

## HISTORIA DEL VINO EN MÉXICO



Antes de la llegada de los españoles, en México, ya había uva, pero los habitantes desconocían el vino.

Desde su llegada a México el vino, junto con la colonización, gozó de gran aceptación y poco a poco dejó de ser únicamente utilizado en misas, por los reyes y la gente del poder.

Gracias a esa aceptación, la calidad de la uva, y por ende del vino se incrementó considerablemente y alcanzó gran fama. Tal fue el hecho, que el Rey Felipe II prohibió el cultivo de uvas y la producción de vino en México, pues el vino mexicano era el mayor competidor de la producción española. Únicamente se permitió elaborar vinos para cubrir las necesidades de la Iglesia.

Así, desde un principio la producción de uva y vino fue impedida por diferentes factores: el primero por intereses económicos, después influyeron los diferentes problemas políticos y bélicos.

El siglo XIX quizá fue el más decadente para el vino mexicano, pues la guerra de Independencia y los conflictos con Estados Unidos disminuyeron la producción, y se volvió irregular.

Durante la época de mayor decadencia, en 1822, Iturbide trató de fortalecer el mercado vinícola gravando con aranceles del 35 por ciento a los vinos importados, para así favorecer la producción nacional, que apoyó aún más bajando los impuestos.

Veinte años después, el presidente Antonio López de Santa Anna fomentó el cultivo de uva con la creación de la Escuela de Agricultura. Esfuerzo que continuó en el gobierno de Porfirio Díaz, pero esto no logró beneficiar -como se esperaba- la producción del vino mexicano, pues la mayor parte del vino que se consumía era el importado de España.

Casi un siglo después, durante la primera mitad del siglo XX la viticultura y la producción de vino se vieron afectadas por los conflictos políticos y las guerras, así el vino estuvo rodeado de adulteración, fraude y sobreproducción.

Mientras esto sucedía a nivel mundial, en México el vino también atravesó por dificultades y es que gran parte de los viñedos quedaron destruidos por la filoxera -plaga que ataca a la vid- y los problemas políticos que perturbaron al país. Al término de la Revolución Mexicana, no hubo interés en los agricultores por fomentar la viticultura.

Posteriormente, la mitad del siglo XX fue muy notable por los avances técnicos y tecnológicos que beneficiaron considerablemente la producción del vino cuya calidad mejoró considerablemente y México no fue la excepción; después de 1940 la producción aumentó, pues diversos granjeros sustituyeron sus campos de algodón por vides. Desde entonces la calidad del vino mexicano ha aumentado considerablemente a pesar de que diversos expertos consideran que el clima de México no es muy propicio para el cultivo.

Así, actualmente cerca del 80 por ciento de la uva mexicana se utiliza en destilerías, con ello, se ha incrementado la producción de vinos de mesa de alta calidad que son exportados y bien aceptados en el extranjero, principalmente Estados Unidos.

En México las regiones vitícolas por tradición son: Baja California, Sonora, Torreón, Saltillo, San Juan del Río y Zacatecas.

**<http://www.lavina.com.mx/vino/vinomexi.html>**

El vino es el producto natural de un proceso bioquímico: la fermentación alcohólica del mosto de uvas, realizado por microorganismos denominados levaduras.

Dada esta condición, su descubrimiento por parte del hombre fue fortuito o accidental.

A través de la historia, el hombre ha logrado manejar su obtención, comprender sus “misterios” y construir toda una cultura en torno a él.

Las uvas son el fruto de las vides, plantas cuyo nombre botánico es *Vitis vinífera* L. Estas plantas pertenecen a la familia de las Vitáceas, cuyo único género de interés es *Vitis*, encontrándose en él no solo la especie de origen europeo *Vitis Vinífera* L., sino que también especies de origen americano y asiático. Las propiedades agronómicas de estas últimas han sido empleadas para la obtención de patrones porta-injertos. Estos son de uso obligatorio en la casi totalidad de los países vitivinícolas del mundo, puesto que son los únicos que resisten la presencia de un insecto rediclar, la Filoxera, cuyo ataque a *Vitis Vinífera* L., le causa la muerte.

Chile, es en la práctica, el único país vitivinícola de importancia cuyo territorio se encuentra libre de esta plaga. La aparición de la especie *Vitis Vinífera* L., en el transcurso de la evolución, ha sido estudiada a través de fósiles o vestigios encontrados en rocas sedimentarias.

Desde hace unos 50 millones de años, lo cual corresponde al inicio de la época terciaria, la flora existente sólo se diferenciaba de la actual por la distribución geográfica de sus géneros. En efecto, a partir de ese momento, la temperatura global de la tierra descendió, desplazando gradualmente las condiciones tropicales hacia el Ecuador, siendo reemplazadas por climas templados o fríos, apareciendo las diversas zonas de vegetación hoy conocidas.

Sin embargo, durante la mayor parte del terciario, la temperatura de la Tierra fue superior a la actual. Los continentes del hemisferio norte aún no se habían separado, permaneciendo unidos los continentes americano y euro-asiático, lo cual se prueba a través de los numerosos elementos comunes de la flora y la fauna que existen entre ellos. El hallazgo de semillas, fósiles de vides, cuya data corresponde a esta época, es prueba concluyente de la existencia de vides en Groenlandia, Inglaterra, Europa central, Francia, Japón y Estados Unidos. La disminución de la temperatura en la tierra, que origina la formación de inmensos glaciares en Norteamérica, Europa y en todos los grandes macizos montañosos, da origen al cuaternario. En esta época geológica se observa una vasta migración de la flora y la fauna hacia el Ecuador, con diferentes consecuencias en los continentes norteamericano y europeo. En América del Norte, la dirección norte- sur de las principales cadenas montañosas. Sometidas a la glaciación, facilita las migraciones. En Europa, la contrario, la orientación de las cadenas montañosas en sentido este-oeste, se transforma en barrera para la migración, produciendo una drástica disminución de la flora. Cuando la temperatura vuelve a aumentar después del último período glacial, los territorios septentrionales vuelven a colonizarse parcialmente, a partir de las zonas de refugio ubicadas en Alaska, México, Oregón, sudeste de los Estados Unidos, la cuenca del Mediterráneo, el Cáucaso y el este de Asia. Estos hechos explican la distribución heterogénea de las diferentes especies de vides en América del Norte, Asia y Europa. La posterior presencia de algunos insectos (Filoxxera) o enfermedades, en particular en América del Norte, explica la desaparición de la *Vitis Vinífera* L. En ellos, quedando reducida a Europa y el Medio Oriente. Durante el neolítico, del año 5000 al 2500 a.C., la vid creció en estado silvestre. A partir de la edad de bronce, del 1700 al 1500 a C., se inicia la presión de selección por parte del hombre, la cual continuamente se va acentuando, produciendo la aparición de aquellas formas que dieron origen a los actuales viñedos.

## EPOCAS HISTORICAS

La historia de la humanidad está estrechamente relacionada con el cultivo de la vid. Su condición de cultivo permanente obliga al hombre a cultivarla durante todo el año y limita, por lo tanto, los procesos de migración, dando origen a aldeas y, después, a ciudades. Es, entonces, evidente que esta especie juega un papel importante en el proceso de civilización del hombre. En Egipto son frecuentes las tabillas y papiros funerarios donde aparece la vid o el vino. En Grecia veneraron a Dionisio como dios de la vid y el vino. La expansión del Imperio Griego, 1000 años antes de Cristo, lleva la vid a los países donde se asentaría su verdadero hogar: Italia y Francia. El equivalente de Dionisio para los romanos es el dios Baco, cuyo culto favoreció la difusión de la vid por todo el Imperio. Todos los inicios del cultivo de la vid en el Imperio Romano tuvieron lugar en los valles fluviales, líneas naturales de comunicación que los romanos despejaron de bosques para cultivarla, redescubriendo el efecto asentador y civilizador del cultivo de la vid sobre la población. A la caída del Imperio Romano, durante la época medieval, la Iglesia fue la depositaria de los conocimientos de la civilización, identificándose con el vino no sólo como elemento indispensable para la celebración eucarística, sino que también como un lujo reconfortante en este mundo.

La propagación de la Fe Cristiana difundió incluso la viticultura a países donde las condiciones ecológicas hacían difícil su cultivo.

## **LA VID Y EL VINO EN AMERICA EPOCA PRECOLOMBINA Y CONQUISTA ESPAÑOLA**

Antes del descubrimiento de América por Cristóbal Colón, el 12 de octubre de 1492, la vid europea *Vitis Vinífera L.*, no existía. Sólo se encontraban ciertas especies americanas, cuyos frutos, si los tenían, eran generalmente poco aptos para el consumo humano.

La vid europea fue introducida en América durante el segundo viaje de Colón, probablemente por medio de semillas de pasas o estacas provenientes de las Islas Canarias. En ese viaje, Colón reconoció las Antillas menores, Las islas de Sotavento, volvió a la Hispaniola (Haití) y exploró las costas de Jamaica y Puerto Rico.

Los primeros intentos de cultivar la vid en las Antillas fracasaron, principalmente por problemas climáticos. Se debe esperar hasta 1519, cuando Hernán Cortés conquista México. La mayor altitud de México modifica las condiciones climáticas tropicales, lo cual permite los primeros buenos éxitos en el cultivo de la vid en América. La conquista española, el más traumático de los procesos históricos conocidos por este continente., fue hecha para Dios y el Rey. Por una parte se incorpora la vid, necesaria para producir el vino usado en las celebraciones eucarísticas de los misioneros llegados a América, mientras que, por otra parte, se diezman y destruyen las civilizaciones americanas que encuentra el conquistador español. A modo de ejemplo, Hernán Cortés, en marzo de 1524, ordena a todos los encomenderos que planten vides a razón de 10 sarmientos por cada indio muerto. Los reyes de España promovieron inicialmente el cultivo de la vid, indispensable para los fines evangelizadores en el Nuevo Mundo.

Sin embargo, cuando su cultivo comenzó a interferir con el comercio entre la Madre Patria y sus colonias, el Consejo de Indias, en 1595 y bajo el reinado de Felipe II, intentó prohibir la producción de vinos en América. El Rey Felipe III confirmó en 16620 esta prohibición, la cual fue reiterada en 1628 por Felipe IV. Los colonos y clérigos hicieron caso omiso de estas prohibiciones, impulsados probablemente por las dificultades para obtener el vino de consumo diario y la imposibilidad de prescindir de él en la celebración eucarística. Así la vid se implanta en las cercanías de conventos, misiones y abadías, para luego extenderse por doquier. Desde México o directamente de España, Portugal o las Islas Canarias, la vid llegó al Cuzco a mediados del siglo XVI, obteniéndose resultados similares a los de México. Del Cuzco, la vid se difunde a Chile por medio de Diego de Almagro o Pedro de Valdivia. Por último, en 1557 es llevada a Santiago del Estero, en Argentina.

**<http://www.alcoholinformate.org.mx/saberdelmundo.cfm?articulo=sm39>**

A pesar de su rico pasado y de su papel esencial en la viticultura americana, México es una paradoja en el mundo del vino. Este país, que introdujo la vid y la vinificación al norte y al sur de sus fronteras, se considera en nuestros días demasiado caluroso e inhóspito para la viticultura. Al estar situada la mitad de su territorio en la zona tórrida del sur del trópico de Cáncer, su cinturón vitícola ocupa el altiplano central, a una altitud de 1 600 m.



la historia vinícola

A finales del siglo XIX, la familia Concannon, pionera de la viticultura en California (Livermore Valley), persuadió al gobierno mexicano para que aprovechara el potencial vitícola del país e introdujo algunas decenas de variedades francesas de vinífera en México. James Concannon abandonó México en 1904, pero seis años más tarde otro vinificador californiano, Perelli-Minetti, plantó otra gama de cepas en cientos de hectáreas cerca de Torreón. Hacia 1900, gran parte de los viñedos mexicanos quedó destruida por la filoxera y los problemas políticos perturbaron el país durante muchos años después de la revolución de 1910. No renació el interés por la viticultura hasta la década de los 40, cuando los granjeros sustituyeron sus campos de algodón por vides.



## **LA INDUSTRIA VINÍCOLA MODERNA**

Al igual que antaño, la prioridad sigue siendo la producción de aguardiente. Muchas empresas internacionales han invertido en la viticultura mexicana y han creado sus propias explotaciones para evitar los fuertes impuestos a las importaciones europeas que pesan sobre los aguardientes. La familia española Domecq fue la primera en hacer grandes inversiones en 1953. Su sede está en Ciudad de México, pero sus instalaciones de producción están repartidas en once lugares. Las españolas González-Byass y Freixenet, las francesas Hennessy y Martell Cognac, las italianas Martini & Rossi y Cinzano, la japonesa Suntory y la



norteamericana Seagram son otras de las empresas famosas que han poseído grandes intereses en México. Mediante esfuerzos importantes, consistentes en inversiones considerables y mucha dedicación en la producción de vino, Domecq se ha confirmado como el primer productor de vino de mesa y exporta varias de sus gamas a Estados Unidos.

Actualmente, los viñedos mexicanos cubren más de 70 000 ha. Cerca del 80% de la uva va a las destilerías o a la elaboración de vermouth, pero la producción vinícola tradicional ha progresado desde 1980. Teniendo en cuenta el número creciente de viñas que se reconvirtieron a las variedades tradicionales y el desarrollo de emplazamientos costeros o de altitud. La dinámica relativa de la década de los 90 debería mantenerse.



<http://www.vinos-domecq.com.mx/index.htm>

## PERSONALIDAD DEL VINO MEXICANO

Hasta hace relativamente poco tiempo se creía que para llegar al consumidor mexicano era necesario colocar al vino nacional etiquetas que hicieran pensar que se trataba de un producto extranjero, procedente de alguna región con prestigio internacional.

Puesto que los vinos son diferentes, con personalidad y características propias, habrá buenos vinos siempre y cuando la variedad haya sido bien cultivada, procesada en el momento oportuno y recibido con una eficiente atención técnica. Pero aunque de igual calidad, los vinos siempre serán distintos entre sí y la elección final, en última instancia, dependerá del gusto del consumidor.

El vino mexicano no pretende parecerse a los de ningún otro país. El suelo y el clima de cada región, los distintos tipos de uva y los procesos de cultivo y de elaboración inciden en su personalidad. Nuestro vino ha alcanzado una identidad inconfundible. Así, por ejemplo, los de Baja California y los que se producen en San Juan del Río tienen, cada uno, características distintas, pero ambos presentan una personalidad común que los distingue como vinos mexicanos.

Los de personalidad más destacada son los vinos de los valles de Guadalupe y Calafia. El Rosado es muy digno y está vinificado conforme a la técnica y la práctica de los auténticos vinos rosados, es decir, que no son una mezcla de tinto y blanco.

Gracias al esfuerzo, al trabajo constante, a las fuertes inversiones y a los avances tecnológicos se lograron superar los efectos de las condiciones de clima, la aridez del suelo y la altitud. Hoy los vinos mexicanos constituyen un producto y óptima calidad y nuestra industria es capaz de abastecer un mercado interno cada vez mayor con vinos comparables a los mejores del mundo. Su evolución sigue avanzando y ha merecido ya el reconocimiento de expertos y consumidores.

Los vinos mexicanos, por regla general, son productos de buen grado alcohólico y buen carácter propio que, en parte, les viene de las condiciones climáticas de las zonas de cultivo. Existen antecedentes en relación con vinos de otras partes del mundo, a los cuales se ha tratado de dar las características de los más famosos, siendo los resultados poco satisfactorios pues es difícil "enmendarle la plana" a la Naturaleza. Afortunadamente, la vitivinicultura mexicana no ha incurrido en tal pretensión y ha adoptado técnicas de elaboración ya consagradas en países esencialmente productores de vino, superando así la necesidad de recorrer todos los pasos de la investigación tecnológica.

En la actualidad los viñedos mexicanos, en su mayor parte, están plantados con variedades de vid reconocidas internacionalmente como idóneas para elaborar vinos de calidad.

Muchas de éstas son europeas, traídas al país con base en las experiencias obtenidas en estaciones vitícolas de viejo continente. En la medida en que va creciendo en importancia la vitivinicultura nacional, se ha ido incrementando el número de viñedos experimentales.

<http://www.vinos-domecq.com.mx/index.htm>

## **ELABORACIÓN DEL VINO BLANCO**

Para elaborar vino blanco, las operaciones son básicamente las mismas que para el tinto, aunque cambiando el orden: estrujado, prensado y la fermentación. Se empieza por el despalillado y estrujado y, en seguida, se pasa el jugo resultante al tanque de fermentación. Como el vino blanco no debe tener color, el orujo se pasa directamente a la prensa para extraer el jugo que le quede. Este jugo de prensa se envía al tanque de fermentación para añadirse al obtenido en el estrujado y el bagazo se desecha. La siguiente etapa es la fermentación alcohólica, similar a la que se produce al elaborar vino tinto. Una vez terminada, se

habrá obtenido ya el vino blanco, que se dejará en reposo para que madure, ya sea en tanque o en bodega y se clarificará posteriormente para abrillantar y embotellarlo.

La vinificación para obtener el vino rosado es especial y presenta varias opciones: cuando se dispone de uvas de color, pero tan tenues que prácticamente se les puede considerar como rosadas, se vinificará siguiendo la técnica empleada para el vino tinto y, dado que la materia colorante es poca, se obtendrá un vino rosado. Sin embargo, lo más frecuente es elaborarlo con uvas tintas, de las que sólo tienen color en el hollejo; se inicia el mismo proceso que el de la elaboración del tinto, tomándose diariamente muestras del mosto en fermentación para apreciar el incremento de color que se va logrando; cuando se ha alcanzado el tono deseado, se separa el orujo del mosto y se deja que éste continúe su fermentación hasta el final, pero sin seguir adquiriendo color. Al vino Rosado así obtenido se le podría llamar "parcialmente tinto".

Otra forma de hacer vino Rosado consiste en procesar uvas tintas junto con uvas blancas, siguiendo los pasos de vinificación de tinto. Con las proporciones adecuadas de cada tipo de uva, la materia colorante queda diluida en un volumen mayor y, finalmente, el color resultante será rosado. El último procedimiento que mencionaremos, y que a pesar de no ser muy ortodoxo algunos lo practican, es el de mezclar vino blanco con vino tinto en la proporción conveniente para obtener el color deseado.

Ya que hemos visto la forma en que se elabora el vino, es conveniente mencionar que los vinos rosados se consumen "jóvenes", casi siempre en el curso de su primer año de vida, porque su tenue color es tan delicado que fácilmente se toma ambarino y se pierde mucho de su encanto.

Los vinos blancos también se consumen jóvenes, aunque no necesariamente tanto como los rosados, porque resisten más tiempo. Sin embargo, el gusto actual por los vinos blancos se inclina hacia los frescos y afrutados, en cuyo caso habrá que consumirlos tan pronto como hayan alcanzado su equilibrio y estabilidad. Los

vinos tintos, en cambio, cuando tienen un cuerpo y una acidez fija suficientes, ganan mucho con el añejamiento, ya que, por una parte, dicha acidez va disminuyendo gradualmente hasta perder agresividad y por otra, en la misma proporción se van generando compuestos aromáticos que forman con el tiempo el llamado bouquet del vino. Hay que advertir que los vinos tintos ligeros y de baja acidez no ameritan ser añejados, ya que prácticamente no ganan nada y sí corren el riesgo de alterarse.

Cuando se desea que los vinos tintos adquieran un sabor a madera, como es usual en algunas regiones, deberán pasar cierto tiempo en barricas antes de ser embotellados.

Cada país y cada región vitivinícola poseen características muy particulares que al degustador experimentado le permiten identificar el lugar de origen del vino que se está catando. Efectivamente, aunque dentro de la misma zona se registren diferencias entre sus vinos, ciertos factores comunes hacen factible suponer, al menos, la procedencia de un vino determinado. La mentalidad del enólogo a este respecto deberá ser obtener el mejor producto posible, con los elementos de que dispone y no la de tratar de imitar o igualar las características de algún vino de otra región.

<http://www.vinos-domecq.com.mx/index.htm>

### **LA CABA DE LOS REYES DOMEcq**

Esta hermosa cava subterránea tiene la profundidad suficiente para mantenerse aislada de la intemperie y conservar la temperatura fresca y constante que requieren los vinos en crianza. Las botellas de vino se encuentran en posición horizontal para que los tapones estén en contacto con el vino y no se sequen; asimismo, el subsuelo de la zona tiene la humedad adecuada para que los tapones no se sequen por su lado externo.

La luz amarilla tiene la intensidad suficiente para que la cava sea visitada, sin afectar el proceso del vino. La cava tiene una ventilación adecuada que permite la renovación constante del aire, evitando la acumulación de cualquier olor inadecuado.

La tranquilidad de esta cava, ausente de cualquier movimiento, favorece el reposo requerido por una botella en añejamiento.



<http://www.vinos-domecq.com.mx/index.htm>

## ESTADOS VINÍCOLAS DE MEXICO

### Zona vinícola en sonora.

#### 1. Geografía

regiones de viticultura: Hermosillo y Cavorca

densidad de plantación de la vid: 1250 pies por hectárea

#### Clima

precipitaciones escasas (necesidad de sistemas de riego)

clima desierto caliente

#### Historia

El vino que elaboraban los **indígenas** de Sonora, lo sacaban de varias plantas y frutas de la tierra, como de la tuna que en Castilla llaman higos de indias, como también de la pitahaya.

Otras veces usaban las algarrovillas del mezquite y del maguey, según eran los tiempos en que se daban estos frutos.

Machacaban la planta y puesta en agua se fermentaba en dos o tres días. Entre los **vinos** que usaban, el más gustado era el que sacaban de la miel de panal.

La relación del Capitán Juan de Jaramillo sobre la jornada que hizo el General Francisco Vázquez de Coronado al descubrimiento de Cibola, cuenta de un lugar

comprendido entre Ures y el Yaqui, en donde los indios tenían sus poblados de paja y sementeras de maíz, frijol y calabazas; tenían también unas tunas blancas y olorosas, que aparte de comerlas, sacaban de ellas vino.

## **Vinícolas**

En 1993, la Casa Pedro Domecq inauguró en este estado el proyecto Agro industrial Sonora SA de CV, para la producción de uva industrial y de mesa.

En Sonora hay muchos productores de aguardiente, entre ellos Martell. En la mayoría de las viñas se cultiva Thomson seedles y otra uva de mesa para la exportación.

**<http://vinomex.homestead.com/visitarSonora.html>**

## **zona vinícola de Coahuila.**

### **. Geografía**

-regiones de cultivo : Parras, Arteaga y Saltillo

### **2. Clima**

-muy caluroso

-cambios bruscos de temperatura

El clima en esta zona es de subtipos secos semicálidos ;la temperatura media anual es de 18 a 22°C .



La precipitación media anual se encuentra en el rango de los 100 a 200 milímetros, con régimen de lluvias en los meses de mayo, junio, noviembre, diciembre y enero.

La frecuencia de heladas es de 20 a 40 días y granizadas de uno a dos días

## **Cepas**

Blanco

Chardonnay - Chenin blanc - Semillon - Colombard

Tinto

Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah - Tempranillo - Uva Lenoir y Rosa del Peru

## **Vinícolas**

La industria vitivinícola se ha desarrollado ampliamente en Coahuila.

### 1. . Domecq

El estado cuenta con dos plantas de vinificación y destilación para la elaboración de aguardientes para brandies y vinos de mesa. Entre ellas se encuentra la planta Ramos Arizpe, en donde se iniciaron los primeros procesos de destilación de Domecq.

### 2. Madero

A ocho kilómetros de la ciudad de Parras de la Fuente, ciudad famosa por sus vinos y frutas, se localiza la Casa Vitivinícola Madero, primera vitivinícola fundada en Latinoamérica, en el año de 1597, por Lorenzo García.

La Casa, en la Ex-Hacienda de San Lorenzo, es mundialmente célebre por la excelente calidad de sus brandis y vinos de mesa. En su interior se encuentra el

Museo del Vino, donde al aire libre se aprecian utensilios destinados para procesar la uva.

### 3. Casa Ferriño y Vinícola Vitali

En el municipio de Cuatrociénegas se cuenta con 2 vinícolas de capital privado, "Casa Ferriño" y "Vinícola Vitali", su producción son vinos generosos y de mesa y se distribuyen en algunas partes del interior de la república.

**<http://vinomex.homestead.com/visitarCoahuila.html>**

## **ZONAS VINÍCOLA DE BAJA CALIFORNIA**

### **. Presentacion**

Bienvenidos a los valles fértiles de donde vienen vinos de calidad y donde la cultura del vino se esta desarrollando. En la zona de Baja California se desarrolla una industria vinivicultora que pone el enfoque en la calidad.

Los viñedos de Baja California se encuentran en el área sur de la línea fronteriza que se extiende, desde Mexicali hasta Ensenada, en la costa del Pacífico.

Esta es la zona templada conocida como la franja del vino, situada entre los 30 y 50 grados de latitud norte y cuyas propiedades climáticas se conocen como las de clima mediterráneo: hay inviernos húmedos y veranos secos y templados, eso permite obtener cosechas de máxima calidad.

### **Las zonas de cultivo mas importantes son:**

1. Valle de Guadalupe y Valle de Calafia.
2. la zona de Tecate
3. Valle de Santo Tomas
4. San Vicente
5. Valle de Mexicali
6. Tijuana, , Ensenada y Santo Domingo

Hablar de los vinos de baja California es referirse a los que se producen en los Valles de Guadalupe, San Antonio de las Minas, Santo Tomas, San Vicente y Piedras Gordas.

Dice Emile Peynaud, Consejero de la Escuela Superior de Enologia de Burdeos (Francia) que el viñedo de Calafia, situado en el corazón del Valle de Guadalupe, a 335 metros sobre el nivel del mar es una

verdadera colección botánica en donde se encuentran reunidas las mejores variedades de uva en el mundo".

El norte de esta zona tiene mas o menos 10.000 hectáreas de cultivo y la densidad de plantación de la vid es de 3500 pies por hectárea.

El sur cuenta con 7000 hectáreas de cultivo.

### **Vinícolas**

Santo Tomas, el mas antiguo y conocido de los productores hace cabernet sauvignon (tinto) y chardonnay (blanco) muy promezedores.

Vea también aqui los vinos de Santo Tomas catados

Cavas Valmar y Pedro Domecq son también conocidos por su cabernet sauvignon (tinto).

Otros productores son : Productores de uva SA y Vinicola LA Cetto, Bodegas San Antonio, la Vinicola Regional y vinos de Licores de calidad, Casa Bibayoff, Casa de Piedra; Monte Xanic; Mogor Badan; Bodegas Valle de Guadalupe y Chateau Camou.

<http://vinomex.homestead.com/bajaPresentacion.html>

## **ZONA VINÍCOLA DE DURANGO**

### **Clima**

-seco desértico

### **2. Productos de las vinícolas**

El destino que le da a las cosechas de uva en esta zona es la producción de destilados en un 74.85 % y la uva de mesa junto con la uva para hacer vinos en un 25.15 % aproximadamente.

### **3. Vinícolas**

La Compañía Vinícola del Vergel, en las cercanías de Gómez Palacio, fue fundada en 1943 por Luis García y produce brandies, vinos jóvenes y de postre.

El tinto Viña Santiago es orgullo de Vinícola del Vergel, que

cuenta por añadidura con un blanco estimable, el Verdizo.

La vinícola tiene instalaciones modernas y utiliza tanques de fermentación de acero inoxidable con regulación de temperatura.

Utilizan cavas subterráneas de mármol sin pulir, procedentes de las montañas cercanas

**<http://vinomex.homestead.com/visitarDurango.html>**

## **ZONA VINÍCOLA DE AGUASCALIENTES**

### **Geografía**

- situado en la región occidental de la altiplanicie mexicana, dos cadenas montañosas se desprenden de las sierras de Zacatecas, atraviesan el estado de Aguascalientes en sus porciones este y oeste, formando al centro un amplio valle.

- regiones de viticultura : Calvillo, Paredón y Los Romo

### **2. Clima y suelo**

- clima templado en altitudes de menos de 2000 metros y semi-frio por encima de esta cota.

- lluvias en verano

- suelos de textura ligera, con bajo contenido de materia orgánica y gran cantidad de sales solubles

- ciclo vegetativo del 20 de marzo al 15 de diciembre.

### **3. Cepas**

Blanco:

Chardonnay - Muscat blanc - French Colombard

Tinto:

Cabernet Sauvignon - Merlot - Ruby Cabernet

### **4. Historia**

La industria vitivinícola moderna procede desde el siglo XX, cuando se instalaron algunas empresas y se dio impulso al cultivo de la vid. La zona cuenta con varias destilerías importantes de aguardiente.

#### **Un ejemplo de vida vinícola en Aguascalientes:**

Hasta hace poco tiempo la economía de Jesús María, Aguascalientes giraba en torno del cultivo de la tierra, del cuidado de sus huertas y de la extracción de carbón y leña de la Sierra Fría, hasta que Don Nazario Ortiz Garza trajo consigo la industrialización de la uva, fomentando el cultivo de la vid y la producción de vino.

¡Viva Aguascalientes! en el que conoceremos la Ex hacienda de San Luis de Letras y la Vinícola Dinastía y sus exquisitos vinos de mesa, pues en Aguascalientes todavía se producen vinos de gran calidad mundial.

**<http://vinomex.homestead.com/visitaraguascalientes.html>**

## **ZONA VINÍCOLA DE ZACATECAS**

### **Geografía**

- situado en la porción meridional de la mesa del Norte
- las sierras de Zacatecas ocupan la mayor parte del territorio de la entidad.
- vides situadas a 2000 m de altura
- regiones de viticultura : Ojo Caliente y Valle de la Macarena

### **Clima**

- en la zona de los grandes llanos el clima es seco y árido
- el resto es templado, semi-húmedo, extremoso y con lluvias en verano
- frecuentes granizadas

### **Cepas**

En este estado es reciente el desarrollo de la vitivinicultura. Hay variedades finas que crecen y producen buena uva gracias al clima.

Las uvas criadas en aquellas regiones tienen una gran riqueza de azúcar y maduran rápidamente debido a las temperaturas reinantes.

Blanco :

French Colombard - Chenin blanc - Ugni blanc - Traminer – Malaga

Tinto: Ruby Cabernet - Petite Syrah

## **Vinícolas**

La viticultura se inicio en la década de los 70. El primer productor fue Bodegas del Altiplano.

**Cachola**, casa ubicada en la región semidesértica del Valle de las Arcinas, en Zacatecas, fue fundada en 1984 por Jesús López López.

La vinícola produce en la actualidad

- un tinto: Ruby Cabernet (cruzamiento entre la cepa Cariñan y el Cabernet Sauvignon)
- dos vinos blancos : Chenin Blanc y French Colombard

<http://vinomex.homestead.com/visitarzacatecas.html>

## **ZONA VINÍCOLA DE QUERETARO**

### **- El clima**

- la zona tiene un microclima, favoreciendo el cultivo de la vid.

- Querétaro esta considerada Zona III, con 1711 °C

Esta zona tiene una Integral Térmica Eficaz comprendida entre 1649,6 y 1926,3 ° C. Es Zona donde las variedades de uva de Ciclo corto obtienen un alto contenido en azucares en detrimento de la acidez. Se aconsejan variedades de Ciclo medio o largo.



## **- El suelo**

- para cultivar el suelo del viñedo, se fresa y se ara
- para mantener la tierra sin cobertura vegetal, se usa el azadón y la cultivadora (tipo mecanizado)

## **Varietales de uvas**

Blanco

St Emilion - Chenin - Sauvignon blanc - Macabeu

Tinto

Cabernet Sauvignon - Pinot Noir - Gamay - Pinot Gris - Malbec

## **Vinícolas**

### **Cavas Atonelli**

Se encuentra en Ezequiel Montes, y produce algunos vinos varietales.

Freixenet de México

La Finca Doña Dolores de Freixenet de México, productora de vino espumoso, tiene cavas únicas en el continente americano. También produce vinos jóvenes.

**<http://vinomex.homestead.com/queretaroVinicolas.html>**

## COMO CATAR VINOS

La cata de un vino es ante todo una exigencia a los sentidos. No una que lleve a estrés o a la saturación sino una que estimula la concentración y llama la atención sobre los detalles, incluso los más tenues. pero no se crea que por referir finezas poco comunes es una tarea reservada para expertos profesionales pues también los bebedores comunes pueden hacer juicios bastante certeros cuando prestan la suficiente atención. Eso sí, un talento natural es imprescindible.

No hay que olvidar que un vino fino es individualizante e irrepetible al punto que no hay una botella igual a otra. Además, las variables que influyen tanto en los órganos sensoriales como en la composición del vino son tantas que la apreciación puede cambiar considerablemente según las circunstancias.

La cata parte con la vista. Este sentido informa del estado de limpidez y del color de un vino, así como de su intensidad y matiz. Parte con un "examen del disco", que se refiere a la parte superior del vino en la copa, formado por el menisco del líquido. Luego se estudia la limpidez, es decir el carácter que contribuye a la presentación de los vinos. Puede ser turbio, opaco, límpido o brillante. La tonalidad exige establecer algunas diferencias en lo referente a la intensidad y al color, pues la primera se refiere a la fuerza con que está presente el segundo. Así puede haber un vino blanco, amarillo fuerte o tinto rubí pálido. También se examinan las piernas o lágrimas, esas columnas que deja el vino al escurrir por las paredes de la copa y a las que se atribuye valor indicativo de la riqueza en glicerol, azúcar o alcohol.

Luego la fase olfativa se desarrolla en tres fases. La primera sin mover el vino, en la que el catador expira el aire de los pulmones y luego aspira el aire de la copa con fuerza. La segunda es la que se hace haciendo girar la copa, y la tercera se efectúa después de agitar el vino bruscamente a la derecha e izquierda, de forma que el líquido se divide por el movimiento.

Finalmente, en la fase gustativa pueden percibirse en forma sucesiva varios sabores y aromas mediante el estímulo más directo del bulbo olfativo. Durante los primeros dos segundos, más o menos, se obtiene una primera impresión en la que se hacen notar los dulces, por lo que casi siempre es agradable. Posteriormente, en la evolución, se perciben otros sabores y sustancias olfativas por vía retronasal. Aún después, es posible obtener conclusiones a partir del gusto final, un período que informa al catador acerca de la persistencia del vino.

## **COPAS PARA DEGUSTACIÓN.**

LAS COPAS ADECUADAS Y RECOMENDACIONES SOBRE COMO SERVIRLAS



UNA COPA ADECUADA PARA SERVIR EL VINO DEBERÁ:

- A) Tener la boca más estrecha que la parte baja.
- B) Ser lisa y transparente
- C) Tener un tamaño suficientemente grande.
- D) Ser tipo "fluté" para los espumosos y el champán.



nunca utilice copas de color:

Ocultan el agradable aspecto visual del vino.



no utilice este tipo de copas para vinos espumosos:

- A) Pierden rápidamente su aroma
- B) Pierden su fuerza.
- C) Resérvelas para servir cocktails.



La copa de cata:

Desde 1.970, se normalizó el uso de la copa de cata.  
Esa copa es similar a la que aparece en la foto de la izquierda. Es la que utilizan hoy los profesionales.



no se debe llenar demasiado una copa:

- A) El vino precisa de espacio suficiente para "respirar".
- B) Debe a la vez poder liberar su magnífico aroma.



Los vinos espumosos deben servirse en copas estrechas.

Si alguna parte de la copa tiene color se perjudica el efecto de conjunto y perjudicará a la correcta apreciación del vino.



NO sirva vino de mesa en vasos pequeños.

- A) No disfrutará del vino
- B) Da la sensación de que está ahorrando o racionando la cantidad.
- C) El vino necesita de una copa generosa como su propia naturaleza



<http://www.bricopage.com/vinos/copas.htm>

- Todas con su diámetro superior cerrado para concentrar los aromas sensuales del vino y permitir la agitación sin derramarlo.
- Siempre de cristal blanco, transparente y fino, con un prolongado tallo y buen pie soporte para tomarla fácil con la mano sin tocar y calentar el cuerpo de la copa.
- La forma y el tamaño se relaciona con el tipo de vino y su región de origen.
- Para vinos blancos, secos, ligeros y ávidos, Chardonay, Viognier, Chenin, en forma de cáliz o tulipán de tamaño chico o mediano



### **copon cabernet suavignon**

### **copa chardonnay**

- Para servir poco vino en su justa temperatura.
- Para los vinos espumosos, la delicada copa flauta, de prolongado pie, que permita ver mejor el nacimiento y la dinámica de las burbujas.



copón de Malbec y para sirah

- En ningún amante de beber buenos vinos con ricos manjares, podría faltar una esmerada colección de copas, que permita un mayor placer sensorial.
- Por ello, la Sociedad Gourmet Cuevas del Puma, pensando en los amigos y fanáticos de sus vinos, les ofrece una oportunidad de tener su propio kit de degustación de 6 o 12 copas para disfrutar mejor los vinos de su cava privada.



copa espumosa

- Para los vinos tintos de cuerpo y de guarda, los copones o balones, que permitan respirar y abrir los grandes vinos.



- Para vinos tintos livianos (Pinot Noir), con una apertura del cerrado borde superior, para volcar el vino a lo ancho de toda la lengua y paladar.



[http://www.cuevasdelpuma.com/copas\\_y\\_decanteres.html](http://www.cuevasdelpuma.com/copas_y_decanteres.html)

### como decantar un vino tinto

Los vinos tintos nobles de elaboración artesanal, pueden formar un depósito natural de cristales y materias coloreadas. Es la manifestación de un complejo proceso de maduración y desarrollo del BOUQUET. Este depósito no resulta agradable de beber ni de remover al servir, enturbiando al vino y modificando sus sabores, es necesario separarlo antes de servir. Para disfrutar mejor el BOUQUET y la armonía de estos vinos criados se recomienda practicar el rito de la DECANTACIÓN.



- 48 horas previas al consumo es necesario verificar si el vino presenta un depósito a lo largo del cuerpo de la botella acostada ó en el fondo si estuvo parada. Observar en el contraste con una vela encendida ó una luz tenue.

- Si hay depósito, es necesario parar la botella y conservarla en posición vertical durante 24 ó 48 horas para orientar el depósito por gravedad al fondo de la botella

Al momento de ser consumido, justo antes de servir el vino, se destapa con cuidado y se pueden elegir dos opciones:

**A-** Colocar la botella en las originales canastas de servicio y decantación. La botella siempre mantendrá un ángulo de 20° grados de inclinación y retendrá en sus esbeltos hombros el final del vino con el depósito, cuidando de no servir la última copa.

**B-** Lento trasvasado ó trasegado (como decimos los enólogos) a un elegante botellón de cristal de base ancha, denominado DECANTER

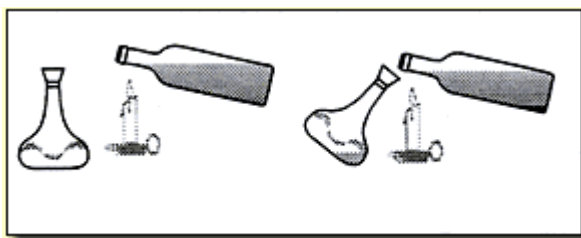
Mediante la llama de una vela de parafina neutra por debajo del cuello de la botella, la decantación del vino limpio debe hacerse con ternura y pulso firme.

Mantener inclinado el botellón de cristal para que el vino se deslice por la pared evitando fatigarlo con golpe brusco en el fondo del Decanter.

Se suspende el trasiego cuando llega el depósito turbio del fondo al cuello de la botella.

En el botellón, el vino limpio ha respirado lo suficiente para exaltar su bouquet de aromas invernales (café, nuez, chocolate, humo, vainilla, cuero, mermelada de frutos rojos).

Así está justo para servir en delicadas copas de cristal blanco para intensificar el placer de compartir platos de carne, quesos, amigos y solemnes puros de tabaco cubano.





<http://www.cuevasdelpuma.com/decanteres.html>

## LA SALUD Y EL VINO

**Dos copas de vino por comida alargan la vida - Tonifican el corazón y el alma**



Mucho antes de ser una bebida placentera para los sentidos, el vino fue un remedio, un antiséptico, un euforizante de la guerra, y un alimento de los campesinos.

- Por su notable constitución polifenólica (especialmente vinos tintos de alta gama) una copa de vino posee 5 veces más poder antioxidante que un vaso

de jugo de naranja. Así, secuestra radicales libres del oxígeno, evitando la agregación plaquetaria de colesterol en el sistema circulatorio.

- Previene los accidentes cardíacos y cerebro vasculares. El famoso doctor cardiocirujano René Favaloro recomendaba 2 vasos de vino tinto para prevenir y superar cardiopatías.-
- Previene el envejecimiento prematuro de células de la memoria (mal de Alzheimer).
- Un importante contenido de resveratrol, descubierto recientemente en los vinos tintos de intensa maceración, presenta una propiedad preventiva sobre la formación de células tumorales generadoras de cáncer de esófago, estómago y colon. En la mujeres previene el cáncer de mamas.-
- Los vinos blancos, con prolongada crianza sobre las lías de levaduras (crianza sur lée) como el champagne champenois y los solemnes chardonnay criados en barricas, poseen una armónica composición de aminoácidos esenciales que tonifican el torrente circulatorio, aun mejor que la leche de vaca. De allí el antiguo adagio que " El buen vino es leche de los ancianos".
- Esta bebida, ácida natural, compuesta por ácidos orgánicos parcialmente salificados: tartárico, málico, láctico, succínicos, posee notables propiedades anticetógenas, para eliminar los ácidos úricos de la sangre proveniente de la digestión y asimilación incompleta de las carnes.

De aquí, el matrimonio perfecto del vino con la comida y mucho más notable, el vino rojo, de cuerpo, estructura y tanino, para las carnes rojas.

- Como fuente de energía, vigor y emociones, los más intrépidos esquiadores, de Ski extremo, saben disfrutar una taza de vino tinto caliente con canela y azúcar.
- También los campesinos de la viña, en sus labores duras de poda y labranza con animales, refuerzan su energía con el clásico desayuno a las

once horas de huevos fritos, tocino, pan casero y mucho vino tinto de uvas muy maduras.

- El poder antiséptico del vino, en su relación molecular del alcohol, ácidos naturales, y polifenoles activos, permiten controlar infecciones de bacterias como la Salmonella – Clostridium – Cólera y algunos virus de la gripe. Por ello siempre será conveniente combinar con placer, una copa de champaña Brut – Brut Nature – o el Brut Zero con un plato de ostras o almejas vivas.

Como también ante embutidos caseros o quesos maduros los solemnes varietales tintos de crianza: Cabernet Sauvignon – Merlot – Sirah – Malbec, permitirán una ceremonia gourmet saludable.

En esta apretada síntesis, se resume que el vino es la bebida ideal de la dieta mediterránea.

Su ceremonia previa de servicio y copa apropiada abre el espíritu, los sentidos, la saliva y sus jugos gástricos para una digestión efectiva de los alimentos cotidianos.

[http://www.cuevasdelpuma.com/salud\\_y\\_vino1.html](http://www.cuevasdelpuma.com/salud_y_vino1.html)

### **Prevención del Alzheimer**



La investigación arrojó un dato curioso: los cavas realizados con *coupage* o mezcla de vinos, es decir, los que han sido elaborados con varios tipos de uva, presentan una mayor capacidad de oxidación, por lo que el beneficio que ocasiona su consumo es mayor. *"Puede ser porque haya sinergia entre los distintos tipos de uva, lo que potencie el efecto antioxidante"*, señala la profesora Lamuela.

Según la especialista, el estudio realizado en Barcelona confirma la importancia de seguir una dieta de tipo mediterráneo que incluya el consumo de frutas, verduras, hortalizas, vino y aceite de oliva virgen, alimentos todos ellos ricos en sustancias fenólicas con poder antioxidante. En el caso del cava, los expertos de la Universidad de Barcelona recomiendan un consumo moderado, es decir, dos copas al día en el caso del hombre y una copa y media en el caso de la mujer.

El estudio de los efectos beneficiosos de los antioxidantes en el organismo humano está cobrando cada vez mayor importancia en todo el mundo. La oxidación es el proceso que va deteriorando las células del organismo hasta crear un ambiente propicio para el desarrollo de diversas patologías.

El proceso oxidativo está generado por los *radicales libres*, moléculas agresivas producidas por diversos agentes, como las radiaciones, la polución, el humo del tabaco y, sobre todo, el oxígeno que respiramos. La neutralización de estos *radicales libres* corre a cargo de ciertas enzimas, algunas vitaminas y diversos compuestos fenólicos. De ahí las enormes expectativas que han generado los alimentos ricos en sustancias antioxidantes, como las frutas, las verduras y el vino.

*"La oxidación es necesaria para la vida, pero en exceso es perjudicial. De hecho, envejecemos porque nos oxidamos y son las sustancias antioxidantes las que previenen ese proceso. De ahí la importancia que se está dando en todo el mundo a la investigación de este tipo de componentes"*, afirma la doctora Lamuela.

[http://www.cuevasdelpuma.com/salud\\_y\\_vino7.html](http://www.cuevasdelpuma.com/salud_y_vino7.html)

## Nueve normas sobre vino y salud



1. El vino es una bebida para adultos sanos, absolutamente incompatible para las mujeres en estado de gestación y los lactantes, así como para los immoderados.
2. 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.
3. Los mayores encantos del vino están en sus matices cromáticos y en sus aromas, ni beber mucho ni beber de prisa aumentan el placer del vino, sino todo lo contrario.
4. Beber vino moderadamente es sano, e incluso recomendable, y causa placer, beberlo despacio aumenta ese tiempo de placer y el placer mismo.
5. No beba nunca vino en ayunas, el vino está hecho para acompañar a otros alimentos y no como un objetivo por sí mismo.
6. Armonizar vino con alimentos, así como vinos con oportunidades es un arte.
7. 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.

8. 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.

9. Es preferible no beber vino solo, el vino es una bebida convivencial y ha de ser compartido.

[http://www.cuevasdelpuma.com/salud\\_y\\_vino4.html](http://www.cuevasdelpuma.com/salud_y_vino4.html)

## **DEGUSTACIÓN**

### **QUE ES LA DEGUSTACIÓN**

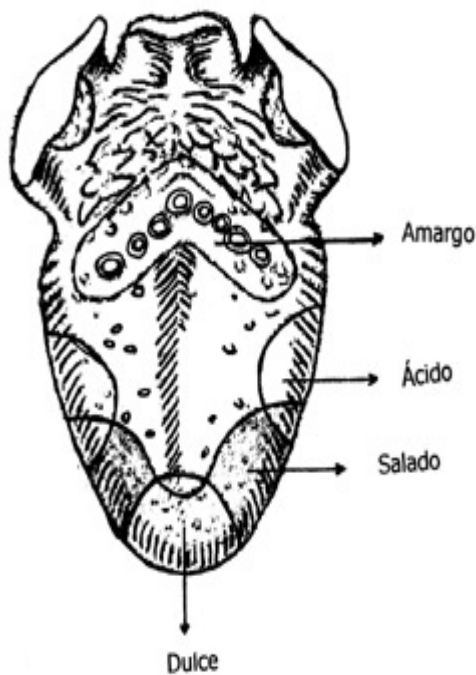
Podríamos definirla como el conjunto de procedimientos a través de los cuales y por medio de los sentidos emitimos un juicio de carácter "hedónico", a cerca de la calidad de un vino.

a) Vista: A través de ella comenzamos recibiendo la primera impresión acerca del vino, es decir nos describe su vestido, la manera en que se presenta en cuanto a limpieza, color, matiz, etc. Debe considerarse que a través de la vista podemos evaluar y tener una idea certera acerca de la edad, el grado de evolución y el futuro del vino ya sea que se trate de blanco o de tinto. Así por ejemplo los colores amarillos con tonos verdosos indican "juventud" en los blancos, mientras que los amarillos ocre nos muestran evolución, ya sea por edad o defectos de elaboración o conservación que en cualquier caso se asocian a una oxidación. En cuanto a los tintos y en el mismo sentido debemos decir que los colores rojos con tonos azulados o violáceos expresan la juventud y que en la medida que la tonalidad varía hacia tonos naranjas, estaremos en presencia de evolución la cual a diferencia de los blancos puede traer consigo algunas bondades que se apreciarán al avanzar con el resto de los sentidos.



b) Olfato: A no dudarlo, es aquí donde realmente comienza el "show", por medio de él corroboramos lo observado a través de la vista y nos metemos aún más en la intimidad del vino ya que nos revela un mundo de aromas cuya dimensión resulta a veces inimaginable por lo que el límite lo pone la pericia del degustador por medio de su capacidad para relacionar los aportes del vino con lo ya conocido en otros campos. De esta manera se descubren no sólo las condiciones y caracteres aromáticos del vino en general sino también los caracteres propios de cada variedad.

c) Gusto: Desentrañar la complejidad gustativa de un vino es algo más difícil, pero no menos apasionante para lo cual resulta indispensable conocer algo más acerca de este sentido. Comencemos diciendo que los órganos receptores gustativos se encuentran localizados sobre todo en las papilas de la lengua, lo cual vamos a reflejarlo en el siguiente esquema.



En el se distinguen cuatro sabores elementales y las zonas donde se detectan. Además de ellas tenemos también otras sensaciones como astringencias que es la más frecuente y se debe a la disminución del poder

lubricante de la saliva.

La de pseudacalor relacionado a la presencia de etanol que se transforma en sensación quemante cuando es elevado. Mencionemos también las sensaciones táctiles con las que podemos detectar el cuerpo, volumen y la viscosidad del vino.

En cuanto a la percepción de los sabores cabe agregar que el dulce es instantáneo, el ácido y salado se perciben rápidamente y tienen mayor persistencia, el amargo se desarrolla en forma lenta y es el más persistente.

Para finalizar podemos concluir en que primero se perciben los sabores dulces y agradables y que en función de la armonía entre los diferentes sabores diremos que un vino es equilibrado o no.

### **Técnicas de degustación**

A continuación brindaremos a modo indicativo los pasos que deben cumplimentarse para concretar el análisis sensorial de los vinos para lo cual sólo deberá contar con el vino a evaluar, la copa, y un espacio más o menos apropiado para la cata. En caso de no contar con una mesa adecuada le sugerimos utilice un mantel blanco de género o papel a fin de favorecerla apreciación visual. Considere también que la copa debe estar limpia y desengrasada, sin residuos de detergente.

1- En primer lugar enjuague la copa con el vino a catar.

2- Sirva la cantidad señalada inicialmente de 50 70 ml.

3- Incline la copa en un ángulo de 45° a fin de observar el color y brillantez. Tome debida nota de lo que observa.



4- A continuación realice una pequeña agitación de la copa a fin de favorecer el desprendimiento de aromas y dirijala hacia la nariz. Repita la operación una o dos veces.

Trate mediante esta operación de reconocer y asociar todos los aromas posibles siguiendo el cuadro de descripción de los descriptores aromáticos de los vinos varietales.



5- Finalmente lleve el vino a la boca, en donde deberá practicar movimientos del líquido en ella a fin de asegurarse la captación de todas las sensaciones previo a tragar o eliminar el vino en un recipiente (plástico, de acero inox., etc.) o simplemente en un pequeño balde acondicionado con aserrín húmedo

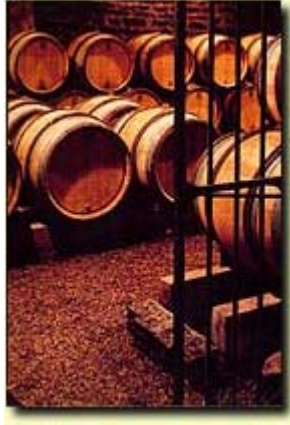


[http://www.cuevasdelpuma.com/curso\\_degustacion.html](http://www.cuevasdelpuma.com/curso_degustacion.html)



[http://www.cuevasdelpuma.com/descriptores\\_aromaticos.html](http://www.cuevasdelpuma.com/descriptores_aromaticos.html)

## como guardar vinos



Temperatura constante a 12°C, así se exalta el bouquet sin alteraciones oxidativas y microbiológicas.

A menor temperatura mejor; pero el desarrollo del bouquet es más lento. Superior a 15°C el envejecimiento es prematuro y la vida del vino se acorta.

Humedad entre 70% - 80%, para evitar la sequedad del corcho.

Botella acostada en estanterías adecuadas.

Oscuridad total con iluminación tenue al extraer las botellas para el consumo. La luz intensa afecta la composición sensorial del vino.

Silencio. Evitar ruidos y vibraciones que alteren la buena evolución.

Deje criar y vivir a las arañas, se alimentan de las polillas que podrían destruir al corcho.

Libre de olores extraños que puedan afectar la calidad de los vinos (mufa – tierra – solventes – rancidez – suciedad).

Solo mejoran los grandes vinos tintos de mucho cuerpo, criados en barrica de roble, hechos con uvas Cabernet – Merlot – Malbec – Syrah – Pinot Noir – Petit Verdot. Por ello algunos bodegueros los llaman "vinos de guarda" o "crianza".

- Algunos vinos blancos de chardonnay, fermentados y criados en barricas suelen exaltar sus cualidades durante los primeros cinco años de guarda controlada.
- Los vinos livianos (blancos y tintos – Chablis – Borgoña – Beaujoles – Rose), fáciles de beber jóvenes y frutales, no poseen suficiente cuerpo para ser guardados. Mejor beberlos durante el primer año de elaboración.
- Los espumantes tampoco mejoran con el tiempo de guarda, salvo excepcionales champagnes franceses millesimados. Suelen perder presión y calidad de burbujas. También se "encorchan" cediendo olores y sabores desagradables.
- Con las condiciones referidas, es fácil deducir que se adaptan muy bien a los frigoconservadores de alimentos (heladeras) puestas al mínimo en el termostato. A veces los románticos sótanos (cavas) no cumplen con los requisitos antes citados.
- Con la cava y el hobby de guardar vinos es necesario contar con los siguientes accesorios.
- Buen destapador y corta cápsulas.
- Termómetro, decanter y una exquisita colección de copas de cristal blanco de tamaño y diseño adecuado al tipo de vino. Estas deben tener un prolongado pie y forma ovoide o tuñipán.
- Libro de bodeguita para registrar fechas y comentarios de los ingresos /egresos de botellas y la degustación trimestral de los vinos para registrar la longevidad, desarrollo del bouquet y el momento de consumo.
- Tabla de quesos y embutidos, buenas nueces, almendras y frutas secas.
- Buenos amigos y seres queridos para disfrutar la colección.

El bouquet es una sensación de olfato – gustativa muy compleja, desarrollada en los grandes y buenos vinos tintos de mucho color, Estructura y cuerpo que previamente fueron criados en barricas de roble y puestos en botellas con excelentes tapones de corcho que aseguran la hermeticidad y previenen la oxidación.

Son aromas familiares que recuerdan los buenos momentos del invierno: maderas humeantes de un hogar, tabaco, chocolate, nueces, almendras, castañas tostadas, cuero, sotobosque, trufas, fondue, calor familiar de *abuelos, padres, hijos, y nietos.*



[http://www.cuevasdelpuma.com/como\\_guardar.html](http://www.cuevasdelpuma.com/como_guardar.html)

## **Tipos de vinos existentes en el mercado**

### Varietales blancos

Se entiende por vino varietal, aquel producido con un solo cepaje o variedad de uva, el cual está presente en al menos un 80%. Es habitual que ello sea en un 100%.

En el caso de los blancos, deben presentar un color amarillo verdoso poco intenso. Su aroma es característico de la variedad y recuerda a flores y frutos aun cuando también hay aromas provenientes de una reciente fermentación alcohólica.

Al gusto son vinos frescos, lo cual se logra con un equilibrio más bien ácido y un enriquecimiento con anhídrido carbónico, a nivel de 1 g/L. Se deben consumir jóvenes, en el año de producción y hasta dos o tres años.

A continuación se describen los vinos, ordenado de variedades de mayor a menor acidez por este carácter el que determina, en gran medida, su aptitud de consumo.

### **Riesling**

Su aroma es intenso, a flores secas, pasa e higos secos. Su sabor presenta un equilibrio ácido, lo cual lo hace apto para mariscos, crustáceos, pescado. Servir a 9-10°C.

### **Sauvignon Blanc**

Su aroma es muy intenso a hierbas, pomelo Rosado, mango. Su sabor presenta un equilibrio levemente ácido. Por ello, también es apto para mariscos y crustáceos. El pescado puede ser frito. Las carnes blancas también armonizan bien con esta variedad. Servir a 9-10°C.



## **Chardonnay**

Presenta un aroma intenso a plátano, piña, fruta fresca y secas, frutas tropicales. Su sabor es muy equilibrado. Son vinos de cuerpo, entre los blancos, lo cual permite un corto envejecimiento en madera, encontrándose en el mercado subtipos con y sin madera. Si el vino ha sido criado durante 6 a 9 meses en barricas presentara un aroma más complejo; el aroma varietal será más intenso y estará mezclado con el aroma de la madera, tendrá notas de vainilla y "manteca tostada". Apto para pescados, mariscos y carnes blancas con salsas livianas, pastas con mariscos, champiñones y salsas blancas. Servir a 9-10°C.



## **Gewürztraminer- Torrontes**

Su aroma recuerda a las rosas, especias, damascos y kiwi, además, se encuentra también un aroma propio a uvas, por su leve carácter moscatel (terpenos). Su sabor es muy equilibrado, a veces muy levemente ácido. Apto para acompañar a carnes de cerdo ahumado, fiambres, pavo ahumado y truchas. Servir a 9-10°C.

## **Semillon**

Su aroma recuerda a la vainilla y a veces presenta un olor herbáceo a pasto y miel de campos silvestres. Su equilibrio es de baja acidez. Apto para acompañar entradas, espárragos, pollo asado y lenguado al estragón. Servir a 12°C.

## **Moscateles**

Presentan un aroma muy intenso a uva (terpenos). Su equilibrio es bajo en acidez y generalmente son abocados o incluso dulces. Aptos para postres y aperitivos. Servir a 10-12°C.

## **Late Harvest- Cosecha tardía.**

En los últimos cuatro años han aparecido en el mercado estos vinos blancos semi – alcohólicos y naturalmente dulces. Se elaboran con uvas muy maduras y se mantienen varios meses en barricas antes de ser envasados. Son vinos de color amarillo claro o amarillo oro, bastante aromáticos y untuosos.

Normalmente se hacen con las variedades Se millón, Sauvignon blanco y Moscatel.

Se consumen sólo con vinos de aperitivos o vinos de postre. En la comida acompañan muy bien platos con alimentos dulce-salados, como jamón crudo o ahumado con melón o piña. También resultan muy ricos con foie gras y quesos azules.

## **Varietales Tintos.**



Al igual que los blancos han sido producidos con un solo cepaje, el cual al menos está presente en un 85%. En la práctica, estos vinos se han elaborado con un 100% de la variedad.

El análisis de este grupo debe dividirse en dos sub. - grupos:

## **Rosé**

Son vinos obtenidos con uvas tintas, con una maceración muy corta.

Desde un punto de vista conceptual se trata se vinos de características semejantes a los blancos, pero con color. Por lo tanto su equilibrio en cuanto a acidez será determinante para su consumo. Sin embargo, muchas veces estos vinos se comercializan abocados o francamente dulces, lo cual reduce su aptitud de consumo para aperitivo o postre. Debe servirse a 8-10°C.

En el mercado encontramos desde los "Blush", obtenidos sin maceración, a los "Claretos" donde el color se extrae a través de técnicas especiales de maceración, como es la termo vinificación. Entre estos dos extremos de rosados están los "Gris", y variada tonalidades de Rosado, en función del grado de maceración realizada. Las variedades más empleadas en su elaboración son: Cabernet Sauvignon, Merlot y Gamay.

En los tintos, la variedad determinará en parte su aptitud de consumo. Sin embargo, hay además dos factores más que influirán en forma determinante.

El primero es su edad; a medida que esta aumenta los olores evolucionan desde un aroma joven, que está marcado por la variedad y la reciente fermentación alcohólica, a un aroma dominado por el bouquet, desarrollado durante su envejecimiento. Es imposible que un vino tenga al mismo tiempo aroma intenso (joven) y bouquet (envejecimiento); pero puede tener aún caracteres aromáticos juveniles y una iniciación de bouquet.

El segundo factor, es el grado de maceración alcanzado durante la etapa de fermentación. En efecto a mayor maceración el vino tendrá una intensidad colorante mayor, un contenido de polifenoles totales superior, una mayor astringencia, un mayor amargor, en fin un mayor cuerpo. A medida que aumenta la astringencia y el amargor, el vino deberá poseer una menor acidez o en forma

más precisa, un pH. más elevado. Esto es así por el efecto sinérgico de los gustos ácidos y amargos, los cuales se refuerzan entre sí, originando vinos «verdes», imposibles de consumir muy jóvenes. El envejecimiento, primer factor que señalamos, permite condensar los polifenoles, haciendo posible el consumo de dichos vinos, pues la polimerización de los taninos los suaviza y ablanda.

Por lo tanto, en los tintos deberemos preocuparnos de conocer las características de cada cepaje en relación a su potencial cuerpo y en particular al siguiente equilibrio:

Sabor Dulce = Sabor Ácido + Sabor Amargo.

(alcohol, azúcar, etc.)            (ácidos)            (polifenoles, sulfatos, etc.)

Este equilibrio también es determinado por las técnicas empleadas en la vinificación. A continuación se describen los diferentes varietales de acuerdo a su consistencia o "cuerpo", que depende fundamentalmente de su estructura en polifenoles.

### **Pinot Noir**

Su aroma recuerda a la rosa mosqueta, las ciruelas negras y a especias. Es recomendable consumirlo joven como varietal; es de cuerpo ligero y de acidez media. Apto para carnes en general, aves de caza menor, quesos frescos y blancos. Es el más fiel acompañante del clásico "coq au vin". Servir a 12-14°C.

### **Sangiovese – Barberas – Lambruscos.**

Los ricos vinos, originarios de la Bella Italia, que armonizan con todas las pastas y las pizzas, que han desarrollado los prácticos y apasionados gourmet italianos.

Su color liviano, su sabor floral y sus taninos suaves, le permiten combinar mejor con la cocina italiana a base de "pomodoro, fileto, fungi y formagio", también para pescados fritos y marinados. Servir a 15°C

## **Merlot**

Su aroma presenta normalmente un predominio de tipo floral al que se agrega aroma a mora, otras berries, pimienta y hierbas suaves. Es recomendable consumirlo joven. Su cuerpo es ligero a medio y mayor que el del Pinot Noir. Apto para masas, pastas con salsa, quesos blancos y frescos, carnes blancas (pavo asado, pollo guisado). Servir a 15-16°C (a más cuerpo, mayor temperatura).

## **Malbec**

El vino tinto que mejor acompaña las sabrosas carnes vacunas, y parrilladas de Argentina. Su intenso color, su exquisito sabor, sus taninos blandos y su importante contenido de alcohol, son las razones de esta feliz e inolvidable combinación con las carnes rojas, solamente asadas y condimentadas con sal.

## **Syrah – Tempranillo**

Dos varietales tintos, muy ricos, de taninos suaves, que armonizan muy bien con las carne de caza, la comida española, de arroces y carnes magras. La carne de cordero y sus especialidades, son la mejor combinación.

## **Cabernet Sauvignon**

Como vino joven, su aroma es intenso y recuerda frutas rojas y habano (tabaco), cassis y humo. Esta variedad posee el mayor cuerpo y la menor acidez. Por esta razón es apto para carnes rojas, quesos fuertes, pastas y comida algo condimentadas.

Sin embargo, en muchas ocasiones este cepaje presenta un cuerpo y acidez excesivo para ser consumido como vino varietal joven. En este caso se procede a una crianza en barricas o de roble, como también en una maduración posterior en botella. El grado de longevidad es función del cuerpo inicial y este cuerpo y la constitución de taninos (estructura) determinará en último término su momento justo de consumo.

El Cabernet Sauvignon envejecido presenta un intenso bouquet, donde está íntimamente amalgamados los aromas y sabores liberados por la madera en que generalmente ha tenido lugar este proceso con olores propios de la variedad, y a veces, en vinos envejecidos varios años en botellas, olores de tipo animal, como el de cuero, sudor, trufas de bosques cerrados, etc. Su aptitud de consumo depende del cuerpo; mientras mayor sea éste, más condimentada podrá ser la comida. Los tintos envejecidos de cuerpo medio son aptos para carnes rojas con salsas livianas o quesos. Servir a 18°C. Los tintos envejecidos de mucho cuerpo, son aptos para carnes de caza, filete a la pimienta, quesos medios a fuertes, pastas condimentadas. Servir a 20-22°C.



[http://www.cuevasdelpuma.com/tipos\\_de\\_vinos.html](http://www.cuevasdelpuma.com/tipos_de_vinos.html)

**Chenin Blanc 1999:** De color amarillo claro, limpio y brillante, con mucho cuerpo y viscosidad a la vista; con aromas frutales de manzana verde y pera; seco con acidez refrescante, con buen cuerpo y equilibrio.

**Chardonnay 2001:** Elaborado con uvas 100% de la variedad Chardonnay, cosechadas en el Valle de Santo Tomas a 23 grados brix, con fermentación lenta durante dos meses a 12 grados centígrados. De color amarillo claro, con tonos dorados y brillantes; aromas de frutas tropicales, miel y dulce de mantequilla; seco con acidez agradable y con mucho cuerpo y balance.

**Cabernet-Grenache:** Elaborado con uvas 50% Cabernet Sauvignon y 50% Grenache. Cosechadas en el Valle de San Vicente a 24 grados brix; fermentación lenta clásica bordaleza y añejado seis meses en barrica de roble francés; de color rubi oscuro y brillante, con aromas de frutas rojas maduras, cuero, humo y especias; buen cuerpo y balance.

**Cabernet Sauvignon 1998:** Uvas cosechadas en los Valles de San Vicente, San Antonio de las Minas y Guadalupe. Añejado en barricas de roble francés. De color granate oscuro, aromas a frutas rojas maduras, cacao y vainilla; de mucho cuerpo, equilibrio y balance.

**Tempranillo 2000:** Cosechado a 24 grados brix en el mes de septiembre; del Valle de San Vicente del viñedo Rincón de Guadalupe con viñas de más de 30 años de antigüedad. Fermentado con orujo durante 12 días a 18-22 grados centígrados, con remontaje y basuqueo manual. De color rojo granate profundo con tonos violetas, con aromas de frutas rojas frescas, frambuesa, moras, etc. Floral, algo de madera, tabaco, cuero y humo; de muy buen extracto, seco, acidez agradable y de permanencia larga, bien balanceado.

**Reservas:** \_Cabernet Sauvignon desde 1985 hasta 1997.



<http://www.ungram.com/vinos.html>

## **BIBLIOGRAFÍA CITADA**

<http://www.lavina.com.mx/vino/vinomexi.html>

<http://www.alcoholinformate.org.mx/saberdelmundo.cfm?articulo=sm39>

<http://www.vinos-domecq.com.mx/index.htm>

<http://www.vinos-domecq.com.mx/index.htm>

<http://www.vinos-domecq.com.mx/index.htm>

<http://www.vinos-domecq.com.mx/index.htm>

<http://vinomex.homestead.com/visitarSonora.html>

<http://vinomex.homestead.com/visitarCoahuila.html>

<http://vinomex.homestead.com/bajaPresentacion.html>

<http://vinomex.homestead.com/visitarDurango.html>

<http://vinomex.homestead.com/visitaraguascalientes.html>

<http://vinomex.homestead.com/queretaroVinicolas.html>

<http://www.bricopage.com/vinos/copas.htm>

[http://www.cuevasdelpuma.com/copas\\_y\\_decanteres.html](http://www.cuevasdelpuma.com/copas_y_decanteres.html)

<http://www.cuevasdelpuma.com/decanteres.html>

[http://www.cuevasdelpuma.com/salud\\_y\\_vino1.html](http://www.cuevasdelpuma.com/salud_y_vino1.html)



[http://www.cuevasdelpuma.com/salud\\_y\\_vino7.html](http://www.cuevasdelpuma.com/salud_y_vino7.html)

[http://www.cuevasdelpuma.com/salud\\_y\\_vino4.html](http://www.cuevasdelpuma.com/salud_y_vino4.html)

[http://www.cuevasdelpuma.com/curso\\_degustacion.html](http://www.cuevasdelpuma.com/curso_degustacion.html)

[http://www.cuevasdelpuma.com/descriptores\\_aromaticos.html](http://www.cuevasdelpuma.com/descriptores_aromaticos.html)

[http://www.cuevasdelpuma.com/como\\_guardar.html](http://www.cuevasdelpuma.com/como_guardar.html)

[http://www.cuevasdelpuma.com/tipos\\_de\\_vinos.html](http://www.cuevasdelpuma.com/tipos_de_vinos.html)

<http://www.ungram.com/vinos.html>