

2

Fundamentos del Vino

(Wine Essentials)



En este capítulo se presenta:

- 1. La organización de los vinos**
- 2. Principios en la preparación de vinos**
- 3. Las uvas principales**
- 4. La terminología más común de vinos**

Términos Comunes

Acidez (Acidic)
Término que describe la acritud de un vino. En exceso, la acidez es una característica desfavorable para el vino.

Apariencia (Appearance)
Características del vino perceptibles visualmente que pueden clasificarse desde transparentes a turbios. Algunos vinos son de un oscuro intenso mientras otros son acuosos. Una apariencia turbia puede indicar que el vino no está filtrado o quizás tiene problemas de añejamiento o se ha almacenado incorrectamente.

Amarone (Amarone)
Término italiano para "muy amargo". Esto es un proceso de elaboración de vino atribuible a la Región de Veneto en Italia. Los racimos de uvas son recogidos y colocados en estantes por varios meses. Esto permite que la humedad de las uvas se evapore dejando como residuo un néctar azucarado. Estas uvas luego son prensadas y fermentadas. Si el proceso se detiene antes de que el vino esté completamente fermentado, el vino se conoce como recioto. Si se permite que la fermentación convierta todo el azúcar en alcohol, el vino se convierte en un amarone. Los vinos amarone son conocidos por su alto contenido de alcohol.

Appassimento (Appassimento)
En italiano appasire significa "a secar". De manera que appassimento es el proceso de elaborar vinos de uvas deshidratadas en la región italiana de Valpolicella, una remembranza de aquellos días en que el hombre aprendió a preservar frutos, secándolos.

Área Aprobada para la Viticultura (AVA) (Approved viticultural area (AVA))
Región autorizada por el Negociado de Alcohol, Tabaco y Armas de Fuego - agencia que regula la producción de vino en los Estados Unidos..

Appellation Contrôlée (Denominación Controlada) (Appellation Contrôlée)
Leyes francesas relativas al vino que restringen el lugar de origen a regiones específicas y controlan la información en la etiqueta y los criterios de vendimia y fermentación. La existencia de una Appellation Contrôlée es una evidencia de que se trata de un vino fino y el productor obtiene más dinero por su producto.

Appellation d'origine Contrôlée (Denominación de Origen Controlado) (Appellation d'origine Contrôlée)
Categoría de calidad más alta de los vinos bajo las leyes francesas relativas al vino. Los productores de AOC tienen que cumplir con estrictas guías para la cosecha, recolección y fermentación de las uvas. Significa la garantía del lugar de origen, la utilización de una o más variedades de vid determinada para la elaboración. Incluye etiquetar una botella de vino francés con el estándar asociado al cumplimiento de todas las normas y regulaciones establecidas para su elaboración.

Equilibrio (Balance)
Cuando todos los ácidos, taninos y frutas, entre otros se mezclan armoniosamente, se considera que

el vino está equilibrado. Cuando uno de esos componentes sobresale a los demás, se considera que el vino está desequilibrado.

Envejecimiento en barril (Barrel aging)

Luego de fermentados, usualmente los vinos son envasados en barriles de roble para extraer de éstos el sabor a madera y para suavizar algunas características ásperas de los vinos jóvenes.

Fermentación en barril (Barrel Fermentation)

El proceso de fermentar vinos en pequeños toneles (barriles), usualmente hechos de roble en lugar de en tanques de acero inoxidable o madera. Aunque costoso (cada barril de 60 galones puede costar hasta \$700.00), y menos controlable, el procedimiento satura el vino con características maderizas de roble cremosas y sutiles. La fermentación en barril se reserva usualmente para los vinos blancos, como Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Grande (Big)

Término utilizado para describir vinos con mucho cuerpo y carácter.

Blanc de noirs (Blanc de noirs)

Literalmente "blanco de negro" en francés, éste término plantea un vino blanco o rosado elaborado de uvas rojas. Típicamente se reserva para vinos espumosos producidos con Pinot Noir y Pinot Meunier. Ocasionalmente se utiliza para referirse a vinos no espumosos elaborados con uvas rojas.

Blanc de blancs (Blanc de blancs)

Literalmente "blanco de blanco" en francés, éste término plantea un vino elaborado totalmente con uvas blancas. Típicamente se reserva para referirse a vinos espumosos elaborados con uvas 100% Chardonnay. Los vinos Blanc de Blanc usualmente son ligeros y delicados.

Cuerpo (Body)

Consistencia del vino en el paladar, que viene determinada por una serie de elementos, alcohol y materias reductoras como glicerol y ácido. Un vino con cuerpo muestra características ricas, complejas, poderosas y sobretodo con mucha vitalidad. Los vinos de cuerpo liviano son más simples e insípidos que los de cuerpo completo. El que el vino sea de cuerpo liviano no significa que sea de baja calidad y puede resultar delicado y amable al paladar.

Bordeaux, Estilos de Vino Bordeaux (Bordeaux, Bordeaux-style wines)

Vino tinto (si no se etiqueta como Bordeaux blanco o dulce) que constituye una mezcla de los siguientes cepajes: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot y Malbec. Los vinateros pueden utilizar Gross Verdot, Carmenere y St. Macaire. La mezcla para un Bordeaux blanco puede incluir Sauvignon Blanc, Mucadelle y Sémillon.

Bouquet (Bouquet)

El complejo de fragancias que el vino adquiere por la acción del envejecimiento en la botella, usualmente se confunde con aroma.

Botrytis cinerea (Botrytis cinerea)

También conocido como noble putrefacción, pourriture nobile (Francia), Edelfäule (Alemania) y

Vino Blanco

(White Wines)

El descorchar una botella de vino blanco es una destreza básica que todo profesional del comedor debe poseer. Aunque parezca fundamental, siempre amerita atención especial para evitar par de errores comunes.

Uno de los detalles más obvios es que el vino blanco debe servirse frío y en el inicio desde una hielera (cubeta). Aunque la hielera puede usarse para enfriar el vino, es mejor cuando se abastece el refrigerador el día antes de manera que el vino tenga tiempo para estabilizarse a la temperatura apropiada.

Además de usar una hielera, hay otros utensilios para mantener el vino frío, como tubos hechos de mármol, terra cotta o acero inoxidable donde se coloca la botella. Estos encierros bajan el calentamiento de la botella, pero no mantienen la temperatura de la botella por largos períodos de tiempo. Los tubos deben almacenarse en un lugar frío diseñado para esos fines. Los tubos no deben utilizarse para enfriar botellas.



Figura 54-1



Figura 54-2



Figura 54-3

Si usa la hielera, asegúrese de llevarla con hielo y agua como se muestra en la Figura 45 - 1, hasta el hombro de la botella. Aunque usualmente las hieleras se colocan en porta vinos, pueden colocarse directamente sobre la mesa. El uso de un forro mantendrá la condensación fuera de contacto con el mantel de la mesa.

El aluminio debe cortarse por DEBAJO del gollete de la botella (como se muestra en la Figura 54-2), también conocido como el 2do labio. Así se evita contaminación potencial con materiales reactivos tales como el peltre, sucio o microorganismos que pueden desarrollarse bajo el aluminio. Generalmente, el corte debe ser hecho en medio del gollete, pero hace más sentido y es más fácil cortar bajo éste (Figura 54-2). El camarero está removiendo el aluminio en la Figura 54-3.



Figura 54-4



Figura 54-5



Figura 54-6

Introduzca la punta de la espiral del sacacorcho justo en el centro del corcho. Asegúrese de mantener una línea vertical entre la espiral y la botella (Figura 54-4). No empuje, sino gire hacia dentro (Figura 54-5). Deje la botella en el hielo y asegúrela contra el borde de la hielera con la otra mano. Una servilleta puede ayudar a reducir el contacto entre la mano y la botella. Las servilletas también reducen que la calidez de la mano del camarero (manejador) pase al cuello de la botella.

Gire la espiral profundamente en el corcho, coloque el mango hacia atrás para que la palanca pueda situarse sobre el labio de la botella, como el la Figura 56-6. Aún cuando el sacacorcho alcance el fondo del corcho, lo peor que puede pasar es que un pequeño pedazo irrumpa en el vino. Simplemente remuévalo del vaso con un cuchillo. El corcho no alterará el sabor del vino. Si el sacacorcho no está lo suficientemente profundo, existe el potencial de que el corcho se parta en dos pedazos; el de abajo adherido al fondo del cuello. Esta situación hace más difícil extraer el corcho.



Figura 54-7



Figura 54-8



Figura 54-9

Mantenga la palanca del sacacorcho contra el borde del cuello utilizando un dedo (o dos) de la mano que aguanta (Figura 54-7), y hale la palanca hacia arriba hasta sacar el corcho. Este procedimiento es más fácil si empuja hacia fuera del borde con su pulgar (Figura 54-8). Cuando el corcho esté casi fuera,, tuerza el sacacorcho para finalizar la extracción silenciosamente. Otra manera de proceder con la remoción final del corcho es agarrando en conjunto el corcho y la palanca, y extraer todo con la ayuda de todos los dedos, como se aprecia en la Figura 54-9.