lo más herméticas posibles.

El ambiente que rodea las barricas debe reunir una serie de condiciones que favorezcan una oxidación equilibrada, lenta y homogénea, para lo cual se precisa una temperatura baja (13-15°C), y sin grandes oscilaciones entre invierno y verano, con una humedad de alrededor del 75%.

Las barricas se irán colocando, en hileras superpuestas, permaneciendo el vino en su interior, alrededor de seis meses aproximadamente. Transcurrido este tiempo se procede al trasiego del vino a otra barrica cuidando de que no se mezcle con los depósitos o impurezas acumuladas en el fondo durante este tiempo. Por lo general esta operación se repite con la misma periodicidad hasta que el vino adquiere el punto deseado, siempre al criterio del elaborador y guardando unos mínimos regulados por los organismos pertinentes.

Cuando se da por terminada la permanencia en barrica se procede a unificar cualidades, mezclando vinos complementarios dentro de la misma cosecha. Una vez logrado el vino deseado se procede al embotellado.

La botella, como la barrica, tiene que estar perfectamente limpia antes de recibir el vino. Los corchos deben de tener una longitud mínima de 44 mm. y estar exentos de olores y porosidades.

Las botellas llenas y tapadas se colocan en los “calados” de las bodegas de manera horizontal formando “rimas”. La horizontalidad provoca el contacto del vino con el corcho manteniéndolo húmedo y henchido y por tanto hermético.

Los “calados” son lugares totalmente aislados, generalmente subterráneos, que no están sometidos a corrientes de aire o cambios de temperatura y cuya humedad relativa debe ser siempre superior al 70%.

La evolución en botella no es la misma para todos los vinos y está íntimamente ligada a la cantidad y calidad de compuestos fenológicos que contienen, especialmente los taninos y la acidez total.

El estado óptimo de un vino que haya evolucionado bien durante su crianza en madera, se obtiene después de permanecer el suficiente tiempo en botella, en donde desarrollará el “bouquet” mediante la reducción o falta de oxígeno y se redondeará alcanzando su máxima expresión.

Dependiendo de los períodos que permanezcan los vinos en su fase de crianza (tanto en barrica como en botella) podrán exhibir en su contraetiqueta los vocablos crianza, reserva o gran reserva, de acuerdo con el siguiente cuadro, que varía en el apartado de crianza según las denominaciones de origen:

PERÍODOS MÍNIMOS DE CRIANZA

TIPOS DE VINO	TOTAL	BARRICA	BOTELLA
Blanco/Rosado	24 meses	6 meses	resto
CRIANZA			
<i>Tinto</i> 24 meses	6 meses	resto	
Blanco/Rosado	24 meses	6 meses	resto
RESERVA			
<i>Tinto</i> 36 meses	12 meses	resto	
Blanco/Rosado	48 meses	6 meses	resto
GRAN RESERVA			
<i>Tinto</i> 60 meses	24 meses	36 meses	



CONSERVACIÓN.

Las botellas de vino deben estar guardadas en lugares frescos, particularmente oscuros, sin luces fuertes directas y preferiblemente acostadas horizontalmente (a

diferencia de los licores y destilados como whiskies, que se conservan en forma vertical); lo ideal es que vino el esté en contacto con el corcho para evitar que el mismo se seque, pierda elasticidad y penetre el aire. Los principales problemas durante la guarda son el calor, los cambios de temperatura, la iluminación, la falta de humedad y el continuó movimiento o vibración, que mantiene el depósito suspendido en el líquido.

TEMPERATURA.

El calor (más de 25°) hace que el vino evolucione más rápidamente en el interior de la botella, y a temperaturas altas puede lograr dañar el contenido, que no logrará adquirir su maduración justa, sobre todo en los departamentos donde generalmente en invierno poseen calefacción por loza radiante. Las bajas temperaturas (menos de 10°), en cambio, impiden la evolución, la botella puede helarse y en casos extremos hasta quebrarse. La temperatura ideal para guardar los vinos abarca desde 12° C hasta los 15° C, a lo sumo se podría llegar a los 20° C. Para medir la temperatura media y sus variaciones es ideal colocar un termómetro.

ILUMINACIÓN

La iluminación también puede perjudicar el contenido de la botella de vino, es esencial que la bodega este a oscuras pues la luz también acelera el proceso de oxidación. Se debe evitar la exposición de los rayos solares ultravioletas, luces halógenas y fluorescentes. Si se coloca alguna luz, es conveniente que sea débil (aproximadamente 25 watts).

HUMEDAD.

La humedad ideal que debería tener, en lo posible, una bodega hogareña, oscila aproximadamente entre el 55 % y el 75%, y para medirla es recomendable poseer un higrómetro. Es bueno saber que la falta de humedad posibilita que el agua del vino se evapore del corcho, y éste al secarse pierde elasticidad, pudiéndose encoger o producirse grietas, lo que deja espacio para que se introduzca el aire que penetra y termina oxidando el vino. Por el contrario, demasiada humedad no solo puede estropear las etiquetas de los vinos, sino que el corcho puede enmohecerse y por ende pudrirse, estropeando el contenido de la botella y transmitiendo olores desagradables. Para los más exigentes consumidores se pueden adquirir las denominadas cámaras de vino, que poseen un control de temperatura y humedad manteniendo las botellas guardadas en su interior en condiciones óptimas.

EL CORCHO.



En los tiempos que corren, todo parece andar un poco revuelto en el mundo del vino. Los vinos tintos son de nueva tendencia, de autor, estructurados, complejos, con gran cuerpo y carga tánica; no son aquellos vinos finos clásicos, redondos, fáciles de beber, que solían oler a vainilla y madera. Mientras que los vinos blancos se maceran

en frío para obtener más aroma, algunos fermentan en barrica nueva, son limpios y brillantes, de aromas diferenciados y no están tipificados con el camuflante aroma a levadura seleccionada. Finalmente los rosados se hacen a partir de uvas tintas sanas y poco maceradas, no con aquella mezcla de blancos y tintos oxidados a los que el bodeguero daba los puntos de color a petición del cliente haciéndolos más claros o más oscuros. Ahora que la asepsia es el "primer mandamiento" , que la viña se planta en espaldera, y las barricas son nuevas. Hoy en día que, las botellas son troncocónicas, las etiquetas son de diseño, los tapones son de plástico y vienen de Australia o Sudáfrica. Hoy más que nunca, quiero recordar la importancia de un clásico: el tapón de corcho, porque no todo debe cambiar.

El tapón de corcho es uno de los factores más importantes en la maduración del vino en botella, preservándolo de la oxidación y dando lugar al ambiente reductor y generador de todos los aromas terciarios que se dan en el vino tras la fase de crianza en madera. El corcho se hincha al contacto con el vino, y la botella queda herméticamente cerrada para que no penetre el aire ni las bacterias. Es el material ideal para el taponado por su elasticidad, longevidad, impermeabilidad, ya que resiste cualquier presión, es el material flexible que menos influye en el sabor del vino (aunque a veces puede ser el causante de sabores y aromas no deseados, como es el sabor a corcho o "bouchonné" que más adelante comentaremos).

Para la buena conservación del vino en botella es necesario que el corcho se conserve húmedo, alrededor del 60%-70% de humedad relativa, para que no se reseque y mantenga así sus cualidades aislantes.

UN POCO DE HISTORIA.



Se tiene conocimiento del uso del corcho como taponado para la conservación del vino desde el imperio romano.

Estos eran grandes conocedores del vino, de sus secretos y de sus efectos afrodisíacos y embriagadores. Utilizaban para taponar las ánforas un trozo de corteza de alcornoque envuelto en brea o resina. Hasta ese momento los griegos se habían limitado a extender sobre la superficie del vino que conservaban en ánforas, una copa de aceite que lo protegía del vino de la oxidación.

En el siglo XVII, Don Pierre Perignon, un monje encargado de la gestión de la bodega en la abadía benedictina de d'Hautvillers, situada en la Champagne francesa, comenzó a hacer experimentos sobre vinos que "refermentaban" y de esta manera descubrió el champagne. Fue también Pierre Perignon, quien en uno de sus viajes a otra abadía benedictina situada San Feliu de Guixols, descubrió el uso del tapón de corcho, que entonces era cónico, y no cilíndrico como ahora, ya que su taponado era manual.

ORIGEN Y ELABORACIÓN



¿Sabíais que España es el segundo productor mundial de corcho? En primer lugar está Portugal, que produce casi un 50% del total la producción mundial, mientras que España

contribuye con un 25% del total. El resto proviene del sur de Europa (Francia e Italia) y norte de África (Argelia y Marruecos). El corcho se extrae de la corteza de una variedad de alcornoque, el *Quercus suber*, que en España encontramos principalmente en Extremadura y Cataluña. Este árbol es el acompañante más frecuente en las zonas cálidas de la encina y en menor proporción siempre en zonas menos cálidas del rebollo. El alcornoque tiene la propiedad de regenerar continuamente su corteza esponjosa y ligera, el 85% de ella está formada por gas (nitrógeno y oxígeno). Para realizar la primera extracción es necesario, que el árbol tenga al menos 40 años, periodo tras el cual se realizara la primera saca o descorche, aunque esta suele no ser de buena calidad para la elaboración de los tapones, ya que es preferible esperar unos 9 ó 10 años para poder realizar sacas con fin industrial y calidad suficiente.

El descorche del alcornoque se realiza de forma manual, utilizando sierras eléctricas sólo para las partes más gruesas. La corteza se extrae del tronco y de las ramas más robustas teniendo sumo cuidado de no dañar la corteza interna, de lo contrario no habría regeneración y el árbol moriría. Tras el pelado del alcornoque la corteza en planchas más o menos espesas, habrán de secarse al sol durante 2 o 3 días. Una vez secas se hervirán en autoclaves para desinfectarlas, quitarles impurezas y es entonces cuando el corcho se hincha y adquiere su elasticidad definitiva. Después de ser sometidas otra vez a unos días de reposo, las planchas adquirirán el grado de humedad recomendado para poder recortarlas y clasificarlas según su espesor y calidad. Muy importante para esta clasificación es la cantidad de lenticelas que el corcho albergue, las lenticelas son pequeños orificios que se forman en corchos jóvenes, de color marrón rojizo, más o menos lignificadas y que frecuentemente son invadidas por mohos y microorganismos no deseados. Cuanto mayor es la cantidad de lenticelas peor será el corcho. También influye para su clasificación que el corcho esté maduro, que no esté verde, así como el hinchado o el nivel de agrietado. Sobre estos parámetros se realiza la clasificación, por ejemplo el corcho flor es el de mejor calidad, seguido de los de primera, segunda, tercera y así sucesivamente.

El corte transversal de las planchas da la longitud del corcho, unos 45 mm aproximadamente para los vinos jóvenes de consumo inmediato, y entre 50 y 55 mm, es decir, los de mayor longitud para los vinos de guarda. Por último con cilindros afilados o sacabocados se fabricarán los tapones. El siguiente paso es el de desinfección los corchos, siempre lavados y esterilizados para que no trasmitan aromas ni sustancias que contaminen el vino.

Antes del embotellado algunos corchos son parafinados y otros siliconados, la razón es mantener la humedad y flexibilidad necesarias para facilitar el descorche en botella.

Cuando los corchos presentan muchas porosidades y es fácil que los rellenen de una pasta de polvo de corcho, dichos tapones se denominan corchos colmatados. Aunque también encontramos corchos aglomerados hechos a partir de pequeños trozos de corcho y poliuretano.

La siguiente tabla muestra tipos de corcho y algunos defectos que pueden presentar:

Corcho Flor	Es el de mayor calidad, no presenta ningún tipo de porosidad y es completamente natural. Se utiliza en vinos de gran calidad.
Corcho Colmatado	Cuando las lenticelas han sido rellenadas de aserrín de corcho y adhesivo.
Corcho Aglomerado	Elaborados a partir de pequeños trozos, aserrín de corcho y poliuretano.
Corcho Verde	Cuando se obtiene de capas jóvenes y presenta deformaciones
Corcho Graso	Con gran cantidad de lenticelas
Corcho Leñoso	Cuando es duro, seco y poco elástico
Corcho Agujereado	Cuando esta afectado por insectos que cavan galerías en el tronco del árbol.

Tras el embotellado y taponado, las botellas de vino se visten con una cápsula para resguardarlo mejor. Estas cápsulas suelen ser de plástico o de una aleación de plomo y estaño. Una muy interesante iniciativa es la de algunas bodegas cuya cápsula es más corta que el corcho permitiéndonos ver la evolución del mismo además de su estado de conservación, ya que el corcho no tiene vida eterna, se va resecaando y pierde su hermeticidad. Es recomendable hacerle un reencorchado cada 20 años aproximadamente para que siga cumpliendo su función. Esta operación es minuciosa y se realiza en las bodegas, normalmente para los grandes reservas de añadas históricas.

Por último recordar que “el trozo de alcornoque” que alegremente taladramos con el sacacorchos y que de forma automática nos llevamos a la nariz, es una labor puramente artesanal tan minuciosa como la de hacer un buen vino y que ha costado años de paciencia y dedicación, que tiene tras de sí una larga tradición familiar. Ya que cada alcornoque plantado necesita más de una generación para llegar a ser el guardián de un buen vino. No debemos olvidar que es parte de nuestra historia y de nuestra cultura.

VINO Y NUTRICIÓN.

Hasta el momento actual, la investigación sobre el denominado binomio vino-salud se ha dirigido al estudio de las sustancias polifenólicas que la uva ha transmitido al mosto fermentado. Pero sobre la base que el vino no es un medicamento, sino un alimento y que como tal debe ser tratado, se pueden combinar los campos de la fisiología vegetal, la fisiología humana y la nutrición.

Recomendaciones de la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición, FIVIN.

- El vino es una bebida para adultos sanos, absolutamente incompatible para las mujeres en estado de gestación y los lactantes, así como para los inmoderados.
- El vino es sano solamente cuando es bebido con moderación, es decir, con respeto, educación, cultura e inteligencia, lo cual permite disfrutarlo con los cinco sentidos.
- Los mayores encantos del vino están en sus matices cromáticos y en sus aromas, ni beber mucho ni beber deprisa aumentan el placer del vino, sino todo lo contrario.
- Beber vino moderadamente es sano, e incluso recomendable, y causa placer, beberlo despacio aumenta ese tiempo de placer y el placer mismo.
- No beba nunca vino en ayunas, el vino está hecho para acompañar a otros alimentos y no como un objetivo por sí mismo.
- Armonizar vino con alimentos, así como vinos con oportunidades es un arte.
- Con el fin de marginar definitivamente el abuso del vino y para alcanzar consumos moderados y razonables, es necesario que el conocimiento del vino sea transmitido desde el entorno familiar en el que los mediterráneos lo hemos bebido durante miles de años.
- Las familias, y en general los mayores que conocen el vino deben erigirse en su principal vehículo de divulgación y en indiscutible ejemplo de moderación.
- Es preferible no beber vino solo, el vino es una bebida convivencial y ha de ser compartido.

VINO SI, PERO CON MODERACIÓN.

El hecho de que un consumo moderado de vino reporta numerosos beneficios para nuestra salud es ya indudable. Según el estado actual de las investigaciones se deduce que el efecto positivo del consumo moderado del vino sobre la salud actúa de la forma siguiente:

- Previene alteraciones cardiovasculares, impidiendo la formación de ateromas en los vasos sanguíneos y la acumulación de plaquetas, cuya presencia es un riesgo para el infarto cardiovascular y embolias.
- Es anticancerígeno.
- El vino contiene agentes antioxidantes y previene contra enfermedades producidas por la presencia de radicales oxidativos (síntomas de envejecimiento precoz, mal de Alzheimer, etc.).
- Es agente antiviral, especialmente en afecciones del aparato digestivo.

Podemos definir el consumo moderado como la cantidad de vino que puede ser bebida diariamente con el fin de aprovechar el máximo de sus efectos beneficiosos, sin resultar perjudicial para la salud.

LA CATA DEL VINO.

En este apartado pretendemos que Usted pueda tener un criterio básico que le guíen a la hora de valorar un vino; que pueda conocer los pasos mínimos rutinarios en una cata. El consumidor es el último eslabón de la larga cadena que comienza en la viña. Es muy importante que este protagonista final, sea una persona capaz de valorar todo este largo recorrido.

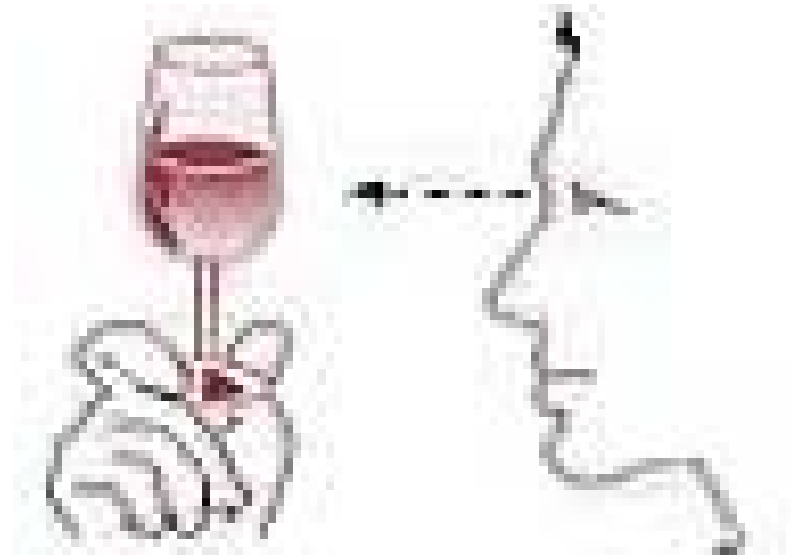
La cata es un proceso fundamental ya que existen vinos de idéntica o similar composición química, pero con caracteres organolépticos y nivel de calidad muy diferente, aspectos que nos serían imposibles de detectar sin una buena cata.

La cata de un vino consiste en la apreciación sensorial de sus caracteres. Los análisis químicos y biológicos son fundamentales en la bodega, pero únicamente son un elemento complementario en el momento de la cata.

LOS ESTIMULOS SENSORIALES

Debemos saber diferenciar la naturaleza de los estímulos que proceden de los sentidos que participan en la cata: **la vista, el olfato y el gusto**

LA VISTA



Empiece por observar el vino, preferiblemente en una habitación luminosa. Evite la luz fluorescente. Para una mejor visualización, contrasta la copa con un fondo plano y claro. Al verter el líquido, no llene demasiado la copa; de esta forma, el proceso de cata será mucho más sencillo. Sujete la copa por la base o por el pie y distánciela de su cuerpo formando un ángulo de cuarenta y cinco grados. Preste atención y podrá comprobar la claridad del vino, la intensidad de color, la graduación del color desde el centro hasta los bordes, si tiene burbujas o cuerpos extraños.

Los vinos blancos presentan un color que varía desde el incoloro al amarillo intenso. Los vinos más pálidos suelen proceder de climas fríos, y los intensamente amarillos vienen de las regiones más cálidas (por ejemplo, del hemisferio sur). Los vinos tintos nos aportan valiosa información a través de su color. Observándolo, podemos determinar, por ejemplo, su edad, su calidad de origen... ya que pierden progresivamente su color, volviéndose más pálidos con el tiempo y evolucionando desde un rojo-violeta, un rubí y un rojo ladrillo hasta llegar a un tostado intenso.

Observando el color del perímetro marcado por la copa, podemos saber la edad del vino; cuanto más claro y marrón sea, mayor madurez tendrá. El modo en que envejece el vino también afecta al color. Los vinos envejecidos en madera pierden los tonos rojos-violeta y púrpura, dando paso a notas rojo-ladrillo o teja.

Posibles sedimentos

Si aparecen sedimentos, suele significar que se trata de un vino maduro que no ha sido filtrado en exceso. En cualquier caso, el sedimento debe permanecer en la botella y no servirse en la copa, ya que condiciona el gusto, la textura y la apariencia. Si hay pequeños cristales incoloros en el fondo de una copa o botella de vino blanco, se trata de depósitos de tartratos. Dichos depósitos son inofensivos y constituyen una prueba de que el vino no ha sido tratado en exceso.

Burbujas

Las burbujas en caldos que no están en movimiento pueden ser una señal de que el vino no se encuentra en las mejores condiciones e indicar que se ha producido una segunda fermentación no deseada. Sin embargo, unas cuantas burbujas de pequeño tamaño en un vino blanco, especialmente si se trata de un vino joven, pueden ser intencionadas. En algunos casos, se embotella este tipo de vino con un poco de dióxido de carbono que aporta cierto cosquilleo al paladar.

OLFATO.



Se han identificado más de quinientos componentes aromáticos distintos en el vino. Por esta razón, a quienes se inician en el arte de la cata suele aconsejarse que respondan a los estímulos tal y como los interpreta su propio cerebro.

Básicamente contamos con los denominados **aromas primarios, secundarios y terciarios**.

Los aromas **primarios** son los más llamativos y afrutados. Proceden de las propias uvas, de su piel y de su pulpa.

Aquellos aromas aportados por la fermentación se denominan **secundarios**. Suelen ser más complejos, destacando entre ellos los de levadura, mantequilla, vainilla, roble o especias.

Los aromas **terciarios**, son los más difíciles de identificar y describir y, a la vez, los más buscados. Entre los aromas terciarios más reconocibles se encuentra, por ejemplo, el de la miel. El conjunto de los aromas secundarios y los terciarios (desarrollados durante el proceso de maduración) es lo que conocemos como bouquet.

El vino debe tener un olor limpio y fresco. En cierto modo, su olor debe ser afrutado, aunque en el caso de los vinos de mayor edad el aroma frutal pueda ser más maduro, más complejo y menos claramente definido.

El Método De La Inhalación

Para sacar el máximo partido a su sentido del olfato, acerque la nariz a la copa e inhale. Después haga un remolino con el contenido de la copa, introduzca nuevamente su nariz e inhale más profundamente. En cualquier caso, es conveniente que opte por el método que personalmente, le resulte más eficaz. Una inhalación profunda puede aportarle tanta información como muchas pequeñas y agudas.

EL GUSTO.



El sentido del olfato y del gusto está íntimamente relacionado e interactúan durante este proceso.

El primer sorbo de un vino que previamente hemos olido suele ser la confirmación de su aroma. Las papilas gustativas, sin embargo, tienen un papel crucial, dado que transmiten aspectos como la constitución, el cuerpo o el tacto del vino.

Dulzura, Amargura, Tersura...

Según el punto en el que se encuentren, las papilas gustativas tienen una sensibilidad especial para los sabores. Por ejemplo, aquellas situadas en la punta de nuestra lengua son más sensibles a los azúcares.

Las laterales detectan los ácidos con rapidez, mientras las traseras nos transmiten los sabores amargos.

Las papilas gustativas registran todas las sensaciones de aspereza o tersura además de otros aspectos como el equilibrio o la permanencia (duración en el tiempo del sabor), muy importantes para cualquier vino.

Paladear Un Buen Vino

A la hora de probar el vino, es importante tomar una cantidad suficiente que permita distribuir el líquido por toda la boca de forma que llegue bien a todas las papilas gustativas. Paladee los sabores y piense en la textura.

Para que el vino se airee y se transmitan mejor todos sus aromas, al tomar el primer sorbo, abra ligeramente la boca permitiendo entrar un poco de aire.

No trague ni escupa hasta tener una idea de los sabores y la sensación del vino. El último sabor que queda, conocido como final o resabio, debe ser agradable y duradero.

Escupir El Vino

Escupir es esencial en una cata prolongada. Hacerlo, permite diferenciar unos sabores de otros. No es necesario alcanzar grandes distancias. Existen jarras portátiles como el spitto para recoger el vino sobrante.

NORMALIZACIÓN Y CALIDAD.

Con la normalización de la industria del corcho se crea un marco de referencia, con criterios objetivos, aplicable a la totalidad de su mercado. Este proceso de normalización se da a diversos niveles, en función de las diferentes administraciones.

En el ámbito internacional, las empresas se han ido certificando desde 1991 de acuerdo con las normas [ISO 9002](#). Por otra parte, la Confederación Europea del Corcho, CELIÈGE, puso en marcha hace algunos años una iniciativa para garantizar la aplicación, en los países responsables de la producción, la transformación y la distribución de tapones de corcho, de un conjunto de normas destinadas a asegurar la calidad de las prácticas del sector. En el origen de este sistema de calidad se encuentra el principal proyecto de europeo de investigación sobre corcho, el [Proyecto Quercus](#), de 1992. Financiado al 50% por la Unión Europea, el proyecto reunía siete países europeos e implicaba centros de investigación públicos y laboratorios privados. El objetivo era el estudio en profundidad de todas las etapas del proceso de elaboración del corcho, desde el alcornocal hasta el producto finalizado. Las principales conclusiones del estudio permitieron en el año 1996 presentar un Código de Buenas Prácticas Corcheras.

La implantación de estas *buenas prácticas* por parte de una empresa le permite acceder a la acreditación Systecode, certificada por [Bureau Veritas](#) a través de auditorias voluntarias y confidenciales. De este modo se asegura que las empresas acreditadas cumplen con los requisitos de las diferentes etapas de producción (extracción, hervido, lavado, etc.) y permite a los usuarios conocer los criterios de trabajo de los proveedores. En resumen, tiene como objetivo garantizar que los tapones de corcho están fabricados según unos criterios fruto del conocimiento científico.

En España se han redactado las normas UNE a través de la [Asociación Española de Normalización y Certificación](#), y en Cataluña hay publicadas, a través del [Instituto Catalán del Corcho](#), las «Normas Catalanas del Corcho» (NCS), 11 normas elaboradas por el sector corchero catalán, pionero en la iniciativa normalizadora dentro de España.

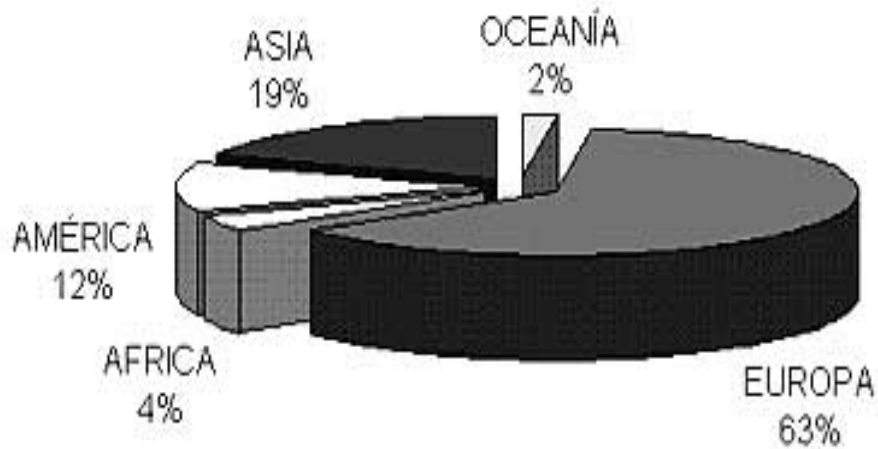
PRODUCCIÓN.

La producción total de vino era de 374 millones de litros mientras que en la temporada 2000/2001 la producción fue de 1.035 millones de litros, representando un aumento de 176%. Durante el mismo período, la exportación de vino australiano experimentó un aumento considerable, pasando de 7,5 millones de litros a 339 millones de litros exportados. Durante la temporada 2000/2001 el valor total de las exportaciones de vino fue superior a los US\$ 800 millones, lo que significó un precio promedio de US\$ 2,3 por litro. Por último, la superficie total de viñas en Australia durante la temporada 2000/2001 fue de 148.275 ha., mientras que en la temporada 1996/1997 la superficie era de solo 90.000 ha.

LAS CIFRAS MUNDIALES DEL VINO.

Durante el XXVI Congreso de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), celebrada en Adelaida, **Australia**, en octubre de este año, el director general de la institución **George Dutruc-Rosset**, presentó un informe sobre vitivinicultura mundial, donde se abordan las principales cifras de la situación del vino durante el 2000.

SUPERFICIE TOTAL DEL VIÑEDO MUNDIAL.

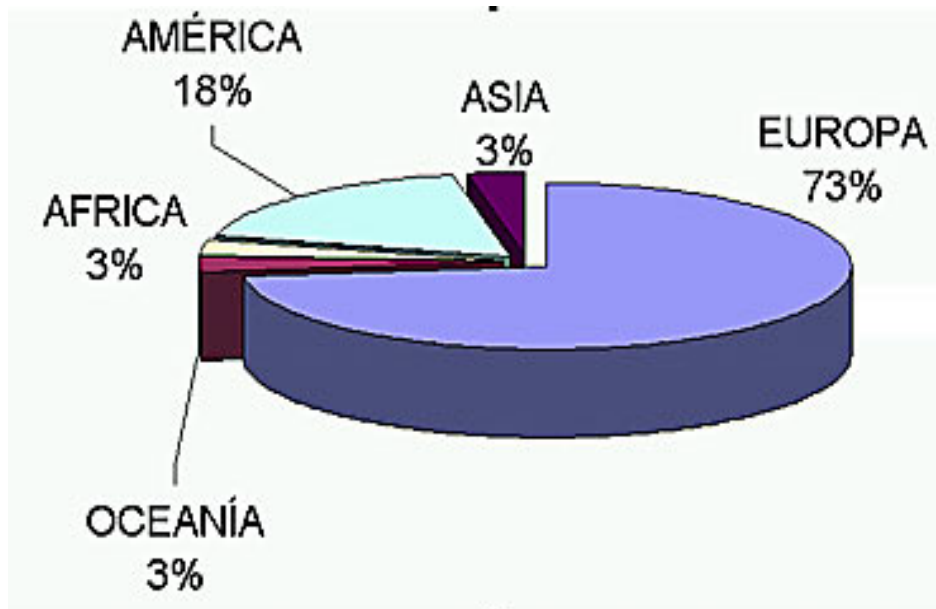


LISTA DE LOS 10 PRIMEROS VIÑEDOS MUNDIALES

PAIS	AÑO 2000 (MILES DE HECTÁREAS)	Repartición en %
ESPAÑA	1.180	14,91%
FRANCIA	917	11,59%
ITALIA	908	11,47%
TURQUIA	581	7,34%
ESTADOS UNIDOS	413	5,22%
IRÁN	270	3,41%
PORTUGAL	261	3,30%
CHINA	260	3,29%
RUMANIA	248	3,14%
ARGENTINA	209	2,65%
TOTAL	7.913	

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE VINO

La producción mundial de vino del 2000 (aparte de zumos y mostos) puede ser calificada de "media a fuerte". La misma alcanza a 274,9 millones de hectolitros.



LISTA DE LOS 10 PRIMEROS PRODUCTORES MUNDIALES DE VINO

PAIS	AÑO 2000 (EN MILES DE HECTOLITROS)	Repartición en %
FRANCIA	57.541	20,93%
ITALIA	51.620	18,78%
ESPAÑA	41.131	14,96%
ESTADOS UNIDOS	22.100	8,04%
ARGENTINA	12.537	4,56%
ALEMANIA	9.852	3,58%
AUSTRALIA	8.592	3,13%
AFRICA DEL SUR	6.949	2,53%
PORTUGAL	6.694	2,43%
CHILE	6.674	2,43%
TOTALMUNDIAL	274.912	

CONSUMO PER CÁPITA DE VINO EN AUSTRALIA.

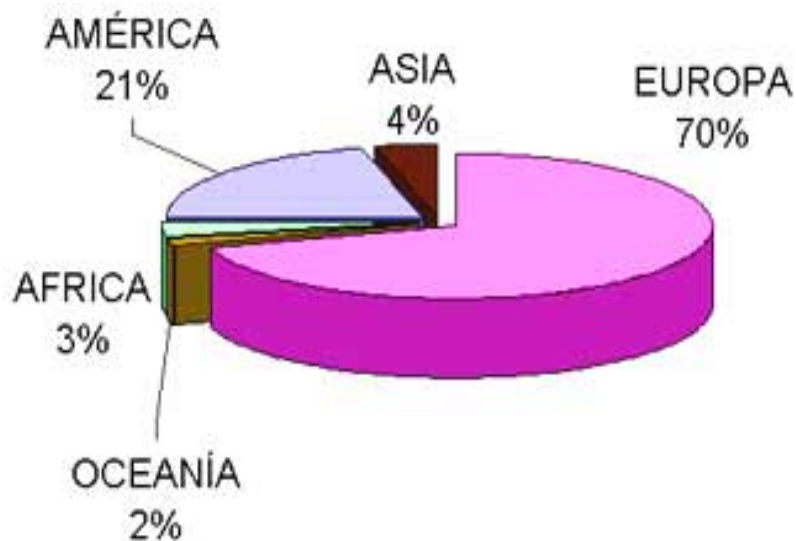
La industria vitivinícola australiana ha experimentado grandes cambios a lo largo de los últimos 40 años. En los años 50, el consumo de vino de mesa en Australia era de un vaso por persona y año. Hoy en día, los australianos beben casi dos cajas de vino por

persona y año. El vino es cada vez más importante en Australia por su factor de valor añadido. Mientras que la lana, el trigo y la carne de vacuno salen del país como materia prima, el vino se transforma en producto, en un proceso de fabricación en el que participan viticultores, fabricantes de botellas, etiquetadores, empaquetadores, fabricantes de maquinaria, la industria del turismo, etc.

CONSUMO MUNDIAL DE VINO

El consumo mundial ha alcanzado 219,4 millones de hectolitros en el 2000. La comparación entre continentes muestra que el aumento del consumo en Estados Unidos, Canadá y en Asia se ve más que compensado por una nueva baja del consumo en Europa.

CONSUMO GLOBAL DE VINO



LISTA DE LOS 10 PRIMEROS PAÍSES CONSUMIDORES DE VINO

PAIS	AÑO 2000 (EN MILES DE HECTOLITROS)	Repartición en %
FRANCIA	32.900	15,00%
ITALIA	30.800	14,04%

ESTADOS UNIDOS	21.400	9,76%
ALEMANIA	19.565	8,92%
ESPAÑA	14.500	6,61%
ARGENTINA	12.759	5,82%
REINO UNIDO	9.146	4,17%
CHINA	5.535	2,52%
RUSIA	5.500	2,51%
RUMANIA	5.215	2,38%
TOTAL MUNDIAL	219.357	

EXPORTACIONES DE VINO.

Aunque Australia cuenta sólo con el 2% del mercado vitivinícola del mundo, exporta más del 27% de su producción, lo que se cifra en torno a unas 1.000 empresas vitivinícolas, de las cuales destacan *Southcorp*, *Orlando Wyndham*, *BRL Hardy* o *Mildara Blass*. Mientras los productores de otros artículos alimenticios se centran en Asia, los productores de vino se centran en Europa y EE.UU., si bien esperan ir penetrando en los mercados asiáticos en el futuro. Actualmente, los principales mercados son el Reino Unido, EE.UU., Nueva Zelanda, Canadá, Suecia y Japón.

Las exportaciones de vino continúan experimentando un fuerte crecimiento. En el periodo anual hasta el 30 de junio de 2000, los permisos a las exportaciones alcanzaron los 216 millones de litros, lo que significa un valor de 991 millones de dólares, un aumento del 22% sobre el valor y del 12% sobre el volumen desde 1997. En lo que va de año, entre enero y mayo del 2001, la industria australiana del vino pretende incrementar sus exportaciones en el año 2025 hasta los 600 millones de litros, lo que representa 2,5 billones de dólares australianos en ventas anuales.

VOCABULARIO DEL VINO.

A

Abocado – Vino con un cierto sabor dulce.

Ácido acético – Resultante de la oxidación del alcohol vinico, produciendo un sabor avinagrado.

Ácido Málico – Se encuentra en las uvas verdes, transmitiendo un sabor acerbo al vino.

Acidoso – Sabor que se aprecia en el vino verde, que ha tenido una mala Fermentación.

Acorchado – Vino con sabor a corcho o moho.

Afrutado – Vino con sabor a fruta, procedente de uva madura y sana.

Aguja – Característica del vino que todavía conserva una pequeña parte de gas carbónico generado en la fermentación malo láctica.

Airen: Uva de vino blanca clásica con la distinción de ser la variedad de viña más ampliamente plantada en España. Altamente resistente a la sequía, es cultivada a una extraordinaria baja densidad por hectárea en arbustos. Sus vinos son utilizados para destilar brandy y también cortar con vinos de uva profundamente rojos para crear vinos más ligeros y coloreados. Crecientemente popularizado como vino blanco seco, es hecho para ser bebido fresco.

Amargo – Sabor desagradable de aquellos vinos que han tenido una elaboración problemática.

Amistelado – Con sabor a mistela.

A.O.C. – Dicese de los vinos franceses de “Appellation d’Origine Contrôlée”. Que han sido sometidos a un exhaustivo control.

Aroma – Conjunto de valores olfativos del vino. Los aromas primarios son los originados por la uva; los secundarios se originan en el proceso de fermentación, y el terciario, en la maduración y crianza del vino.

Áspero – Sabor duro y astringente, procedente de la existencia de taninos en el vino.

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

Aterciopelado – Vino de excelente tacto, suave y equilibrado.

Avinagrado – Vino que ha sufrido alteraciones por los ácidos y ha iniciado el camino de convertirse en vinagre.

B

Blanco – Vino procedente de uvas blancas.

Bobal – Variedad de uva tinta rica en Materias colorantes, de irregular resultado en la vinificación. Presente en los rosados valencianos.

Bouquet – Sensación que se aprecia en el aroma de los vinos que han pasado por un proceso de maduración en barrica y botella.

Brut – Vino espumoso natural (cava), seco, sin adición de azúcares.

Brut Nature – Cava que se comercializa sin adición de licor de expedición.

C

Cabernet sauvignon – Variedad de uva tinta originaria del Medoc Frances y extendida en varias D.O. españolas. La variedad más internacionalmente plantada, se puede decir que ha dado la vuelta al mundo, desde el Bordeaux francés a Catalunya en España, de allí a Napa Valley en USA pasa por Chile y Argentina y aparece en Australia, y en todas las regiones se ha adaptado maravillosamente, la plasticidad de éste cepaje y la calidad de sus vinos es reconocida en todo el mundo.

Cabezón – Dicese del vino que contiene productos químicos para su conservación que provocan dolor de cabeza.

Calido – Cualidad del vino de cierta graduación que causa un beber agradable.

Cápsula – Cubierta, generalmente de plomo, que se coloca alrededor de la parte superior del cuello de la botella, una vez se ha introducido el corcho.

Carnoso – Cualidad de un vino que tiene buen cuerpo, produciendo una sensación de plenitud en boca.

Carignane: (también conocida como Carinena y Mazuelo en España, Gragnano en Italia). Uva semi-clásica utilizada comúnmente para hacer vinos tintos en Francia y el sur de España. Es también cultivada exitosamente en el Valle Central de California, frecuentemente terminando en

cortes genéricos para vinos comunes, aunque algunas plantaciones viejas permiten extraer vinos de buena calidad. Cortado con otras variedades como ser Cinsaut, Grenache, Mourvedre y Syrah, se lo ha utilizado para hacer vinos tintos al estilo de los del Ródano en California, similares al famoso Chateauneuf-du-Pape.

Cata – es la operación de experimentar, analizar y apreciar los caracteres organolépticos y más concretamente los caracteres olfato gustativos de un producto, en este caso el vino.

Catador – Persona que ejerce la cata.

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

Cava – Vino espumoso natural que se elabora por el método “champenoise”; es decir, haciendo la segunda fermentación en la misma botella. En España las zonas de cava son Cataluña, Valencia, Aragón, La Rioja y Navarra. Se dice también de la nave subterránea de crianza para vinos y espumosos.

Cencibel – Tipo de uva tinta de gran similitud con el tempranillo. Posee un excelente aroma y es muy adecuado para elaborar vinos destinados a crianza. Se utiliza este término en las zonas de Castilla-La Mancha.

Chacoli – Vino de poca graduación, elaborado con uvas no maduras, con sabor un poco ácido y ligero. Se elabora mucho en Navarra a principios del presente siglo. Es muy común en el País Vasco.

Chardonnay – Variedad de uva originaria de Francia, que se está introduciendo en España para elaboración de vinos blancos.

Chateaux – Palabra francesa que indica finca rústica donde se realiza todo el proceso, desde el cultivo de las viñas hasta la producción del vino. Este vocablo es muy usado en Burdeos.

Champan – Término usado en España para indicar el vino espumoso que se elabora en la región francesa de Champagne.

Clarete – Vino tinto bajo de color, elaborado con uvas tintas y blancas.

Consejo Regulador – Organismo formado por representantes de los sectores viticultor y bodeguero de una determinada Denominación de Origen, que controla el origen, la calidad de los vinos amparados y procura su promoción.

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

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

Control de Temperatura – Lo realiza el enólogo en el momento de la fermentación para conseguir que esta se produzca a una temperatura más baja, que permita la conservación de los aromas y las cualidades del mosto. También puede referirse al control que se realiza en el momento de servir el vino y así poder apreciar su sabor y calidad de modo óptimo.

Corona (cava) – es la espuma que queda en la parte superior del cava, pegada al vidrio, una vez se ha escanciado aquel en la copa.

Corto – Se dice del vino cuyo sabor dura poco en el paladar.

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

Crianza – Proceso de envejecimiento en bota o barrica a que se somete el vino durante al menos dos años, periodo en el que adquiere unas determinadas características de color, olor y sabor.

D

Degüello (cava) – Parte del proceso de elaboración de los vinos espumosos naturales en el que se eliminan las que se forman durante la segunda fermentación y depositadas junto al tapón.

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

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

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

D.O.C. – Dicese de los vinos italianos de “Denominazione di origine controllata”

D.O.C.G. – Dicese de los vinos italianos de calidad superior con apelativo “Denominazione di origine controllata e garantita”

D.T.W. – Denominación de Vinos alemanes corrientes “Deutscher Tafelwein”

Duro – Vino demasiado astringente y tánico, no equilibrado. Suele ser una característica de los vinos jóvenes destinados a una larga crianza.

E

Enólogo – Persona que se dedica a la elaboración y crianza de los vinos.

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

Espumoso – Vino que conserva una parte de anhídrido carbónico y causa la formación de burbujas que permanecen largo tiempo.

Etiqueta – Identificación en la que se especifican todos los datos referidos al vino en cuya botella va adherida.

EVENA – Estación de Viticultura y Enología de Navarra, organismo autónomo dependiente del Gobierno de Navarra que realiza un importante labro de control, investigación y asesoramiento.

F

Fermentación – Proceso por el que a causa de levaduras presentes en el hollejo de la uva, los azúcares del mosto se convierte en alcohol. Esta es la alcohólica, pero existe otra fermentación posterior, llamada málica o maloláctica, al transformarse el ácido málico en ácido láctico a consecuencia de las bacterias.

Ficha de cata – Descripción de las características de aroma, color y sabor de un vino, realizada por un experto.

Franco – Vino que muestra sus cualidades tal y como son, honradamente y sin ningún otro regusto.

Frutoso – Vino en el que se nota el sabor y aroma de la fruta madre madura; será, por lo general, un vino joven.

G

Garantía de Origen – Denominación que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Navarra” concede a aquellos vinos sin crianza en roble.

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

Glabras: calvas, lampiñas.

Glabro: calvo, lampiño.

Glicerina – Sustancia blanca contenida en los vinos, proveniente de la fermentación del mosto, de sabor dulce, que da al vino suavidad y ayuda a su conservación.

Graciano – Variedad de uva tinta no muy abundante en Navarra.

Grado – Proporción de alcohol contenido en un vino. De ese modo, un vino de 14 grados posee 14 litros de alcohol puro por cada 100 de vino.

Gran Reserva – Nombre que se da a los vinos de larga crianza; como mínimo dos años naturales en barrica de roble y tres en botella. En los blancos Gran Reserva el periodo mínimo en roble se reduce a seis meses.

Grenache: Una variedad de uva que se encuentra ampliamente cultivada en España, (donde es conocida bajo el nombre de Garnacha), en el sur de Francia y también en California. Es la uva principal utilizada en el corte de vinos tintos conocido como Chateauneuf-du-Pape, junto con las Mourvedre, Cinsaut y algunas otras, proporcionan buenos vinos de cortes bajo la denominación de "Cotes du Rhone Villages". En las regiones más cálidas de California la uva Grenache tiende a producir vinos tintos que son frecuentemente "cálidos" debido a su alto contenido de alcohol y con unos distintivos tintes de color naranja.

H

Hollejo – Piel de la uva, que se deja en contacto con el mosto para darle pigmentación

I

INDO – Instituto Nacional de Denominación de Origen

J

Joven – Vino no envejecido que conserva sus cualidades afrutadas.

Johannisberg Riesling: también conocida como Riesling y heinriesling en Austria. Una variedad de uva blanca que se cultiva ampliamente a lo largo del río Rin y su sistema (ej.: Rheingau, Rheinhessen, Mosela, regiones de Nahe etc.) en Alemania y también en otras es de Europa. Es también cultivado en Norte América, donde puede producir un vino floral, frutado seco bajo en alcohol, ácido y poco diferente del alemán "Kabinett" o un semi-seco con algo de azúcar residual similar al alemán "Spatlese".

L

Largo – Vino que persiste a su paso por boca.

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

Lías – Posos que deja el vino en las barricas o botas tras su primera fermentación.

Ligero – Vino con poco cuerpo y poca graduación

M

Macabeo – Uva blanca muy productiva utilizada en la elaboración de vinos blancos secos y cava. En Navarra y la Rioja se la conoce por el nombre de viura.

Maceración – Proceso en el que el hollejo está inmerso por un periodo más o menos largo en el mosto que está fermentado.

Maceración Carbónica – Proceso de fermentación con uvas enteras, sin romper.

Maderizado – Vino blanco excesivamente oxidado, que adquiere un color amarillento y sabor desagradable, que recuerda al de las Islas Madeira.

Malvasia: Cepaje semi-clásico antiguo, probablemente de origen griego. Crecieron ampliamente en áreas de Italia en sub-variedades, tales como el Malvasia de Candia, Malvasia Istriana etc.

Brinda vino blanco seco y dulce, de iluminado color rojo, vinos con alto contenido de alcohol y azúcar residual.

Mazuelo – Variedad de uva tinta originaria de la Zona de Navarra y la Rioja.

Mencia – Variedad tinta que se cultiva principalmente en Galicia y León.

Mercaptano – Olor muy desagradable producido por el sulfuro de hidrogeno proveniente de la fermentación.

Merlot: Variedad de uva tinta originaria de Francia. Noble cepaje oriundo de la región de Bordeaux, en Francia, allí se lo encuentra acompañando al Cabernet Sauvignon o también como mono-varietal, tal y como lo elaboran en el Pomerol, pequeña zona dentro de Bordeaux. Los vinos que se obtienen de esta variedad son siempre correctos.

Método Champenoise – Proceso de Elaboración de espumosos consistente en una segunda fermentación en la botella.

Monastrell – uva tinta muy dulce que se cultiva en las zonas mediterráneas. Produce vinos de mucho color y grado.

Mosto – Zumo de la uva sin fermentar.

Muerto – Vino que, por el tiempo, ha perdido todas sus cualidades.

O

Orbicular: redondo, circular.

Organoléptico – Referido al análisis del vino a través de los sentidos.

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

Oxidado – Vino que ha sufrido oxidación.

P

Pasado – Vino rancio con demasiada crianza.

Picado – Avinagrado, que se ha incorporado el ácido acético.

Polifenoles – Sustancias colorantes y amargas contenidas en el vino.

Precipitar – Acto de depositarse sustancias en el fondo del recipiente debido al enfriamiento del vino.

Pupitre – Mueble compartimentado de madera donde se colocan y remueven las botellas de espumoso durante su evolución.

Pruina: Tenue recubrimiento céreo que presentan las hojas, tallos o frutos de algunos vegetales.

Pinot Blanc: Es una mutación del cepaje Pinot Gris. La uva es utilizada generalmente para hacer vinos blancos, secos e intensos en Alsacia, partes de Borgoña y Austria. En este último país es conocido como Weissburgunder. En California, una uva igualmente denominada es utilizada para hacer un vino sutilmente frutado, similar a las versiones más simples del Chardonnay. Utilizada en muchos de los mejores espumantes de California por su contenido ácido y límpido sabor.

Pinot Gris: Clón de Pinot Noir cultivada en las regiones costeras occidentales de los E.E.U.U.. También llamada Malvoisie o Pinot Beurot en el Loire, y en Languedoc, Francia. En Alemania y Austria es conocida como Rulander o Grauer Burgunder donde es utilizada para hacer agradables vinos blancos, jóvenes en las regiones sureñas. Existen versiones llamadas Auxerrois Gris y Tokay d'Alsacia que también se cultivan en Alsacia donde esta última variedad es usada para hacer un vino amarillento-dorado con sabores aromáticos, frutales.

Pinot Noir: El más importante cepaje de la región de Borgoña, Francia. Produce vino tinto que es más ligero en color que los tintos de Bordeaux (tales como Cabernet y Merlot). En el intento producir los mejores vinos en regiones frías. Sus apreciados aromas y sabores frecuentemente

detectados son de cereza, menta, frambuesa, trufas.

R

Rancio – Olor desagradable del vino que se ha oxidado. Es un defecto, pero también puede ser una virtud en ciertos tipos de vinos, como en algunos dulces o blancos.

Redondo – Vino completo, armónico y equilibrado en todos sus componentes.

Reducción – Proceso que ocurre en la botella, por el que el vino madura lentamente utilizando solamente el oxígeno contenido en la misma.

Reserva – En ciertas regiones españolas, vino que ha pasado por un proceso de crianza más largo.

Retrogusto – Recuerdo más o menos largo que deja un vino en boca después de haberse bebido.

Riesling – Variedad de uva blanca originaria de Alemania.

Rima – Posición horizontal de la botella de cava en el momento de la fermentación.

Robusto – Calidad del vino de color y grado.

Rosado – Vino elaborado por uvas tintas, cuyo mosto ha permanecido solo unas horas en contacto con los hollejos, fermentando sin estos.

S

Sabroso – Vino agradable por sus sabores a fruta.

Sangiovese: Uva semi-clásica cultivada en la región de Toscana, Italia. El producto utilizado para el vino Chianti y otros vinos tintos toscanos. Tiene muchas versiones clonales, dos de las cuales parecen predominar. La variedad Sangiovese Grosso, clon de Brunello es utilizado para el oscuro vino tinto, tradicionalmente poderoso y de lento madurar llamado "Brunello de Montalcino".

Seco – Vino que ha sufrido la fermentación completa de sus azúcares en alcohol, y por ello no es sedoso ni suave, sino más bien ácido.

Sedimentos – Depósitos o posos formados en el vino.

Semi-seco – Vino que tiene un agradable equilibrio entre su sabor amargo y su suavidad.

Sommelier – Palabra francesa que designa a la persona que se ocupa de la bodega y aconseja al cliente la correcta elección del vino en los grandes restaurantes, ocupándose también de su servicio. En España se llama Sumiller.

Sulfuroso – Vino que contiene dióxido de azufre en exceso y le proporciona sabor a huevos cocidos.

Syrah: Una variedad de uva asociada con la región de Valle de Rhone, Francia, famosa por proporcionar el vino tinto "Hermitage". En las regiones frías de Australia una uva similar está creciendo exitosamente, es llamada Shiraz. La uva precedente de esta versión actual sería originaria de la antigua Persia. En el estado de California, dependiendo de su ubicación, vendimia o técnica de fermentación, produce vinos complejos o simples.

T

Tánico – Componente orgánico de la uva que aporta al vino sabor áspero y astringente. Un vino tánico es aquél que posee dicho sabor.

Tempranillo – Variedad de uva tinta muy usada en vinos destinados a crianza.

Tinto – Variedad de vino elaborado con uvas tintas, que ha fermentado en contacto con los hollejos.

V

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

Vino – Bebida procedente de la fermentación del mosto o zumo de uva.

Vino dulce – Dicese de los vinos que han tenido una fermentación incompleta y conservan azúcar, conteniendo mas de 50 gramos por litro.

Vino generoso – Vino con alta graduación alcohólica.

Vino Noble – Vino equilibrado elaborado con variedad de uva seleccionada.

Vinosidad – Característica de un vino aromático y sabroso que produce una sensación reconfortante al ser bebido.

BIBLIOGRAFÍA.

- Alonso, E., I. Estrella and E. Revilla, 1986, Presence of quereitin – 3 – 0 glucuronoside in Spanish table wine. *J. Sei. Food Agric.* 37, 1118 – 1120.
- Avila, N. y L. Javier, 1997, El tapón de corcho en neología, XIX Jornadas de Viticultura y enología de Tierra de Barros.
- Beaumes, R., C. Bayonove, R. Cordonnier, P. Torres, y Seguin 1989 Incidencias particulares de la maceración sobre la composición aromática de vinos naturales. *Rev. Francia, Oenol.* P. 29 (116), 6 – 11.
- Bernard, P. Flanzy, 1990, La vinificación por maceración carbónica. Ed. Antonio Madrid Vicente, España.
- Carbonel, R. M. 1970, Tratado de viticultura. Ed. Aedos, Barcelona España. P. 176 – 202.
- Cavazzani, N. 1989, Fabricación de vinos espumosos. Ed. Del castillo, España.
- C L. Liege. 1997, Código internacional de industrias taponeras, Instituto del corcho. Ed. Badojos, España.
- Cornelius, S., Ough, DSc, Ms. 1992, Tratado básico de enología. Ed. Acribia, S. A. Zaragoza, España.
- Díaz, A. L., A. M., López. 1989, Los vinos de Córdoba, Colección triunfo. Caja provisional de ahorros de Córdoba, España.
- Fevullat, M., C. Charpentier y P. Bernard. 1988, Producción de levaduras para los vinos elaborados con el método champenoise. Ed. Oenol, Rev. Francia. P. 28, 111, 36 – 45.
- Flanzy, C., M. Flanzy y P. Bernard. 1987, La vinificación por maceración carbónica. Ed. INRA, Paris, Francia. P. 125.
- García, J., C. 1990, Vinos andaluces. Ed. Algaida, S. A. Madrid, España.
- Madrid, V. A. 1980, Vinos, Mostos y Sangrías. Ed. Del Castillo, España.
- Rosa, T. 1987, Tecnología de los vinos espumosos, (Traducido por Viader, R. 1990). Ed. Mundi prensa, Madrid, España.
- Suárez, L., J. A. 1997, Levaduras vínicas. Funcionalidad y uso en bodega. Ed. Mundi prensa, Madrid, España.
- Suárez, L., J. A. e I. Leal, B. 1992, Microbiología ecológica. Ed. Mundi prensa, Madrid, España.

Artículos y Revistas:

- Roberto Campos, Peña La Verema, Valencia, España
Fecha: 12 febrero 2001., Tema: Reflexiones, técnico
- Revista periódica del vino, Alberto D'a Pena Montenegro., Enólogo.
vinocata.com
Fuente: CRDO CAVA
- Revista Consumer.com., Diario Oficial
- Jornada Científica 99, Grupo de Investigación Ecológica., Zaragoza, España 17 y 19 de mayo 1999
- J. M. Moreda, A. Aranz, C. Echevarria, A. González.

La nueva biotecnología enológica por José-Vicente Gil Ponce, Departamento de Biotecnología de los Alimentos, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

- Charpentier C. y M. Feuillat: *Yeast autolysis. Wine microbiology and biotechnology*, Graham Fleet ed., Harwood Academic Publishers, Suiza, 1992: 225-242.
- De Nobel J.G, F.M. Klis, T. Munnik, J. Priem y H. van den Ende: «An assay of relative cell wall porosity in *Saccharomyces cerevisiae*, *Kluyveromyces fragilis* and *Schizosaccharomyces pombe*», *Yeast* (1991): 183-490.
- Dulau L.: «Recherche sur les protéines responsables de la casse protéique des vins blancs secs», Tesis doctoral, Universidad de Burdeos II, 1990.
- Ferrari G. y M. Feuillat: «L'élevage sur lies des vins blancs de Bourgogne. Étude des composés azotés, des acides gras et analyse sensorielle des vins (I)», *Vitis*, 27 (1988): 183-193.
- Feuillat M., M. Freyssinet y C. Charpentier: «L'élevage sur lies des vins blancs de Bourgogne. Évolution des macromolécules (polysaccharides et protéines)», *Vitis*, 28 (1988): 161-176.
- Feuillat M., D. Peyron y J.L. Berger: «Influence de la microfiltration tangentielle des vins sur leur composition physico-chimique et leurs caractères sensoriels. Application aux vins de Bourgogne», *Bull OIV*, 60 (1987): 227-644.

- Guilloux-Benatier M., H.S. Son, S. Bouhier y M. Feuillat: «Activités enzymatiques: glycosidases et peptidases chez *Leuconostoc oenos* au cours de la croissance bactérienne. Influence des macromolécules», *Vitis*, 32 (1993): 51-57.
- Guilloux-Benatier M., J. Guerreau y M. Feuillat: «Influence of initial colloid content in synthetic medium on yeast macromolecule production and on the metabolism of wine microorganisms», *Am J Enol Vitic* 46 (1994): 486-492.
- Lavigne V. y D. Dubourdieu: «Mise en evidence et interprétation de l'aptitude des lies à éliminer certains thiols volatils», *J Int Sci Vigne Vin* 30 (4)(1996): 201-206.
- Ledoux V., L. Dulau y D. Dubourdieu: «Interprétation de l'amélioration de la stabilité protéique d'extraits de parois de levures sur la stabilité tartrique d'un vin modèle», *J Intern Vigne et Vin* 26 (4)(1992): 13-22.
- Llauberes R.M., D. Dubourdieu y J.C. Villetaz: «Exocellular polysaccharids from *Saccharomyces* in wine», *J Intern Vigne et Vin* 27 (1)(1993): 13-22.
- Lubbers S., B. Leger, C. Charpentier y M. Feuillat: «Essai colloïdes-protecteurs d'extraits de parois de levures sur la stabilité tartrique d'un vin modèle», *J Inter Vigne et Vin* 27 (1)(1993): 13-22.
- Lubbers S.: «Caractérisation de macromolécules d'origine levuriénne du vin. Étude des interaccions avec des substances d'arôme. Application à la stabilisation tartrique», Tesis doctoral, Universidad de Borgoña, 1993.
- Lubbers S., C. Charpentier, M. Feuillat y A. Voilley: «Interactions arômes/autres constituants du vin. Mise au point d'un système de dialyse à l'équilibre», Simposio Internacional «Connaissance aromatique des cépages et qualité des vins», Montpellier (Francia), 9 y 10 de febrero de 1993a.
- Lubbers S., A. Voilley, M. Feuillat y C. Charpentier: «Influence of yeast walls on the behavior of aroma compounds in a model wine», *Am J Enol Vitic* 45 (1)(1993b): 29-33.
- Maujean A. y L. Sausy: «Détermination de la sursaturation en bitartrate de potassium d'un vin. Quantification des effets colloïdes protecteurs», *Rev Fr Oenol* 100 (1985): 39-49.
- Moine-Ledoux V.: «Recherches sur le ôle des mannoprotéines de levure vis à vis de la stabilisation protéique et tartrique des vins», Tesis doctoral, Universidad de Burdeos II, 1996.

- Voilley A., C. Lamer, P. Dubois y M. Feuillat: «Influence of macromolecules and treatment on the behavior of aroma compounds in a model model of wine», *J Agric Food Chem* 38 (1990): 248-251.
- Waters E.J., W. Wallace, M.E. Tate y P. Williams: «Isolation and partial characterization of a natural haze protective factor from wine», *J Agric Food Chem* 41 (1993): 724-730.
- Waters E.J., P. Pellegrin y J.M. Brillouet: «A *Saccharomyces* mannoprotein that protects wine from protein haze. Carbohy», *Polymers* 23 (1994)

WEB:

<http://www.winetitles.com.au/strategy2025.html>

<http://www.winetitles.com.au/auswine/industry/fiveyearplan.html>

<http://www.winetitles.com.au/gwrdc/board.html>

<http://www.winetitles.com.au/gwrdc/gwrdcprojects.html>

http://www.acenologia.com/noticia63_1.htm

www.argentina.embassy.gov.au/comercio/vinos.html - 17k -

<http://www.argentina.embassy.gov.au/gastronomia/etiquetado.html>

http://www.acenologia.com/noticia52_02.htm

<http://www.acenologia.com/pdf/bodegas.pdf>

<http://www.google.com.mx/bodega/conten/BOD460.asp>

<http://www.google.com.mx/bodega/conten/BOD457.asp>

<http://www.lacavadebolotin.com.ar/Variedades%20Uvas%20Tintas.htm>

http://www.vinasdechile.com/cast/de_portada/noticias/2001/01_08_agosto/noticias_ant_01.html - 16k -

http://www.argentina.embassy.gov.au/gastronomia/adehills_edenvalley.html

<http://www.argentina.embassy.gov.au/gastronomia/barossa.html>

<http://www.argentina.embassy.gov.au/gastronomia/riverina.html>

http://www.torres.es/esp/asp/vyc_elaboracion_blanco.aspm

http://www.torres.es/esp/asp/vyc_elaboracion_rosado.aspm

<http://www.tierradevino.com/elaboracion/1elaboracion.htm>

http://www.torres.es/esp/asp/vyc_elaboracion_rosado.aspm

<http://www.tierradevino.com/articulos/art07.htm>

<http://www.tierradevino.com/articulos/art07.htm>

http://www.publicityphoto.es/siglo21/Edicion_actual/actuales/noticia_vino_tinto/vino_tinto_de_hoy.htm

http://www.publicityphoto.es/siglo21/Edicion_actual/actuales/noticia_vino_tinto/vino_tinto_de_hoy.htm

<http://www.argentina.embassy.gov.au/gastronomia/etiquetado.html>

<http://www.tierradevino.com/elaboracion/1elaboracion.htm>

<http://www.reservaycata.com/espanol/prensa533.htm>

<http://www.detodounpocotv.com/vinos/elcorcho.htm>

http://www.torres.es/esp/asp/vyc_vino.aspm

http://www.torres.es/esp/asp/vyc_vino.aspm

<http://www.fao.org/waicent/faostat/agricult/prod-s.htm> - 39k -

<http://www.winetitles.com.au/strategy2025.html>

<http://www.fao.org/waicent/faostat/agricult/prod-s.htm> - 39k -

http://www.acenologia.com/noticia52_02.htm