

Los estilos del vino

The background of the cover features several wine glasses filled with different types of wine. In the foreground, a large glass is filled with a golden white wine. To its right and slightly behind, another glass contains a pale yellow wine. In the lower right corner, a glass is filled with a dark red wine. The background is a solid, muted blue color.

Guía práctica para escoger un vino en función de su sabor, peso y color

Fiona Beckett

EDITORIAL LA ISLA

Con la aplicación de un singular y original concepto que clasifica el vino en función de sus gustos y estilos, este libro le ofrece una nueva manera de explorar la infinita y apasionante variedad de vinos que existen hoy en día en el mercado. ¿Prefiere los tintos ligeros o los tintos afrutados y más robustos? ¿Le apetecería explorar nuevos vinos que se ajusten al estilo de sus vinos favoritos? ¿Probar quizá vinos de otro país? Adéntrese en esta riqueza de vinos disponibles y déjese llevar por un nuevo enfoque ameno y asequible.

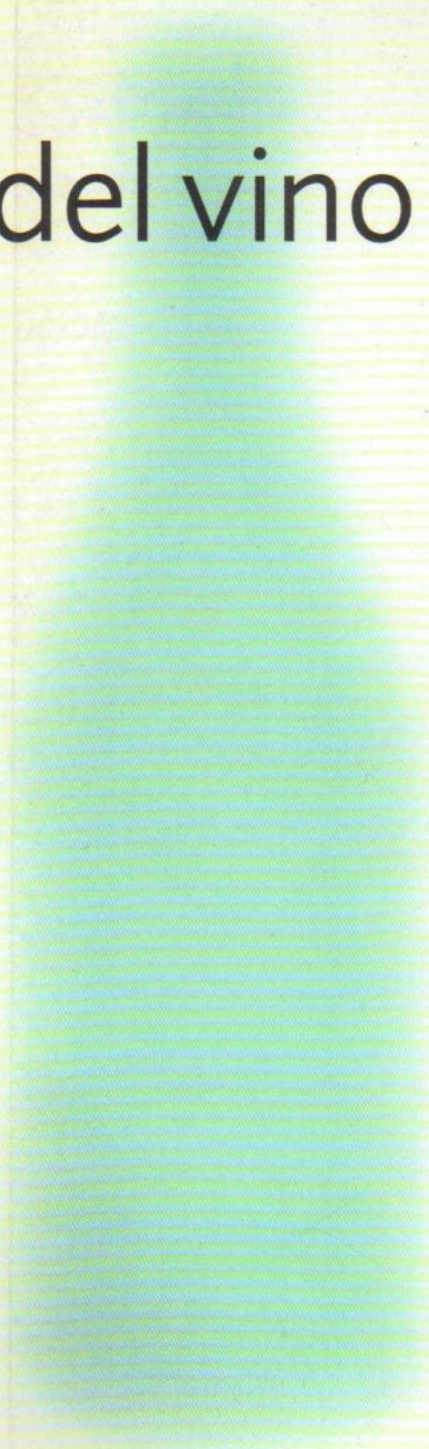
La autora explica cómo se consiguen los distintos estilos y sabores de los vinos, para lo cual describe las principales variedades de la uva y trata sobre la influencia que ejercen factores como el clima y el suelo, sin olvidar los principios básicos de la vinificación, y su incidencia en el gusto final del vino.

De los blancos a los tintos pasando por los rosados, el champagne y los vinos espumosos, o los vinos fortificados, los capítulos posteriores recorren y explican todos y cada uno de los estilos más representativos, incluyendo a continuación una detallada relación de vinos que se ajustan a dicha categoría, con especificación de procedencia, vitiños utilizados en su elaboración y notas de cata. Cada vino viene acompañado de un útil sistema de iconos que indican las principales características gustativas y la gama de precios en la que se encuadra.

El libro concluye con un apartado sobre cómo emparejar vinos y comidas, cómo servir y conservar el vino y cómo reconocer si está en mal estado. Esta práctica obra de consulta le revelará las delicias que encierran cientos de vinos: toda una garantía de que siempre habrá una amplia gama de vinos con los que seguro podrá disfrutar.

200
(500)

Los estilos del vino



Los estilos del vino

Guía práctica para escoger un vino en función de su sabor, peso y color

EDITORIAL LA ISLA

Fiona Beckett



LA ISLA

Título original:
Wine by Style

Traducción de la edición en lengua española:

Rosa Casanova Uyá
Estudios de cata y geografía vinícola mundial
en el «Wine and Spirit Education Trust», Londres,
para el «Master of Wine».
Tesis doctoral sobre la terminología de la cata de vinos.

Coordinación de la edición en lengua española:

Cristina Rodríguez Fischer

Primera edición argentina 2001

© 2001 La Isla, S. A., Buenos Aires
© 2001 Naturart, S. A., Barcelona
© 1998, 1999 Octopus Publishing Group, Londres
© 1998, 1999 del texto Fiona Beckett

I.S.B.N.: 950-637-150-4

Hecho el depósito que marca la ley 11.723

Impreso en China

Todos los derechos reservados. Queda prohibida
la reproducción total o parcial de esta obra,
por cualquier medio mecánico o electrónico,
sin la debida autorización por escrito del editor.

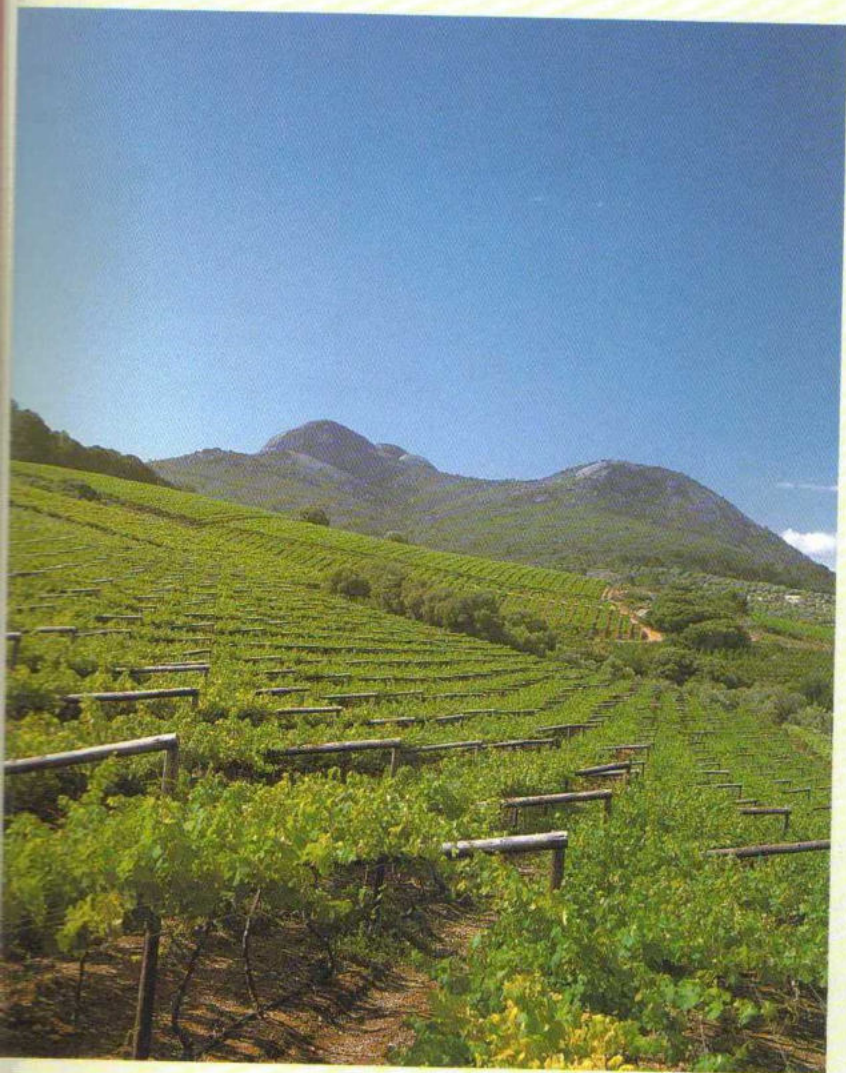
Derechos de esta edición para Argentina, Chile,
Paraguay y Uruguay

CONSULTE EL CATÁLOGO DE PUBLICACIONES *ON-LINE*
INTERNET: [HTTP://WWW.LA ISLA.NET](http://www.la.isla.net)

CONTENIDO

6	INTRODUCCIÓN
8	¿QUÉ DETERMINA EL ESTILO Y EL SABOR?
10	VARIEDADES DE UVAS
12	LAS VARIEDADES BLANCAS MÁS INFLUYENTES
16	LAS VARIEDADES TINTAS MÁS INFLUYENTES
20	CLIMA, SUELO Y VIÑAS
26	VINIFICACIÓN
32	LA UTILIZACIÓN DEL ROBLE
34	ESTILOS DEL VINO
36	BLANCOS SECOS, FRESCOS Y TERSOS
42	BLANCOS SECOS, SUAVES Y DE CUERPO MEDIO
48	BLANCOS GRASOS Y CON MUCHO CUERPO
54	BLANCOS SEMISECOS Y AROMÁTICOS
60	TINTOS LIGEROS Y AFRUTADOS
66	TINTOS SUAVES Y DE CUERPO MEDIO
72	TINTOS CON MUCHO CUERPO
78	TINTOS AÑEJOS Y TINTOS POCO CORRIENTES
82	ROSADOS
86	EL CHAMPAGNE Y LOS VINOS ESPUMOSOS
92	VINOS DULCES
98	VINOS FORTIFICADOS
104	VINO Y GASTRONOMÍA
110	CONSERVACIÓN Y SERVICIO
116	ÍNDICE
120	AGRADECIMIENTOS

INTRODUCCIÓN



Cuando se empieza por primera vez a beber y a comprar vino, la experiencia puede resultar poco menos que desconcertante: todos parecen saber más del tema que usted. Existe tal cantidad de vinos, tantos nombres confusos y desconocidos que parece algo imposible llegar alguna vez a dominarlos todos.

Poco a poco, a medida que pruebe distintos vinos, se dará cuenta de que algunos son francamente de su agrado. Por simple comodidad le asaltará la tentación de comprarlos una y otra vez, con el riesgo de convertirse en una víctima de la rutina y de pagar, a menudo, más de lo necesario por un vino que ha dejado de ser económicamente interesante.

El fin primordial de este libro es proporcionarle la confianza que le permita dar un empujón a su incipiente relación con el mundo del vino. ¿Cómo? Ayudándole a identificar el tipo de vino que le gusta. Esto supone un enfoque muy diferente al que presentan otros libros sobre el vino. En vez de tratar en profundidad las distintas regiones productoras de vinos (un ejercicio que quizá le apetezca realizar en algún momento, pero que en la fase inicial puede resultar desalentador), me he centrado en ciertos tipos de vinos, fáciles de reconocer, que con toda probabilidad ya le resultarán familiares. Una vez que encuentre un vino que le guste de forma consistente, todo lo que le resta es comprobar qué otros vinos se elaboran dentro del mismo estilo.

Llegados a este punto, existe un aspecto importante que querría resaltar. A veces hay personas que se preocupan por preferir, por ejemplo, un blanco floral alemán a un tinto de Burdeos, como si hubiera que pedir disculpas por tal preferencia. No existe un estilo «bueno» y un estilo «malo». Baste en pensar lo que pueden variar los gustos en cuestiones de comida. Hay quien es goloso, y hay quien no lo es. Hay quien se vuelve loco por una ensalada, y hay quien las evita, por no hablar de las inmensas variaciones que existen si consideramos la tolerancia de la gente ante la comida picante o especiada. Sería sorprendente (por no decir aburridísimo) que a todos nos gustasen los mismos vinos.

Lo que sí puede ocurrir es que sus gustos varíen. Cuando se empieza a beber, uno casi siempre se siente más atraído por un blanco fresco y afrutado que por un tinto con mucho cuerpo, para pasar más tarde a preferir vinos que presentan una mayor fuerza e intensidad de sabor. Esto es normal. Algo casi paralelo ocurre con el café: son contados los casos de los que empiezan su andadura cafetera tomando cafés dobles. Por lo general, empiezan tomándolo con leche y dos terrones de azúcar para, luego, poquito a poco, pasar a tomar mezclas más fuertes.

Por todo esto, raro será que haya sólo un único estilo de vino que se ajuste a sus gustos. Es posible que cambie a lo largo de su vida. Cuando, a los veinte o treinta años, empiece a beber vino, quizá lo que más le atraiga sean los sabores afrutados simples. Veinte años más tarde, cuando haya tenido ocasión de probar una gama de vinos mucho más amplia, es probable que busque ya vinos de mayor madurez, sutileza y complejidad.

Puede que se haya aburrido de un estilo de vino como, por ejemplo, el chardonnay con un exceso de madera y empiece a buscar algo distinto. Y, claro está, los propios vinos también cambian. ¿Quién hubiera optado por la exuberancia y la frutuosidad de un garnacha o un malbec del Nuevo Mundo hace diez o quince años? Nadie, sencillamente porque estos vinos no habían llegado aún al mercado.

Otros factores, como el estado de ánimo o la época del año en que se encuentre, pueden incidir en su elección. Ese rosado fresco y terso que tanto le gustó durante las vacaciones de verano no tiene porqué resultarle igual de atractivo en pleno invierno cuando fuera está helando. Siguiendo la misma lógica, un tinto fuerte y corpulento le parecerá demasiado pesado en un día de verano. Si se trata de una celebración, existen muchísimas más probabilidades de que abra una botella de champagne o de vino espumoso para conmemorar la ocasión que de abrir una botella de un blanco seco.

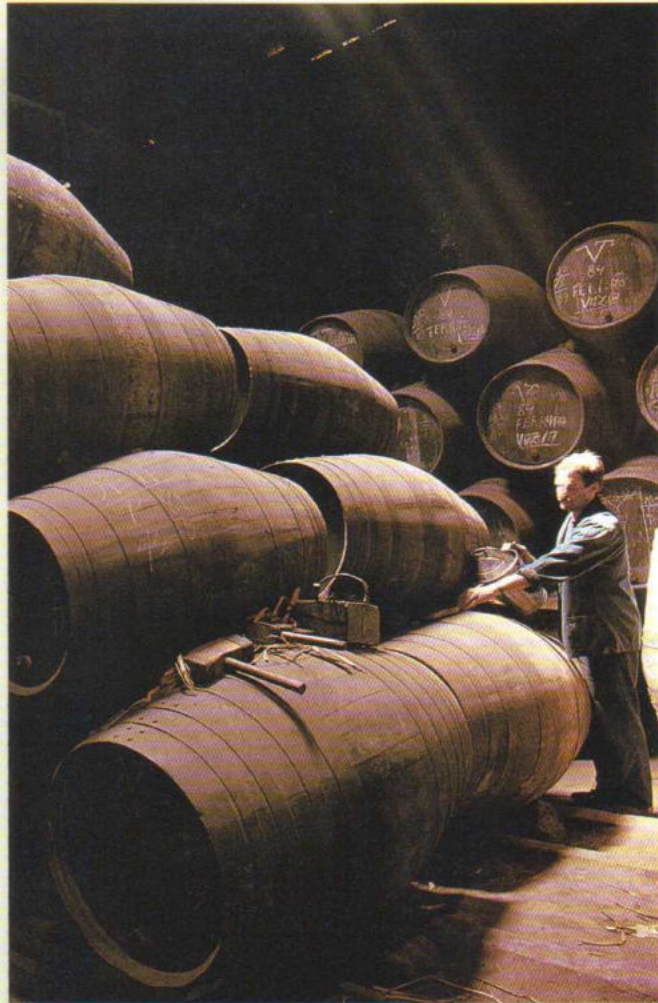
El estilo de vino que escoja dependerá también del tipo de comida que vaya a servir (y, por supuesto, de con quién vaya a comer). Como verá en la sección de Vino y gastronomía que aparece al final del libro (páginas 104-109), algunos estilos de vino casan especialmente bien con algunos alimentos. Un blanco ligero y terso, por ejemplo, quedaría ahogado ante el intenso sabor de un consistente plato de carne, por lo que, aunque pueda ser el tipo de vino que prefiera normalmente, lo más probable es que busque un tinto con mucho cuerpo para acompañar ese plato.

Por otra parte, tal vez quiera guiarse por las posibles preferencias de sus invitados. Puede que no a todos les gusten esos vinos más individuales como son los blancos aromáticos, los tintos añejos u otros vinos poco corrientes. Si desconoce cuáles son a ciencia cierta las preferencias vinícolas de sus invitados, lo más seguro es que se decante por un blanco o un tinto suave y de cuerpo medio.

Quizá le sorprenda saber que la forma de tratar una botella de vino (cuánto tiempo la ha guardado y la temperatura a la que la sirve, por ejemplo) puede afectar al estilo del vino que contenga, por lo que he incluido una sección sobre cómo conservar y servir el vino e incluso cómo reconocer un posible defecto.

Esta obra no busca sustituir un desalentador juego de reglas por otro, sino invitarle a deambular libremente por sus páginas y a no descartar ciertos tipos de vinos. Degustar un vino debería ser un acto placentero, no un examen. Espero, pues, que este libro le acerque un poquito más a esta experiencia de placer.

Francis



¿QUÉ DETERMINA EL ESTILO Y EL SABOR?

Hubo un tiempo en que el estilo del vino que producían los bodegueros no era realmente una decisión consciente. Si sus prácticas se ajustaban al entramado de reglas que regían los viñedos de su zona —que era lo que hacía la mayoría—, poco margen había, en países como Francia e Italia, en lo concerniente a qué variedades se podían plantar, cuándo debían vendimiarse y cuánto fruto darían las cepas. En esa época, incluso más que ahora, se hallaban a merced de la climatología. Si los viñedos eran víctimas de una helada poca cosa se podía hacer. Si en el momento de la vinificación el calor que hacía fuera era sofocante, resultaba difícil en la bodega lograr controlar la temperatura. En la actualidad, la situación

es muy diferente. En muchas partes del mundo, sobre todo en los países productores más recientes, como Australia, Chile, Sudáfrica y Nueva Zelanda, ya no existe esa rígida normativa. Allí, los viticultores, con las únicas limitaciones de sus recursos, maquinaria y mano de obra, tienen carta blanca. Las inmensas bodegas actuales, a la vanguardia de la tecnología, pueden ajustar casi cualquier tipo de vino a los dictámenes del mercado.

Hoy en día, los que marcan la pauta ya no son los burócratas que dictaminan las reglas, sino las grandes cadenas de supermercados. Que esta situación sea la idónea, es, por supuesto, discutible. Existe una preocupación justificada por cómo se pierde la individualidad de las distintas regiones productoras y por cómo se homogeneiza el sabor de los vinos sea cual sea la zona del mundo de la que proceden. Pero, a pesar de esto, es innegable que la calidad general de los vinos nunca ha sido tan elevada como lo es en la actualidad.

Dejando a un lado todo ese progreso técnico que ha tenido lugar, no debemos olvidar que el vino es un producto de la tierra y, como tal, lo que más va a incidir en su estilo es el tipo de uva que se haya utilizado en su elaboración y el clima donde hayan crecido las cepas. De estas y otras influencias hablaremos en las páginas siguientes.



Variedades de uvas

La importancia del vitiño o vitiños empleados en la elaboración de un vino queda probada por el hecho de que los vinos más fácilmente reconocibles por un mayor número de consumidores son los vinos varietales, es decir, vinos como el chardonnay y el cabernet sauvignon, llamados así por la variedad de uva utilizada. Reciben el nombre de variedades «nobles» debido a que intervienen en la elaboración de algunos de los mejores vinos del mundo, aunque cada vez se presta mayor atención a variedades menos conocidas que pueden ofrecer sabores nuevos y diferentes. Casi seguro que en los próximos años verá más vinos elaborados a partir de variedades como Bonarda, Bouschet, Carmenère, César, Garganega y Grechetto.

Clima y suelo

En la producción de vinos de calidad cobra cada vez mayor relevancia a nivel mundial el concepto francés de *terroir* (lo que nosotros denominamos *terruño*, o combinación única de clima, suelo y situación). Puede que los bodegueros del Nuevo Mundo creyeran alguna vez que eran capaces de lograr cualquier vino dentro de la bodega, pero no les ha quedado más remedio que admitir lo importante que resulta la elección del terreno que mejor se ajuste a la variedad de uva que deseen plantar.

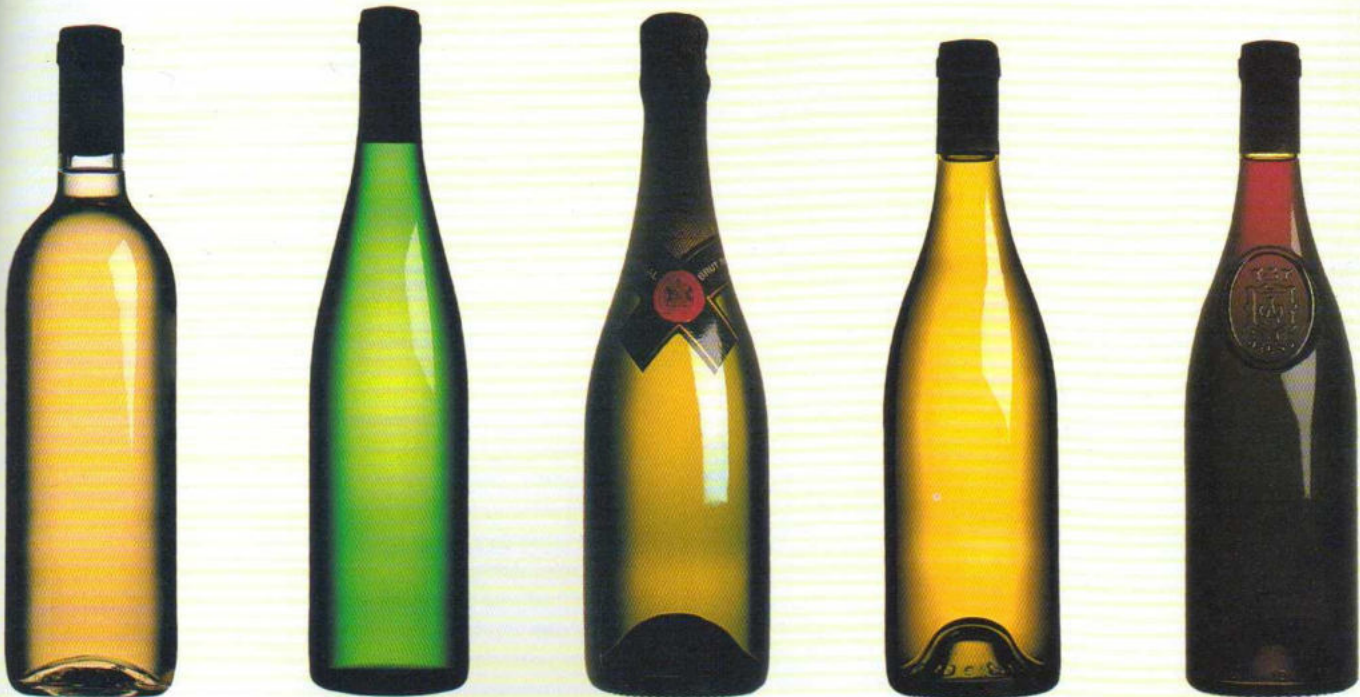
Técnicas de vinificación

Los avances que han experimentado las técnicas de vinificación, en especial el control de la temperatura y la utilización de levaduras cultivadas, han supuesto una revolución en la producción de los vinos más económicos; así, hoy en día es posible elaborar vinos frescos, limpios y con carácter a partir de una materia prima que, hasta hace sólo diez años, hubiera sido considerada como poco prometedora. El productor actual dispone de una gama de sabores que nunca había alcanzado tal sofisticación.

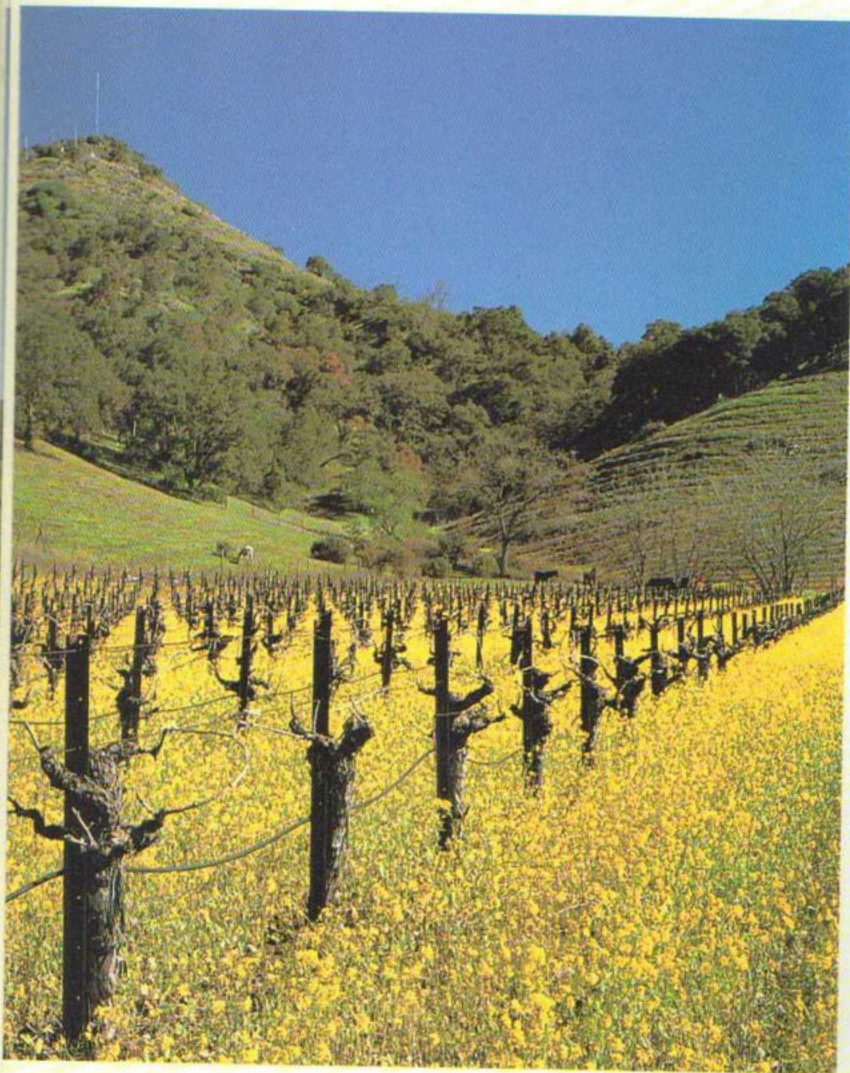
La utilización del roble

No todos los vinos, claro está, se someten a un período de crianza en madera, pero la influencia que llegan a ejercer los distintos tipos de barriles puede ser espectacular. La presencia del roble incidirá en el vino de forma evidente o de forma sutil, según el efecto que persiga el bodeguero. En términos generales, la crianza en madera dará como resultado un estilo de vino con más cuerpo, aunque es posible emplear astillas de roble para redondear el sabor.

Resulta un proceso fascinante ver cómo todas estas variables actúan unas con otras y acaban fundiéndose en un vino acabado. En las páginas siguientes exploraremos estas influencias en mayor profundidad.



VARIETADES DE UVAS



Lo que confiere a un vino su carácter determinante es la variedad de uva, o mezcla de variedades, utilizada en su elaboración. Esto es algo que podría parecer obvio (sería difícil hacer un vino tinto a partir de uvas blancas, aunque a veces los productores empleen uvas tintas para elaborar un vino blanco), pero encierra mucho más. Si pasamos por alto la climatología y las técnicas modernas, se sabe que alguien que recoja una cosecha de chardonnay, por ejemplo, no elaborará un vino con notas en nariz de hierba y uva espina.

Qué duda cabe que esto se cumple más con algunas variedades que con otras. Raro será que pruebe un blanco seco italiano y exclame: «¡Ah, Trebbiano!». Pero por lo que respecta a los vitíños más caros y de mayor calidad del mundo, es el caso de la Chardonnay y la Cabernet Sauvignon, sus personalidades están lo bastante delimitadas como para que los vinos que con ellas se elaboren resulten fácilmente identificables.

Los vinos varietales

Esta facilidad a la hora de reconocer los vinos fue lo que llevó a los californianos (siempre unos ases del marketing), en la década de los setenta, a llamar y etiquetar sus vinos en función de la variedad de uva utilizada en su elaboración. Esta decisión, más que cualquier otra, es quizás la que más incidencia ha tenido en el mundo vinícola en los últimos años. Los monovariales (nombre que reciben los vinos elaborados a partir de una única variedad) han proporcionado a los consumidores una gran seguridad. Ya no sólo resulta más fácil predecir el sabor de un vino, sino que también somos capaces de recordar y pronunciar esos nombres sin ponernos en evidencia. De hecho, hasta los franceses especifican hoy en día la variedad de algunos vinos tan tradicionales como el borgoña.

Este énfasis que se ha puesto en el vitíño ha tenido también su impacto en la calidad. La manera tradicional de elaborar el vino —que aún se practica en Burdeos y en muchas otras partes de Europa— estaba basada en la mezcla de varios vitíños. Si las condiciones meteorológicas suponían un problema a la hora de vendimiar una de esas variedades, siempre se podía incrementar el porcentaje de otra. Ahora que los productores ya no pueden echar mano de esa posibilidad, deben asegurarse de que la calidad básica de sus uvas sea la máxima que se pueda conseguir, y que éstas reciban el trato más cuidadoso posible en la bodega.

Dicho esto, ¿a qué se debe que un vino elaborado con la misma variedad presente un gusto tan distinto? En un vino intervienen muchos factores, y el más importante es el clima. En términos generales, las cepas que crecen en climas cálidos y soleados producen notas de fruta más suculenta y madura que las que crecen en climas frescos e impredecibles. Además, en especial en el hemisferio norte, el tiempo que haga en el momento de la vendimia puede variar de forma significativa de un año para otro. Una buena cosecha se traducirá en un estilo más corpulento; una mala, en uno más ligero y ácido. Otros factores que también intervienen son los clones (la especie concreta de una variedad)

que se han plantado, la edad de las cepas (las viñas más viejas tienden a dar vinos más expresivos que las viñas más jóvenes) y la profusión con la que se les permite crecer. Si se deja que las cepas produzcan todas las uvas que puedan, se obtendrá un vino más ligero y más diluido que si se les limita el rendimiento o se seleccionan sólo los mejores racimos.

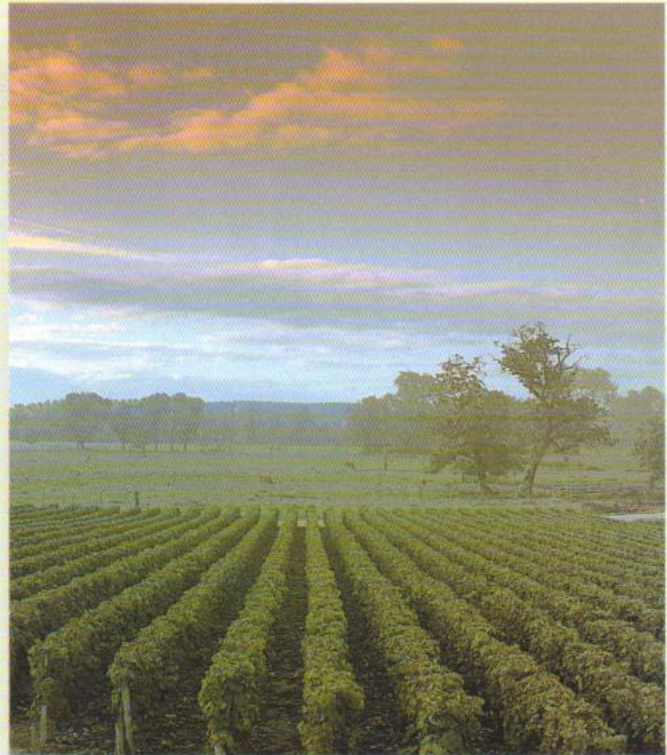
Uvas, suelos y crianza

Algunas variedades se ajustan de forma perfecta a algunos pagos, una afinidad que los franceses llevan a cotas religiosas en su estricto sistema de *appellation contrôlée*. La Pinot Noir, por ejemplo, halla su hábitat ideal en el clima frío y los suelos calcáreos de la Borgoña. (De hecho, una uva como la Cabernet Franc no tendría probablemente ningún problema para ser también feliz allí, pero los franceses sostienen, y ahí llevan en parte razón, que si se le diera libertad a los productores para plantar cualquier variedad, esto difuminaría la singularidad de los vinos elaborados en las distintas regiones.)

El carácter de un vitigno se puede asimismo modificar o potenciar en la bodega, sobre todo por la presencia, o ausencia, del roble, y si se mezcla o no con otras variedades. Un chardonnay elaborado en una cuba de acero inoxidable, que salga al mercado a los pocos meses de la vendimia, será más terso y ligero que uno criado en barrica durante varios meses. De igual manera, perderá algo de su evidente «chardonneidad» si en un coupage está acompañado por otra variedad de carácter pronunciado como la Sémillon o la Sauvignon, o incluso por una pequeña proporción de una variedad aromática como es la Viognier. (En muchas regiones vinícolas se permite a los bodegueros incluir en una mezcla hasta un veinte por ciento de otras uvas sin estar obligados a especificarlo en la etiqueta.) El último factor que puede incidir en el sabor de un vitigno es la crianza y/o envejecimiento. La mayoría de los vinos actuales se venden sólo meses después de ser embotellados y se consumen en los días posteriores a su compra. Sin embargo, si se adquiere un vino más añejo, o si se guarda durante un tiempo prolongado antes de beberlo, se podrá percibir un cambio sustancial con respecto a la viva frutuosidad que tenía en su juventud. Un cambio bien recibido por algunos y por otros no tanto.

Todo esto se traduce en que es probable que si le gusta un vino elaborado a partir de una variedad específica, también le gusten otros vinos hechos con la misma variedad, pero no tiene por qué ser algo que funcione a rajatabla. Un tempranillo joven y sin paso por madera dista tanto de un rioja maduro como un chardonnay australiano de un chablis. El hecho de que la mayoría de la gente se haya entregado a los sabores limpios y afrutados de los vinos del Nuevo Mundo no impide a otras personas considerar que el dulzor de estos vinos es más que exagerado y añorar con nostalgia otras versiones más secas y tradicionales.

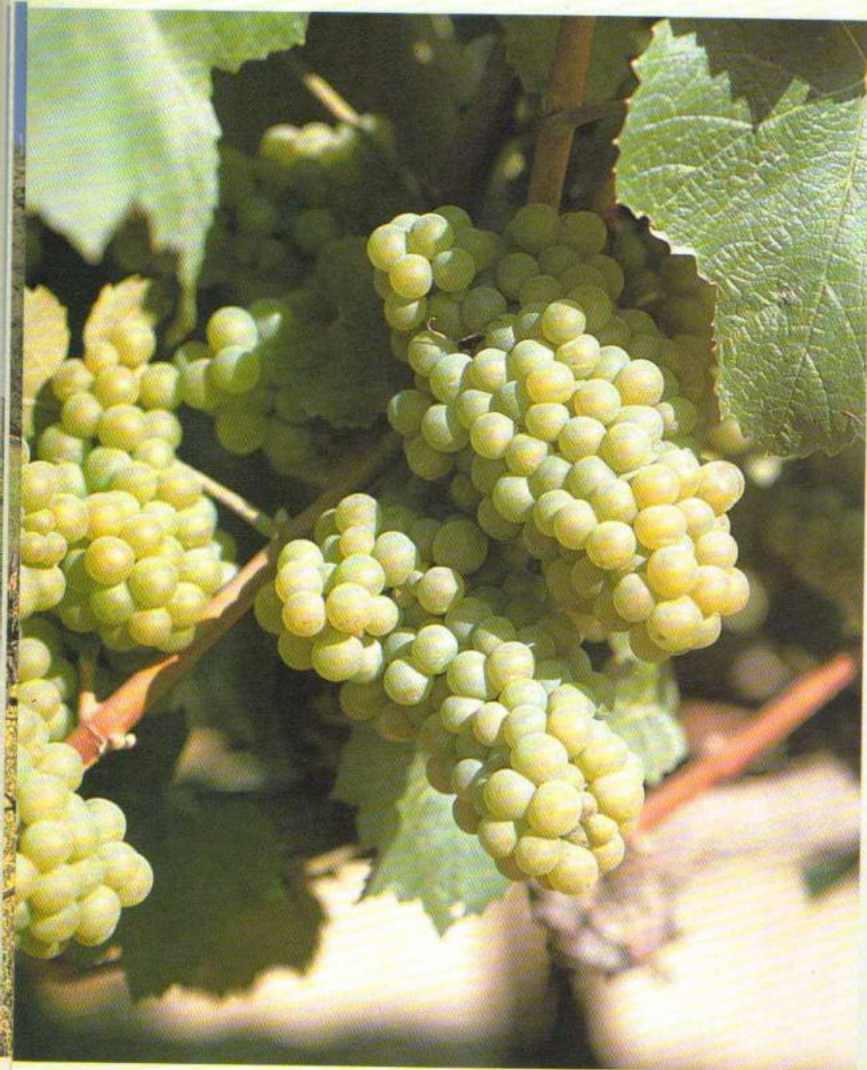
La clave radica en conocer mejor cómo son los estilos de vino elaborados a partir de diversas variedades. Éstos son los vitignos que usted se encontrará con mayor probabilidad.



Superior Estos fríos viñedos europeos (Médoc), a pesar de estar plantados con la misma variedad de uva que los cálidos viñedos del Nuevo Mundo, como este californiano (página anterior), producirán vinos con sabores muy distintos. Cuanto más frío sea el clima, más débiles serán los sabores, y al contrario: en climas más cálidos, los vinos adquieren claramente una frutuosidad más tropical.



LAS VARIEDADES BLANCAS MÁS INFLUYENTES



Chardonnay

Este vitigno goza de una popularidad tan apabullante hoy en día que casi se ha convertido en una marca. La mayoría de la gente lo asocia con las claras y evidentes notas frutales procedentes de Australia sin darse cuenta de que es la variedad empleada en la elaboración de borgoñas tan conocidos como el chablis, además de ser un importante componente del champagne.

¿A qué se debe esa popularidad? Pues al hecho de ser una variedad que gusta a todo el mundo: al vinicultor porque es fácil de cultivar y se amolda a todo lo que éste quiera hacer con ella; al consumidor por la amplia gama de sensaciones gustativas que pone a su disposición, pudiendo ser desde un vino fresco, terso y con notas cítricas hasta un vino potente y corpulento con tonos de madera. No obstante, si algo tienen en común todos los chardonnays es su tendencia a ser vinos suaves y cremosos (a diferencia de la tersa acidez que caracteriza a un riesling o a un sauvignon).

Las principales diferencias de estilo son el reflejo del clima donde han crecido las cepas. En una región fría como Chablis y el resto de la Borgoña se traduce en un vino más delgado, seco y terso que en otras zonas más cálidas como Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y el Languedoc, donde la frutuosidad es más madura y tropical, siendo también capaz de adquirir ligeros tonos cítricos en lugares como Chile y en la región francesa de Limoux, al sur del país. De igual forma existirán marcadas diferencias en función de su paso o no por madera. Un chardonnay sin crianza presenta gran tersura y limpieza de notas frutales (más secas en Borgoña y más maduras en el hemisferio sur), mientras que un chardonnay que haya estado en contacto con el roble puede recorrer toda la gama que va desde los vinos cremosos y elegantes, con reminiscencias de frutos secos, de California o la Borgoña hasta los sabores más tostados y con mayor presencia de madera de los chardonnays más económicos procedentes de Europa del Este, España y Sudáfrica.

La Chardonnay se mezcla a menudo bien con una variedad complementaria, como la Sémillon y, en menor medida, la Sauvignon (véase a continuación), bien con variedades más anodinas, como la Chenin, la Colombard o la Viura, empleadas para abaratar el coste final del vino.

Sauvignon Blanc

Este vitigno da cabida a una gama extraordinaria de estilos, aunque casi todos lo asocian con el sabor verde, terso y ácido de la uva espina, tan típico de los sauvignons neozelandeses y, en menor grado, de los sauvignons del Loira. Al igual que sucede con la Chardonnay, revela distintas personalidades según donde haya sido plantada, pero su máximo atractivo y esa tersa acidez tan característica afloran realmente sólo en las zonas más frías. No agradece tanto como la Chardonnay el contacto con la madera, que más que ensalzar su acidez natural, la enmascara. Sin embargo, en el caso de los mejores sauvignons, el roble puede aportar complejidad y longevidad al vino, aunque en los vinos más jóvenes, como

sucedo con el fumé blanc californiano, origina un estilo distinto, mucho más suave, que no tiene porqué resultar del agrado de los incondicionales del sauvignon. La mayoría de los productores ven poco sentido a esta crianza en madera, puesto que ante un sauvignon económico, lo mejor es consumir el vino cuando aún es joven.

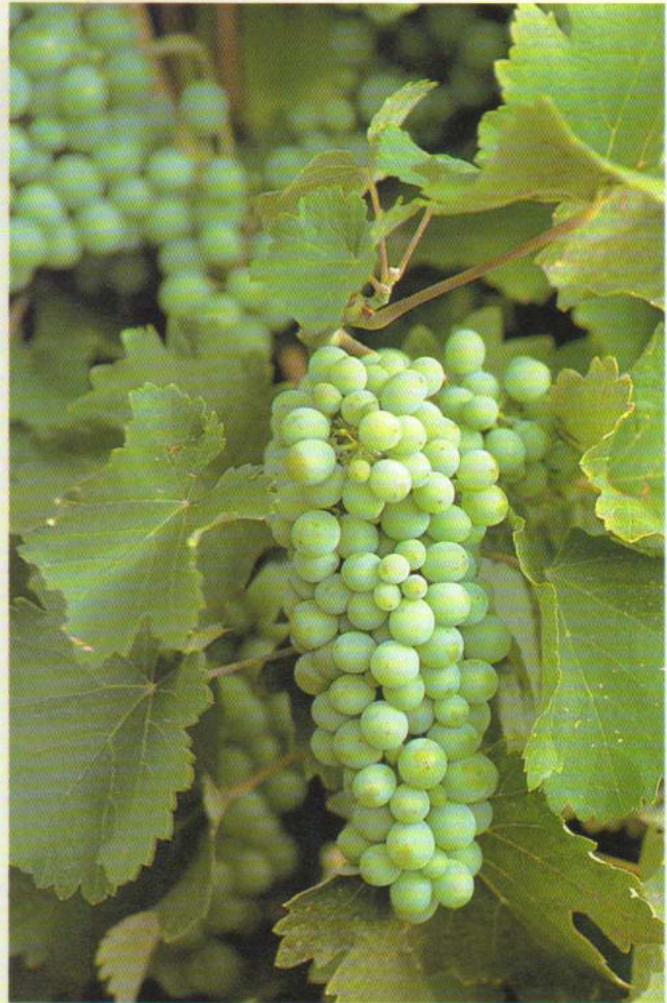
El gran centro de producción de sauvignon es el Valle del Loira, donde los vinos presentan una característica tersura y mineralidad (notas de pedernal), sobre todo en Sancerre y Pouilly-Fumé, además de otras denominaciones menos conocidas, como Quincy y Menetou-Salon. Ya en Burdeos alcanza cotas de grandeza combinada con la Sémillon; no obstante, también es capaz de crear vinos frescos y agradables, con tonos cítricos, como monovarietal. Si miramos el resto de Europa, será en Hungría donde encontremos las mejores gangas. De hecho, los productores húngaros consiguen reproducir con bastante maestría las mismas notas de hierba y uva espina que se pueden encontrar entre los mejores sauvignons.

En el hemisferio sur, la región neozelandesa de Marlborough se ha convertido en punto de referencia para el sauvignon del Nuevo Mundo, pues es capaz de proporcionar una intensidad frutal tan penetrante que, hasta la fecha, aún no existe región del mundo que le haga sombra en este aspecto; aunque Chile y Sudáfrica cada vez más acortan distancias. Estos dos países cuentan con productores que elaboran algunos ejemplos de gran finura y elegancia, además de un nutrido número de sauvignons francos y directos, con tonos cítricos, que ofrecen al consumidor una excelente relación calidad-precio.

Riesling

A pesar de que este vitigno es capaz de producir algunos de los vinos de mayor finura y singularidad del mundo, puede resultar difícil llegar a acostumbrarse a la Riesling. En su juventud puede presentar una acidez que raya en lo acerbo; es posible, además, que llegue a tardar varios años en desarrollar esos voluptuosos tonos de petróleo que tanto hacen las delicias de sus incondicionales. Sea como sea, no existe ninguna otra variedad que se le parezca: elegante, jugosa y refrescante hasta el infinito. Es como morder una uva en su estado perfecto de madurez.

Alemania es, qué duda cabe, el país de los grandes rieslings, aunque aquí es la región la que imprime su nota diferenciadora, que oscila entre la acidez garbosa y picante de los vinos del Mosela y los sabores más opulentos, grasos y especiados de Renania y el Palatinado; a esto se une el grado de dulzor del vino, que origina así toda una gama de subcategorías: desde los frescos y tersos kabinetts, con sus notas de manzana, hasta la dulce suntuosidad de los beerenauslesen y trockenbeerenauslesen. Los rieslings que se elaboran en Alsacia son igualmente dignos de reconocimiento (como lo son también los producidos en la región austriaca de Wachau), pero aquí tienden a ser más grasos y alcohólicos que sus equivalentes alemanes.



Superior *La Sauvignon Blanc es una variedad sumamente adaptable. Los ejemplos clásicos de este varietal nos llegan de la zona más interior del Valle del Loira francés (vinos delgados, tersos y herbáceos), mientras que los más punzantes y de una intensidad sávida proceden de Nueva Zelanda.*

Página anterior *Lejos de ser simplemente el nombre de un vino, la variedad Chardonnay es capaz de producir toda una gama de vinos que van desde los vinos tersos y minerales de Chablis, Mâcon y el norte de Italia hasta los grasos pesos pesados, con sus notas tropicales y de madera, de Australia y California.*

La Riesling ha encontrado también su hábitat natural en el Nuevo Mundo, en especial en las zonas productoras más frías de Australia del Sur (el Clare Valley en modo particular), donde llega a desarrollar un carácter frutal más generoso, con más reminiscencias de lima, que lo hace más atractivo para los consumidores que se acercan al riesling por primera vez. Esta variedad presenta asimismo una buena aclimatación en lugares como Nueva Zelanda, Canadá y el estado de Nueva York.

Sémillon

Variedad menos apreciada de lo que se merece, pues suele aparecer mezclada. Como monovarietal da lugar a vinos con gran riqueza de textura y maravillosas notas de piña caramelizada y frutas tropicales. Ese aroma de piña sigue estando presente cuando se combina con otras variedades (Sauvignon Blanc y Chardonnay, mayoritariamente), aunque pocas son las ocasiones en las que se atribuye el mérito a la Sémillon.

La región australiana de Hunter Valley, en Nueva Gales del Sur, produce vinos de una voluptuosidad extraordinaria, capaces de durar durante años. Pero cuando se erige como verdadera estrella del vino blanco es en Burdeos donde, unida a la Sauvignon, origina estupendos blancos secos, además del famoso Sauternes.

Chenin Blanc

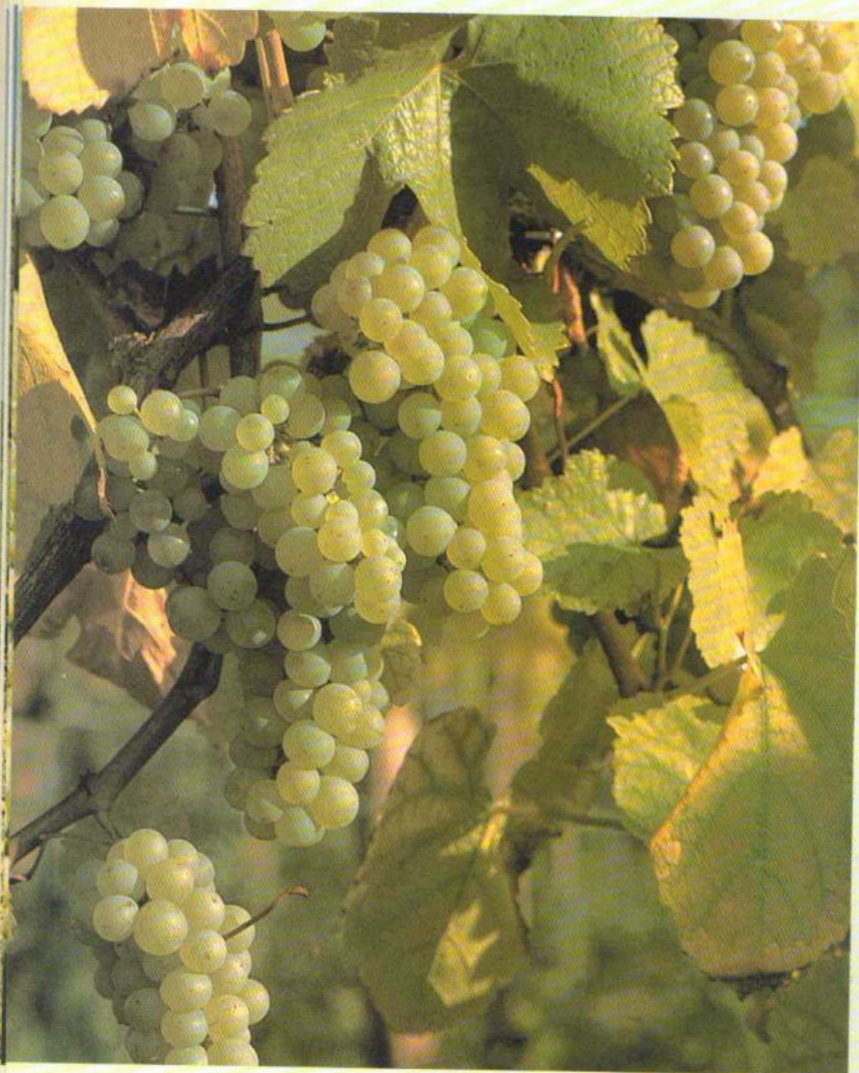
Gracias a su docilidad en el cultivo y a su generosidad productiva, la Chenin Blanc se ha ganado a pulso su popularidad entre los vinicultores del Nuevo Mundo, especialmente en Sudáfrica. Aunque es capaz de dar lugar a vinos blancos suaves, redondos y atractivos, puede resultar punzante y acerbo o presentar desagradables tonos vegetales. No obstante, si se le proporciona el esmero adecuado, la tersura y limpidez de sus sabores con probabilidad nos harán pensar en un ligero chardonnay.

En la región francesa del Valle del Loira, esta variedad adquiere una personalidad del todo diversa, generando una gama sin igual de vinos secos, abocados y dulces, dotados de increíbles tonos amielados que se desarrollan conforme el vino envejece. La Chenin constituye, asimismo, la base de algunos vinos espumosos como el saumur y el crémant de Loire.

Variedades blancas importantes pero menos conocidas

Colombard Variedad muy productiva. En Francia cumple un doble cometido: proporcionar la base del cognac y el armagnac y crear vinos blancos tersos y levemente florales sin muchas complicaciones, entre los que destaca el vin de Pays des Côtes de Gascogne.

Existen también plantaciones de Colombard en el Nuevo Mundo (California, Sudáfrica y Australia). Aquí, esta variedad desarrolla una



frutosidad más madura y tropical, puede ir mezclada con Chardonnay o emplearse sola, como sucedáneo barato de ésta.

Gewürztraminer Variedad que produce reacciones encontradas de amor y odio. Presenta una personalidad sumamente característica, punzante y aromática, con notas en boca que han sido comparadas con los lichis, los pétalos de rosa y los *rahat lokum* turcos. Alcanza su máxima expresión en Alsacia, donde se transforma en vinos semidulces y de postre, de una voluptuosidad y longevidad extraordinarias.

La Gewürztraminer (o Gewürz a secas, como se la conoce informalmente) suscita un interés cada vez mayor en el Nuevo Mundo. De hecho, nos llegan vinos de gran atractivo frutal de lugares como Sudáfrica, Chile y el estado de Oregón.

Moscatel De todas las variedades que existen, ésta es la que presenta el gusto más genuino a uva. Aunque se la pueda encontrar tanto en vinos secos (en cuyo caso especificarán «Moscatel Seco» en la etiqueta) como en mezclas, debe su reputación a los vinos de postre. Puede presentarse bajo un sinfín de versiones, desde el suave vino de aguja moscato d'Asti hasta el amielado moscatel de Valencia, ligero y refrescante, sin olvidar los muscats encabezados, dulces y grasos, que se elaboran en el sur de Francia, como el muscat de Beaumes de Venise. En la región australiana de Rutherglen, en el estado de Victoria, la moscatel origina un vino licoroso con intensas notas de *toffee*.

Pinot Gris/Pinot Grigio Los dos nombres con los que se conoce esta variedad reflejan a su vez dos estilos muy diferentes. La Pinot Grigio, como se la llama en Italia, produce un vino blanco típicamente terso y limpio que ha de consumirse lo más joven posible. La Pinot Gris, más grasa y opulenta, constituye una de las especialidades alsacianas, da origen a una gama estilística que abarca desde los vinos secos y con mucho cuerpo hasta la fastuosidad de los vinos dulces. Todos estos vinos presentan, además, una impresionante capacidad de envejecimiento. Esta variedad ha despertado también un cierto interés en el Nuevo Mundo, sobre todo en Oregón, como elegante alternativa al chardonnay.

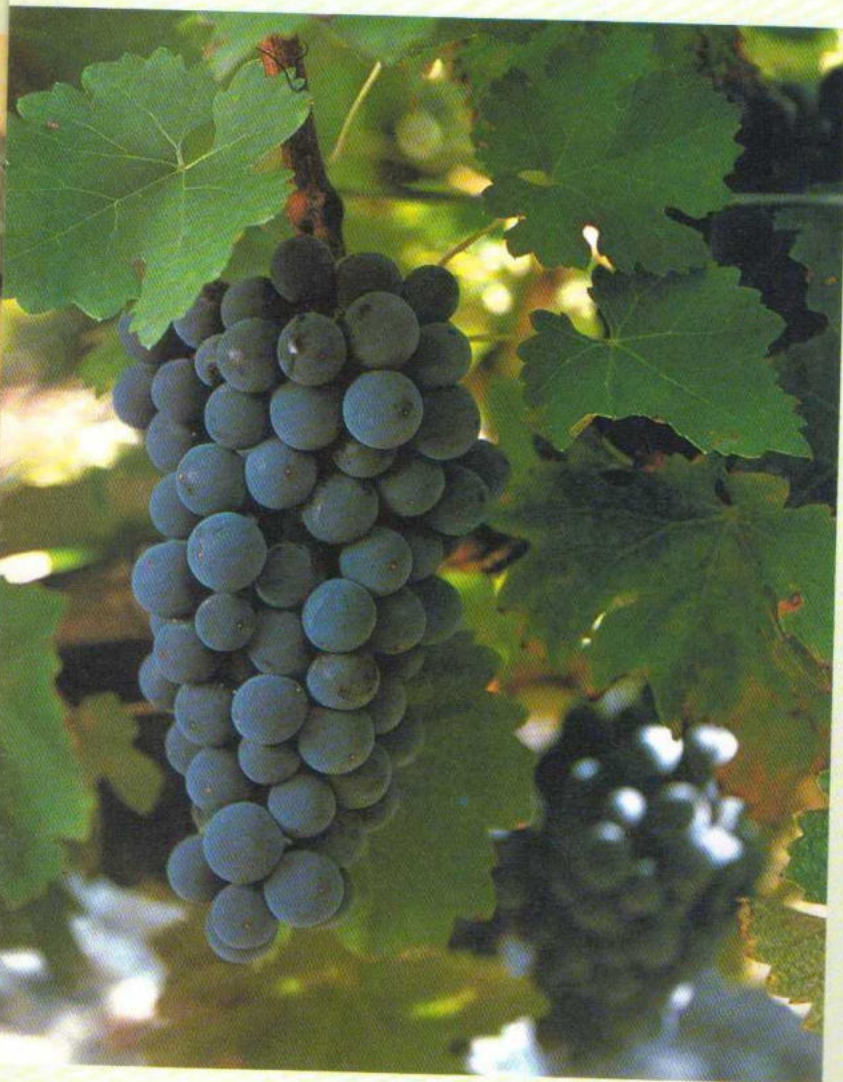
Viognier Hasta hace pocos años, nadie había oído hablar de esta variedad de perfume tan exótico, alma de ese vino, también poco conocido pero no por eso menos caro, elaborado en el Alto Ródano: el condrieu. Desde entonces se han realizado extensas plantaciones de este vitiño tanto en el Languedoc como en el Nuevo Mundo, especialmente en California. Al igual que sucede con la Moscatel, sólo una pequeña proporción de Viognier provoca en un coupage un impacto desproporcionado, que puede ser identificado sin dificultad por su carácter aromático y sus leves tonos de albaricoque.



Superior La Gewürztraminer, con sus bayas delicadamente rosadas, es una variedad que se ama o se detesta. El vino que origina presenta aromas de un marcado exotismo (de ahí que resalte de forma ideal la comida china o la cocina del sudeste asiático).

Página anterior La Riesling es una variedad capaz de producir algunos de los vinos más emocionantes del mundo. Su refrescante acidez otorga una gran elegancia a los vinos, y puesto que la gama completa recoge desde los vinos tersos con aromas de manzana hasta la voluptuosidad de los vinos dulces y amielados, resulta un maridaje ideal para una amplia variedad de alimentos.

LAS VARIEDADES TINTAS MÁS INFLUYENTES



Cabernet Sauvignon

Esta variedad representa para el vino tinto lo que la Chardonnay para el vino blanco: casi todos los productores quieren plantarla, y todos los amantes del vino, beberla.

Se distingue por sus granos pequeños de piel gruesa, que proporcionan al vino cuerpo y estructura, los idóneos para un largo proceso de añejamiento. Aunque rara vez son vinos ligeros, los cabernet sauvignons pueden presentar notables diferencias, según procedan de una región norteña, por así decirlo, como Burdeos, donde se traduce en vinos secos y elegantes que a veces rayan en lo austero, o hayan sido elaborados en el cálido hemisferio sur, donde las vivas notas de grosella negra se hacen más evidentes.

Dentro del mismo Burdeos podemos apreciar una enorme diferencia entre la sencilla frutuosidad de un tinto joven y la aterciopelada opulencia de un cru classé nacido en una buena cosecha. Por tradición, los vinos con predominancia de Cabernet provienen de pueblos del Médoc de tal renombre como Saint-Estèphe, Saint-Julien, Pauillac o Margaux, situados en la llamada «margen izquierda» del Gironda. Si bien en la mezcla intervienen también una cierta proporción de Merlot, son vinos que se caracterizan por una menor frutuosidad y mayor delgadez que los caldos elaborados en la «margen derecha», donde la variedad predominante es la Merlot.

Existe otro estilo de cabernet, marcadamente más afrutado, que se elabora en el Nuevo Mundo, sobre todo en la región de Coonawarra, en Australia del Sur; allí el vino adquiere una personalidad intensa y exuberante, con notas mentoladas. Los cabernets chilenos son vinos de una particular viveza frutal, mientras que los sudafricanos tienen un carácter más delgado y europeizado. La región que mejor moldea sus cabernets siguiendo el modelo clásico francés es California, donde los vinos rivalizan con los tintos bordeleses tanto en calidad como en precio.

Merlot

La reputación de este vitigno no ha alcanzado jamás las cotas vertiginosas de la Cabernet Sauvignon, y eso a pesar de superar a esta variedad en extensión en el viñedo bordelés y ser la esencia de uno de los vinos más solicitados del mundo: el Château Pétrus. Considerada por los propios bordeleses primordialmente como una socorrida compañera en los coupages de cabernet, se ha beneficiado muchísimo del interés que ha suscitado en el Nuevo Mundo, ya que su flexible frutuosidad la convierte en un punto de partida más asequible para el creciente número de personas que comienzan a beber vino tinto.

Por otra parte, el carácter de la Merlot no varía tanto como pueda hacerlo la Cabernet. Aun sin paso por madera, es capaz de producir tintos suaves y afrutados, aunque en otras versiones de precio más elevado desarrollará una textura especialmente aterciopelada o bien mostrará exuberantes tonos de chocolate.

A diferencia de la Cabernet Sauvignon, la Merlot se resiente muy rara vez por un defecto de maduración y resulta igual de agradable cuando el

vino es joven y afrutado que cuando ha permanecido uno o dos años en botella.

Los merlots más estimulantes del Nuevo Mundo proceden de Chile y de la costa oeste de Estados Unidos (California y el estado de Washington). El merlot sudafricano puede presentar robustas notas de ciruelas, mientras en Nueva Zelanda se mezcla con el ligeramente descarnado cabernet neozelandés para lograr así un efecto estupendo.

Pinot Noir

Se dice que se es entusiasta del cabernet o del borgoña, pero para los incondicionales de la Pinot Noir no hay dicotomía que valga. Puede haber otras variedades que se pongan o pasen de moda, pero ninguna es capaz de hacerle sombra cuando se habla de pura sensualidad.

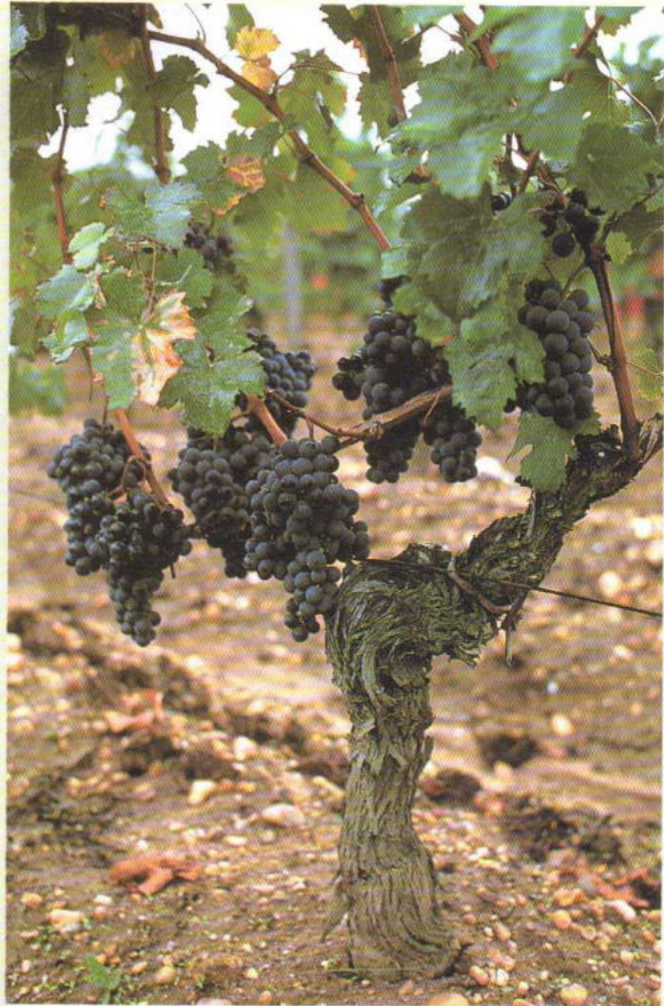
El buen pinot noir es una meta esquivada. La calidad de un borgoña descansa tanto en el tacto como en el gusto, y no son muchas las regiones que lleguen a alcanzar esa estremecedora elegancia y sedosidad de textura o esa pureza embriagadora de sus notas de frambuesa, un sabor que con el tiempo palidece y adquiere a su vez complejos tonos de caza y trufas. Fuera de la Borgoña, las versiones procedentes de Alsacia y del Loira, aunque pálidas, constituyen unas imitaciones perfectamente placenteras, mientras que en el Nuevo Mundo regiones como Oregón, las zonas más frías de California y Nueva Zelanda elaboran unos impresionantes pinots en total consonancia con el estilo borgoñón.

En climas más cálidos, la Pinot Noir tiende a desarrollar una personalidad con mayor intensidad frutal, que difiere bastante de la que presentan los tintos de Borgoña. Rumania, por ejemplo, elabora algunas versiones con mucho cuerpo, algo que también ocurre tanto en España como en Italia. Esta variedad se cultiva asimismo con éxito en Austria (donde recibe el nombre de Blauburgunder), Alemania (donde se la conoce como Spätburgunder) y Suiza. Entre el resto de zonas productoras del Nuevo Mundo cabe destacar la fría región australiana de Yarra Valley, que debe su éxito a esta variedad, así como Sudáfrica y Chile, que elaboran pinots con vivos tonos frutales, rasgo que caracteriza también a sus otros tintos.

Syrah/Shiraz

Mucha gente aún no se ha dado cuenta de que se trata de la misma variedad, que se traduce en vinos robustos con un aroma ahumado característico, que evoca en cierto modo el alquitrán, una viva presencia de frutillos rojos y un final especiado (pimienta) claramente revelador.

Los mejores ejemplos proceden del Alto Ródano: vinos corpulentos de una concentración impresionante, como es el caso del hermitage o del cornas. El Bajo Ródano cuenta también con vastas plantaciones de esta variedad, aunque aquí se tiende a mezclar con la Garnacha, que aporta un carácter más suave al vino final. La Syrah se emplea asimismo para dar estructura a muchos tintos del sur de Francia.



Superior La Merlot tiene un estilo más suave y asequible que la Cabernet Sauvignon. En los suelos arcillosos de Saint-Émilion y Pomerol, en la margen derecha de la región de Burdeos, da origen a dos de los vinos más caros e ilustres del mundo: Château Pétrus y Le Pin.

Página anterior La Cabernet Sauvignon, que se caracteriza por sus bayas pequeñas, gruesos hollejos y alta proporción de pepitas, es una variedad ideal para la elaboración de vinos de larga guarda. Los mejores ejemplos de cabernet sauvignon, procedentes en su mayoría del distrito bordelés del Médoc, son vinos capaces de envejecer durante décadas.

No obstante, el país que más ha contribuido a poner a la Shiraz (como ellos la llaman) en el mapa vinícola mundial ha sido Australia, donde los vinos, incluso con la misma intensidad de concentración, resultan más dulces y afrutados que sus contrapartidas francesas. La Syrah está también representada en Argentina y California, y su presencia es cada vez mayor en Sudáfrica, donde recibe igualmente el nombre de Shiraz.

Variedades tintas importantes pero menos conocidas

Cabernet Franc En mayor medida incluso que la Merlot, la Cabernet Franc no recibe en Burdeos el reconocimiento que se merece por la valiosa aportación que realiza a muchos coupages (gracias a su mejor tolerancia al frío y a la capacidad de madurar antes que la Cabernet Sauvignon). Es más ligera, afrutada y ácida que la otra Cabernet, aunque en algunos lugares del Nuevo Mundo, como California, Sudáfrica y los estados de Nueva York y Washington, logra crear vinos de gran potencia y personalidad.

La Cabernet Franc se halla también ampliamente presente en el sudoeste francés, en Europa del Este y en la región italiana del Friul, aunque donde brilla en todo su esplendor es en la zona central del Valle del Loira, cuando se convierte en afrutados tintos de gran encanto y elegancia, como son el bourgueil, el chinon y el saumur-champigny.

Gamay Casi todos han oído hablar del beaujolais, pero no son muchos los que saben que está elaborado con esta variedad. Cuenta con una personalidad bien diferenciada: ligera, jugosa y afrutada, a lo que se une un sabor y un aroma inimitables a chicle y plátano cuando se produce en estilo *nouveau*. Es posible hallarla también en la región del Loira, donde se emplea para elaborar tintos al estilo del beaujolais.

Grenache/Garnacha Es la variedad tinta más plantada del mundo, participe silenciosa en muchos de los tintos más conocidos del Ródano (desde el côtes du Rhône hasta el châteauneuf-du-Pape), en los vinos del Languedoc y el Rosellón y en España. Variedad de prolífica generosidad, la Garnacha se ha utilizado de forma tradicional para producir tintos más bien ligeros con notas de fresas algo diluidas. Sin embargo, el renovado interés que ha suscitado (sobre todo en los vinos elaborados a partir de viejas viñas) ha dado como resultado ejemplos de una mayor corpulencia y exuberancia. Algunos garnachas de calidad empiezan a despuntar en zonas del Nuevo Mundo como Australia y California donde, en compañía de otros vitiños del Ródano, esta variedad ha sido recibida con gran entusiasmo.

Mourvèdre Variedad muy perfumada, y no por ello menos potente, que interviene en muchos de los tintos del sur de Francia, sobre todo en la Provenza, donde es la variedad dominante del bandol. Existen asimismo extensas plantaciones en España (donde la variedad recibe el nombre de Monastrell), que dan origen a tintos potentes y de mucho cuerpo, con notas



de caza, como el jumilla. En Australia se la conoce como Mataro y se emplea a menudo en coupages con Shiraz.

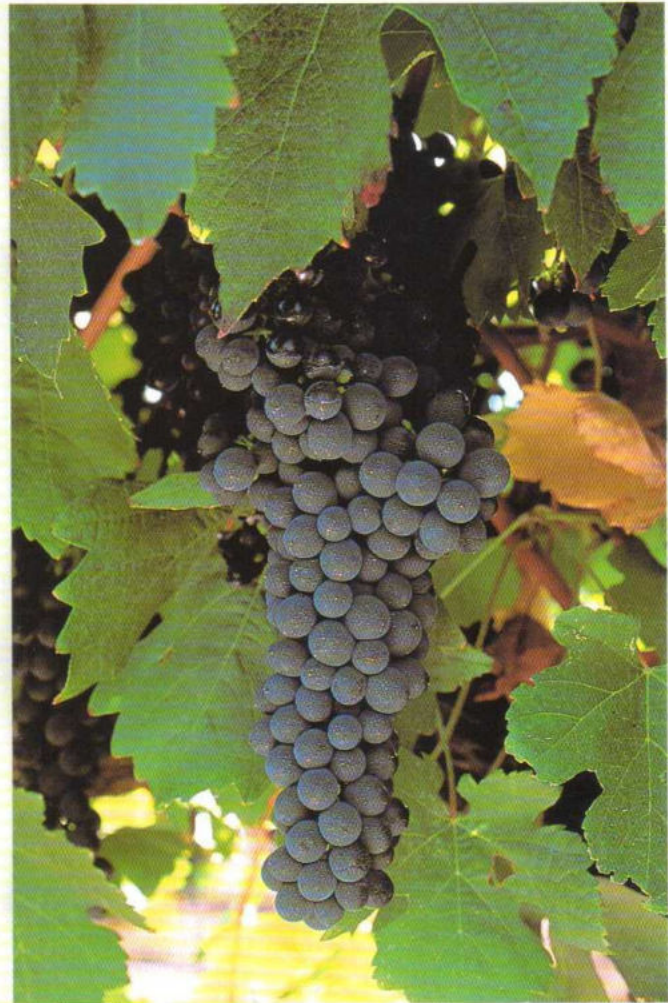
Nebbiolo Esta variedad es el elemento principal de dos de los mejores vinos del noroeste de Italia: el barolo y el barbaresco. Se caracteriza por ser un vitiño denso y de gran profundidad sávida, que tarda bastante en madurar. Posee unos taninos implacables que pueden necesitar varios años de añejamiento antes de que el vino empiece a redondearse. Los resultados, sin embargo, pueden ser magníficos.

Pinotage Esta variedad, cruce de Pinot Noir y Cinsault (o Hermitage, como solían llamarla los sudafricanos), constituye el gran orgullo de Sudáfrica (aunque su personalidad dependa en modo radical de cómo se elabore). Si se deja a las viñas libertad para que produzcan de forma prolífica, el resultado final será un mero tinto dulzón y fácil de beber. Si se limita en lo posible el rendimiento y las uvas proceden de cepas viejas, el vino resultante será un tinto con mucho cuerpo de deliciosa profundidad e intensa concentración.

Sangiovese Raro era hasta hace muy poco que el nombre Sangiovese apareciera en una botella de vino, y eso a pesar de que su uso estaba muy extendido en Italia para la producción de chianti y muchos otros tintos italianos. Casi siempre se traduce en vinos ligeros, suaves y afrutados que presentan niveles de acidez relativamente elevados, aunque en algunas denominaciones, como el brunello di Montalcino, o cuando interviene en la elaboración de los llamados supertoscanos, es capaz de dar lugar a vinos que han de tomarse muy en serio.

Tempranillo El vitiño español más apreciado responde aquí a una confusa variedad de nombres: Tempranillo en La Rioja (donde es la variedad predominante en los vinos), Tinto Fino en la Ribera del Duero y Cencibel en Valdepeñas. Un tempranillo joven y sin crianza es un vino de gran viveza frutal, pero este aspecto a menudo se ve sofocado por un prolongado paso por madera, como ocurre sobre todo con los «Reservas» y «Gran Reservas», que pasan varios años tanto en bodega como en botella antes de salir al mercado. Los vinos resultantes presentan suaves notas de fresas, muy características.

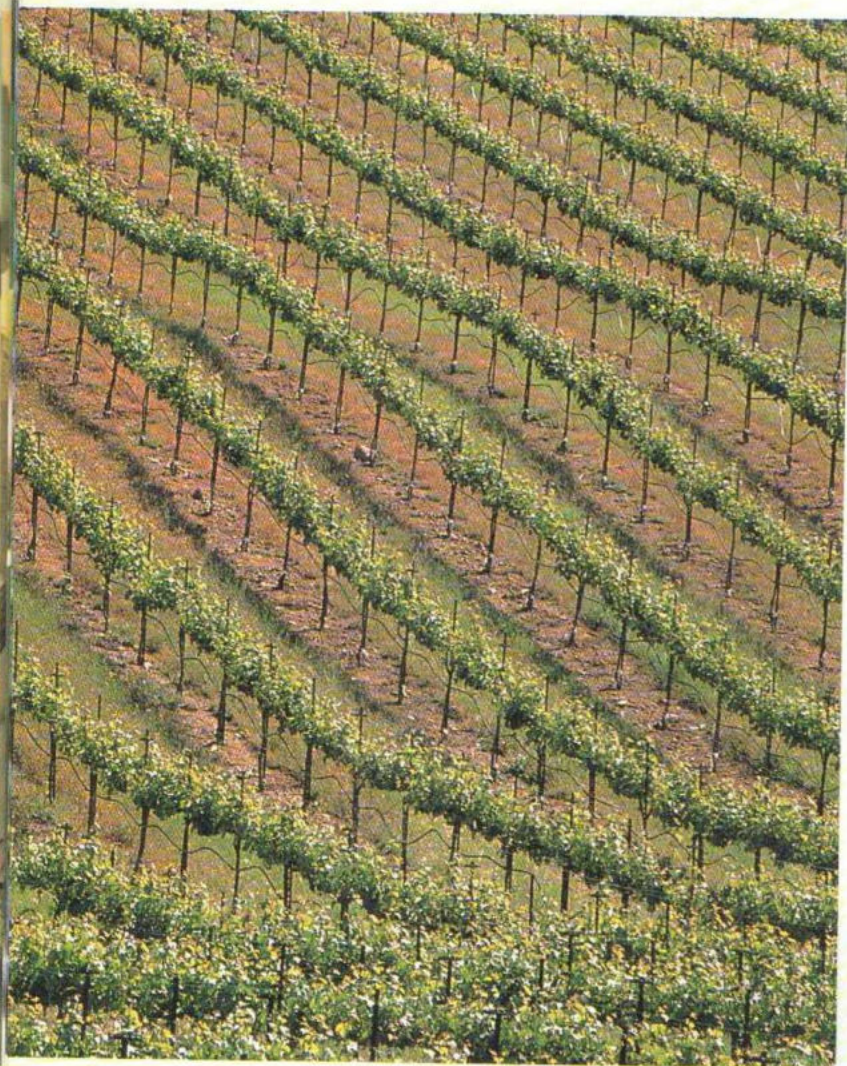
Zinfandel La gran variedad californiana es capaz, al igual que la Pinotage, de elaborar una extraordinaria gama de vinos, que van desde el dulce y rosado zinfandel «blanco» (*blush*) hasta los alcohólicos pesos pesados de 14 grados (llamados informalmente *killer Zins*, algo así como «zinfandales mortíferos»), que son por ahora los más interesantes. En Europa no existen plantaciones de esta variedad (al menos con este nombre, aunque parece coincidir con la Primitivo del sur de Italia). De Sudáfrica nos han llegado también algunos zinfandales muy conseguidos.



Superior La Syrah (Shiraz) es la responsable de algunos de los vinos más potentes del mundo. El punto de referencia lo establecen los tintos del Alto Ródano francés y los de las regiones australianas de Barossa Valley y Hunter Valley. Estos vinos tienen en común la característica de ser caldos tánicos y muy cubiertos de color, con intensas notas frutales, así como un carácter especiado (pimienta).

Página anterior La Pinot Noir da origen a algunos de los tintos más sutiles y delicados que puedan existir. Por todos es conocida la dificultad que plantea su cultivo, por no mencionar su vulnerabilidad ante los hongos. Pero la exquisitez etérea y sensual de los vinos que produce la lleva a contar con legiones de seguidores.

CLIMA, SUELO Y VIÑAS



Si en algo están de acuerdo los vinicultores del Viejo y del Nuevo Mundo es en la necesidad de contar con uvas de máxima calidad. Si lo son, hasta el productor más negado puede llegar a elaborar un vino decente; si no es así, hasta el mejor bodeguero logrará a duras penas crear algo.

¿Cómo se consigue una uva de calidad? Según la tradición, en Europa (sobre todo en Francia) la mejor forma de asegurar esta calidad es encontrar un viñedo que reúna el suelo, la situación y el clima ideales para el vitiño que se quiere plantar, en resumidas cuentas, lo que los franceses llaman *terroir*, o sea, el terruño. Esta práctica adquiere cotas de dogma dentro de la vigiladísima normativa del sistema de *appellation contrôlée* o denominaciones de origen, que establece qué variedades se pueden emplear, la densidad de cultivo y cuánta uva (qué rendimiento) se puede obtener.

En los países productores más recientes se ha dado más importancia, hasta ahora, a lo que son las labores de la viña: cómo podar y conducir las cepas con vistas a conseguir una óptima maduración de los frutos. En estas regiones no existe limitación alguna que controle el riego o si la poda o la vendimia se realizan mediante máquinas: todo está enfocado para lograr la máxima eficacia de las cepas.

Como sucede con otros aspectos de la viticultura, las divisiones que existen entre las dos posturas no son tan tajantes como lo fueran en otra época. Los productores franceses prestan actualmente más atención a la conducción de las cepas y a su poda, mientras que los australianos son cada vez más conscientes de las ventajas que conlleva plantar la variedad justa en el pago adecuado. Hoy en día, más importante incluso que cualquiera de estas dos tradiciones, es el tipo de vino que se desea elaborar: no será, pues, lo mismo producir un vino económico enfocado al consumo inmediato que un caldo de calidad comercializado posteriormente a un precio elevado, lo que en consecuencia justificará cuidados adicionales al viñedo.

Pero hasta un control y una planificación realizados con la máxima meticulosidad no pueden determinar sólo por sí mismos cómo será el vino resultante. Las uvas son un producto del campo y, al igual que cualquier otra cosecha, dependen de algo que es *per se* impredecible: el tiempo.

La importancia del clima

A pesar de su resistencia, las cepas no son plantas que puedan crecer en cualquier parte. Si hace demasiado frío, la maduración no se lleva a cabo. Si el calor es excesivo, no llega a desarrollarse esas frescas notas frutales que busca el consumidor. Para que el cultivo de las viñas llegue a buen puerto se necesita un invierno con el frío suficiente a fin de que la planta pueda entrar en un período de hibernación, que le permita más tarde recuperar su vigor, de ahí que no se elaboren vinos en el ecuador.

La misma importancia que llega a tener la temperatura la tiene también la luz solar, fundamental para la creación del proceso de fotosíntesis, que hace aumentar el contenido de azúcares en la uva. La razón por la que la maduración se lleva a cabo de forma tan satisfactoria en lugares relativamente fríos como Alemania se debe a los largos días de sol que se dan en época de

vendimia. Si las vides no reciben el suficiente sol, aun en regiones de clima más cálido, las uvas contarán con grandes dificultades para madurar.

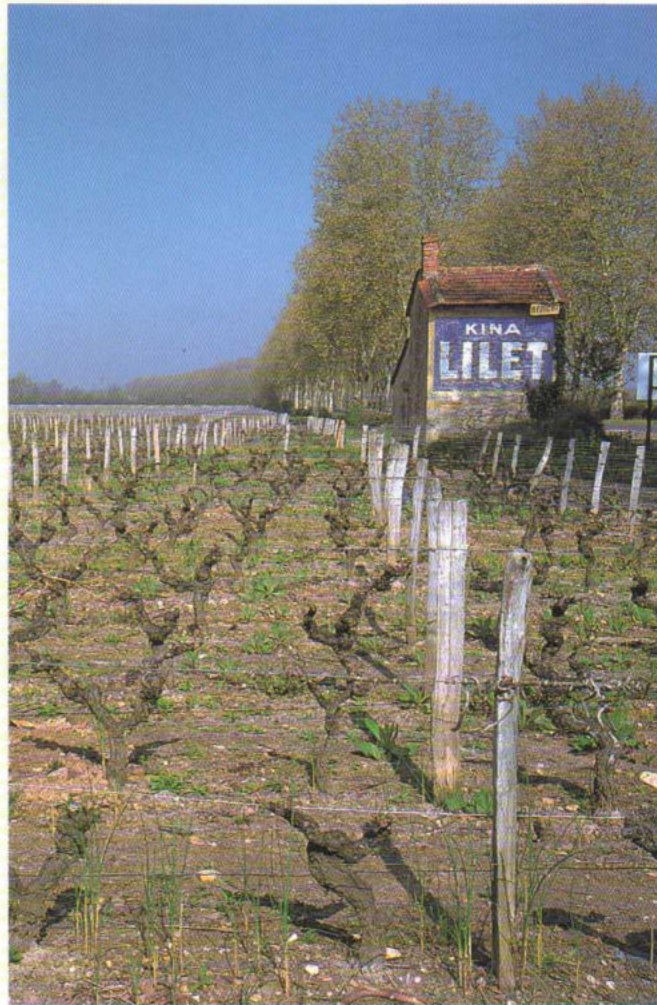
Pluviosidad/humedad Las vides no pueden vivir sin agua, pero sí pueden sobrevivir en un clima de una sequedad sorprendente. Tanto es así que, cuanto más estresadas están y más tienen que hundir sus raíces en el suelo, en busca de nutrientes, tienden a producir mejores uvas. En condiciones ideales, lo que todo vinicultor desea es que llueva en el momento justo: en invierno y primavera, y no en medio de la vendimia cuando puede estropear la cosecha. Un cierto grado de humedad siempre viene bien, sobre todo para el desarrollo de la botrytis (ese tipo de podredumbre tan buscada que afecta a las uvas destinadas a la elaboración de vinos de postre), aunque en exceso puede provocar enfermedades.

Climas moderados Los climas continentales, con sus calurosos veranos y sus duros inviernos, pueden resultar más difíciles de controlar que los climas de influencia marítima, más moderados. En el estado de Washington, al noroeste de Estados Unidos, por ejemplo, las vides sufren daños provocados por las severas condiciones invernales aproximadamente una vez cada seis años. Por otra parte, en los climas muy cálidos, es conveniente que exista cierta fluctuación entre las temperaturas diurnas y las nocturnas, sobre todo para los vinos blancos, ya que esto asegura unos adecuados niveles de acidez, además de frescura. En condiciones también ideales, los vinicultores intentan evitar todas aquellas zonas hostigadas de forma recurrente por fuertes vientos o con tendencia a sufrir heladas.

Variaciones entre cosechas Dejando a un lado el clima general, las condiciones meteorológicas nunca son las mismas de una cosecha para otra. El tiempo no sólo adquiere importancia durante la vendimia, sino también en primavera, que es cuando se inicia el período del brote y tiene lugar la floración. Si hace frío o llueve, más de lo previsto, el número de flores fecundadas será insuficiente, por lo que la cantidad de racimos se reducirá.

Nada puede hacer el productor ante estas condiciones atmosféricas. Aunque parezca increíble, lo que sí es posible realizar con el equipo adecuado es mitigar los efectos de las heladas gracias a la utilización de estufas, helicópteros o máquinas productoras de viento que permitan que el aire circule y así impedir que la temperatura caiga bajo cero. Asimismo se pueden emplear aspersores para proteger los incipientes pámpanos cubriéndolos con una pequeña capa de hielo. Más peligrosos resultan, en potencia, las fuertes lluvias y el granizo, sobre todo cuando está próxima la vendimia, ya que es probable que se rompan los granos y se pudran.

Estas variaciones entre cosechas tienden a ser menos pronunciadas en el Nuevo Mundo que en las regiones donde la viticultura se halla al límite de la viabilidad, entre las que se incluyen lugares como el Loira, Borgoña y Alemania. Tales efectos se sienten menos en zonas donde los vinos de una añada se mezclan con los de la anterior, como en Champaña.



Superior El suelo de gravas que encontramos en la región de Burdeos es un estupendo ejemplo de cómo un suelo tan pobre en apariencia resulta a menudo ideal para la viticultura, pues obliga a la cepa a hundir sus raíces lo más profundamente posible en busca de agua y nutrientes.

Página anterior Estas hileras de cepas californianas, ampliamente espaciadas y conducidas de forma impecable, representan la esencia de lo que son las modernas prácticas comerciales vitícolas, por lo general a gran escala. La distribución de las viñas se ha llevado a cabo de manera especial para facilitar el máximo grado de mecanización posible.

La elección del mejor pago

El lugar idóneo para la producción de un determinado estilo de vino no tiene que ser el ideal para otro. Si lo que se quiere es elaborar un vino afrutado, ligero y económico, para consumo inmediato, se ha de buscar un viñedo fácil de laborar y gestionar que dé el máximo rendimiento posible. Si sus ambiciones van encaminadas a crear un vino más serio, tendrá que buscar un pago donde el rendimiento sea más bajo, pero la calidad de la uva sea mucho mayor.

Aspecto A pesar del clima característico de una región, es posible encontrar en ella lugares que gocen de un microclima en especial favorable, como por ejemplo: una cadena de montañas que haga de barrera contra la lluvia, para provocar así que el lado posterior sea más soleado, o bien, del mismo modo que ocurre en zonas costeras como las californianas, nieblas refrescantes o neblinas matinales que llegan desde el mar. Igualmente importante resulta la dirección en la que estén expuestas las viñas, de ahí que en las zonas menos cálidas se busquen pendientes que posibiliten la máxima insolación.

El tipo de viñedo determina la clase de vino a elaborar. Por ejemplo: si lo que se persigue es un estilo de chardonnay ligero y con tonos cítricos, harán falta uvas que procedan de un lugar más frío y con toda probabilidad más elevado, y no uvas cultivadas en un valle, donde la temperatura, al ser más alta, hará que la frutuosidad del vino adquiera notas tropicales.

Suelo A diferencia de lo que sucede con otro tipo de cosechas, al viticultor no le interesa que el terreno sea en exceso fértil, ya que unas cepas demasiado productivas generarán un follaje desmesurado, en detrimento del número de racimos. El suelo ideal debe tener buen drenaje, no encharcarse y, sin embargo, ser capaz de retener la humedad para que las profundas raíces de las cepas puedan tener acceso a ella. Algunos de los mejores viñedos ofrecen un aspecto increíblemente inhóspito y pedregoso, donde cuesta creer que pueda crecer planta alguna. Estas piedras aplastadas pueden, no obstante, contribuir al proceso de maduración al absorber calor durante el día y reflejarlo sobre las vides durante la noche.

Existen determinados suelos capaces de impartir al vino un sabor y un carácter específicos (algo que los franceses conocen como *goût de terroir*). Entre éstos cabe destacar la «terra rossa» de Coonawarra, en Australia del Sur, suelo de gran riqueza mineral que infunde una intensidad particular a la calidad del cabernet sauvignon allí elaborado. Otro ejemplo lo constituye el suelo calcáreo y arcilloso, muy antiguo, de la región de Chablis, que ayuda al vino a adquirir ese carácter mineral, magro y nervioso.

Decidir qué variedad se va a plantar

Una vez seleccionado el viñedo, el productor ha de decidir qué tipo de uva cultivará en él. Sería inútil, por ejemplo, plantar una variedad como la Shiraz/Syrah (que necesita un clima cálido para madurar correctamente) en Alemania, o una que necesite un período de maduración largo y lento (como



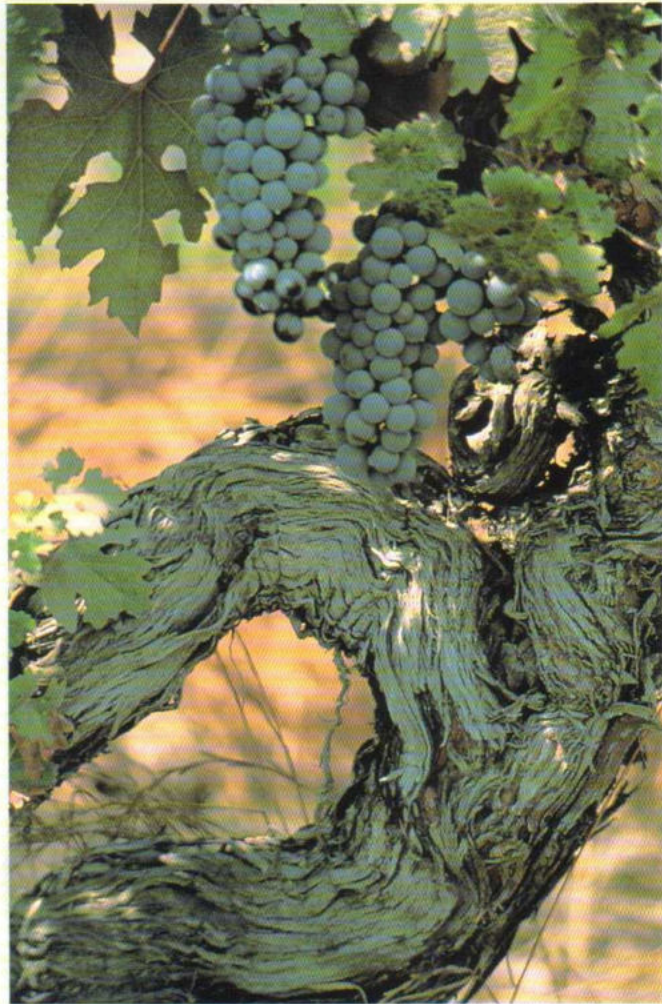
la Riesling) en el Valle Central californiano. Algunos vitiños, como la Pinot Noir y la Mourvèdre, tienen una merecida mala fama por la dificultad que ofrece su cultivo, por lo que, a menos que se tenga la certeza de amortizar de forma satisfactoria esos vinos, no resultarían una elección muy viable.

Clones Dentro de la variedad seleccionada, el productor debe elegir qué clones o cepas plantará. Esta decisión viene dada por una serie de consideraciones, algunas de índole comercial y otras estilísticas. Algunos clones son más productivos que otros y presentan una resistencia mayor a las enfermedades. Otros pueden ser más típicos de un estilo de vinos determinado que el productor quiere emular, por ejemplo, un borgoña blanco o tinto. Con bastante frecuencia, el único modo que tiene para saber cuáles son los clones más adecuados en sus viñedos es mediante el sistema de ensayo y error. Muchos vinicultores de Oregón, por poner un caso, descubrieron que para el clima frío de sus viñedos era mejor utilizar un clon de Chardonnay procedente de la Borgoña que los importados en un principio de California, que es una región mucho más cálida. Por esa razón, muchos productores se cubren las espaldas plantando a la vez una serie de clones diferentes.

Portainjertos Desde la reaparición de la filoxera —esa enfermedad mortal que arrasó gran parte de los viñedos de todo el mundo en el siglo XIX—, muchas cepas se hallan actualmente injertadas en un pie o portainjertos resistente a esta plaga. Además de hacerla inmune a la enfermedad, la selección específica de un portainjertos es otra de las armas que el viticultor puede utilizar para controlar o potenciar el vigor de las vides.

Densidad La distancia a la que se planten las cepas unas de otras puede determinar también su productividad, aunque en el Nuevo Mundo esta decisión responde más a si las cepas dejan el espacio suficiente para que pase una vendimiadora mecánica. En un viñedo fértil, la proximidad de las viñas puede hacer que al menos éstas tengan que competir entre ellas en el momento de conseguir esa abundancia de nutrientes disponibles. En una zona árida y seca, quizá sea preferible dar a las cepas mejores probabilidades de supervivencia, con lo que la distancia entre ellas será mayor.

Edad de las viñas El estilo de un vino puede verse asimismo influenciado por la edad de las viñas. Las cepas más jóvenes (aquellas que llevan plantadas al menos tres años) tienden a mostrar una atractiva frutuosidad, aunque poca profundidad y complejidad. Las cepas más viejas, de entre 20 y 30 años, son por lo general menos productivas, pero capaces de crear vinos de una mayor intensidad. La mayoría de los vinos comerciales proceden de cepas comprendidas entre una y otra franja. Los productores que emplean viñas más antiguas suelen resaltar este aspecto en la botella utilizando los términos «Viejas Viñas» o *Vieilles Vignes*.



Superior Esta cepa centenaria de Shiraz, con toda la espectacularidad que ofrece su retorcido tronco, sigue en plena actividad, tal y como se puede apreciar en la fotografía. Es probable que ya no produzca muchos racimos, pero las uvas deberían traducirse en un vino de gran concentración y complejidad.

Página anterior Estas piedras grandes y pálidas del suelo de este viñedo de Châteauneuf-du-Pape reciben el nombre de galets o grava gruesa. Estos cantos rodados resultan fundamentales en la maduración de los frutos gracias a la capacidad que tienen para retener el calor del sol y reflejarlo a su vez sobre las cepas.



El cuidado de las viñas

Si se las deja solas, las vides son muy prolíficas. («Estupendo», habrá pensado usted.) Sin embargo, lo que desea el vinicultor son uvas de calidad, no una frondosa vegetación. Existen varias maneras de alcanzar ese objetivo.

Conducción de las viñas Si ha viajado por alguna región vinícola, habrá podido apreciar la diferencia que existe entre la poda «en vaso» tradicional y el típico viñedo moderno con sus ordenadas hileras de cepas, conducidas con gran elegancia. Tanto unas como otras son capaces de crear vinos de calidad, pero por cuestiones prácticas los productores modernos se inclinan más por el sistema de conducción en espaldera (más moderno), que no sólo posibilita que tanto la poda como la vendimia se puedan realizar de forma mecánica, sino que permite también la eliminación de pámpanos con vistas a garantizar la máxima exposición de las uvas al sol.

Poda Lo drástica o no que deba ser la poda es un tema discutible, pero casi todos los productores llevan a cabo algún tipo de poda de invierno con el objetivo de controlar el número de pámpanos (y, por ende, la cantidad de racimos) que dé la cepa en la siguiente cosecha. Se puede, además, realizar otra poda durante el verano (*vendange verte* o poda en verde) para restringir aún más el número de racimos o el volumen de la cosecha.

En la actualidad se da mayor importancia al control de la cantidad de hojas o «vegetación» (*canopy management*) que produce una cepa. Si ésta es demasiado prolífica, toda la energía irá a parar a las hojas en vez de a los frutos. Así, al quitar hojas o eliminar pámpanos, un vinicultor puede influir de forma considerable en la uva resultante. Con la Sauvignon, por ejemplo, puede elegir entre dejar las uvas a la sombra, y potenciar con eso el carácter herbáceo y las notas de uva espina típicas de esta variedad, o bien cortar hasta el fondo las hojas y dejar las uvas expuestas al sol para obtener sabores más maduros y tropicales.

Riego Tema controvertido en Europa (e incluso prohibido en algunas zonas), basado en la concepción de que un riego excesivo diluye el mosto. Pero, mientras que la gran mayoría de viñedos europeos gozan de niveles pluviométricos más que idóneos, en algunas regiones vinícolas del Nuevo Mundo la falta de riego conllevaría sin falta la muerte de las viñas, por lo que no hay necesidad alguna de perder un ápice de calidad si existen los modernos sistemas de riego gota a gota que proporcionan a la cepa la cantidad precisa de agua.

Tratamientos/fumigación La erradicación de plagas y enfermedades no tiene mayor influencia en el estilo de un vino que la de proporcionar, como base de trabajo, una buena materia prima en forma de uvas sanas. La tendencia general actual es la de adoptar una postura «verde», más natural, que limite al máximo el uso de productos químicos y fertilizantes, y potencie otros «cultivos benefactores» naturales así como la presencia de

poblaciones de insectos, para que unos y otros frenen la aparición de una enfermedad o un crecimiento excesivamente rápido.

La vendimia

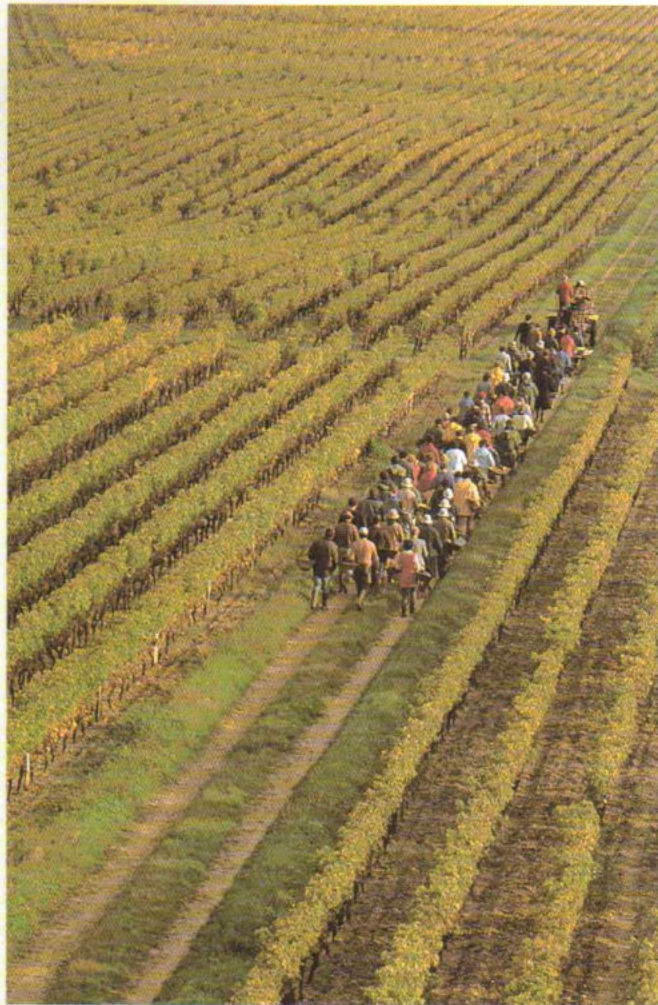
La elección del momento justo en el que proceder a la vendimia es una de las decisiones más cruciales que ha de tomar un viticultor y donde con más facilidad puede equivocarse. Si vendimia antes de que las uvas hayan alcanzado su máxima madurez, el vino puede sufrir de tonos punzantes y ácidos o presentar sabores agraces y verdosos (savia). Si, por el contrario, deja la uva demasiado tiempo en la cepa puede hacer que ésta pierda su frescura y produzca como consecuencia un vino blando (y todo esto, sin mencionar el riesgo permanente de que una tormenta repentina dé al traste con toda la cosecha). Los productores modernos someten sus viñedos a un seguimiento constante: comprueban diariamente la madurez de las uvas en función de su aspecto, gusto y los análisis químicos realizados.

Aunque el momento ideal de la cosecha depende del tipo de vino que se desee elaborar (en el caso del champagne y los vinos espumosos es preferible vendimiar las uvas mientras presenten altos niveles de acidez), hoy en día los viticultores están dispuestos a aceptar un margen de riesgo mayor dejando que las uvas maduren durante el máximo tiempo posible. De hecho, es posible que quieran hacer resaltar este aspecto mencionando en la etiqueta de sus vinos de postre la expresión «vendimia tardía».

Recolección manual o mecánica Aunque, en teoría, es algo por lo que se opta, en realidad la decisión de vendimiar a mano o a máquina responde más bien a consideraciones prácticas como, primordialmente, si se dispone de mano de obra especializada o si la normativa por la que se rige la región permite la recogida mecánica (en Champaña, por ejemplo, no lo hacen).

La recolección mecánica cuenta con las ventajas de ser rápida, fiable y relativamente económica. Además, es posible realizar la vendimia de noche, cuando la temperatura es más fresca. La recogida manual, por otra parte, permite una mayor precisión y resulta vital cuando se persigue algún tipo de selección como, por ejemplo, cuando en un viñedo se escogen las uvas afectadas por la botrytis. La inmensa mayoría de las bodegas tradicionales de Burdeos, Borgoña y el Mosela vendimian a mano; así sucede también en los países que disponen de mano de obra barata, es el caso de Chile y Sudáfrica. Las uvas australianas se vendimian de forma general a máquina.

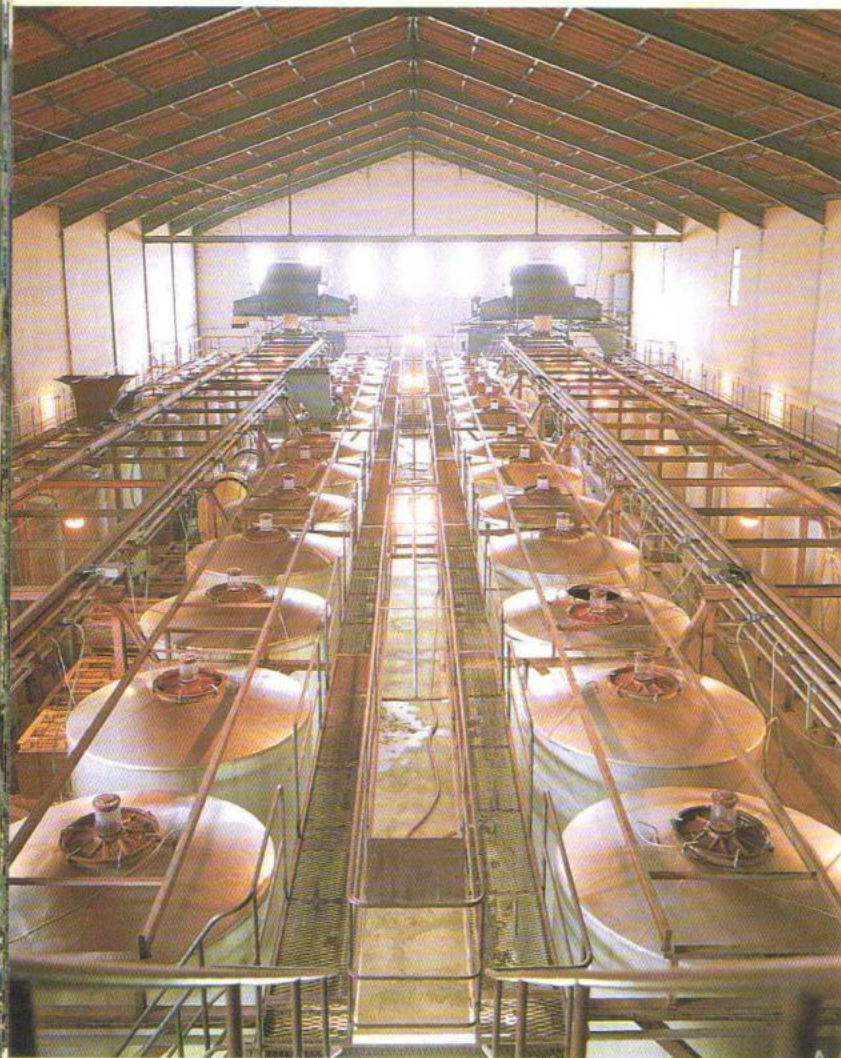
Control de la temperatura He aquí el segundo aspecto en importancia. El peligro que conlleva recolectar las uvas en pleno día, cuando hace más calor, es que éstas empezarán a oxidarse y a perder su frescura, por lo que, en la mayoría de los casos, la vendimia (sea manual o mecánica) se efectúa a primeras horas de la mañana, por la noche. Si las uvas deben recorrer una gran distancia antes de llegar a la bodega, es posible que se depositen en camiones refrigerados, o que se proceda a su estrujado allí donde exista una estrujadora de temperatura controlada próxima al viñedo.



Superior Vendimiadores en el Château d'Yquem, Sauternes. A veces pueden llegar a recorrer hasta seis veces el viñedo para buscar en cada ocasión los granos más afectados por la botrytis. En esto radica la elaboración de los vinos de vendimia tardía de calidad. Un proceso lento, arriesgado y de un altísimo coste.

Página anterior Estas mangueras que bordean las viñas tienen como fin regarlas gota a gota, práctica ilegal en la mayoría de las regiones europeas, pero ampliamente utilizada en las zonas más secas y cálidas del Nuevo Mundo. El riego puede ser monitorizado informáticamente, para que así cada pie de viña reciba la «dosis» justa de agua.

VINIFICACIÓN



Si entrase en una de esas inmensas bodegas modernas se sorprendería: enormes cubas de acero inoxidable que van desde el suelo hasta el techo, unidas por un denso entramado de escalerillas, bombas y mangueras; paneles de control computerizados que registran la temperatura de cada cuba minuto a minuto; empleados que, en medio de un estruendo considerable, transportan barriles de aquí para allá en sus carretillas elevadoras por bodegas del tamaño de un campo de fútbol... Una diferencia abismal con respecto a esa imagen romántica del pequeño vinatero francés con su par de cubas de hormigón y sus escasos barriles que descansan, entre guirnaldas de telarañas, en una dependencia de la bodega (algo que todavía no ha desaparecido). Y aun así, en esencia, el vino se elabora de la misma manera: con uvas estrujadas y fermentadas hasta convertirse en alcohol.

La gran diferencia se debe al grado de control con el que cuentan hoy en día los vinicultores. Para muchos pequeños productores se trataba simplemente de una cuestión de probar y ver qué pasaba, pero los bodegueros actuales, con la única limitación de la fruta disponible, pueden más o menos hacer lo que quieran: controlar la temperatura de fermentación, con lo que hasta en las zonas productoras más cálidas es posible elaborar vinos frescos y afrutados; sin necesidad de utilizar costosos barriles para obtener notas de madera (les basta con utilizar fragmentos de roble); con acceso a maquinaria sofisticada, como prensas ultrarrespetuosas o filtros que, más que eliminar el sabor, lo preservan, por no decir nada del ingente material de laboratorio que vigila en cada momento su labor.

El número de trucos que un productor saque de esta chistera dependerá de la parte del mundo donde opere, el grado de equipamiento con que cuente su bodega y lo caro que le resulte elaborar un vino. Algunas zonas no permiten la utilización de ciertas técnicas (como el uso de fragmentos de madera). En el caso de los vinos más económicos lo que se busca es producir un vino simple, fresco y afrutado y embotellarlo lo antes posible. Con los vinos de mayor calidad, el énfasis radica más en el tratamiento diferenciado de las distintas partidas de uva. El margen de acción por parte del productor, en este sentido, dependerá de algo tan prosaico como el número de cubas y de barriles de los que disponga.

Como artesanos que son, los vinicultores tienen su propia forma de hacer las cosas. Algunos arriesgan más: dejan que sus vinos fermenten a una temperatura más alta de la normal, permiten la acción espontánea de las levaduras y rechazan el uso de filtros. Otros, por su parte, prefieren ir a lo seguro. Sea como fuere, las opciones son básicamente las siguientes.

Elaboración de vinos blancos

La diferencia más importante y evidente que existe entre la vinificación en tinto y la vinificación en blanco es el color. En los vinos blancos no se desea que los hollejos aporten coloración alguna al mosto, por lo que las uvas se prensan y se procede al descube antes de dar inicio al proceso de fermentación (y no después, como sucede con los tintos). El objetivo fundamental del vinicultor es conservar la frescura natural de aromas

y sabores, para lo cual mantiene el mosto a baja temperatura y lo preserva del contacto con el aire. Esto se consigue en parte de forma física (el mosto se conserva en un recipiente tapado) y además gracias a la adición de sulfuroso y ácido ascórbico, que absorben el exceso de oxígeno responsable de que las uvas adquieran un color pardusco y, en consecuencia, un sabor más anodino.

El primer paso es estrujar las uvas para extraer el zumo. Esta operación se realiza de la forma más delicada posible para no romper las pepitas, que aportan sabores duros y astringentes. Por idéntica razón se somete a las uvas también a un proceso de despallado. El resultado es el llamado mosto yema o flor, que presenta un carácter frutal de especial pureza y como tal puede tratarse de forma independiente.

Si el bodeguero desea obtener de los hollejos más cuerpo y sabor, puede dejar el mosto en contacto con sus pieles dentro de la prensa durante un par de horas, o bien en una cuba refrigerada durante varias horas antes de proceder al prensado. Una vez más, este proceso se llevará a cabo con la máxima delicadeza para evitar el paso de esos sabores duros y tánicos al mosto. Llegados a este punto, se procede a desfangar el vino, ya sea de forma dinámica (filtración) o estática (por gravedad). A tal fin se reduce la temperatura para que así los sólidos precipiten y vayan a parar al fondo de la cuba, y, a continuación, se pasa el vino a un depósito o a una cuba de fermentación. Lo que se persigue es iniciar el proceso de fermentación con el mosto más fresco y limpio posible.

¿Qué levaduras utilizar? Para que este proceso comience, el vinicultor debe añadir levaduras. Antiguamente se recurría a las levaduras naturales que existían en la bodega o en los propios hollejos de las uvas, pero hoy en día la mayoría de los productores trabajan con levaduras cultivadas (o lo que es lo mismo, obtenidas en el laboratorio). La ventaja que presentan no es sólo que sean mucho más fiables y no cesen de actuar en mitad del proceso, sino también que sean capaces de potenciar ciertos aromas frutales y florales presentes en las uvas.

Chaptalizar o no chaptalizar La adición de azúcar (chaptalización) se lleva a cabo para elevar el contenido alcohólico de las uvas. Es una práctica rutinaria en algunas regiones (por ejemplo, el norte de Europa), aunque prohibida en otras (como es el caso de Australia).

Técnicas de fermentación En general, las temperaturas de fermentación se hallan comprendidas entre los 12-15 °C para los blancos simples, frescos y afrutados, y los 18-20 °C para los blancos con más cuerpo, lo que permite el desarrollo de sabores más complejos. La fermentación puede realizarse simplemente en depósitos de acero inoxidable a fin de preservar la frescura del mosto; para los estilos con más cuerpo, se fermenta poniendo en la cuba fragmentos o duelas de roble, o bien en una bodega, una técnica que otorga al vino un carácter graso y cremoso. Otra posibilidad es combinar las técnicas y realizar un coupage con los vinos resultantes.



Posiblemente, éstas no sean las imágenes que usted asocie con una bodega bordelesa (superior) o una de Châteauneuf-du-Pape (página anterior), pero ilustran muy bien cuánto se ha distanciado la viticultura de las románticas imágenes donde los barriles descansaban en polvorientas bodegas. Es probable que estos pequeños productores sigan existiendo, pero se ven eclipsados por las bodegas modernas, muy bien equipadas, capaces de ejercer un mayor control sobre el propio proceso de vinificación.

En el caso de los blancos secos, se permitiría que el proceso siguiera su curso hasta que todos los azúcares presentes en las uvas se hubieran convertido en alcohol. Si lo que se buscara fuese un vino semiseco, algo más dulce, se interrumpiría la fermentación antes de llegar a ese punto (normalmente mediante la adición de sulfuroso), mientras quedase aún algún azúcar residual en las uvas.

Fermentación maloláctica Esta segunda fermentación, la «malo», como se la llama algunas veces, convierte el ácido málico del vino (más duro) en ácido láctico (más suave). Puede producirse de forma espontánea o bien inducirse por la incorporación de bacterias. En la mayoría de vinos tintos suele permitirse que suceda, pero en el caso de los vinos blancos, es más una decisión consciente, determinada por el deseo que tenga el productor de conservar un cierto punto de frescura y tersura en su vino o, por otra parte, de concederle un carácter más graso, redondo y cremoso.

Contacto con sus lías He aquí otra forma de enriquecer el sabor y la textura de un vino, que consiste en dejarlo descansar durante varias semanas sobre sus lías o heces (las levaduras que han perecido tras haber sido utilizadas para realizar la fermentación), aunque también se las puede remover de vez en cuando. Esta técnica suele emplearse dentro del proceso de fermentación en barrica; se consigue así que la madera nueva tenga una menor incidencia en el vino.

Crianza en madera Si exceptuamos los blancos frescos y tersos, es posible que al menos una parte de la mezcla sea fermentada en madera, o bien trasegada a barricas una vez terminada la fermentación, y sometida a un período de crianza que puede comprender desde pocas semanas hasta varios meses (véanse páginas 32-33). Aparte de impartir al vino un obvio sabor más tostado, más a madera, la diferencia fundamental entre el roble y el acero inoxidable radica en que la barrica hace que el vino se conserve a una temperatura más elevada, además de permitir una cierta oxidación que proporcionará al vino una mayor complejidad sávida.

Clarificación y filtrado En casi todos los blancos frescos y afrutados, bastaría entonces con conseguir la limpidez del vino antes de proceder a su embotellado, para lo cual se reduciría la temperatura a fin de provocar la precipitación de los tartratos (pequeños cristales que, de no ser así, podrían aparecer en la botella. Aunque inocuos, pueden resultar levemente alarmantes). A continuación se añadiría bentonita (un tipo de arcilla) con el objetivo de atraer las partículas más groseras que se hallan en el vino, las cuales caerían en el fondo del depósito y serían eliminadas al descubar el vino (clarificación). Por lo general, se someterá también al vino a un proceso de filtración, aunque los vinicultores actuales intentan no filtrar en exceso ya que esto va en detrimento del sabor del vino. Llegados a este punto se añadiría más sulfuroso y ácido ascórbico para impedir que el vino



se oxide o inicie una nueva fermentación en la botella. En esta fase, el productor podría asimismo ajustar la acidez y el dulzor del vino: si fuese demasiado punzante, se podría reducir su acidez por métodos químicos; si necesitase ser un poco más dulce, se añadirá concentrado de uva.

Posibilidades de coupage Gran parte de la maestría del vinicultor radica en la utilización que haga de los componentes reunidos para elaborar el vino final. Los componentes que elija dependerán de cuántos vinos tenga intención de producir y a qué precios. Una bodega grande puede elaborar una serie de vinos diferentes para distintos clientes. Una más pequeña, sólo dos: uno normal y un «reserva» a un precio más elevado. Un chardonnay típico de gama media del Nuevo Mundo, por ejemplo, será el resultado de mezclar unos cinco o seis componentes (entre un 30 y un 40 % con crianza en madera, una parte sin crianza y el resto tratado con distintas levaduras y fragmentos o duelas de roble). El vinicultor elaborará varios coupages diferentes a partir de estos componentes para ver cuál resulta más satisfactorio antes de embotellar el vino y sacarlo al mercado.

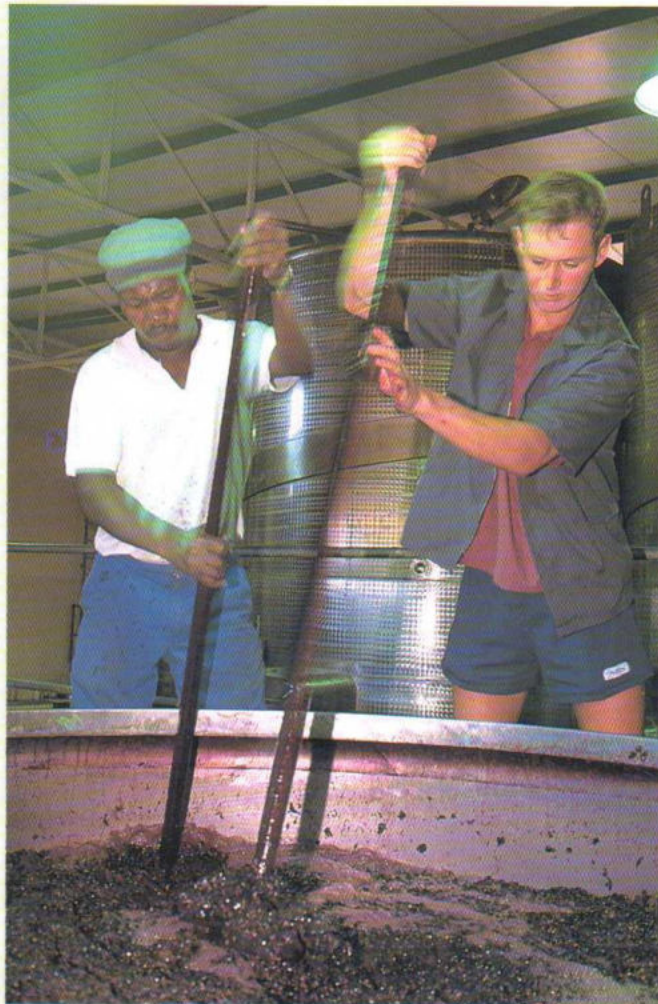
Elaboración de vinos tintos

Las prioridades del productor de vinos tintos son distintas a las del productor de vinos blancos. Bien es verdad que desea conseguir una buena frescura frutal, pero su fin primordial es extraer el máximo color y el máximo sabor posibles de los hollejos de las uvas. Y si lo que persigue es producir un vino que dure, necesita obtener un vino base con la suficiente intensidad y concentración como para que soporte una prolongada crianza en madera.

Si lo que se busca es elaborar un tinto más ligero, el fin principal será evitar un exceso de taninos, por lo que, además del estrujado, se realizará también un despalillado. A diferencia de lo que se hace en la vinificación en blanco, las uvas pasan directamente a una cuba de fermentación (la fermentación de los tintos se realiza en contacto con sus hollejos y no sólo a partir del mosto).

Maceración carbónica La excepción a esta regla la constituye una técnica llamada maceración carbónica. En vez de estrujarlas, se dejan las uvas enteras en un depósito cubiertas por una capa de gas carbónico, que provoca en las uvas la fermentación de forma espontánea. Esta técnica, que tiene como meta proporcionar al vino intensas notas frutales y taninos suaves, se utiliza sobre todo en el beaujolais, pero resulta asimismo beneficiosa para las variedades que, de no someterse a ella, serían excesivamente duras y tánicas, como es el caso de la Cariñena.

Maceración en frío Otra de las técnicas aplicadas en la elaboración de tintos más ligeros. Básicamente, consiste en dejar macerar las uvas estrujadas en su propio mosto, a baja temperatura, durante un período comprendido entre una y tres semanas. El resultado final es un vino de una particular frescura y frutuosidad.



Superior Empujar hacia abajo el «sombbrero» que forman los hollejos durante la fermentación valiéndose de largas pértigas hace que las pieles aporten a la vez materia sávida y colorante. Si un vino carece de la estructura y el sabor suficientes poco podrá soportar la crianza en madera. Al contrario, se verá sofocado por este contacto con el roble.

Página anterior Los depósitos de acero inoxidable, con su sofisticado sistema de control de temperatura, son fundamentales en las regiones de climas cálidos, donde, tradicionalmente, el proceso de fermentación daba como resultado vinos pesados y alcohólicos de escasa frutuosidad.

Técnicas de fermentación La fermentación de los tintos se inicia de forma parecida a la de los blancos, pudiéndose añadir levadura e incluso azúcar (para elevar el contenido alcohólico) o ácido (que ayuda a preservar el color y mantener una vivaz frutuosidad). Es posible aumentar un poco la temperatura del mosto para que dé comienzo la fermentación y contribuir también así a una mayor extracción de color de los hollejos. Para los tintos más ligeros, la temperatura normal de fermentación se halla entre los 22 y los 26 °C, mientras que en el caso de los tintos con más cuerpo la temperatura puede elevarse hasta los 26-30 °C y alcanzar inclusive los 35 °C.

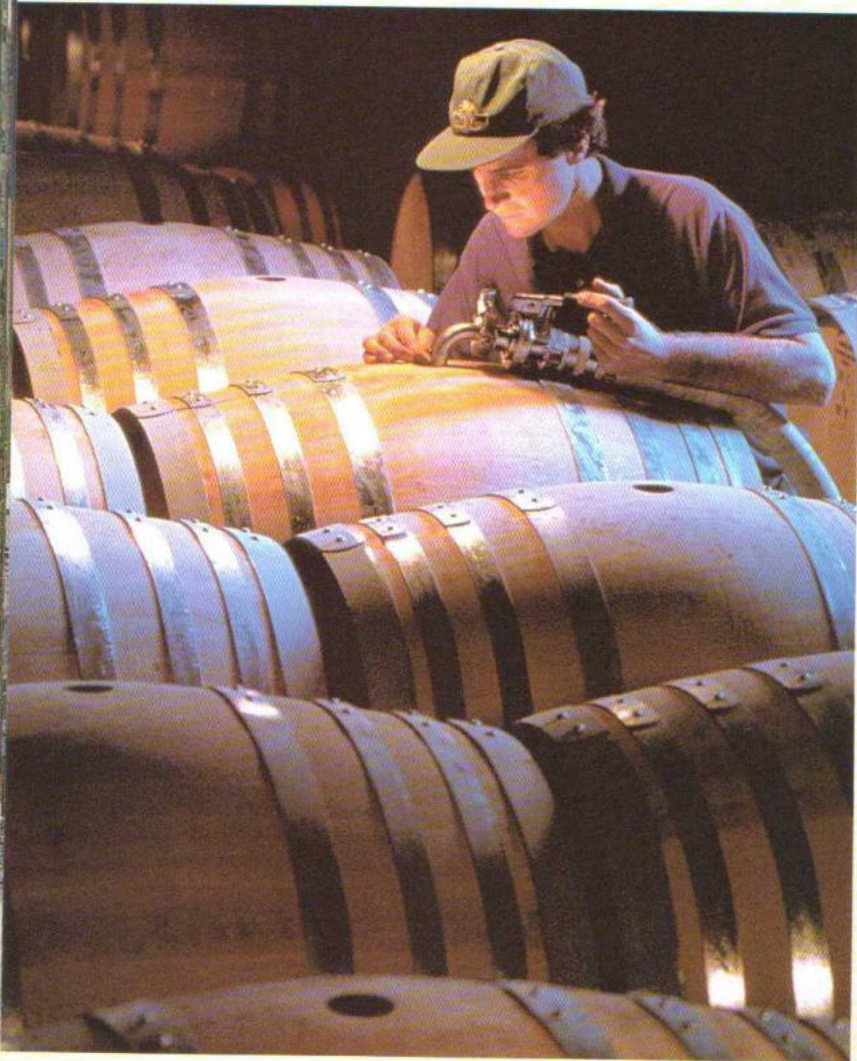
A medida que se desencadena la fermentación, los hollejos suben a la superficie de la cuba o depósito y hay que empujarlos hasta hundirlos en el mosto pues, de lo contrario, se secan y no ceden color ni sabor al vino. Esto puede realizarse de forma manual (incluso pisando la uva) o mecánica. Otras alternativas son: mantener el sombrero (los hollejos) todo el tiempo sumergido, hacer circular el líquido por la cuba y bombearlo por encima de las pieles, o bien sacar el vino del fondo del depósito y volverlo a incorporar por la parte superior.

En el caso de un tinto ligero y afrutado, el objetivo sería completar este proceso con la mayor brevedad posible para que el mosto no permanezca en contacto con los hollejos más de unos cuantos días. Otra posibilidad es separar una parte del vino antes de que haya completado su fermentación y trasergarlo a toneles para que concluya ahí este proceso, con lo que se consigue una mejor integración de la fruta y la madera.

Para los vinos con más cuerpo, una vez que la fermentación ha finalizado, el vinicultor puede optar por dejar una parte del vino fermentado en contacto con los hollejos durante otras tres o cuatro semanas, antes de proceder al prensado, con el fin de extraer aún más materia sávida y colorante. Otro modo de concentrar el mosto (que puede ser utilizado en el caso de una mala cosecha) es retirar una cierta cantidad de mosto después de haber permanecido un tiempo en contacto con las pieles, de manera que se incrementa la proporción de hollejos con respecto al mosto restante (básicamente, el proceso que se sigue en la elaboración de los rosados).

Prensado del mosto Una vez que la fermentación ha concluido, el vinicultor descubará el mosto y pasará la masa restante de uvas y hollejos por una prensa. Este «vino de prensa», más rico y robusto, es posible reincorporarlo al resto del mosto para conferirle más cuerpo. En los vinos de máxima calidad, antes que estrujar todas las uvas, puede optarse por fermentar una cierta proporción de ese vino utilizando racimos apenas estrujados o bien pisar las uvas a la manera tradicional.

Paso por madera Lo normal es que los tintos más ligeros no sean sometidos a una crianza en madera, pero un productor del Nuevo Mundo



es probable que deje parte de la mezcla en un depósito con fragmentos de roble con la intención de redondear aún más el sabor de un vino.

Como sucedía con los vinos blancos, la crianza de los tintos puede llevarse a cabo en distintos tipos de madera (véanse páginas 32-33). En este proceso cobran especial importancia los trasiegos, que permiten, al trasvasar el vino de un barril a otro, que éste reciba una deliberada exposición al aire. Es un modo de hacer madurar el vino más rápidamente y de evitar de paso los desagradables olores a sulfuroso que pueden acumularse cuando se deja el vino mucho tiempo en bodega.

El vinicultor decidirá también si realizar la fermentación maloláctica en bodega, lo que, una vez más, contribuiría a conseguir una mejor integración de la fruta y la madera.

El tiempo de la crianza en madera (o el envejecimiento en botella) dependerá sobre todo del precio que alcanzará probablemente el vino en el mercado. En términos generales, sólo los productores de vinos de la máxima calidad, destinados a reposar durante varios años (o aquellos que estén sujetos a una normativa reguladora de la crianza mínima que han de tener antes de salir al mercado), serán los que sometan sus vinos a un período determinado de envejecimiento.

Clarificación y filtrado Al igual que los vinos blancos, los tintos ligeros pueden ser estabilizados en frío y pasar simplemente por un proceso de clarificación y filtrado antes de ser embotellados. También es posible añadir una cantidad limitada de sulfuroso a modo de conservante.

La crianza en madera ofrece tanto un efecto estabilizador como conservante, por lo que los vinos que hayan pasado algún tiempo en bodega no necesitan, por lo general, tanta clarificación y filtrado como los que no han pasado por madera. El grado o la ausencia de filtrado en estas circunstancias es más bien una cuestión de opiniones. Algunos bodegueros resaltan el hecho de que sus vinos no hayan sido filtrados esgrimiendo que este proceso deteriora la intensidad del vino, mientras que otros consideran que es más importante contar con un producto fiable y estable.

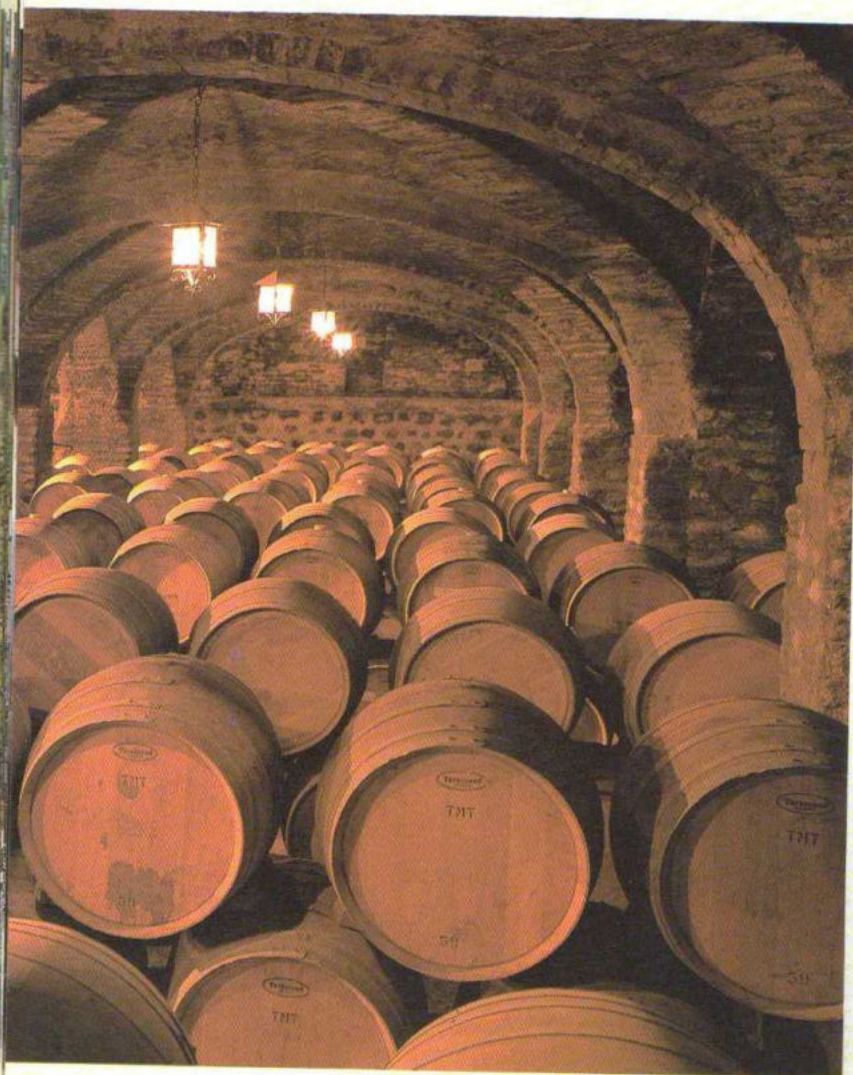
Tanino Todo vino destinado a durar más de un par de años necesita unos niveles razonables de tanino (compuesto conservante presente en los hollejos, raspones y pepitas de las uvas) que sirvan de elemento integrador. Sin embargo, puede resultar complicado determinar cuál es la cantidad adecuada. Una escasez de taninos hará que el vino se suavice demasiado y antes de lo debido, además de dar la impresión de ser un vino duro y apagado en boca. En la actualidad, muchos bodegueros eliminan los taninos más ásperos, procedentes de los raspones, gracias al despalillado, y se inclinan por el efecto más sutil que obtendrán de la crianza en madera. Existe también la posibilidad de añadir tanino en polvo durante la fase de fermentación.



Superior Una moderna cadena de embotellado garantiza que el proceso se realice de la forma más rápida e higiénica posible. Antiguamente, los defectos del vino eran el resultado de un proceso de embotellado sucio y mal hecho. Como el vino tiene hoy categoría oficial de alimento, está sujeto a controles sanitarios.

Página anterior Los mejores vinos pasan siempre por un cierto período de crianza en madera. Los barriles presentan diversos tamaños, pero estas barricas de 225 litros, de roble nuevo, son las más populares. Sus proporciones son lo bastante pequeñas como para que el vino se impregne del carácter del roble.

LA UTILIZACIÓN DEL ROBLE



La mayoría de la gente tiene una opinión bien delimitada sobre la presencia del roble en el vino, influenciada, por lo general, por la reacción que le producen vinos como el chardonnay australiano o el rioja, a menudo famosos por su exceso de madera. Sin embargo, la presencia o no del roble no es una dicotomía tan obvia como parece a primera vista.

En un principio, la madera tenía una función perfectamente establecida con respecto al vino (la de servir de recipiente impermeable para su conservación y transporte). Con el tiempo, los bodegueros descubrieron que el almacenamiento en madera no sólo presentaba la ventaja de clarificar y estabilizar el vino, sino que además podía incidir en su carácter, al incorporar una compleja y polifacética sapidez a los blancos y una mayor estructura y longevidad a los tintos. La medida por la que esto se produce viene supeditada a una serie de factores.

Proporción y formas de contacto con la madera El vino puede conservarse en pequeños barriles (en cuyo caso, la influencia del roble será más predominante) o en grandes toneles de madera. Otra posibilidad es añadir al vino fragmentos de roble durante el proceso de fermentación, ya sean sueltos o recubiertos de una tela, como si de una bolsita de té gigante se tratase.

Edad del recipiente Las barricas pueden ser nuevas o haberse utilizado una o dos veces solamente. Si se emplea un tonel viejo, la influencia de la madera será poco más que imperceptible. Como cabría esperar, cuanto más nuevo sea el roble, más potentes serán las notas de madera.

Tipo de roble El roble francés, de grano fino, sigue siendo considerado superior a cualquier otro tipo de roble, pues ejerce sobre el vino una influencia más sutil que la que pueda impartir el roble americano, con más notas de vainilla. No obstante, este último es el que suele utilizarse tradicionalmente en la producción de tintos con mucho cuerpo, como el shiraz australiano y el rioja.

Grado de quemado Dicese de la mayor o menor intensidad con la que el tonelero quema o «tuesta» el interior del tonel. Un grado moderado de quemado modificará los toscos sabores del roble.

Tiempo de crianza en madera Un vino puede permanecer en barrica durante varios meses o incluso años, aunque igual de importante es si el vino ha sido fermentado o no en barrica; es la técnica que se prefiere en la elaboración de vinos blancos de una gama económica más elevada, ya que otorga opulencia y cremosidad a su textura y ayuda a integrar las notas de madera.

Madurez del vino en el momento del consumo Incluso en los vinos con gran presencia de madera, la influencia del roble decrece conforme pasa el tiempo y sus duros taninos se suavizan. La misma importancia que alcance cualquiera de estos factores la tiene también el papel que desempeña el

propio bodeguero. Bien es verdad que es posible elaborar vinos de variada calidad a partir de una serie de diversos componentes que pueden proceder de viñedos diferentes y ser sometidos a un período de crianza en distintos tipos de roble, durante períodos de tiempo de desigual duración. Puede ocurrir, también, que parte de la mezcla no haya tenido, de hecho, contacto alguno con la madera y su crianza se haya realizado en la neutralidad del acero inoxidable para potenciar su frutuosidad natural.

Por regla general, con el roble (como sucede con otros aspectos del vino) se obtiene lo que se paga. Un vino blanco, por ejemplo, que ronde los € 6,60-8,40 la botella, mostrará una influencia mucho más tosca de la madera que un borgoña de calidad, madurado en barricas fabricadas por uno de los mejores toneleros franceses. El coste de los fragmentos de roble representa sólo una décima parte de lo que paga un bodeguero por una barrica normal de 225 litros, comprendida entre los € 510 y los € 690 (un precio nada descabellado si se tiene en cuenta que la madera se ha obtenido de árboles de al menos 80 años, y que ha habido que dejarla secar durante otros dos años antes de que el tonelero pueda trabajarla). Aunque la calidad de los fragmentos o de las duelas de roble (un invento más reciente) proporcionen al vino un efecto agradable, jamás van a alcanzar la sublime cremosidad que adquiere la textura de un vino que haya sido criado en las mejores barricas nuevas.

Claro está que la moda actual se aleja bastante de esos patentes tonos de madera que tanta popularidad tuvieron en la década de los ochenta y principio de los noventa. Hoy en día, los vinicultores centran más sus esfuerzos en conseguir sabores integrados y equilibrados con un grado mucho mayor de sutileza.



Superior Un tonelero «tuesta» las duelas de roble. Este proceso, que ayuda a domar las duelas hasta darles la forma adecuada, tiene un poderoso efecto posterior en el sabor del vino.

Página anterior Vista espectacular de una bodega de almacenamiento. La impresionante inversión de capital que implica la crianza del vino en barricas conlleva inevitablemente el precio tan elevado que alcanzan en el mercado algunos de estos vinos.



¿Con crianza o sin crianza?

No todos los vinos criados en roble presentan en boca notas evidentes de esa madera. La mayoría de los vinos conservados en toneles viejos, entre los que se incluyen muchos de los blancos alemanes y alsacianos de calidad, no dejan entrever gusto alguno que delate abiertamente la madera en la que se han criado. Otros (es el caso de los semillones australianos y los corpulentos tintos tradicionales del sur de Francia, como el fitou) dan la impresión de ser vinos con crianza cuando no han visto una barrica ni por asomo.

Qué buscar en la etiqueta

Como el roble sale caro, los productores que lo usan tienden a presumir de ello. Descripciones como «criado en barrica», «fermentado en barrica» (o equivalencias como *barrel matured*, *barrel fermented* o *élevé en fûts de chêne*), además de los términos «Reserva» y «Gran Reserva», indican una influencia significativa de la madera. La contraetiqueta puede informarle del tiempo que el vino ha permanecido en barrica, si éstas son nuevas o si el roble es francés o americano. Expresiones como «influencia del roble» o «notas de madera» serán más indicativas del uso de fragmentos de roble que de la utilización de barricas.

ESTILOS DEL VINO

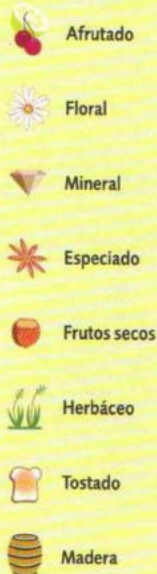
En las próximas 68 páginas encontrará el núcleo central del libro: la descripción de los principales estilos del vino. Existen cuatro apartados para blancos (secos, frescos y tersos; secos, suaves y de cuerpo medio; grasos y con mucho cuerpo; semisecos y aromáticos) y cuatro para tintos (ligeros y afrutados; suaves y de cuerpo medio; con mucho cuerpo; añejos y poco corrientes), así como secciones para rosados, espumosos, vinos dulces y vinos fortificados (jerez, oporto y madeira). Dentro de cada sección hallará una larga lista de vinos que se ajustan a esa descripción. Todas, además, comienzan con una introducción que pone de relieve los vinos más importantes. Deberá empezar por encontrar el estilo

de vino que le guste (pongamos, por ejemplo, los blancos secos, frescos y tersos). Junto a cada entrada verá una serie de iconos (el significado aparece tanto en el recuadro inferior como en la solapa final del libro) que le indicarán de un solo vistazo los principales sabores de ese vino (herbáceo, afrutado, mineral...). Estos sabores aparecen en orden decreciente para que sepa cuál es el sabor predominante. Localizará estos mismos iconos al lado de otros vinos que aparecen en otras secciones, así que si le gustan, por ejemplo, los vinos especiados o con notas de madera, tendrá la posibilidad de descubrirlos a lo largo de todo el libro.

Observará, además, que junto a cada entrada aparece una clasificación por estrellas que indica el precio probable de ese vino (una estrella para los vinos más económicos y tres para los más caros). No olvide que esta clasificación se hace en función del tipo de vino. Un tinto ligero y afrutado con una sola estrella será, por ejemplo, un vino sencillo y fácil de beber. Un champagne que tenga una sola estrella querrá decir que, para ser un champagne, es barato, lo cual no implica, claro está, que el precio no sea elevado.

En casi todas las secciones hallará un recuadro con el encabezamiento **Puntos de partida**, donde encontrará sugerencias de vinos que quizá quisiera probar si no los ha bebido anteriormente. Tienden a ser los

Leyenda de los iconos



Blancos secos,
frescos y tersos



Blancos secos, suaves
y de cuerpo medio



Blancos grasos
y con mucho cuerpo



Blancos semisecos
y aromáticos

mejores arquetipos de ese estilo, pero se presentan a su vez divididos a fin de reflejar las distintas opciones que se le ofrecen. Así, en el apartado de blancos aromáticos puede escoger entre empezar a experimentar con vinos ligeros y florales, vinos fragantes y especiados o vinos grasos y aromáticos.

Existe también un epígrafe llamado **Las pistas de la etiqueta**, que señala la información fundamental que debería hallarse en una etiqueta como, por ejemplo, referencias sobre la presencia o ausencia de contacto con madera, contenido alcohólico (un indicativo siempre útil del peso y la intensidad de un vino) y la cosecha.

Al final de cada lista encontrará sugerencias sobre la conservación y el servicio de ese estilo concreto de vinos, entre las que se incluyen: el tiempo que debería guardarlo, con cuánta antelación habría que abrir la botella, cuál sería la temperatura ideal de servicio y (en los casos en los que sea pertinente) el tipo de copas en que debería servirse. Hallará más indicaciones sobre conservar y servir los vinos en las páginas 110-113.

Verá también indicados qué tipo de comida y qué ocasiones son las más (y las menos) apropiadas para ese estilo de vinos. Igualmente, encontrará más consejos sobre el maridaje de platos y vinos en la sección Vino y gastronomía (páginas 104-109).

Conforme lea el libro, no se sorprenda si un mismo vino aparece en más de una sección. El patrón más básico de un borgoña tinto, por ejemplo, puede ser ligero y afrutado, aunque la gran mayoría son vinos de cuerpo medio. Los mejores borgoñas, como el gevey-chambertin o el nuits-saint-georges, son caldos con mucho cuerpo, mientras que un grand cru de la talla de la Romanée-Conti entra en la categoría de tintos añejos y tintos poco corrientes. Por lo general, tales distinciones se verán reflejadas en el precio de la botella. Cuanto más caro sea un vino, debería ser de más intensidad y más cuerpo (aunque, en el caso del borgoña, esto no sea siempre así, para desesperación de todos).

A modo de conclusión, quiero mencionar sólo que siempre existen excepciones a la regla, por lo que algunos vinos pueden presentar ligeras variaciones con respecto a la descripción general de la lista; es algo inevitable ya que el vino, como producto que es, puede ofrecer una inmensa gama de diferencias. Al igual que ocurre en cualquier otra profesión, algunos productores hacen mejor su trabajo que otros (o disponen de uvas mejores o bien realizan su actividad en un clima más fiable), de ahí que los vinos de un vinicultor difieran de los de otro. En un principio, esto le puede parecer un poco frustrante. Sin embargo, descubrir lo inesperado es uno de los grandes placeres que le depara el vino.



Tintos ligeros
y afrutados

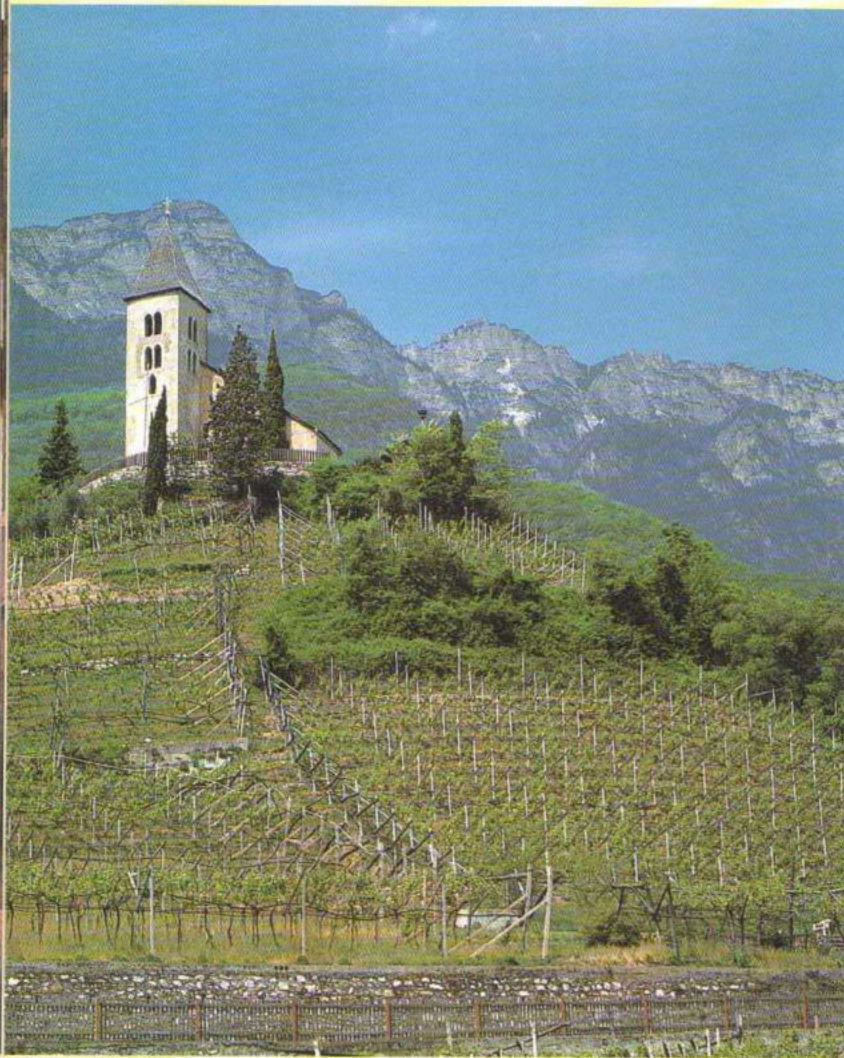
Tintos suaves
y de cuerpo medio

Tintos con
mucho cuerpo

Tintos añejos y tintos
poco corrientes

Rosados

BLANCOS SECOS, FRESCOS Y TERSOS



Decir «seco» en términos vinícolas es siempre algo problemático, pues lo que para uno puede ser seco para otro no lo es tanto. Aquellas personas acostumbradas a las notas tropicales de un chardonnay del Nuevo Mundo pensarían que el chablis es sumamente seco. Para el que se hubiera criado a base de muscadet, le parecería un vino de bastante cuerpo.

Existe, no obstante, un grupo de vinos que engloba desde blancos muy secos como el muscadet y el frascati hasta el cítrico sauvignon del Nuevo Mundo, vinos que no hay forma de describir con otro término que no sea el de «secos». Todos tienen en común una pronunciada y tersa acidez que contrasta patentemente con los sabores más suaves y redondos de un chardonnay o de un vino que haya tenido contacto con la madera. Se puede decir que casi todos los blancos secos y sencillos pertenecen a esta categoría, a la que vienen a unirse esos blancos de estilo germánico que ostentan esa personalidad aromática y frutal tan característica (véase página 54). Ese vino fácil que toma cuando va de vacaciones, la jarra de vino que le sirven en un restaurante o la gama más económica que encontrará en un supermercado: todos tienden a ser vinos tersos, ligeros, afrutados y nada complicados.

La mayoría proceden del Viejo Mundo, ya que los climas cálidos tienden a resaltar notas más ricas y afrutadas que los vinos elaborados en regiones más frías y septentrionales. Le resultaría imposible encontrar un vino como el muscadet o el vinho verde en Australia. Un chablis producido en la misma latitud a la que puedan estar los viñedos del Loira presenta un carácter muy diverso del que pueda tener un chardonnay elaborado en el Hunter Valley australiano.

El estilo de muchos de estos vinos se remonta a los tiempos en los que la viticultura era mucho menos sofisticada. Los vinateros aprovechaban la variedad que tenían en la zona, buscaban su máximo rendimiento y la moldeaban de la forma más rudimentaria posible hasta convertirla en vinos sencillos y fáciles de beber, destinados al consumo diario. En Italia, por ejemplo, algunos blancos locales, como el orvieto umbro o el frascati romano, siguen prácticamente acompañando todo tipo de comida: desde un plato de pasta hasta un contundente y robusto estofado.

Vinos francos y modernos

La gran revolución de este estilo de vinos ha sido el moderno proceso de vinificación. Tiempo atrás, resultaba impensable elaborar un vino fresco en una región de clima cálido: la temperatura de las uvas aumentaba en exceso y la fermentación tenía lugar a altas temperaturas, para dar, como consecuencia, vinos amarillos y oxidados. Ahora que los vinos se elaboran en inmaculados depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, es posible conseguir que casi cualquier vino sea fresco, vivaz y estimulante.

Los vinos más representativos de este estilo son, qué duda cabe, los elaborados con la Sauvignon Blanc, variedad que, al igual que ha hecho la Chardonnay, ha abandonado su tradicional hábitat francés para extenderse por la casi totalidad de países productores. Su estilo presenta marcadas

variaciones, que abarcan desde la casta de los vinos del Loira con su delicado toque de uva espina hasta los suaves tonos de cítricos y manzana del fumé blanc californiano, pasando por la redondez y voluptuosidad de las notas frutales —a piña y zumo de lima— del sauvignon bordelés (donde, a menudo, esta variedad va unida a la Sémillon).

Si estos sabores tan robustos no son de su agrado, existen numerosas alternativas. Vitiños italianos como la Verdicchio o la Vernaccia, versiones superiores («Classico») del orvieto y del soave (véase Trebbiano, página 41), los mejores muscadets *sur lie*, con sus ricas reminiscencias de frutos secos, o un buen chablis elaborado a la manera clásica pueden ser, con diferencia, un refrescante antídoto a esa madurez frutal (de una exuberancia a veces excesiva) que presentan muchos de los vinos del Nuevo Mundo.

Algo importantísimo que conviene recordar es que este tipo de frutuosidad fresca y tersa se desvanece muy pronto. Si exceptuamos los sauvignons y los chablis más caros, la inmensa mayoría de los vinos que se encuadran en este estilo han de consumirse lo más jóvenes posible, dentro de su primer año, y en el caso de los vinos más económicos, no más tarde de seis meses. (No olvide que los blancos del hemisferio sur van medio año por delante de los blancos europeos y que llegan a las tiendas durante el otoño del año de su cosecha, y no a la primavera siguiente.)

Las pistas de la etiqueta

La expresión «blanco seco» debería por sí sola ser ya un indicativo de lo que es ese vino, pero a veces algunos vinos que dicen ser «secos» presentan un inesperado carácter floral. Compruebe si la contraetiqueta incluye términos como fragante o aromático (en contraposición a terso, afrutado o cítrico). Todo vino descrito simplemente como «blanco», «blanc» (Francia), «bianco» (Italia) o «branco» (Portugal) es por regla general un vino sencillo, fresco y fácil de beber.

Compruebe asimismo el contenido alcohólico del vino: si prefiere un estilo más ligero, busque un vino que no llegue a los 12 grados. Por último, cerciórese de que procede de una cosecha reciente: la actual o la anterior en el caso de los vinos más económicos, y hasta dos añadas atrás cuando se trate de vinos más caros.



Superior Los tanques de acero inoxidable refrigerados han desbancado a los toneles de madera o a las cubas de cemento en la fermentación de vinos blancos; garantizan, así, limpidez, frutuosidad y frescura.


Página anterior Las frescas y elevadas altitudes de las que goza buena parte del norte de Italia dan como resultado vinos blancos de una fresca elegancia.




Puntos de partida

Minerales	Afrutados
Blancos italianos	Vin de Pays des Côtes de Gascogne
Muscadet	Sauvignon de Burdeos económico y Sauvignon de Turena
Chablis sin crianza	Sauvignon sudafricano
Sancerre	Sauvignon de Nueva Zelanda


ALIGOTÉ

 Fácilmente confundible con la Chardonnay, la Aligoté es la otra variedad blanca que existe en la Borgoña. Sin embargo, a menos que proceda de los mejores pagos y las mejores añadas, hace alarde de una incómoda y punzante acidez, y pocas son las ocasiones en las que su relación calidad-precio resulta tan interesante como la de los demás vinos de la región. Existen amplias plantaciones de esta variedad en el este de Europa, donde se emplea en coupages con Chardonnay. ☆☆


BACO, ORTEGA
y otros vinos blancos ingleses

 Al igual que ha ocurrido en Alemania, los vinicultores ingleses han respondido a la creciente demanda de blancos secos y afrutados. En el pasado, los vinos ingleses se elaboraban a menudo siguiendo un estilo semiseco, mientras que, en la actualidad, la mayoría son vinos francos y tersos, debido en gran medida a la tendencia existente de adoptar variedades más recientes como la Baco, la Ortega y la Reichensteiner. Muchos de estos vinos se asemejan a un sauvignon francés, aunque con un carácter más floral. ☆☆


BADEN y otros blancos secos alemanes

 El baden, uno de los pocos vinos secos que existen en Alemania, procede del sur del país, una zona vinícola mucho más cálida que la del norte. De hecho, gracias a la experimentación cada vez mayor que los vinicultores alemanes llevan a cabo con variedades como la Pinot Blanc (Weissburgunder) y Pinot Gris (Grauburgunder), existen hoy en día más vinos secos alemanes de lo que era habitual tiempo atrás. Algunos indicadores pueden ser que aparezca la palabra «trocken» (seco) en la etiqueta, una botella bordelesa, y no la botella tradicional en forma de flauta, o un nombre que siga la tendencia de los vinos del Nuevo Mundo como «Northern Star» («Estrella del Norte»). ☆→☆☆


BAIRRADA

 El blanco portugués más conocido después del VINHO VERDE es un vino fresco, terso y con notas cítricas. Las versiones más económicas son ácidas y alimonadas, mientras que las más caras son más elegantes y minerales. ☆→☆☆


BIANCO DI CUSTOZA

 Blanco seco y ligero procedente de la región italiana del Véneto, en el nordeste del país. Franco, terso y con un toque de cremosidad, pero por lo general resulta bastante menos interesante que su vecino SOAVE. ☆→☆☆

CHABLIS


 Se trata del ejemplo más obvio que pueda existir de un chardonnay seco y terso. Aunque un chablis grand cru o premier cru pueden ser vinos con mucho cuerpo, un sencillo chablis sin crianza o un **petit chablis** son vinos de un carácter magro y austero sumamente revelador, descrito muchas veces, de forma evocadora, como chispas de pedernal. ☆☆☆

CHARDONNAY


 Esta variedad pertenece claramente a las próximas dos secciones, pero existen excepciones. Algunos borgoñes blancos, sobre todo los que proceden de cepas más jóvenes, o de una zona especialmente fría, o bien no han tenido contacto con la madera, pueden causar una impresión bastante tersa y acidula en boca (CHABLIS y MÂCON BLANC).

Cualquier otro chardonnay que haya crecido en una zona fría tendrá unas características similares. Existen, por ejemplo, algunos chardonnays económicos que se elaboran actualmente en el Loira bajo la categoría de **vin de pays du Jardin de la France**. Aunque puedan ser menos magros que el chablis, se trata de vinos más tersos que suaves. ☆→☆☆


CHASSELAS

 Variedad suiza empleada en la producción de vinos muy secos que acompañan bien platos con queso, como la *fondue*. Difícil de encontrar fuera de Suiza, aunque es el vino que se impone cuando uno se encuentra en ese país. ☆☆


CHENIN BLANC (Valle del Loira, Francia)

 Aunque el chenin blanc tiene la posibilidad de adquirir ricos tonos amielados con la edad, el chenin joven, sobre todo el que procede del frío Valle del Loira, presenta con suma frecuencia una acidez bastante punzante. La calidad fluctúa entre los vinos, algo anodinos, de **Anjou** y **Saumur**, que se elaboran también en versiones semisecas (véanse páginas 54-59), y la austera elegancia mineral del **savennières** y el **jasnières**. ☆→☆☆☆


ENTRE-DEUX-MERS

 *Appellation* situada en la región francesa de Burdeos que ha experimentado una considerable mejora y produce ingentes cantidades de blancos tersos, económicos y alimonados basados en la Sauvignon Blanc (en ocasiones pueden incluir una proporción de Sémillon y Muscadelle). ☆

FRASCATI

 El famoso blanco seco romano solía ser con frecuencia un vino sumamente ligero y diluido, aunque en la actualidad los que consiguen llegar al mercado internacional resultan ser, por lo general, mucho más afrutados. ☆→☆☆

GARGANEGA

 Una de las numerosas variedades autóctonas italianas (como lo son también la Catarrato, la Grechetto, la Greco



o la Grillo) que de pronto ha empezado a cobrar protagonismo en las etiquetas de las botellas. De un carácter notablemente más pronunciado que la TREBBIANO, y con unas delicadas notas de almendras en boca, interviene en la producción de vinos como el SOAVE o el BIANCO DI CUSTOZA. ☆

GRÜNER VELTLINER



Variedad sumamente popular tanto en Austria como en otros países del centro y este de Europa. Solía emplearse para elaborar blancos jóvenes y frescos con tonos de manzana verde y pimienta. Al igual que sucede con la Riesling, los vinos de calidad superior pueden adquirir notas especiadas y aromáticas de una mayor complejidad con el transcurso del tiempo (véanse páginas 54-59). ☆

MÂCON BLANC



Los blancos más básicos que se producen en esta zona meridional de la Borgoña, elaborados con la variedad Chardonnay, pueden ser bastante ligeros y ácidos, sobre todo tras una mala cosecha, cuando las uvas no llegan a alcanzar su plena madurez. El **mâcon-villages** (véase página 46) ofrece una mejor relación calidad-precio. ☆☆

MUSCADET



Inmensa región vinícola situada en el Valle del Loira que produce blancos muy secos y minerales. Los mejores ejemplos son vinos elegantes, tersos y refrescantes, y los peores (algo que sucede con demasiada frecuencia) penosamente ácidos y descarnados. La calidad, todo hay que decirlo, mejora poco a poco. Los mejores vinos acostumbran a ser los que proceden de la zona de Sèvre-et-Maine y ostentan en la etiqueta la expresión *sur lie*, ya que presentan una mayor riqueza y cremosidad de sabores y textura. Un estilo de vinos parecido, que también se elabora en esta región, es el **gros plant**. ☆→☆☆

ORVIETO



Blanco italiano no tan conocido procedente de la región de Umbria, situada en el centro del país. El orvieto, que tiende a ser más consistente que algunos de sus rivales, es un vino franco y terso con un ligero y atractivo carácter a tierra y frutos secos, especialmente presente en los vinos de calidad superior, denominados «Classico». ☆→☆☆

PICPOUL DE PINET

y otros blancos franceses meridionales



Blanco terso, fresco y mineral del estilo del muscadet producido a partir de la variedad Picpoul cerca de la costa del Languedoc, en el sur de Francia. En la misma zona se elaboran asimismo otros blancos de corte parecido con variedades como la Roussanne, la Grenache Blanc, la Terret y la Vermentino. También existe la posibilidad de encontrar blancos secos y tersos en denominaciones como **Corbières, Rosellón y Provenza**. ☆

PINOT BIANCO



Nombre que reciben en Italia tanto la variedad Pinot Blanc como el varietal correspondiente, elaborado en su gran mayoría en el nordeste del país. Tiende a ser más terso y ácido que su equivalente francesa (Pinot Blanc). ☆

PINOT GRIGIO



Variedad cada vez más de moda que se cultiva principalmente en el nordeste de Italia, donde da lugar a blancos secos, tersos y neutros muy característicos. Algunos productores consiguen en la actualidad elaborar vinos con una frutalidad más pronunciada, que en ningún caso llega a alcanzar las ricas notas aromáticas de los vinos embotellados como pinot gris (el otro nombre que recibe esta variedad). ☆→☆☆

Maridajes y ocasiones

Los blancos de este grupo son ideales para el consumo sencillo y cotidiano y, en especial, para una merienda veraniega o una fiesta. Acompañan de forma perfecta las ensaladas, el pollo o el pescado, ya sean éstos a la plancha o en barbacoa. El muscadet tiene una maravillosa afinidad con el marisco, mientras que el chablis es el maridaje tradicional de las ostras.

Los blancos italianos casan bien con la pasta, sobre todo si lleva marisco. Los estilos más afrutados, como el sauvignon, resultan estupendos con platos de pescado más consistentes (aunque, por lo general, no se acopla bien cuando en ese plato se ha empleado tomate), con el pollo y con las ensaladas que llevan un aliño fuerte. Los delicados sauvignons del Loira son particularmente adecuados para acompañar espárragos, salmón ahumado y quesos de cabra, y el sauvignon de Nueva Zelanda es una opción maravillosa para la comida tailandesa.



RIOJA



El rioja blanco solía presentar unos abrumadores tonos de madera, a lo que se unía la frecuente oxidación que provocaban los meses de reposo en barricas de roble. Hoy en día el estilo es más fresco y ligero. La mayoría se elaboran con la variedad Viura: sin crianza, son vinos ligeros y frescos; si la tienen, son redondos, cremosos y parecidos al chardonnay. ☆→☆☆

RUEDA



Una de las regiones vinícolas notablemente más dinámicas y progresistas que existen en España, que presta asimismo su nombre a un estilo terso y fresco de blancos basados en la Verdejo, la variedad local (con la esporádica participación de la Sauvignon). Excelente relación calidad-precio. ☆

SANCERRE Y POUILLY-FUMÉ



Estos sauvignons, los más conocidos de la región francesa del Loira, combinan las características notas de uva espina con unos pronunciados tonos herbáceos, un aroma de hojas de grosella y un marcado carácter que oscila entre las chispas de pedernal y un toque casi ahumado. Pueden ser vinos profundamente ácidos, sobre todo si proceden de una añada complicada. Todo esto trae consigo importantes variaciones en la calidad de los vinos: los más potentes, elaborados por los mejores productores (como Dagueneau y de Ladouette) es probable que tengan algún tipo de crianza y pasen en consecuencia a la categoría de vinos con mucho cuerpo (véanse páginas 48-53). ☆☆→☆☆☆

SAUVIGNON BLANC



El Loira Como ocurre con otros muchos vinos, el sauvignon francés supone el punto de referencia para esta variedad en todo el mundo. El prototipo lo constituyen los elegantes vinos de esta región con sus notas de hierba y uva espina, entre los

que sobresalen el SANCERRE y el POUILLY-FUMÉ, aunque para encontrar una mejor relación calidad-precio hay que buscar denominaciones menos conocidas como **Menetou-Salon**, **Quincy y Reully**, que tienden a ser más consistentes, o bien otros vinos más económicos (pero de una menor complejidad) como el **sauvignon de Turena** y el **sauvignon du Haut-Poitou**. ☆☆→☆☆☆



Burdeos El sauvignon de esta región y el de sus zonas colindantes acostumbra a tener un carácter más cítrico. Aparece a menudo combinado con la Sémillon, que le proporciona una redondez y una suavidad que lo llevan a salir de esta categoría. No obstante, denominaciones como **ENTRE-DEUX-MERS**, **Bergerac** y **Côtes de Duras** elaboran vinos blancos tersos y frescos. El **Bordeaux Blanc** (burdeos blanco) genérico también entraría en este grupo. ☆→☆☆



Languedoc Existen también extensas plantaciones de esta variedad por todo el Languedoc, donde el clima de esta región, más cálido, imparte al vino una mayor riqueza de tonos de lima y limón. A menudo se elabora como varietal dentro de la categoría **vin de Pays d'Oc** y tiene más en común con los sauvignons del Nuevo Mundo que otras versiones francesas de la misma variedad. ☆→☆☆



Otros sauvignons europeos Ningún otro país europeo produce un estilo de sauvignon tan característico como pueda hacerlo Francia, aunque la mayoría puede presumir de contar con algún ejemplo. En Italia, los sauvignons más conseguidos proceden de la región del Friul, situada al noreste; en España, los mejores sauvignons son los de RUEDA, y en Austria, los de Estiria. Los «vinicultores itinerantes» que han prestado sus servicios en Hungría han dado como resultado vinos de gran potencia sávida que, sin gran sutileza, presentan una estupenda relación calidad-precio. ☆→☆☆



Nueva Zelanda Si a algo debe Nueva Zelanda su fama es a esta variedad. Con total justificación, ya que la punzante versión que de ella elabora, con su riqueza de notas de uva espina y fruta tropical, no tiene nada que envidiar a ningún otro sauvignon del resto del mundo. Muchos son de tal intensidad

que sería más propio considerarlos como vinos de mucho cuerpo; aunque la verdad es que si le gustan otros sauvignons del Nuevo Mundo, lo más seguro es que le gusten también los sauvignons neozelandeses. Los mejores ejemplos son los de la región de Marlborough, en la zona septentrional de la Isla del Sur. Tienden a presentar un precio elevado, pero son vinos de una consistente fiabilidad. ☆☆→☆☆☆



Sudáfrica Este país se ha convertido en un experto en la producción de sauvignons sencillos y económicos con una intensa y picante frutuosidad (los tonos, por lo general, son más de cítricos que de uva espina). Sin embargo, algunos productores en constante superación, como Bouchard Finlayson y Klein Constantia (de las zonas de Walker Bay y Constantia, respectivamente), dan muestras de saber producir vinos de talla mundial. ☆→☆☆☆



Chile Los sauvignons chilenos tienden a ser más suaves y menos categóricos que sus homónimos neozelandeses o sudafricanos y a presentar una mayor delicadeza en sus notas cítricas (pomelo). Los mejores vinos proceden del Valle de Casablanca, una fría zona costera idónea para la viticultura, que produce vinos de gran estilo y elegancia. ☆→☆☆



California En realidad, los californianos prefieren sus sauvignons más suaves y menos ácidos, de ahí que se entienda la popularidad del fumé blanc (véanse páginas 42-47). No por eso dejan de existir varietales elaborados según el estilo, más habitual, de sauvignons tersos y cítricos. Si ése es el estilo que prefiere, busque en la etiqueta un vino que ponga «Sauvignon» y no «Fumé Blanc». ☆☆



Australia Aunque la temperatura de este país sea algo excesiva como para que esta variedad encuentre en él un territorio ideal de cultivo, sí existen productores que obtienen estupendos resultados, sobre todo en zonas más frías como las Adelaide Hills. Los vinos resultantes habitualmente muestran una gran intensidad gustativa, a menudo caracterizada por marcadas reminiscencias de la piel del limón. ☆☆

SOAVE

Elaborado en la región del Véneto, al nordeste de Italia, el soave ha experimentado notables mejoras. Aunque aún se encuentran tristes ejemplos, los mejores soaves presentan en boca un delicado toque almendrado muy característico que los hace muy atractivos a la hora de acompañar una comida. Los vinos que especifican el término «Classico» en la etiqueta podrían encuadrarse en la sección siguiente. ☆→☆☆

TREBBIANO

Se trata de una variedad neutra y no demasiado interesante con la que tradicionalmente se han elaborado una gran cantidad de blancos secos italianos, de ahí el gran parecido familiar que presentan estos vinos. La notable mejora en los métodos de vinificación le ha conferido un nuevo ímpetu, y es así que con cada vez mayor frecuencia aparece como tal en las etiquetas de vinos italianos y australianos, donde da origen a vinos francos y afrutados que resultan muy, pero que muy, correctos. ☆

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

Este vino de nombre tan romántico es el más famoso de los que se elaboran con la variedad Verdicchio. Procede de la parte oriental del país y muestra un atractivo sabor fresco y punzante, levemente alimonado. Habitualmente aparece en una botella curvilínea muy característica. ☆☆

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Vino elaborado a partir de la Vernaccia (la variedad local) en las inmediaciones de la ciudad de San Gimignano, en la falda de una colina a algunos kilómetros de Florencia. Como la VERDICCHIO, se elabora según el modo tradicional, lo que da como resultado un vino blanco terso y fresco. ☆☆

VINHO VERDE

El vinho verde, el blanco más famoso de Portugal, es un vino de bajo contenido alcohólico, una acidez punzante y un poco de aguja: algo así como el vino que gusta tomar mientras se está de vacaciones pero que, en casa, no siempre parece tan agradable. Mayor interés presentan las versiones que han sido embotelladas en la propiedad, sobre todo las que han sido elaboradas con la Alvarinho. ☆

VINOS DE LA TIERRA

Equivalencia española del *vin de pays* francés. Categoría de vinos, de creación bastante reciente, que debería proporcionarnos vinos blancos sencillos y secos de una calidad algo mejor que la ofrecida por algunas de las anodinas versiones comerciales que nos llegan de regiones como **Valencia y La Mancha**. ☆

**VIN DE PAYS DES
CÔTES DE GASCogne**

Este vino fresco, afrutado y nada complicado que nos llega del sudoeste de Francia es, de todos los *vins de pays* elaborados en ese país, el de mayor fiabilidad. Hoy en día, casi siempre es más aconsejable comprar un *vin de pays* que un simple *vin blanc*. ☆

Conservación y servicio

Sirva muy fríos (como mínimo una hora en el frigorífico). Beba lo más inminentemente posible tras su compra (dentro de los seis meses siguientes en el caso de los vinos más baratos y hasta un máximo de dos años para los mejores vinos de esta categoría).



BLANCOS SECOS, SUAVES Y DE CUERPO MEDIO

Si alguien quisiese empezar a saber algo del vino y le preguntara qué es lo primero que debe hacer, lo más probable es que le indicase un blanco seco y suave que no fuera ni demasiado ácido y punzante, ni excesivamente floral (o dulce), ni que mostrara una intimidatoria presencia de la madera. Un blanco así constituye el punto de partida perfecto para empezar a explorar el mundo del vino.

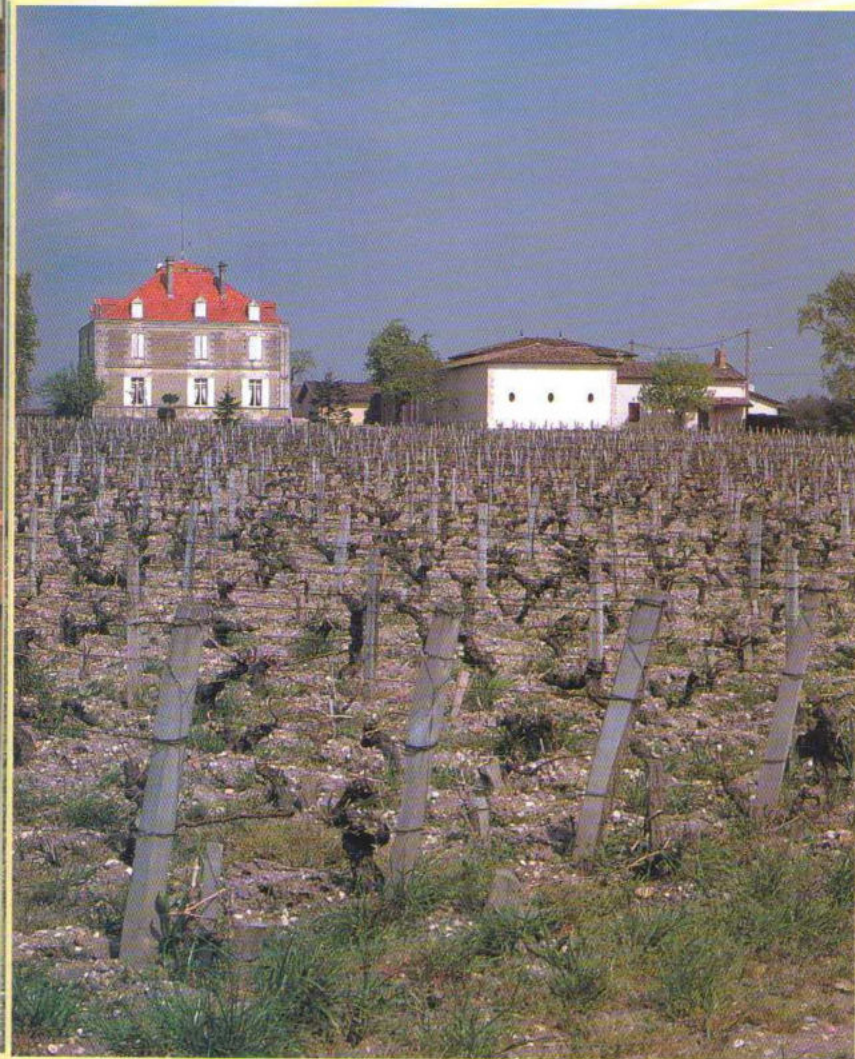
Además, es casi seguro que no le indicará cualquier blanco seco y suave: le servirá una copa de chardonnay. El chardonnay, más que ningún otro, es el vino que reina en esta sección. Es el que verá con más frecuencia en el supermercado, el que se encontrará en el restaurante... Existe, literalmente, todo un mundo de chardonnays donde elegir.

Así pues, ¿qué es lo que distingue a este estilo de chardonnays del otro estilo con un sabor más completo? Como ya se explicó en páginas anteriores, depende primordialmente del clima en el que crecieron las viñas y de si el vino resultante tiene o no crianza (véanse páginas 32-33). En términos generales, notará cómo un chardonnay que proceda de una región más fría y septentrional, como puede ser Borgoña o el norte de Italia, o bien de zonas más frescas de países donde el clima es más cálido, como Chile, será más ligero y cremoso que un chardonnay que haya sido elaborado en un país donde haga calor, como es el caso de Australia o Sudáfrica, o en una zona más cálida, como por ejemplo la región del Languedoc.

La sutil utilización de la madera

Es posible que un chardonnay de este grupo sea un vino con crianza, pero esto no implica que vaya a mostrar las mismas marcadas notas de roble que pueda tener uno de los mejores chardonnays californianos o un borgoña blanco de gama alta, por poner un caso. Aparte de la calidad inherente que tengan las uvas, puede deberse a varios factores: que la crianza no se lleve a cabo en barricas nuevas, que el roble sea francés y no americano o que pase relativamente poco tiempo en barrica o en contacto con fragmentos de roble (véanse páginas 32-33). Pero incluso dentro de este estilo puede haber variaciones. Un chardonnay que incluya una pequeña proporción de vino con crianza (entre un 10 y un 15 %) tendrá un carácter más graso y suave que uno que carezca por completo de ella.

Si el productor no nos proporciona ninguna pista clara sobre el estilo (como poner «fermentado en barrica» en la etiqueta), lo mejor será dejarse guiar por el precio, aunque no es un sistema del todo infalible, porque los bodegueros que ejercen su labor en países donde los costes de producción son bajos, como Argentina, España o Sudáfrica, pueden producir un vino con gran influencia de madera a un precio comparativamente barato. Bien es verdad, sin embargo, que los chardonnays más económicos o los de precio más moderado responderán a un estilo más ligero y afrutado que los de las versiones más caras. Esta regla es en particular válida para los vinos elaborados por las mayores compañías productoras del mundo. Las marcas



muy conocidas, como Bin 65 de Lindeman o Turning Leaf Chardonnay de Gallo (que compran cientos de miles de personas), se elaboran de forma deliberada en un estilo suavemente afrutado, muy fácil de beber.

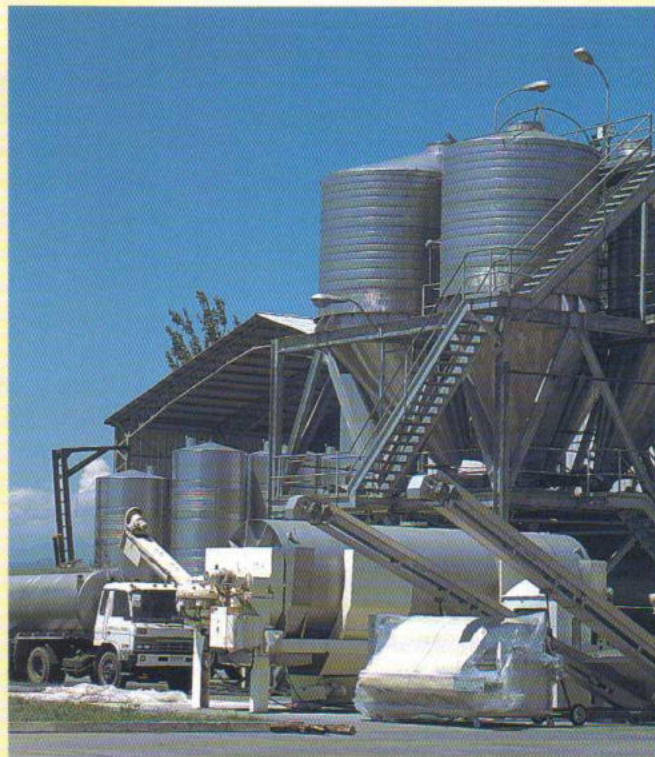
Dejando a un lado el chardonnay, ¿con qué otros vinos de esta categoría podría usted proseguir sus aventuras vinícolas? Pues bien, esto va a depender de sus preferencias personales. Si lo que le agrada es un estilo ligero y más cremoso de vinos, debería probar algo en la línea del chenin blanc sudafricano o bien los delicados tonos de melocotón del pinot gris de Oregón. Si prefiere algo levemente más dulce, podría inclinarse por un colombard o por la clásica mezcla australiana de Sémillon y Chardonnay, con sus exuberantes notas de piña madura.

Si lo que busca son sabores más característicos, lo más probable es que los encuentre en los vinos del Viejo Mundo. El burdeos blanco, mucho menos conocido que su homónimo tinto, es un vino de grandísima elegancia que suele ofrecer una excelente relación calidad-precio. El pinot blanc alsaciano, por su parte, es un tesoro infravalorado. No todos los blancos italianos son simples soaves o frascatis, como los que encontrará en la típica *trattoria*. Haga ver que está en la onda pidiendo un suave y cremoso lugana o si no un gavi, el sumo ya del glamour.

Para terminar, no vaya a cometer la equivocación de pensar que, como estos vinos son un poco más caros que los vistos en la sección anterior (sencillos, fáciles de beber, indicados para el consumo diario), va por eso a poder conservarlos durante años. Hoy en día, casi todos los vinos modernos han de ser consumidos en su juventud, por lo que este estilo de vinos no supone ninguna excepción.

Las pistas de la etiqueta

Busque en la contraetiqueta algunas pistas sobre cómo ha sido elaborado ese vino. Expresiones como «ligera crianza» o «dejado en contacto con sus lías» son indicativas de un estilo más ligero. Si se menciona que el vino ha sido fermentado en barrica o que ha pasado hasta un año en madera, entonces ese vino pertenece a la sección siguiente. Fijese que el contenido alcohólico sea de 12 o 13 grados.



Superior Australia aporta a este grupo una importante cantidad de vinos suaves, cremosos y plenos de fruta madura elaborados fundamentalmente a partir de la Chardonnay.

Página anterior Burdeos produce alguno de los mejores ejemplares de este estilo: suaves, exuberantes y con unas deliciosas y sutiles notas de melocotón.



Puntos de partida

Más secos	Más afrutados
Borgoña blanco económico o de precio moderado	Chardonnay australiano sin crianza
Pinot blanc alsaciano	Chardonnay francés del Pays d'Oc
Chenin blanc sudafricano	Chardonnay sudafricano
Chardonnay chileno	Sémillon-Chardonnay
	Colombard del Nuevo Mundo

BORDEAUX BLANC



Mientras que el burdeos blanco genérico es un vino sencillo, terso y afrutado, los vinos de esta región que tienen crianza adquieren un carácter más suave y exuberante y dejan entrever más reminiscencias de melocotón, debido en principio al hecho de no ser monovarietales puros de Sauvignon Blanc, sino más bien un *coupage* de Sauvignon y Sémillon (mezcla a la que viene a unirse, alguna otra vez, la Muscadelle), y la Sémillon es una variedad que presenta una particular afinidad con la madera. El burdeos blanco más conocido es el *graves* (aunque los vinos de mayor calidad proceden actualmente de la rompedora denominación de Pessac-Léognan (véanse páginas 48-53). ☆☆→☆☆☆

BOURGOGNE BLANC



El borgoña blanco genérico (Appellation Bourgogne Blanc) presenta fuertes fluctuaciones cualitativas. Los peores ejemplos pueden ser insípidos y anodinos, pero los mejores constituyen vinos de gran atractivo, cremosos y ligeros. Los productores que también incluyen la palabra «Chardonnay» en la etiqueta tienden a elaborar sus vinos siguiendo un estilo frutal que se halla más en la línea de los vinos del Nuevo Mundo. ☆☆

BORGOÑA



En términos generales, el borgoña blanco tiene una personalidad bastante característica que, por costumbre, no tiene mucho en común con el *CHARDONNAY* del Nuevo Mundo, aunque en la actualidad existen varios productores que elaboran sus vinos en un estilo claramente más acorde con los vinos del Nuevo Mundo. Aquí, las notas frutales son menos patentes (melocotón y albaricoque en vez de mango y papaya), pero, sobre todo, el tacto del vino en boca es diverso. El borgoña deja sentir una textura grasa: cremosa y hasta levemente aceitosa si cabe, difícil de encontrar en cualquier otra parte del mundo; textura que se acentúa a

medida que el vino se hace más viejo. (A diferencia de lo que ocurre con los chardonnays económicos y de gama media elaborados en el Nuevo Mundo, el borgoña blanco sí puede envejecer durante varios años.)

Más que de la Côte de Beaune, que goza de un mayor prestigio (véanse páginas 48-53), la mayoría de los vinos encuadrados en esta franja de precios y en este estilo proceden de la región del Mâconnais y de la Côte Chalonnaise (MÂCON y MONTAGNY). Los vinos producidos por vinicultores individuales (aunque se trate de un humilde BOURGOGNE BLANC) serán, por lo general, vinos que ostentan una mejor calidad que los elaborados por las cooperativas o los grandes *négociants*. ☆☆→☆☆☆

CHABLIS



Aunque el chablis, que llega del norte de la región de BORGOGÑA, es tradicionalmente un vino seco y magro (véanse páginas 36-41), los productores de la región responden cada vez más a la demanda que existe por parte de los consumidores de vinos más suaves y menos ácidos. Mucho del chablis de gama estándar se elabora con este estilo, aunque los chablis clasificados como *premier cru* o *grand cru* (que, a diferencia de la mayor parte del chablis genérico, tienen crianza en madera) son vinos de cuerpo más pleno (véanse páginas 48-53). ☆☆→☆☆☆

CHARDONNAY



Chardonnay del Pays d'Oc La inmensa región del Languedoc, situada en el sur de Francia, se ha convertido en uno de los lugares predilectos para los vinicultores extranjeros (sobre todo australianos), de ahí que muchos de los chardonnays elaborados en esta región reflejen esa mayor frutuosidad, tan típica del Nuevo Mundo. Esto se dará con especial probabilidad en aquellos que llevan nombres muy al estilo de los vinos del Nuevo Mundo, como es el caso de «Southlands» («Tierras del Sur»), o en aquellos que resaltan la palabra «Chardonnay» en la etiqueta, normalmente junto a

la denominación «Vin de Pays d'Oc». El chardonnay que llega de la región de Limoux, situada al norte del Languedoc y en consecuencia más fría, es por lo general más ligero y más acorde con el estilo borgoñón. ☆→☆☆

Bulgaria, Hungría y Moldavia Los vinicultores itinerantes se dejan ver mucho por esta parte del mundo; su presencia se traduce en unos chardonnays sencillos, suaves y con una ligera crianza en madera que ofrecen una relación calidad-precio francamente excepcional. Aquellos que especifican haber sido fermentados en barrica o en madera serán vinos con más cuerpo. ☆

Italia El chardonnay italiano más económico es el que se elabora al norte del país en las regiones del Trentino, Alto Adigio, Friul y Véneto (al este) y del Piamonte (al oeste). Cuando no tiene crianza, tiende a ser bastante ligero, terso y alimonado, y cuando la tiene, es básicamente como cualquier otro chardonnay de gama económica media que haya sido producido en una región vinícola de clima frío. Los nombres que conviene retener son el *chardonnay delle Venezie* (o *delle Tre Venezie*), el *chardonnay del Trentino* y el *chardonnay del Piemonte*. Si se prefiere un estilo más pleno, pruebe el *chardonnay del Salento*, procedente de la región meridional de la Apulia. ☆→☆☆

Chardonnay del Nuevo Mundo La mayoría de chardonnays del Nuevo Mundo de gama económica moderada responden a un estilo suave y de cuerpo medio. La diferencia que haya entre ellos dependerá de su frutuosidad o de sus notas de madera. Los más cítricos y ligeros acostumbran a ser los chilenos; los más afrutados, los sudafricanos y australianos; y los que revelan una mayor presencia del roble son los californianos, los neozelandeses y los ejemplos más caros australianos y sudafricanos (véanse páginas 48-53). Los vinos a buscar son esos chardonnays sin crianza ni contacto con madera, cada vez más populares, que tienden a mostrar una frescura especial en sus notas frutales (melón y melocotón) gracias a la ausencia de ese pronunciado carácter a madera que tan disuasorio resulta para algunos consumidores. ☆→☆☆

CHARDONNAY, MEZCLAS

Los coupages de Chardonnay con otras variedades de uva gozan de una aceptación cada vez mayor, y el estilo resultante varía obviamente en función del vitigno empleado en la mezcla. Cuando en el coupage intervienen variedades más económicas, como la CHENIN BLANC, la VIURA, o algunas variedades poco conocidas del este de Europa (como la Rikat o la Zenit), el resultado final puede ser un vino más ligero. Sin embargo, si la mezcla se realiza con variedades que ostentan una personalidad más dominante, como la COLOMBARD o la SÉMILLON, los vinos presentarán mucha más frutuosidad, además de una mayor plenitud en el sabor. ☆→☆☆

CHENIN BLANC

La Chenin cultivada en el Nuevo Mundo no suele presentar esa acentuada acidez que muestra esta variedad en la región francesa del Loira. Se encuentra mayoritariamente en Sudáfrica, donde da origen a vinos suaves y afrutados (melón) a menudo con un toque de dulzor. Algunos vinicultores prueban la fermentación de sus vinos en barrica, mientras que otros dejan el vino joven en contacto con sus lias, lo que da como resultado vinos de una mayor plenitud y cremosidad de textura. Los vinos que especifican en su etiqueta la expresión «Bush Vine» («cepa en vaso», o vino procedente de viejas viñas), tienden también a ser vinos de una mayor elegancia.

Existen amplias plantaciones de Chenin repartidas por California, Chile y Argentina, donde se consiguen resultados parecidos. Las mezclas de Chenin con otras variedades, como la CHARDONNAY, la SAUVIGNON o la COLOMBARD, adoptan las características de las variedades más predominantes. ☆

COLOMBARD

La Colombard australiana ostenta una frutuosidad madura y tropical que la hace fácilmente confundible con la CHARDONNAY (con la que se suele mezclar a menudo), aunque

no llega a alcanzar ni la sutileza de sabor ni la suave y cremosa textura de ésta. Además, suele mostrar un cierto grado de dulzor en boca. Sudáfrica cuenta también con extensas plantaciones de esta variedad; en ese país, unida con suma frecuencia a la Chardonnay o a la CHENIN BLANC, se emplea en la elaboración de blancos económicos y afrutados. ☆

CÔTES DU RHÔNE

El côtes du rhône blanco es mucho menos conocido que el tinto, pero si sale de las manos del productor adecuado, puede ser un blanco suave, seco y con ténues recuerdos de frutos secos, con la posibilidad de suponer una refrescante alternativa a los varietales del Nuevo Mundo. ☆→☆☆

FUMÉ BLANC

El término «Fumé Blanc» fue el ingenioso nombre que se inventó el productor californiano Robert Mondavi para designar al Sauvignon Blanc, cuyos tonos verdes y herbáceos no han llegado nunca realmente a calar en el paladar de los californianos. En la actualidad, el nombre se ha convertido en sinónimo de ese particular estilo de sauvignon del que Mondavi fue pionero: por lo general, con una ligera crianza (y, por lo tanto, más suave), menos ácido y con más notas de manzana que las que pueda mostrar el sauvignon francés u otros sauvignons del Nuevo Mundo. Continúa siendo un estilo con muchos más adeptos en Norteamérica que en cualquier otro lugar del mundo vinícola, aunque hay algún productor que, a veces, nos sorprende con un sauvignon elaborado según el estilo «Fumé». ☆→☆☆

GAILLAC


Blanco suave, especiado y con leves tonos de manzana; se elabora en el sudoeste de Francia a partir de la Mauzac (variedad local). ☆

Maridajes y ocasiones


Este estilo de vinos es infinitamente adaptable: casa bien con una amplia gama de platos diferentes y resulta adecuado en casi todas las ocasiones. Los estilos más ligeros acompañan bien con el pescado, el pollo y la pasta, sobre todo si ésta lleva una salsa con nata. Un vino de buena calidad como, por ejemplo, un borgoña blanco, será un estupendo maridaje para un pescado graso (como el salmón) o para el clásico pollo asado. Los estilos más afrutados, por su parte, pueden dejar entrever notas más especiadas. En resumen, un estilo de vinos estupendo cuando se recibe a un grupo informal de invitados.




GAVI

 El último grito en blancos secos y elegantes. Procedente de la región italiana del Piemonte (noroeste del país), su precio suele estar francamente desproporcionado en relación a su calidad. (Los máximos culpables son los productores que llaman a sus vinos «gavi di Gavi».) Más interesantes desde el punto de vista económico resultan los vinos llamados **Cortese**, varietales de la uva que se utiliza en la elaboración del gavi. ☆☆→☆☆☆

LUGANA


 Otro de los elegantes blancos italianos (de precio a veces bastante elevado), elaborado esta vez al sur del lago de Garda, en la región de Lombardía (norte del país). El lugana se caracteriza por la sutileza y cremosidad de su sabor y sus delicadas notas de frutos secos. No difiere mucho de un SOAVE CLASSICO de buena calidad y supone una elección mucho más fiable a la hora de pedir el vino en un restaurante. ☆☆

MÂCON-VILLAGES

 Los vinos elaborados en la región del Mâconnais, situada al norte del Beaujolais, presentan en general un sabor más pleno que los CHABLIS aunque, una vez más, pueden mostrar fluctuaciones cualitativas. Los vinos que se venden como mâcon-villages o que proceden de comunas específicas de esta región, como **Mâcon-Lugny** o **Mâcon-Viré**, suelen resultar más gratificantes que el **mâcon blanc** genérico. ☆☆


MARSANNE

y otros vinos blancos del sur de Francia


 Aunque muchos de los blancos que se elaboran en el sur de Francia siguiendo el estilo del Nuevo Mundo emplean variedades tan extendidas como la CHARDONNAY y la

Sauvignon, el estilo tradicional predominante en la región del Languedoc-Rosellón era más seco y más terroso que los estilos afrutados que gozan de tanta popularidad hoy en día. Los vinos elaborados con la Marsanne y la Roussanne (variedades que también se cultivan en el Ródano) responderán con mayor probabilidad a ese estilo tradicional, como lo harán también algunos de los vinos más individuales de los pequeños productores de **Corbières** o el Rosellón (**Roussillon**), o englobados en la variopinta denominación **Coteaux du Languedoc**. ☆→☆☆


MONTAGNY


 *Appellation* para vinos blancos situada en la Côte Chalonnaise que se decanta con más frecuencia por la utilización de barricas nuevas y la elaboración de vinos con una presencia más clara de la madera. Otras denominaciones menos conocidas de esta parte de la Borgoña que ofrecen una buena relación calidad-precio son **Mercury** y **Rully**. ☆☆

PINOT BLANC


 La Pinot Blanc (la misma variedad que la Pinot Bianco italiana) da origen, por lo general, a vinos secos, suaves y neutros sin mucha distinción. La gran excepción la constituye el pinot blanc alsaciano, con un desarrollo en su estilo mucho más cremoso y elegante que lo asemeja a una versión más ligera de chardonnay. Austria y Alemania producen también algunos ejemplos impresionantes de este varietal, que en estos países recibe el nombre de **Weissburgunder**. ☆☆

PINOT GRIS (Norteamérica)


 La tendencia TMC (Todo Menos Chardonnay) está en este momento muy centrada en la variedad Pinot Gris, una variedad que puede ser modelada hasta convertirse

 en un blanco suave y elegante, con notas de melocotón y albaricoque, y con una acidez más tersa que la de su omnipresente rival. Goza de especial popularidad en Oregón, aunque empieza a suscitar interés entre algunos productores de California, Canadá y el estado de Nueva York. ☆☆


RUEDA

 Aunque este blanco castellano responde cada vez más a un estilo más terso y fresco, el rueda tradicional (que es posible encontrar aún entre los pequeños productores) es un vino más suave y con más recuerdos de manzana. ☆→☆☆

RIOJA

 Tiempo atrás, el rioja era invariablemente un vino intenso, con mucho cuerpo y levemente ajerezado, y aún sigue habiendo bodegueros que lo elaboran conforme a ese estilo (véanse páginas 100-101). En la actualidad, la mayoría de los productores españoles han arrinconado sus viejos toneles, los han sustituido por barricas nuevas, y han optado por producir un vino más ligero y afrutado. A diferencia del rioja blanco tradicional, el rioja moderno alcanza su punto óptimo de consumo mientras es joven: busque, pues, la añada más reciente. ☆→☆☆

SAINT-VÉРАН

 Municipio enmarcado dentro de la denominación MÂCON (sur de la BORGÑA) que, en líneas generales, produce atractivos vinos de una textura grasa y cremosa con una buena relación calidad-precio. Se le suele considerar el **pouilly-fuissé** del pobre, aunque éste (su vecino más conocido) tiene una crianza más larga y tiende normalmente a ser un vino con más cuerpo (véanse páginas 48-53). ☆☆

SÉMILLON

La Sémillon aparece de tantas formas diferentes que es difícil delimitar un prototipo de estilo. Sin embargo, la mayoría de los sémillons monovarietales (con la significativa excepción de una gran parte de sémillons australianos) quedan encuadrados en esta categoría. Una vez dicho esto, hay que decir también que pocos vinos de este estilo vamos a encontrar fuera de Australia: un poco en Chile, alguna gotilla que otra en Nueva Zelanda y algo en el estado de Washington. Los vinos que se elaboran en estos lugares son suaves, afrutados y muy agradables, aunque no llegan a alcanzar la apasionante intensidad de sabor que tienen los sémillons australianos. ☆→☆☆

SÉMILLON/CHARDONNAY

El «Sém/Chard», como se le conoce de forma simpática entre los profesionales del gremio, es un dúo de gran popularidad en algunas de las marcas australianas más económicas. Más afrutado que el CHARDONNAY solo, y menos graso y con menos cuerpo que el sémillon monovarietal australiano (véanse páginas 48-53), es por lo general un vino de gran atractivo, afrutado y nada complicado. Aunque los adeptos del chardonnay lo encuentran quizás un poco dulzón, estos vinos son un estupendo punto de partida para todas las personas que se inician en el mundo del vino. ☆→☆☆

SICILIA

Al ser mucho más meridionales que la gran mayoría de blancos italianos, los blancos sicilianos han mostrado siempre un cuerpo bastante más completo que los demás. La introducción, sin embargo, de modernas técnicas de vinificación por parte de algunos vinicultores itinerantes y el uso inspirado de las variedades locales, como la Catarratto, la Grecanico, la Grillo y la Inzolia, han dado como consecuencia algunos blancos afrutados

verdaderamente característicos. Una zona en alza que debería seguir ofreciendo una excepcional relación calidad-precio. ☆

SOAVE CLASSICO

Hemos visto tanto soave blando e insípido años atrás, que podríamos pensar que este vino, por su excesiva ligereza, no debería aparecer en esta sección. Pero los soaves de calidad superior, que especifican el término «Classico» en la etiqueta, ofrecen una atractiva cremosidad de textura sobre un delicado fondo de notas almendradas. ☆☆

VERDELHO

Variedad, empleada tradicionalmente en la elaboración del madeira, que ha recibido un nuevo empuje sobre todo por parte de los vinicultores australianos. Los vinos resultantes son jugosos, refrescantes y están dotados de unas atractivas notas de lima. ☆☆

VIURA

En la actualidad, a la variedad que ha servido siempre de base al RIOJA blanco se le concede la oportunidad de brillar por sí sola. Las versiones con crianza son vinos de un gusto ligero y cremoso muy agradable. ☆

Conservación y servicio

Deguste estos vinos ligeramente fríos (no más de una hora en el frigorífico), ya que un exceso de frío puede apagar su delicado sabor. Los vinos más económicos han de consumirse en un plazo máximo de unos tres meses, mientras que los vinos de calidad superior, como el chablis o el saint-véran, pueden conservarse durante mucho más tiempo, a cambio, sin embargo, de ceder parte de su frescura inicial.



BLANCOS GRASOS Y CON MUCHO CUERPO

Hace algunos años, cuando la moda de los chardonnays con mucho cuerpo y madera estaba en su apogeo, hubiera podido encontrar más ejemplos en esta sección. En esos años, no había productor que no quisiera copiar ese estilo corpulento y tropical que tanta popularidad había alcanzado en California y Australia.

Hoy en día el péndulo ha oscilado. Al igual que entre la gente aumenta la preferencia hacia un estilo más ligero de comida, la tendencia actual es buscar vinos más ligeros y refrescantes.

Y eso, ¿dónde deja al chardonnay? Como ya indicamos en la sección anterior: con un pie firmemente asentado en los dos apartados. La mayoría de los chardonnays de gama económica o media responden, en la actualidad, a un estilo más suave y ligero, mientras que los de gama superior tienden a ser vinos grasos y con mucho cuerpo. (¿De qué sirve darle a los consumidores un montón de madera cara a cambio de nada si se quedan igual de contentos cuando no la lleva?)

Las principales características de estos chardonnays de cuerpo más completo (y digo chardonnays porque nuevamente es la variedad dominante en este apartado) son la complejidad y la concentración, algo que en cierta medida se debe a la esmerada selección de los viñedos. El Nuevo Mundo ha descubierto lo que el Viejo Mundo conocía desde hace años: la importancia del terruño (esa configuración única de emplazamiento, clima y suelo que hace que un pago sea mucho mejor que otro). Los vinos australianos y californianos indican de forma creciente una mayor especificación de su zona de origen. No se menciona Napa sino Carneros, y en vez de Australia del Sur se precisa Padthaway, Clare Valley o Barossa Valley.

La gama de mezclas del vinicultor

Un chardonnay modelo es posible que sea el resultado de mezclar hasta cinco o seis componentes: vinos de pagos diferentes; algunos con crianza, otros con fermentación en barrica, otros que pueden haber sido fermentados en acero inoxidable y luego depositados en barricas nuevas, o de un año, o de dos, que pueden, además, haber tenido diversos grados de quemado. Con todos estos elementos, el productor creará una compleja gama de sabores: las notas de vainilla del roble dan paso a los tonos cremosos, las de mango a las de albaricoque, pomelo o lima, el simple dulzor a la acidez refrescante y, todo, con la presencia integradora del roble que imparte al vino una untuosa riqueza general y un final largo y persistente.

La consecuencia: la mayor dificultad que existe actualmente a la hora de diferenciar entre sí los mejores chardonnays. En términos generales, los del Nuevo Mundo serán un poco más dulces, un poco más suaves, más grasos y con más notas de mantequilla, aunque pueden existir variaciones. De hecho, pueden hacer (y lo hacen) que incluso los catadores profesionales se equivoquen. Donde sí se diferencian es en su capacidad para envejecer. Hasta los máximos exponentes del Nuevo Mundo no llegan a envejecer de una forma tan seductora, pues desarrollan con el tiempo un carácter más bien pesado, levemente empalagoso, en vez de la estimulante acidez



y la riqueza de tonos de frutos secos que presenta el mejor borgoña blanco. Casi todos los mejores chardonnays australianos y californianos alcanzan su momento óptimo de consumo al cabo de un máximo de tres a cinco años, mientras que un Montrachet o un Corton-Charlemagne no tendrían mucha dificultad en sobrevivir un par de décadas.

La longevidad es también uno de los rasgos que caracteriza al resto de vinos de esta sección. Un hermitage o un cru classé bordelés como los de Pessac-Léognan son vinos de una complejidad y de una opulencia extraordinarias que, en las mejores añadas, perdurarán varios decenios.

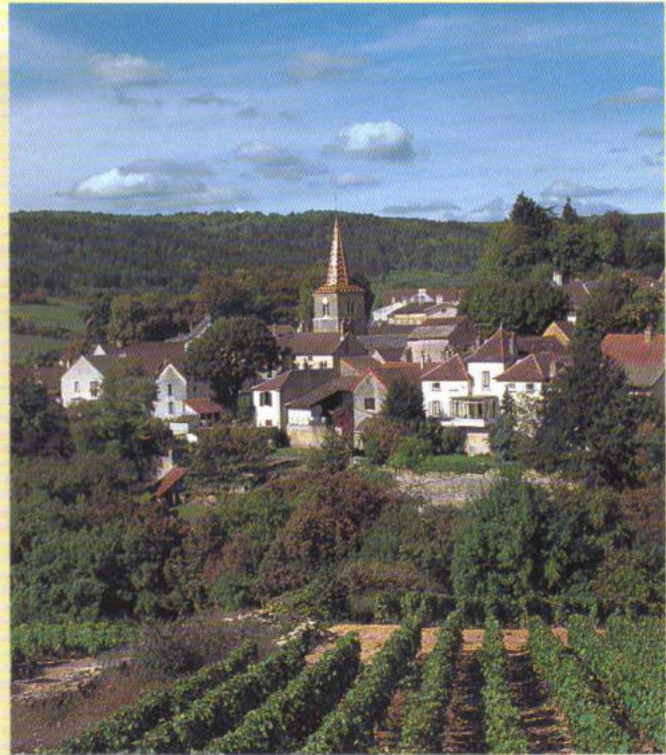
Es posible encontrar versiones más asequibles de ambos ejemplos en Australia, aunque el carácter será diverso. Tanto la Marsanne, variedad base del hermitage, como la Sémillon, sobre la que se elabora el burdeos blanco (unida a la Sauvignon Blanc), brillan con luz propia en las antipodas. Cuando son jóvenes, su gusto es prácticamente igual al que presenta cualquier otro blanco afrutado australiano, pero al cabo de unos años sacan a relucir las más maravillosas e intensas notas de piña y fruta seca que podemos encontrar. Como ninguna está de moda, la relación calidad-precio es excelente.

A modo de resumen, quisiera decir sólo que no estamos ante un tipo de vinos destinado al consumo diario, ya que la mayoría son demasiado caros, grasos y pesados o bien demasiado peculiares. Resérvelos para las ocasiones especiales y para las personas que sepa que los van a apreciar tanto como usted: ya sabe, para ese tipo de comida donde el vino es lo primero.

Las pistas de la etiqueta

Casi todos estos vinos tendrán un contenido alcohólico importante, entre 13 y 13,5 grados, aunque en el caso de los sémillons y marsannes australianos puede ser inferior. Mire bien la añada. Un vino con más de tres años tal vez haya perdido parte de esa frescura y frutalidad a la que está acostumbrado, pero a cambio haber adquirido complejidad. Busque en la contraetiqueta el tiempo que ha permanecido en barrica: si sobrepasa los doce meses, lo más probable es que presente unos tonos de madera más pronunciados.

Puntos de partida	
Chardonnay al estilo europeo	Todo menos Chardonnay
Borgoña blanco de calidad	Sémillon australiano
Chardonnay californiano (Carneros)	Marsanne australiano
Chardonnay del Nuevo Mundo	Rioja blanco tradicional
	Pessac-Léognan (Graves)
Chardonnay sudafricano	
Chardonnay australiano	
Chardonnay neozelandés	





Superior El bonito pueblo borgoñón de Pernand-Vergelesses está enclavado junto al viñedo de Corton-Charlemagne, de donde procede uno de los blancos más cotizados del mundo.

Página anterior Comparados con esos vinos que gozaron de tanta popularidad años atrás, los estilos de chardonnay que produce el Hunter Valley australiano se caracterizan en cierto modo por una mayor sutileza. A pesar de ser vinos corpulentos, dejan sentir un poco menos la presencia de la madera y presentan una mayor complejidad de sabor.



BORGOÑA

 No existe un vino que se iguale en sensualidad y opulencia a un costoso borgoña blanco, la expresión más elevada que la CHARDONNAY es capaz de alcanzar. La extraordinaria interacción de sabores (mantequilla, nata, avellanas, lima, melocotón, a los que se une el toque ocasional de la canela) lo convierten en una experiencia realmente imborrable.


 Esta complejidad necesita, no obstante, tiempo para ir desarrollándose. Pocos son los vinos de este tipo que alcanzan su punto óptimo de consumo antes de los tres años, y tienen la capacidad de seguir su evolución hasta pasados ocho o diez. El efecto de la edad modifica el carácter del vino, que se vuelve menos cremoso, más suave y graso y adquiere recuerdos amielados, además incluso de leves notas vegetales que pueden o no ser del agrado del propio consumidor.

Es probable que sea difícil llegar a familiarizarse con los viñedos de la Borgoña debido a la multitud de nombres distintos que existen. Casi todas las zonas producen vinos clasificados como premier cru o grand cru, procedentes de parcelas específicas de terreno que en el siglo XIX alcanzaron la consideración de ser pagos de la más alta calidad. El máximo escalafón (al menos en teoría) son los grands crus, seguidos a continuación por los premiers crus. Sin embargo, no cabe duda de que los mejores vinos son los que nos llegan de minúsculas zonas de producción como la de CORTON-CHARLEMAGNE.

Por desgracia, no todos los borgoñas alcanzan estas alturas de vértigo, por lo que le rogaríamos encarecidamente dejarse aconsejar por un especialista, o bien por un sumiller que conozca realmente bien su carta de vinos. No se fie cuando le ofrezcan un vino de este renombre a un precio por debajo de lo que suele costar.

Borgoñas blancos de este estilo que, por resultar ser menos conocidos, ofrecen una relación calidad-precio especialmente buena son, entre otros, el **auxey-duresses**, el **pernard-vergelesses**, el **saint-aubin**, así como el **saint-romain**. Merece realmente la pena buscar estas comunas. ☆☆☆


CHABLIS GRAND CRU

 Aunque el chablis genérico es un vino seco y mineral, los vinos de gama superior (que reciben el nombre de grand cru) se encuadran claramente en esta categoría. A tal clasificación pertenecen: Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Les Preuses, Valmur y Vaudésir. Algunos premiers crus podrían ser considerados como vinos con mucho cuerpo, pero la verdad es que existen hoy en día tantos (suponen aproximadamente un tercio de los vinos producidos en la región) que muchos no presentan una gran diferencia cualitativa con respecto al chablis normal. Si se le concede algún tiempo en botella, el chablis desarrolla un carácter graso e intenso, casi tropical, sin nada que ver con ese vino magro y mineral que es durante su juventud. Un chablis grand cru no debería consumirse antes de los cinco años, con posibilidad de envejecer de forma magnífica durante otros cinco, e incluso más. ☆☆☆

CHARDONNAY (con crianza en madera)

Europa (a excepción de Francia) La gran mayoría de los chardonnays europeos se elaboran siguiendo un estilo más ligero que el que nos ocupa en esta sección. La excepción la pone España que, en algunas denominaciones en alza como Navarra y Somontano, produce algunos impresionantes y corpulentos chardonnays de tonos tostados a precios sumamente razonables. Existen también algunos productores con la suficiente ambición como para elaborar chardonnays serios de la máxima calidad (los precios claro está no les van a la zaga), entre los que destacan Gaja, Antinori y Avignonesi en Italia, Domaine Constantin en Grecia y Miguel Torres en España, que elabora su muy apreciado Milmanda en la DO Conca de Barberá. ☆→☆☆☆

California Es muy probable que se haya producido una reacción anti-chardonnay entre los entendidos (baste mencionar el movimiento «Todo Menos Chardonnay»), pero la mayor parte de los consumidores (y productores) norteamericanos

 se toman realmente en serio esta variedad. De hecho, el lugar en el que mejor ratificar esta afirmación es, precisamente, California, región en la que todos concuerdan que se elabora, sin duda, el mejor chardonnay fuera de la Borgoña.

El centro de producción sigue siendo el Valle de Napa, y sobre todo Carneros, una zona más fresca situada en el extremo sur de esa región; allí se encuentran los viñedos de las mejores bodegas, como Cuvaison y Saintsbury. Sonoma, y en particular el Russian River Valley, es otra de las zonas importantes.

Del condado de Monterey, al sur de San Francisco, y los valles de Edna y Santa María, en la Costa Central, llegan asimismo algunos chardonnays realmente interesantes.

☆☆→☆☆☆

Canadá En los últimos años, este país ha dado auténticos pasos de gigante en lo que a producción de chardonnay se refiere, y en la actualidad es capaz de ofrecer algunos pesos pesados bastante impresionantes. La mayoría de estos ejemplos procede de la región de Ontario. ☆☆→☆☆☆

Estado de Nueva York Estos chardonnays, que se elaboran justo al otro lado de la frontera con Ontario, no difieren mucho de sus vecinos canadienses. Existen otros casos, más en la línea del CHABLIS, producidos por algunas bodegas de Long Island y los alrededores de los Finger Lakes. ☆☆→☆☆☆

Noroeste del Pacífico (Oregón y estado de Washington) Por ahora, el estado de Washington le lleva ventaja al de Oregón en producción de chardonnay. Los primeros se ajustan más al estilo típicamente californiano (vinos con mucho cuerpo, grasos y afrutados), mientras que estos últimos podrían a largo plazo ser una aproximación cercana a los chardonnays de la BORGOÑA, gracias sobre todo a los métodos más tradicionales que adoptan algunos de los productores más pequeños. ☆☆→☆☆☆

Australia Justo cuando todos creían saber dónde posicionarse en relación al chardonnay australiano, va y cambian las tornas. Atrás queda la moda de los vinos robustos y contundentes,

con gran presencia de madera, que tanto furor hicieron a finales de los ochenta y principios de los noventa. Lo que se lleva ahora son vinos mucho más comedidos: un chardonnay que, sin llegar claro está al borgoña, muestra a menudo una elegante cremosidad y una acidez mucho más fresca, fuera de lo habitual en otro tiempo. Hoy en día, los viñedos más preciados son los que se encuentran en zonas frescas o frías: Eden Valley y Clare Valley, Padthaway y las Adelaide Hills, en Australia del Sur, y el Yarra Valley en Victoria. Hasta en el húmedo y cálido Hunter Valley, existe una nueva región llamada Orange que parece ofrecer un futuro especialmente prometedor para la producción de chardonnay. Los vinos que se elaboran en Australia del Sur distan también mucho del estereotipo clásico de este varietal. Los chardonnays de algunas de las principales bodegas, como Cullen, Leuwin y Moss Wood, no tienen nada que envidiar a los mejores chardonnays del mundo. No vaya a pensar, sin embargo, que éstos ya no son corpulentos. Lo siguen siendo, pero lo que sucede es que, en líneas generales, son vinos más serios que los típicos y fáciles chardonnays elaborados según la receta «fruta-más-madera» a la que estamos acostumbrados. ☆☆→☆☆☆☆

Nueva Zelanda Parece una ironía que Nueva Zelanda sea más conocida por su sauvignon cuando el chardonnay que allí se elabora es de tal calidad. La coyuntura económica de la industria neozelandesa se presta a que la producción de vinos económicos sea aquí minoritaria; ello justifica la cuantiosa inversión que se hace en barricas nuevas de gran calidad. Las diferencias regionales se dejan notar: los chardonnays de las zonas de Gisborne y Hawkes Bay (Isla del Norte) muestran una frutuosidad más netamente tropical que los que proceden de la región de Marlborough (Isla del Sur), donde el clima es más frío. Al igual que sucede en Australia, existen, además, palpables diferencias dentro de una misma región: la zona de Wairarapa, un área meridional en la Isla del Norte, por ejemplo, produce un chardonnay conforme al clásico estilo cremoso de la Borgoña. En general, espérese sin duda unos vinos robustos y corpulentos con una notable presencia de

madera, a medio camino entre el estilo de los chardonnays australianos y el de los californianos.

☆☆→☆☆☆☆

Sudáfrica Aunque la mayoría de los chardonnays más económicos se ajustan al estilo que se ha descrito en la sección precedente, Sudáfrica es también uno de los países productores de vinos más baratos, pero no por eso con menos cuerpo (si bien es verdad que la influencia de la madera se deja sentir de forma bastante patente).

Existe, por lo demás, un número cada vez mayor de chardonnays de precio más elevado producidos por algunos productores de la talla de Neil Ellis, Hamilton Russell, Klein Constantia, Thelema y Vergelegen. Sin llegar todavía a alcanzar el nivel de los mejores chardonnays del Nuevo Mundo, lo cierto es que no les falta mucho. ☆☆

Chile Sólo los mejores chardonnays chilenos clasificados como «Reserva» tienen el cuerpo suficiente para ser encuadrados en el grupo que nos ocupa, pero su número también va en aumento. Como sucede con tantos vinos chilenos, ofrecen una estupenda relación calidad-precio. ☆☆

Argentina Por lo que respecta a la elaboración de vinos blancos, este país se halla en la actualidad más o menos en el mismo punto donde estaba Chile hace unos cinco años; es, por tanto, fácil deducir la tendencia que tienen los blancos argentinos a mostrar una presencia de madera evidente. Disfrutan de una increíble relación calidad-precio. ☆→☆☆

CORTON-CHARLEMAGNE


Grand cru procedente del municipio de Aloxe-Corton, en el norte de la CÔTE DE BEAUNE, dotado de una fabulosa y exuberante cremosidad que le confieren sus notas de mantequilla. Tal vez necesite varios años para poner de manifiesto su verdadera magnificencia. Aunque no suele ser costumbre en el borgoña blanco, puede incluir una proporción de Pinot Blanc y Pinot Gris. Escaso y caro. ☆☆☆

Maridajes y ocasiones

Estos blancos con más cuerpo han de acompañar un tipo de comida con igual consistencia e intensidad de sapidéz. Reserve esos estupendos burdeos y borgoñas blancos y los mejores chardonnays del Nuevo Mundo para las ocasiones especiales e ingredientes tan lujosos como el rodaballo o la langosta. Los vinos más económicos, los chardonnays y sémillons australianos, casan bien con un tipo de cocina más europeo o bien con un estilo ligeramente más especiado, como la cocina de la costa del Pacífico.




CÔTE DE BEAUNE


 Si exceptuamos el **CHABLIS**, los mejores blancos de la **BORGOÑA** proceden en su mayoría de la Côte de Beaune, una extensión de terreno privilegiada que produce los blancos más memorables de la región y algunos de los tintos de más prestigio. Los precios exorbitantes que llegan a alcanzar se deben a las limitadas cantidades que salen al mercado. El grado de ligereza de los vinos comercializados como «Côte de Beaune» será, sin embargo, mucho más considerable.

☆☆→☆☆☆


JURANÇON SEC


 Este vino seco, corpulento, elegante y especiado que se elabora en el suroeste de Francia, cerca de los Pirineos, constituye una rareza poco conocida pero no por eso menos encantadora. Cuenta además con una deliciosa versión dulce (véanse páginas 92-97). ☆☆☆

MARSANNE


 Esta variedad es la llamada y sufrida heroína de los blancos del Ródano, aunque si a algo debe su fama es a los varietales que con ella se elaboran en una zona muy concreta de Australia: el Goulbourn Valley del estado de Victoria. Existen dos bodegas (Chateau Tahbilk y Mitchelton) que producen algunos vinos de una increíble intensidad cromática cuya característica es su riqueza de notas de piña compotada y pomelo tostado. Al igual que sucede con los **SÉMILLONS**, los marsannes muestran su lado más impresionante una vez transcurridos varios años de envejecimiento. ☆☆

MEURSAULT

 Meursault es la mayor comuna vinícola de la legendaria **CÔTE DE BEAUNE**, y sus **CHARDONNAYS** son vinos corpulentos que ofrecen un rico entramado de notas tostadas, de madera

 y de caramelo de mantequilla. Aunque el municipio no posee ningún grand cru, la mayoría de estos blancos tienen mucho cuerpo. En resumidas cuentas, uno de los mejores borgoñas blancos que fácilmente se encuentran en el mercado, y una elección fiable en una carta de vinos. ☆☆→☆☆☆


PESSAC-LÉOGNAN (GRAVES)

 Lo más probable es que lo que la mayoría de la gente sigue asociando con el prototipo de graves (el burdeos blanco seco más famoso que existe) proceda, hoy por hoy, de la zona de Pessac-Léognan, región de más reciente creación. Esta denominación consiguió llevarse casi todos los premios cuando se dividió la AOC Graves.

Se trata de **SÉMILLON** y **SALVIGNON** en su punto álgido: gráciles, elegantes, cremosos y con capacidad para envejecer durante muchos años (incluso décadas). Un refugio ideal para aquellos entusiastas del vino en búsqueda de buenas alternativas para el **CHARDONNAY**.


☆☆→☆☆☆


POUILLY-FUISSÉ

 He aquí el blanco más famoso de la región del Mâconnais (véase **Mâcon**, página 46). Como ocurre con el **CHABLIS**, su calidad es objeto de considerables fluctuaciones. No existen ni premiers crus ni grands crus: los mejores ejemplos son los que proceden de pagos individuales o bien de las manos de productores tan fiables como Ferret, Guffens-Heynen y Marcel Vincent, de Chateau Fuissé.




☆☆→☆☆☆

PULIGNY-MONTRACHET Y CHASSAGNE-MONTRACHET

 Los mejores productos de estos dos municipios situados al sur de la **CÔTE DE BEAUNE** son algunos de los vinos más seductores, elegantes y cremosos de todos los blancos

 elaborados en **BORGOÑA**. Éstos en absoluto proceden de pagos individuales clasificados con categoría de grand cru, como son **Le Montrachet** y **Bâtard-Montrachet**, que se extienden por ambos municipios. Sin embargo, las reducidísimas dimensiones de estos viñedos (Bâtard-Montrachet cuenta con 12 hectáreas, Le Montrachet con ocho y **Bienvenues-Bâtard-Montrachet** con cuatro) garantizan a estos vinos el ser el feudo de los coleccionistas de vinos millonarios. El puligny y el chassagne-montrachet son más asequibles, lo cual no impide que sean vinos de precio elevado. ☆☆→☆☆☆



RÓDANO (blancos)

 Los grandes blancos del Ródano son vinos a los que hay que habituarse. En su juventud muestran un sabor muy seco,  levemente aceitoso y como ajerezado. Pueden, además,  tardar años en abrirse, para convertirse en vinos impresionantes. El más famoso es el **hermitage**, un blanco elaborado con la **MARSANNE** y la **Roussanne**, que son las variedades clásicas empleadas en esta región. El hermitage blanco representa una tercera parte de la producción de esta denominación. Otras denominaciones más conocidas por su producción de tintos, como **Châteauneuf-du-Pape**, **Crozes-Hermitage** y **Saint-Joseph**, elaboran también una pequeña proporción de vinos blancos.

Existen ya signos evidentes de que los productores del Ródano optan por hacer sus vinos más acordes con el gusto del consumidor, lo que con toda probabilidad hará que en los próximos años esta región se convierta en una estupenda fuente de vinos blancos de la máxima calidad.

☆☆→☆☆☆

RIOJA (blancos tradicionales)

 Aunque la actual moda imperante en La Rioja sea la de elaborar vinos mucho más frescos, aún es posible  encontrar casos que responden a un estilo más tradicional. Los vinos, criados en grandes toneles durante un tiempo

que puede llegar hasta los cuatro años, adquieren un ligero sabor cocido y oxidado que choca con los gustos de los consumidores modernos, pero bien es verdad que son una de las pocas alternativas al CHARDONNAY a este nivel. Los vinos con categoría de «Crianza» (con una permanencia en madera de un mínimo de seis meses) son más ligeros que los clasificados como «Reserva» o «Gran Reserva», con un paso en madera de dos y cuatro años, respectivamente. ☆☆

SAUVIGNON BLANC

Mientras que en las mejores zonas vinícolas del Valle del Loira (Sancerre y Pouilly Fumé) y en la región neozelandesa de Marlborough la mayoría de los sauvignons son ligeros, tersos y frescos, esta variedad es capaz de producir vinos de tal complejidad e intensidad sávida que nadie dudaría en calificarlos de corpulentos. Normalmente, esto puede implicar que una cierta proporción de ese vino haya pasado por madera (como es el caso del legendario cloudy bay neozelandés), que se le haya dejado en contacto con sus lias para así incrementar su sabor (véanse páginas 26-31), o que contenga una pequeña cantidad de SÉMILLON.

Algunos de los mejores productores franceses, italianos y californianos también elaboran sauvignons conforme a este estilo. Baste mencionar el Pavillon Blanc de Château Margaux o el Alteni di Brassica de Gaja. ☆☆→☆☆☆

SÉMILLON

La Sémillon, en mayor medida que la CHARDONNAY, debería ser la gran variedad blanca australiana. A pesar de eso, ha seguido siendo un secreto muy bien guardado que, aunque parezca mentira, pocos amantes del vino han descubierto. Plantada en un pricipio en el húmedo Hunter Valley, en Nueva Gales del Sur, ha conseguido su fama a base de elaborar vinos de gran longevidad que, mientras son jóvenes, pueden parecer algo

unidimensionales, pero con el paso del tiempo desarrollan una compleja riqueza gustativa de intensas notas de piña caramelizada, miel y frutos secos tostados. (Lo más increíble es que, pese a dar la impresión de ser vinos con crianza en madera, no la tienen.)

La Sémillon ha resultado, también, ser todo un éxito tanto en Australia del Sur (Barossa Valley y Clare Valley), donde se elabora siguiendo un estilo más abiertamente afrutado, como Occidental, donde se mezcla a menudo con la Sauvignon (al igual que se hace en Burdeos) para crear vinos con una chispeante presencia de tonos de lima y piña. ☆☆

VIN JAUNE

Tipo de vino sumamente característico elaborado de forma muy parecida a la empleada en la producción del jerez fino. El ejemplo más famoso procede de la diminuta *appellation* de **Château-Chalon**, situada en la región francesa del Jura. ☆☆☆

OTROS BLANCOS DE TALLA MUNDIAL

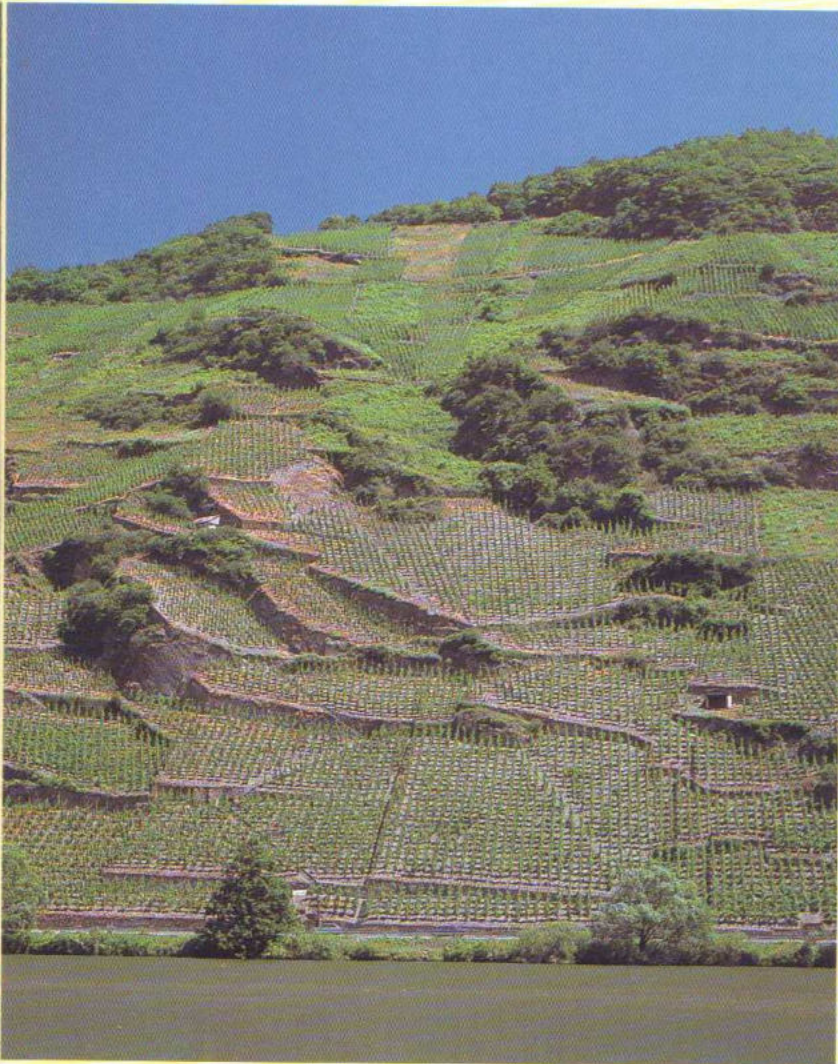
En todo el mundo existen productores ambiciosos que preparan blancos individuales y característicos incapaces de ser encasillados en ninguna otra clara categoría como la de no ser CHARDONNAYS (bueno, al menos no un chardonnay puro). Entre los ejemplos dignos de mención están: el **Mas de Daumas Gassac Blanc** de Aimée Guibert, **Le Sophiste** de Randall Grahm (elaborado a imagen y semejanza de los grandes blancos del Ródano) y el nuevo «Grange blanco» que desarrolla Perfold, el gigante australiano. ☆☆☆→☆☆☆☆

Conservación y servicio

Este estilo de vinos suele recompensar a quien lo bebe con el mismo mimo que le dedica el productor al elaborarlo. Si los compra cuando aún son jóvenes, no los consuma de inmediato: guárdelos en posición horizontal en un lugar fresco y oscuro. No los enfrie demasiado antes de servirlos y no tema descorchar la botella más o menos una hora antes de verter el vino en una copa de generosas proporciones. Los chardonnays económicos con crianza en madera aguantarán un par de años. Por su parte, la mayoría de los chardonnays del Nuevo Mundo alcanzan su punto óptimo de consumo cuando tienen entre tres y cinco años, mientras que los mejores borgoñas blancos lo hacen al cabo de un período que va desde los cinco a los ocho. Por último, los mejores blancos del mundo pueden evolucionar hasta que alcanzan los quince o veinte años. Los sémillons y marsannes australianos son también vinos muy longevos: no les pasará nada si se les deja reposar entre cuatro y ocho años.



BLANCOS SEMISECOS Y AROMÁTICOS



De todos los estilos del vino que hemos visto hasta ahora, éste es el más ecléctico, ya que engloba un extraordinario número de sabores muy dispares entre sí. Ninguno de estos sabores constituye por sí solo una corriente aparte (aunque bien es verdad que algunos vinos cuentan con adeptos entregados e incondicionales). El chardonnay nunca emocionará a un amante del chardonnay de la misma forma que un riesling de calidad estremecerá a un devoto de esta variedad.

El hilo conductor que diferencia a los vinos de este grupo de cualquier otro vino blanco es ese cierto carácter aromático o floral que, sin llegar a conferirles un gusto dulce, tampoco los hace parecer del todo secos. En la mayoría de los casos, este dulzor se ve resaltado por una tersa acidez, de ahí que el efecto final sea el de un vino deliciosamente refrescante.

El mayor productor de vinos de este tipo es Alemania, pero, por desgracia, este país tiene el honor de producir a la vez algunos de los vinos más anodinos del mundo y algunos de los de mayor calidad. Resulta muy triste que haya personas que, tras iniciar su andadura en el mundo del vino con vinos alemanes, no lleguen a pasar de esas consabidas e insípidas botellas y acaben por abandonar estos vinos por considerarlos caldos poco sofisticados al cambiar sus gustos en materia vinícola. A Alsacia, otro gran productor de vinos aromáticos (y con estrechos vínculos por tradición con Alemania), le pasa tres cuartos de lo mismo.

El sabor de una gran parte de los vinos de esta sección viene dado por la propia variedad de uva. Mientras que el gusto de un chardonnay es un compendio del tipo de madera donde ha crecido y de las uvas, un riesling o un gewürztraminer no ven una barrica nueva ni por asomo. Los productores tradicionales utilizan grandes toneles de madera, pero la mayoría son tan viejos que el sabor que imparten al vino es insignificante. Aquí se presta mayor atención al viñedo que a la bodega. Lo importante es obtener las mejores uvas posibles de los mejores pagos y, luego, dejar que el vino hable.

¿Seco o dulce?

La gran variación que existe, pongamos, entre un riesling y otro, viene determinada por el nivel de dulzor, algo que dependerá del grado de madurez de las uvas en el momento de su recolección y de lo seco o dulce que quiere el bodeguero que sea su vino (véanse páginas 26-31).

Todas estas variaciones quedan reflejadas en una multitud de clasificaciones. En Alemania, los mejores vinos secos se reparten entre las categorías «Kabinett», «Spätlese» y «Auslese», aunque los auslese (y alguna que otra vez también los spätlese) pueden resultar bastante dulces. Lo mismo podría decirse de los «vendange tardive» (vinos de vendimia tardía) alsacianos. No siempre resulta fácil saber lo que pasa dentro de una botella (ni siquiera leyendo la etiqueta), así que no tema preguntar si un vino es dulce o seco. Las preguntas no son un indicio de ignorancia: ¡todo lo contrario!

Otra característica que comparten muchos de estos vinos es su capacidad de envejecimiento (algunos de los mejores rieslings y algunos de los mejores vinos del Loira elaborados a base de Chenin Blanc, como el

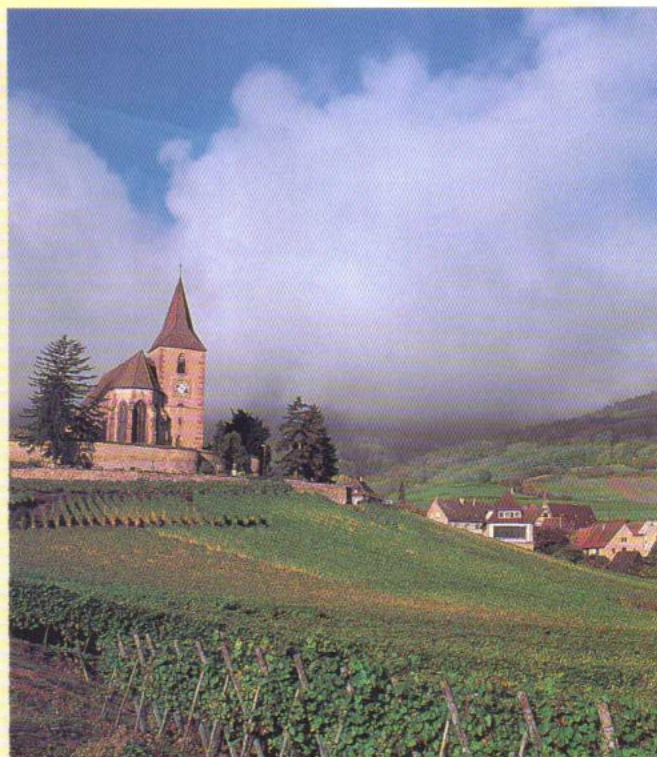
vouvray y el savennières, son capaces de perdurar durante décadas). No es éste un estilo que resulte del agrado de todo el mundo. El riesling, por ejemplo, adquiere con el tiempo unos característicos tonos de queroseno, el contrapunto a las limpias notas frutales de los varietales modernos.

Puede que ésta sea la razón por la que las variedades aromáticas no parecen haber tenido una excesiva aceptación entre los productores del Nuevo Mundo, cuyos clientes están acostumbrados a una frutalidad más directa. No obstante, la situación cambia gracias a la demanda constante de nuevas experiencias por parte de los consumidores más arriesgados. Australia se da a conocer por sus inigualables y corpulentos rieslings con notas de lima, y Nueva Zelanda parece decidida a seguir el mismo camino. Además, algunas zonas vinícolas más pequeñas de Norteamérica, como la Columbia Británica, Oregón, Ontario y el estado de Nueva York, parecen haber encontrado en estas variedades aromáticas (la Riesling y la Gewürztraminer principalmente) una vía de especialización.

De hecho, lo que disuade a la gente a la hora de beber estos vinos es más su aspecto que lo que son en realidad. Cuando llegan a probarlos, les gustan (y les agradan todavía más cuando descubren su bajo contenido alcohólico). Para el consumidor actual que quiere experimentar sin perder de vista su salud, la seductora intensidad gustativa de este estilo de vinos dice mucho a su favor.

Las pistas de la etiqueta

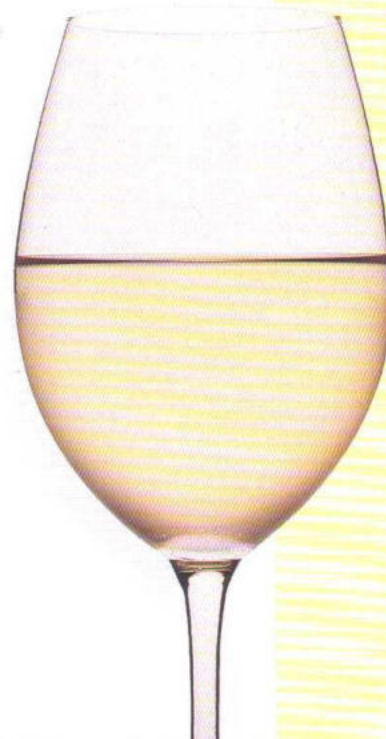
Tal vez resulte difícil determinar el grado exacto de dulzor que tienen los vinos de este tipo, pero, por lo general, términos como «Spätlese», «Auslese» o «vendange tardive» (vendimia tardía) le indicarán que se trata de un vino más concentrado. Busque palabras como «demi-sec» y «halbtrocken», que significan semiseco. El contenido alcohólico puede ser una pista. Si el nivel de alcohol es bajo, estará ante un estilo más terso y ligero de vino. Fijese en la cosecha: cuanto más viejos sean los vinos, más probable será que presenten esas punzantes notas de lima y queroseno.






Superior El pintoresco pueblo alsaciano de Hunawihr cuenta a su alrededor con algunos de los mejores viñedos de la región.

Página anterior Las espectaculares y escarpadas laderas que bordean el río Mosela en Alemania proporcionan un marco ideal para que la Riesling alcance su madurez. Los viñedos se hallan orientados al sol, que vuelve a reflejarse sobre las viñas gracias a la acción del agua.



Puntos de partida	
Ligeros/florales	Grasos/aromáticos
Sylvaner	Riesling australiano
Riesling Kabinett	Riesling Spätlese
	Tokay-Pinot Gris
Fragantes/especiados	Semisecos
Torrontés	Vouvray
Moscatel seco	Colombard del Nuevo Mundo
Viognier	
Gewürztraminer	





ALBARIÑO

-  Variedad gallega muy a la moda (esto sube el precio de los vinos) que elabora blancos aromáticos y delicados
 -  de gran atractivo caracterizados por sus sutiles
 -  notas de melocotón. Debe beberse joven, pero conviene dejarlo reposar un poco tras el embotellado: lo ideal es un año desde el momento de la cosecha.
- ☆☆→☆☆☆




ANJOU Y SAUMUR BLANC (demi-sec)

-  Las versiones semisecas del anjou blanc y el saumur blanc, elaboradas en la región francesa del Loira, se codean en el
-  mercado con sus contrapartidas secas, aunque rara vez llegan a ser vinos interesantes. ☆→☆☆

«BLANCOS SECOS» AUSTRALIANOS


-  Puede resultar extraño incluir en esta sección un supuesto blanco seco, pero muchos vinos comercializados como tal no son, en absoluto, estrictamente secos. Esto podría aplicarse sobre todo a los vinos de algunos países del
-  Nuevo Mundo, como Australia, Nueva Zelanda, Chile y Argentina, que contienen en su composición una parte considerable de alguna variedad aromática: la MÜLLER-THURGAU, la MOSCATEL o la TORRONTÉS, para impartir a los vinos un carácter ligeramente floral. (Busque en la contraetiqueta palabras como «fragante» o «aromático».) ☆→☆☆

CHENIN BLANC (maduro y seco)




-  Al igual que ocurre con el RIESLING, los mejores ejemplos
-  de CHENIN BLANC del Loira desarrollan tras varios años en botella tonos aromáticos muy característicos, lo que los
-  convierte en vinos grasos y amielados con una sapidez que evoca los frutos secos. Sólo los mejores **vouvrays** y

savennières secos merecen conservarse durante todo este tiempo (lástima que estos vinos no se dejan ver mucho.) ☆☆→☆☆☆



COLOMBARD

-  Aunque por regla general se asocia esta variedad con blancos secos, en manos de los productores australianos y sudafricanos adopta a menudo un estilo levemente dulzón que la convierte en una buena alternativa para aquellos que buscan un blanco sólo apenas abocado. Cuando la CHARDONNAY se mezcla con la COLOMBARD, tiende a presentar niveles de azúcar residual comparativamente elevados. ☆


CONDRIEU



-  Este blanco del Alto Ródano, caro y sumamente solicitado, es la máxima expresión que pueden alcanzar las notas
-  exóticas y perfumadas de la variedad VIOGNIER. Aún más escasos (su precio se pierde en las alturas estratosféricas) son los vinos de la minúscula denominación vecina
-  **Château-Grillet**. ☆☆☆

FURMINT



-  Más conocida por el papel que desempeña en la elaboración del tokay, el gran vino dulce húngaro (véanse páginas 92-97),
-  esta variedad produce también vinos especiados y levemente terrosos que son más secos y corpulentos que la mayoría de los vinos aromáticos. ☆→☆☆

GEWÜRZTRAMINER



-  Los términos de cata que se asocian más comúnmente con esta variedad (pétalos de rosa, lichis y caramelos turcos) resaltan su estado de máximo exponente mundial

-  entre las variedades blancas aromáticas. Sigue siendo un vino vinculado, sobre todo, a la región francesa de Alsacia, donde la riqueza especiada de esta variedad muestra sus mejores tonos, aunque también ha llamado la atención
-  de un número nada desdeñable de productores del Nuevo Mundo. Las versiones económicas que nos llegan de Chile, Sudáfrica y California tienden a ser más frescas y florales, mientras que las procedentes de Nueva Zelanda, Canadá y Oregón se diferencian por tener un carácter más complejo. ☆→☆☆☆



GRÜNER VELTLINER (maduro)

-  Los máximos ejemplos de esta variedad (que se cultiva en la región austriaca de Wachau) tienen un potencial de añejamiento muy similar al de los mejores RIESLINGs spätlese,
-  tiempo durante el cual desarrollan notas especiadas de gran potencia aromática. Los vinos de gama cualitativa superior alcanzan la categoría de *smaragd* y deben poseer un contenido alcohólico mínimo del 12%. ☆☆→☆☆☆


HÁRSLEVELÜ

-  Variedad húngara que puede ser empleada como monovarietal o bien mencionada como parte de una mezcla
-  con otras variedades autóctonas, por ejemplo, la FURMINT, en la elaboración de blancos baratos tersos y aromáticos. Los blancos de algunos países europeos orientales, es el caso de Hungría, Bulgaria y Eslovenia, enmarcados en la franja de precios más económica, responden a esta descripción (procure que aparezca el término «vino del país»). ☆


IRSAI OLIVER

-  Variedad aromática (que puede escribirse también Irsay Oliver) cultivada sobre todo en Hungría, Eslovenia y la República Checa. Su sabor recuerda un poco a la
-  MOSCATEL. ☆

LAMBRUSCO


 Blanco italiano pálido, dulzón y con cierta aguja, se elabora en la región italiana de Emilia-Romaña y no hace apenas justicia a su homónimo tinto original: vino vivaz y terso, producido en la misma región. Hoy en día, su popularidad es menor de lo que fuera en otro tiempo. ☆

LASKI RIESLING


 Éste es el nombre con el que en Eslovenia se designa a la variedad Welschriesling, ampliamente utilizada para elaborar blancos insípidos y extradulces que, con el apelativo de «Lutomer Riesling», gozaron de una considerable popularidad durante el apogeo del LIEBFRAUMLICH. El hecho es que esta variedad sí es capaz de producir algunos blancos aromáticos de una deliciosa frescura, pero estos vinos casi no traspasan las fronteras nacionales. ☆

LIEBFRAUMLICH

y otros blancos semisecos alemanes


 La gama económica de los vinos semidulces alemanes, como el liebfraumilch, el **hock**, el **piesporter michelsberg** o el **niersteiner**, solía llevarse una buena tajada en las ventas de vino, pero en la actualidad estos vinos son eclipsados cada vez más (con toda la razón) por otros de mejor calidad que ofrecen algo más que el simple dulzor. ☆

MÜLLER-THURGAU


 Esta variedad, cruce de RIESLING y SYLVANER, ha sido el mediocre pilar del liebfraumilch o de muchos de los vinos alemanes más económicos. Los productores ingleses la emplean también en la elaboración de vinos semisecos. Sin embargo, algunos de los vinos que surgen

en Nueva Zelanda (francos, tersos y afrutados) dejan entrever que esta variedad encierra un potencial mayor de lo que se ha creído por lo general hasta ahora. ☆→☆☆


MUSCAT/MOSCATEL

 Que un moscatel seco sea o no efectivamente seco dependerá de su paladar. La mayoría de los moscateles, claro está, son muy dulces (el único maridaje posible sería un postre), pero existen versiones más secas, sobre todo en Alsacia y más abajo en el Languedoc (sur de Francia), donde se consume como aperitivo. La versión alsaciana es de especial calidad: ligera, elegante, aromática y refrescante. Los productores suelen emplear una pequeña proporción de moscatel en sus mezclas con el fin de infundir al vino un carácter floral o aromático más pronunciado. Los moscateles secos son también muy populares en Hungría: allí pueden ofrecer una relación calidad-precio estupenda. ☆→☆☆

RETSINA

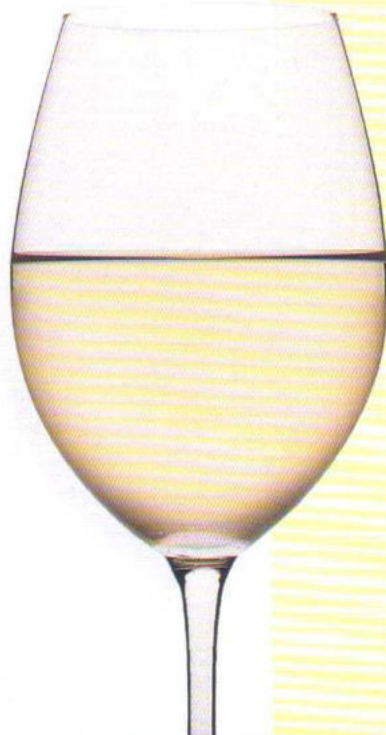
 Estilo griego bastante controvertido con el inconfundible aroma y sabor de las agujas de pino (algunos, más groseros, lo llaman desinfectante), que se obtiene tras dejar en infusión trozos de resina en el vino mientras se lleva a cabo la fermentación. Existe una versión blanca y otra rosada, y tanto la una como la otra han de beberse muy frías. ☆

RIESLING

 **Alemania** El riesling ha sufrido mucho tras haberle confundido con vinos baratos alemanes como el liebfraumilch, que emplean variedades diferentes en su elaboración. Sin embargo, el inigualable equilibrio que muestra el

Maridajes y ocasiones

Estos vinos tan idiosincráticos no siempre resultan del agrado de todos, por tanto, lo aconsejable será que conozca bien los gustos de su invitado. La mayoría funcionan mejor como aperitivo que acompañando toda la comida, aunque existen algunos maridajes absolutamente celestiales: el tokay-pinot gris con el foie-gras, el riesling australiano con la especiada cocina tailandesa o el gewürztraminer con los delicados sabores de la cocina china.





verdadero riesling entre la refrescante y tersa acidez y el delicado dulzor hace que no se parezca a ningún otro vino de este mundo.

¿Cómo se distingue, entonces, el riesling bueno del malo? Lo mejor es dejarse guiar por el sistema de clasificación que siguen los vinos de calidad superior (QmP), cuyas categorías vienen determinadas por el grado de madurez. Los tres niveles que se aplican a los vinos secos (en contraposición a los de postre) son: Kabinett, Spätlese y Auslese. Los primeros son vinos tersos y ligeros; los segundos (vinos de vendimia tardía, literalmente) son vinos más redondos y con más cuerpo, y los terceros (que emplean uvas muy maduras y se elaboran siguiendo un estilo más dulce) son aún más grasos. Los vinicultores utilizan también los términos «trocken» (seco) o «halbtrocken» (semiseco) para indicar que su vino se ajusta a un estilo menos dulce.

Existen asimismo diferencias de estilo entre una zona y otra: la región de Mosela-Sarre-Ruwer produce los rieslings más sutiles y con más casta, muy bajos en alcohol y de una deliciosa ligereza; los renanos (Rheingau) y, en proporción creciente, los del Palatinado (Pfalz) son vinos exuberantes, más grasos y más plenos de cuerpo que presentan leves reminiscencias de melocotón; los de Nahe y la Hessa Renana (Rhein Hessen) varían más en calidad, aunque los mejores ejemplos de Nahe se inclinan más hacia el estilo del Mosela, y los mejores de Rhein Hessen (que sigue siendo una zona que produce ingentes cantidades de vinos de gama inferior) se parecen más a los rieslings de Renania y del Palatinado.

La otra gran línea divisoria se encuentra entre los vinos jóvenes y los maduros. Un riesling joven, sobre todo si es del Mosela, puede hacer rechinar los dientes con su acidez, pero concédale unos cuantos años y verá cómo desarrolla unas exuberantes y gloriosas notas de lima y casi de queroseno (no se asuste, es algo muchísimo más agradable de lo que pueda parecer). Otros, por su parte, adquieren un sabor más suave, más graso y con más tonos amielados. Los mejores ejemplos seguirán perfeccionándose, sin duda alguna, durante varios años.

☆☆→☆☆☆

Alsacia Los rieslings alsacianos son vinos más alcohólicos y



corpulentos que los alemanes y presentan, además, una mayor riqueza frutal, así como un leve toque especiado.



Al igual que sucede en Alemania, pueden estar sujetos a fluctuaciones cualitativas. Los más suntuosos son los rieslings de vendimia tardía (vendange tardive), en especial los que proceden de los mejores pagos clasificados como grand cru.



☆☆→☆☆☆

Australia Estos vinos suponen un buen punto de partida para



los neófitos bebedores de riesling. Como es costumbre en los vinos de este país, los rieslings australianos son



también vinos afrutados y con mucho cuerpo. Los mejores nos llegan de Clare Valley y Eden Valley, en Australia del Sur, donde desarrollan pronunciadas notas de lima que son una maravilla. Si los delicados rieslings alemanes son casi vinos de meditación, sus homónimos australianos son francamente los compañeros ideales de una comida. ☆☆→☆☆☆

Nueva Zelanda La Riesling es una variedad que cada vez



alcanza más popularidad en este país. Al criarse en un clima más frío que el de Australia, el riesling neozelandés es un



vino más ligero y elegante que su vecino de las antípodas, con más notas de queroseno y melocotón maduro, como las que presentan los rieslings producidos en las zonas más cálidas de Alemania.

☆☆→☆☆☆

Norteamérica Al menos hasta estos momentos, la



Riesling no ha llegado realmente a despegar en Estados Unidos. En California y el noroeste del Pacífico (donde se la conoce como Johannisberg Riesling)



se ha empleado tradicionalmente para elaborar sencillos blancos abocados, ligeros y cítricos, destinados básicamente al consumo diario. Algunos productores concretos de Oregón y el estado de Washington elaboran rieslings notablemente más acordes con el estilo clásico europeo (más próximos quizás de los más que prometedores rieslings que surgen tanto en Ontario como en el estado de Nueva York). ☆☆→☆☆☆

Centro y este de Europa Esta variedad se halla ampliamente



repartida por toda Europa central y oriental, aunque algunas plantaciones no son de Riesling sino de Welschriesling, una variedad inferior. Se usa en la elaboración de vinos sin mucha definición de carácter, pero los mejores ejemplos, que proceden de la región austriaca de Wachau, son vinos de estilo y calidad similares a los rieslings alsacianos. ☆→☆☆☆



SCHEUREBE



Variedad de creación relativamente reciente, cruce de la SILVANER y la RIESLING, que ha encontrado el beneplácito de algunos de los mejores productores alemanes, sobre todo en el Palatinado (Pfalz). Puede dar lugar a encantadores y exuberantes blancos especiados que muestran un seductor entramado de notas de pomelo y frutas exóticas.



☆☆→☆☆☆

SEYVAL BLANC



Variedad híbrida francesa bastante anodina que goza de gran popularidad tanto en Inglaterra como en otras regiones más frías, entre las que se encuentran Canadá y el estado de Nueva York. Los blancos resultantes son tersos, florales y semisecos. ☆→☆☆



SYLVANER




He aquí el estilo más ligero de los vinos alsacianos. Esta variedad da origen a un vino fresco, algo floral y decididamente más seco que los blancos alemanes comprendidos en la misma franja comercial. Es, además, una de las variedades utilizadas en la elaboración de un blanco ligero y afrutado que recibe el nombre de edelzwicker—realmente difícil de encontrar en el mercado internacional, pero que constituye una sencilla y refrescante opción cuando se visita la región—. (En Alemania esta misma variedad adopta la grafía Silvaner.)




☆☆→☆☆


TOKAY-PINOT GRIS

 Para gran confusión de todos, el pinot gris suele recibir en Alsacia el nombre de tokay-pinot gris, que nada tiene que ver con el tokay húngaro, un vino totalmente diferente y mucho más dulce (véanse páginas 92-97). El pinot gris alsaciano es el más graso de todos estos varietales, y los mejores ejemplos llegan a presentar unos exóticos tonos almizclados. En comparación, los vinos de vendimia tardía (vendange tardive) dan la impresión de ser vinos dulces (véanse también páginas 92-97). ☆☆→☆☆☆


TORRONTÉS

 Aunque de origen español, esta variedad se ha convertido en el blanco más famoso producido en Argentina. Ligeramente florales y de un intenso perfume, resultan vinos encantadores y sumamente fáciles de beber cuando son jóvenes, pero palidecen con enorme celeridad una vez que han cumplido el año. Asegúrese en todos los casos de que la añada sea la actual. ☆


VIOGNIER

 Se podría decir que esta variedad se ha convertido en un vitigno de culto, mientras que durante años y años estuvo languideciendo en la oscuridad del Valle del Ródano, donde sólo los entendidos sabían que era la variedad empleada en la elaboración del CONDRIEU, ese gran blanco aromático (véase página 56). Ahora encontramos plantaciones repartidas por todo el sur de Francia, y su popularidad va en aumento en tierras californianas. Los puristas se quejan, pues, de esta variedad, difícil de cultivar hasta la frustración, y que rara vez llega a alcanzar las cotas que alcanza en su Ródano natal, pero la mayoría de los consumidores se hallan más que satisfechos con esos bonitos vinos tan aromáticos, con notas de melocotón y albaricoque, que se producen ahora a un precio mucho más razonable. ☆☆→☆☆☆

VOUVRAY (semiseco)

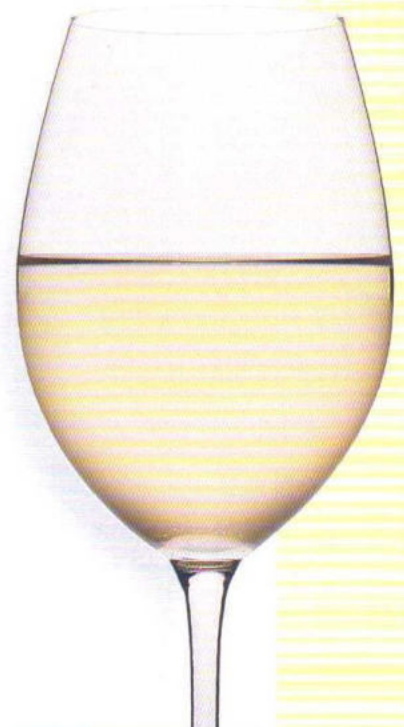
 El blanco semiseco que más admiración despierta es el vouvray semiseco elaborado en la región francesa del Loira. Aunque algunos pueden ser tan inspidos como cualquier otro blanco semiseco mediocre del Loira, los mejores ejemplos, producidos por vinicultores concretos como Brédif y Huët, ofrecen un suave y delicioso carácter graso y amielado. Podemos hallar un estilo parecido en la denominación **Montlouis**, situada en la otra margen del Loira. Nota: lea con sumo cuidado la etiqueta, ya que ambos estilos existen también en versión seca (sec) y dulce (*moelleux*). ☆☆→☆☆☆

ZINFANDEL BLANCO

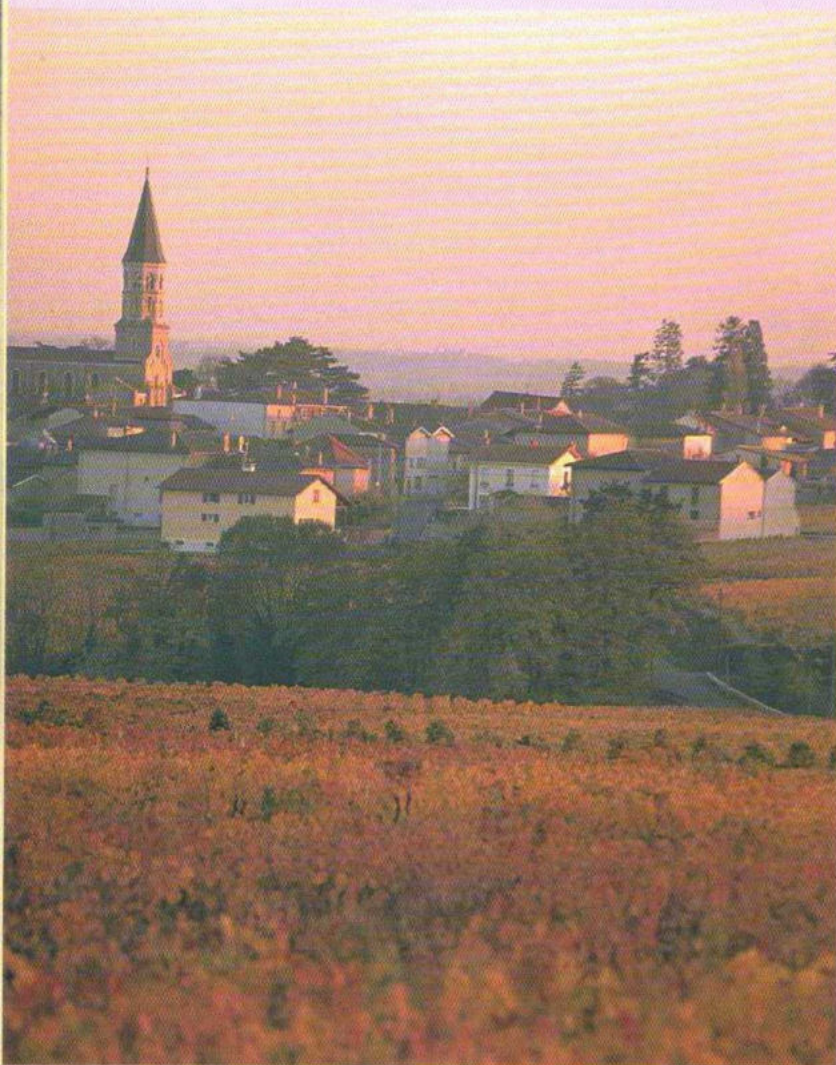
 A pesar de que pueda parecer extraño, el popularísimo zinfandel no es un vino blanco, ya que la Zinfandel (vitigno con el que se elabora) es una variedad tinta. Lo mismo podría decirse del **garnacha blanco** y del **merlot blanco**. (Véase apartado de vinos rosados, páginas 82-85.) ☆

Conservación y servicio

Esta clase de vinos agradece una temperatura de servicio bien fría. Mientras que, una vez comprados, no se debe esperar mucho para consumir un vino fragante y ligero elaborado con variedades como la Sylvaner, la Torrontés o la Viognier, otros vinos, como el chenin blanc, el grüner veltliner, el riesling o el tokay-pinot gris, pueden esperar durante muchos años. Por regla general, cuanto más graso, más concentrado (y, claro está, más caro) sea un vino, más tiempo durará. Véanse también entradas individuales.



TINTOS LIGEROS Y AFRUTADOS



Los tintos ligeros ejercen un cierto atractivo sobre la gente por toda una serie de razones. En primer lugar, porque son un estupendo punto de partida para el consumidor que se inicia en el mundo de los tintos, y no sólo por lo que se refiere al paladar de esta persona (no son vinos ni duros ni tánicos), sino también por su bolsillo. Casi todos los tintos económicos pertenecen a esta categoría, llámense *vin rouge*, *vino rosso* o *red wine*. Son el tipo de tintos que le servirían en una jarra en un café francés o en una *trattoria* italiana.

En contraposición a esto, el estilo que nos ocupa también tiene su encanto para los amantes más avezados, que supeditan la elección del vino a la ocasión o a la época del año. Para ellos, los tintos menos conocidos del Loira o un delicado pinot noir resultan perfectos en un día de verano o bien como acompañamiento en un maridaje nada convencional de tinto con pescado.

Por último, hay quien descubre este estilo y ya no quiere otra cosa. Aquí entrarían los que prefieren los tintos suaves y afrutados antes que con crianza y mucho cuerpo, aquellos que sencillamente disfrutan con la refrescante facilidad de un valpolicella o un beaujolais.

La mayoría de los vinos de esta sección son ligeros porque así están concebidos, muchas veces en respuesta al ajustado presupuesto del productor. El método tradicional, ampliamente aplicado por los pequeños vinicultores de toda Europa, consistía en dejar a las viñas ser todo lo prolíficas que pudieran y, luego, limitar el trabajo de la bodega al mínimo posible. Resultado habitual: vinos insípidos y diluidos.

Vinicultura de alta tecnología

En una época como la nuestra donde la calidad es un valor muy solicitado, el estilo de los vinos viene determinado en mayor medida por lo que ocurre dentro de la bodega. Para producir un tinto ligero se necesitan técnicas sofisticadas como: la maceración carbónica (véanse páginas 26-31) para preservar las vivas notas frutales, una fermentación a baja temperatura en cubas de acero inoxidable y, por supuesto, nada de barricas caras de roble que, aparte de disparar el precio, dotan al vino de un cuerpo más completo.

Ésta es la razón por la que algunas variedades como la Garnacha y la Tempranillo, más conocidas por sus vinos robustos y contundentes, se encuadran en esta sección. La diferencia viene dada por el grado de concentración. Allá donde un bodeguero utilice uvas de viñas más jóvenes o de viñedos menos privilegiados, el vino resultante será más ligero (su contenido alcohólico puede descender incluso hasta los 11 grados).

El clima desempeña un papel importante en el sabor de un vino tinto. En general, no es éste un estilo que vaya a encontrar fácilmente en el Nuevo Mundo. En los climas más cálidos, las uvas alcanzan un grado mayor de madurez, y ese dulzor se traducirá en un contenido alcohólico más elevado. Los únicos vinos del Nuevo Mundo que se ajustarán con alguna regularidad a este estilo son los tintos genéricos tipo «tinto del Cabo», «tinto chileno» o «tinto californiano», vinos de presupuesto limitado cuyo principal objetivo es satisfacer al máximo número de paladares diferentes. La calidad de una cosecha también marcará diferencias, sobre todo en Europa. Si suele degustar

el beaujolais nouveau cada vez que sale al mercado, por ejemplo, habrá notado que algunos años su sabor es mucho más maduro y afrutado. Un sencillo côtes du rhône de una buena añada, como 1995, también presentará un carácter mucho más graso y corpulento que otro que haya sido elaborado tras una mala cosecha, como la de 1992.

Algunas variedades son de por sí más ligeras y afrutadas y muestran un atractivo especial cuando no se las somete a un período de crianza. Entre estos vitiños cabría destacar, en especial, la Gamay y la Pinot Noir, aunque lo mismo podría valer para las variedades italianas menos conocidas empleadas en la elaboración de vinos como el valpolicella. El hecho de que no pasen por madera no responde sólo a un deseo de abaratar costes, sino también de preservar la pureza de las notas frutales. Cuando se trata de elaborar tintos menos económicos (como los del Loira), los productores pueden optar por dar a sus vinos una crianza en madera. Aunque el largo período de maduración que soportan las uvas en esa fría región francesa proporciona al vino una frutuosidad de tal intensidad que es capaz de compensar cualquier presencia manifiesta de madera que pueda presentar el vino.

Los dos parámetros que establecen las principales variaciones en los de este grupo son la acidez y la suavidad. Algunos vinos, sobre todo los italianos más ligeros (como el bardolino o el valpolicella) y el beaujolais, cuentan con una frutuosidad natural extremadamente ácida, que es posible enmascarar mediante la adición de azúcar (chaptalización), pero los mejores productores se niegan a esta práctica. Estos vinos pueden tener un gran potencial refrescante (especialmente si se sirven fríos durante el verano); no obstante, para algunos consumidores su acidez punzante resulta más bien desagradable. Existen otras variedades, como la Merlot, la Pinot Noir o la Dornfelder, capaces de producir vinos más suaves y, en consecuencia, mucho más abordables.

Si existe un nexo común a casi todos estos vinos es el hecho de ser vinos francos y sencillos. Cómprelos, lléveselos a casa y no tarde más de una semana en consumirlos (o hágalo esa misma noche).

Las pistas de la etiqueta

Los dos indicadores que mejor determinan si estamos ante un vino más ligero son el contenido alcohólico y la añada. Un tinto que no llegue a los 12 grados será casi siempre ligero y afrutado. Intente buscar la cosecha más reciente (a los dos o tres años estos vinos pueden empezar a perder su viva frutuosidad).



Superior De Valpolicella, situada en el nordeste de Italia, nos llega una amplia gama de tintos ligeros. En la fotografía podemos ver parte de la zona de producción del valpolicella «Classico» que, en teoría, designa un vino de calidad superior.

Página anterior La hermosa región francesa del Beaujolais produce tintos ligeros, jugosos y afrutados muy característicos.



Puntos de partida

Frescos, afrutados

Beaujolais
Borgoña básico
Bardolino
Valpolicella

Suaves

Merlot húngaro o italiano
Dornfelder
Pinot noir chileno

BARBERA



Variedad responsable de toda una gama de estilos, entre los que se encuentran algunos vinos con mucho cuerpo. Los más ligeros son los **barbera d'Asti** piemonteses (noroeste de Italia), que presentan notas de cereza agria acidulas pero refrescantes. ☆☆→☆☆☆

BARDOLINO



Tinto afrutado, fresco y ligero que se elabora en la región del Véneto, al nordeste de Italia. Parecido en estilo al VALPOLICELLA, aunque bastante menos comercial, ya que tiende a ser más ligero y suele dar la impresión de ser un vino menos dulce. ☆→☆☆

BEAUJOLAIS



El gran prototipo de vino ligero y afrutado. Hubo una época en la que el carácter joven y frutal (cerezas) del beaujolais, elaborado con la variedad GAMAY al sur de la BORGOÑA, era considerado algo casi único. Sin embargo, la competencia impuesta por algunos vinos del Nuevo Mundo, con una frutalidad más fiable y consistente, ha provocado que su popularidad haya decaído. La primera toma de contacto con este vino la tenemos a través del **beaujolais nouveau** (el primer vino del año), que sale al mercado en noviembre, apenas unas pocas semanas después de la vendimia. A menos que se trate de una añada particularmente buena, tiende a ser muy ligero y a presentar un cierto sabor confitado, y hay quien lo compara de forma irreverente con el chicle y los plátanos. El beaujolais genérico no suele ser muy diferente, aunque si está elaborado por alguno de los mejores productores, como Carron y Sarrau, puede llegar a ser francamente estupendo. El **beaujolais villages**, que procede de pueblos concretos de la región, debería ser aun mejor, al menos en teoría. Para encontrar algo más serio hay que buscar uno de los llamados «crus» del beaujolais (la categoría máxima). ☆→☆☆

BLAUER ZWEIFELT



Variedad austriaca muy popular, conocida también sólo como Zweigelt, que elabora tintos suaves con leves tonos de ciruela, de precio a menudo bastante modesto. ☆→☆☆

BLAUFRANKISCH/KÉKFRANKOS



Otra de las variedades autóctonas que tiene Austria. Sin crianza, da origen a tintos que muestran una atractiva y marcada acidez acompañada de notas de frutillos (los tintos húngaros, kékfrankos, presentan las mismas características) y dejan sentir, además, un agradable toque especiado. Cuando tienen crianza, son tintos más grasos y con más cuerpo. ☆☆→☆☆☆

BORGOÑA (económico, sin crianza)



Como suele alcanzar esos precios tan elevados, la imagen que se tiene del borgoña es la de ser un peso pesado. La realidad, no obstante, es que la PINOT NOIR (variedad con la que se elabora) es por naturaleza un vitigno ligero y fragante que, sin crianza, produce vinos de una deliciosa y suave textura caracterizados por notas de frambuesa de gran intensidad y pureza.

La mayoría del borgoña genérico sale al mercado como «**Bourgogne Rouge**», aunque alguna que otra vez los productores actuales añaden también las palabras «Pinot Noir». Como sucede en la región vecina del BEAUJOLAIS, la calidad fluctúa, pero el nivel general ha mejorado de forma considerable en los últimos años. Los vinos elaborados por productores específicos (a menudo a pocos metros de algunos de los mejores pagos de la región) pueden ser vinos magníficos. A pesar de que puede llevar a confusión, el **bourgogne passe-tout-grains** no es en absoluto un verdadero borgoña, sino una mezcla de Pinot Noir y de GAMAY. Como cabría esperar por las variedades implicadas, este tinto se queda a medio camino entre un borgoña y un beaujolais.

Algunos borgoñas procedentes de comunas concretas podrían asimismo ser encuadrados en esta sección. Los candidatos con más posibilidades serían **chorey-lès-beaune**, **marsannay**, **monthélie**, **rully** y, ocasionalmente, el **saint-aubin**. ☆☆

CABERNET FRANC (Viejo Mundo)



La Cabernet Franc, el tercer componente del clásico coupage bordelés, también se utiliza para elaborar monovarietales en otras regiones vinícolas europeas, tales como el Loira, Europa oriental y la zona septentrional de Italia. Se adapta mucho mejor a los climas más fríos y es capaz de producir vinos de gran riqueza gustativa, aunque presentan un carácter seco, enjuto y algo tánico creando la impresión de ser vinos bastante ligeros. Las versiones italianas, procedentes en su mayoría de la región del Friul, al nordeste del país, son especialmente afrutadas. ☆☆→☆☆☆

CINSAULT (Sudáfrica)



La Cinsault (puede encontrarse escrita también sin la «l») es una variedad muy extendida por Sudáfrica, donde interviene en la elaboración de la mayoría de tintos económicos (a veces de forma anónima como en el «tinto del Cabo», y a veces mezclada con otra variedad, como la Pinotage, la Ruby Cabernet y hasta la Zinfandel). Tiene un gusto sencillo y algo dulce, aunque las versiones más baratas pueden desarrollar un carácter menos atractivo que podría hacernos pensar en el caucho. ☆→☆☆

CÔTES DU RHÔNE



Como sucede con el BEAUJOLAIS, la calidad del côtes du Rhône varía de forma considerable en función del productor y la añada. En un año cálido, como 1995, o si lo ha elaborado uno de los mejores productores de la región, como Guigal, puede

llegar a ser un vino graso y alcohólico que raya en la suntuosidad. Si la cosecha fue mala o la cooperativa productora no consideraba la calidad como una de sus prioridades, el vino resultante puede ser bastante herbáceo (la variedad base es la GARNACHA, que da una impresión bastante magra si se permite que la producción de uva se desboque). Sin embargo, se observa que el nivel general ha mejorado y cada vez nos llegan más vinos suaves y apetecibles dotados de dulces y atractivas notas de fresa (los vinos ofrecen la calidez típica de los tintos franceses meridionales sin que eso conlleve el peso que suelen traer asociado). ☆→☆☆

DÃO y otros tintos jóvenes portugueses

Hubo un tiempo en que los tintos portugueses eran impenablemente vinos pesados que mostraban una fuerte presencia de la madera. Eso pasó a la historia. Hasta el dão se elabora ahora en un estilo mucho más moderno y afrutado. (La única forma de diferenciar si se trata de un estilo o de otro es mirando la cosecha. Si el vino tiene más de dos años, lo más probable es que haya sido elaborado según el estilo tradicional.) La mayoría de estos tintos más ligeros y afrutados (aunque, al tratarse de vinos portugueses, siempre tendrán más cuerpo que, por ejemplo, un tinto italiano) proceden de esas zonas tan prometedoras que se hallan en el centro y sur del país como son el Alentejo, Estremadura y el Ribatejo. La mayoría de estos tintos están elaborados por cooperativas, pero los hay que dejan entrever la influencia recibida por parte de los vinicultores extranjeros (y en especial de las antipodas). ☆→☆☆

DOLCETTO

Variedad cultivada en la región italiana del Piemonte, al noroeste del país, que origina un tipo de vino muy diferente al BARBERA, caracterizado por la viveza e intensidad de sus notas de zarzamora (dolcetto quiere decir «dulcecito»). Para ser un vino italiano presenta una acidez relativamente baja. ☆☆

DÔLE

El tinto más representativo de Suiza, procedente de la región del Valais, en la zona francófona del país. Es un vino suave y afrutado pero de gran elegancia. La variedad predominante en su elaboración es la PINOT NOIR, mezclada en proporción variable con la GAMAY. ☆☆☆→☆☆☆

DORNFELDER (sin crianza)

Se trata de la variedad autóctona alemana con la que se elabora el tinto más conocido de ese país. Las versiones jóvenes y sin crianza, suaves y con leves resonancias de ciruelas, son vinos sumamente fáciles y abordables, ideales para iniciarse en el mundo de los tintos. Las versiones con crianza son más corpulentas y sustanciosas. ☆→☆☆

GAMAY

A pesar de la abrumadora vinculación que se hace de esta variedad con el BEAUJOLAIS, la podemos encontrar también en otros lugares de Francia, sobre todo en la BORGOÑA y el LOIRA. (El **gamay de Touraine** presenta a menudo una mejor relación calidad-precio que el propio beaujolais genérico.)

Tanto en Borgoña como en Suiza se suele mezclar con la PINOT NOIR (de hecho, ambos, el mâcon tinto así como el **bourgogne passe-tout-grains** son mezclas). ☆→☆☆

GARNACHA (Francia)

He aquí una variedad de uva del todo camaleónica. Si se le da carta blanca a la hora de producir uvas, su prolífico rendimiento generará vinos con ligeras notas afresadas, como sucede con los CÔTES DU RHÔNE. Si se restringe esa ingente producción de uva o bien se

Maridajes y ocasiones

Los tintos ligeros y afrutados resultan ideales en todo tipo de reuniones o eventos veraniegos. Son, además, vinos estupendos en cualquier época del año para tomar en una fiesta o acompañar una comida informal, sobre todo si se trata de una cena sencilla a base de pasta.



somete el vino resultante a un período de crianza, podemos encontrarlos con una verdadera bomba. Es preferible dejarse guiar por el precio: lo más probable es que un garnacha económico sea ligero (le sorprenderá lo alcohólico que aun así llega a ser). Los garnachas de gama económica moderada o alta tienen más cuerpo. ☆→☆☆

LAMBRUSCO



El verdadero lambrusco tinto se halla a años luz de esa variedad blanca, dulzona e insípida que la mayoría de la gente asocia con este vino. El lambrusco original es un vino de aguja de una exuberante frutuosidad caracterizado por sus notas acidulas de frutillos rojos.

Merece la pena rastrear las tiendas especializadas en productos italianos en la búsqueda de ese lambrusco más tradicional y no contentarse con las versiones más dulces y comerciales que se encuentran en los supermercados. ☆

LOIRA



El Valle del Loira es la zona europea más septentrional donde se elaboran vinos tintos, lo cual les confiere una personalidad muy característica. En términos generales, las diferencias son su pureza frutal y una marcada ausencia de dulzor y provocan, aun en una buena añada, la impresión de ser vinos relativamente ligeros. Los elaborados a base de CABERNET FRANC presentan a menudo un toque herbáceo y recuerdos de pimiento verde, a los que vienen a unirse unas curiosas notas de pizarra. Todo esto hace que el vino adquiera en consecuencia un carácter levemente austero y astringente.

Sin embargo, este carácter va siempre acompañado de una ligereza y elegancia que dotan al vino de un especial poder de seducción. (Por desgracia, el fervoroso club de fans, conseguido entre los amantes del vino, sobre todo parisinos, ha hecho que los precios se disparen. Sin embargo, a diferencia de lo que ocurre con otros clásicos franceses, será muy raro que estos vinos le defrauden.)

Los tres vinos más conocidos son el **bourgueil**, el **chinon** y el **saumur-champigny**, todos basados en la Cabernet Franc. El chinon tiende a ser el más suave y afrutado de los tres, mientras que el bourgueil y el saumur-champigny cuentan con un mayor potencial de envejecimiento (que en el caso de los mejores productores puede llegar hasta los diez años).

El otro tinto importante del Loira es el **sancerre rouge** (mucho menos conocido que su homónimo blanco), un vino sedoso y delicado con reminiscencias de fresa en boca, elaborado con la variedad PINOT NOIR. La GAMAY interviene también en la producción de vinos tintos en **Turena** y **Saint-Pourçain**, en el centro del país. Otros tintos que gozan de una fama menor son: el **anjou-villages** y el **anjou rouge**, el **menetou-salon** y el **saumur rouge**. ☆☆→☆☆☆

MERLOT (sin crianza)



Al asociarse normalmente a un tipo de vinos mucho más grasos y corpulentos, las versiones europeas sin crianza de esta variedad pueden resultar bastante ligeras. Esto podría aplicarse en modo particular a los merlots del norte de Italia, donde algunos vinos ligeros y afrutados, muy fáciles de beber, como el **merlot del Véneto**, llegan a descender hasta los 11,5 grados. Los merlots económicos que nos llegan de Hungría y el **Languedoc** (comercializados, por lo general, como **Vin de Pays d'Oc**) son también vinos sencillos y afrutados. ☆→☆☆

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO



Vino suave, fácil y afrutado que se elabora en el centro de Italia. Las versiones más económicas pueden parecer bastante débiles y herbáceas, pero decidase a pagar un poco más y seguro que encuentra un vino suave y jugoso de gran atractivo. Por regla general, representan una elección más fiable al pedir el vino en un restaurante, con una relación calidad-precio mejor que la que suele ofrecer un **chianti**. ☆→☆☆

PINOT NOIR (sin crianza)



Aunque el BORGONA constituya el punto de referencia para la gran mayoría de productores de pinot noir, las versiones sin crianza que es posible encontrar fuera de esta región responden primordialmente al mismo estilo franco y afrutado. Los amantes del borgoña descubrirán con toda probabilidad la máxima satisfacción en los estados norteamericanos de California y Oregón, que han conseguido reproducir mejor que nadie esa combinación única de elegante y delicada acidez y suaves notas de frambuesa. El pinot noir chileno es ligeramente más suave.

También podemos encontrar estilos más ligeros de pinot noir en Suiza, Austria y Alemania (donde esta variedad recibe el nombre de **Spätburgunder**), pero los productores tienden a justificar los precios tan elevados que alcanza este vino en esos países por su elaboración conforme a un estilo más corpulento. ☆☆→☆☆☆

PROVENZA Y EL RÓDANO



Existe una multitud de denominaciones, tanto en el Ródano como en todo el sur de Francia, que ofrecen vinos ligeros y afrutados de corte bastante similar. En la zona del Ródano y la Provenza hallamos las AOC: **Côteaux d'Aix en Provence**, **Côtes du Lubéron**, **Coteaux du Tricastin** y **Côtes du Ventoux**, y ya más cerca de la frontera española, la denominación de **Côtes du Roussillon**, que mejora a pasos agigantados. ☆☆→☆☆☆

SANGIOVESE (Italia)



La Sangiovese, piedra angular del **chianti** (véase página 69), suele traducirse en vinos de cuerpo medio cuando no de mucho cuerpo. Sin embargo, si aparece como monovarietal, por ejemplo, el **sangiovese di Romagna** o el **sangiovese di Toscana**, acostumbra a ser un vino simple, ligero y fácil de beber. ☆→☆☆

CERDEÑA Y SICILIA



La mayoría de los vinos sardos y sicilianos (que suelen ser vinos para el día a día fiables y económicos) entran dentro de este apartado. Cerdeña cuenta con su propia variedad: la **Monica di Sardegna**, que produce tintos simples y afrutados. La cuantiosa cantidad de vinos que Sicilia elabora mejoran gracias, en parte, a la ayuda de los vinicultores itinerantes. No obstante, en vista de las cálidas condiciones climáticas, lo más seguro es que esta mejora cualitativa se traduzca en unos tintos más concentrados y corpulentos.

☆→☆☆

SPANNA



Otro de los nombres con el que se conoce la variedad Nebbiolo en la región del Piemonte, al norte de Italia.



Su robustez y sus notas de zarzamora lo asemejan al **DOLCETTO**. ☆→☆☆

TARRANGO



Variedad australiana de reciente creación que da origen a tintos suaves y dulzones con vivos tonos frutales, de un estilo muy parecido al **BEAUJOLAIS**. Casi todo lo que se produce sale de la bodega Brown Brothers, en el estado de Victoria. ☆☆

TEMPRANILLO (joven y sin crianza)



El **tempranillo joven** elaborado en **Navarra** y **La Rioja** tiene muy poco que ver con esos vinos de dulces notas de ciruelas pasas que ven la luz tras varios meses de crianza en madera. Aun sin ella pueden ser vinos bastante robustos y corpulentos, y si se incluyen en esta categoría es simplemente gracias a la vivaz frutalidad que presentan.

En **La Mancha** y **Valdepeñas** la misma variedad recibe el nombre de **Cencibel**. ☆→☆☆

TEROLDEGO ROTALIANO



Tinto suave de intensas notas frutales y acidez menos marcada que se elabora en la región italiana del Trentino, al nordeste del país, más parecido a un tinto suizo o austriaco que a uno italiano. ☆

VALPOLICELLA



La masiva comercialización de la que ha sido objeto este vino ha hecho olvidar que el valpolicella puede, en realidad, ser un vino encantador: pleno, generoso y con característicos tonos de cereza madura. Al menos en teoría, los vinos clasificados como «Classico» deberían pertenecer a un nivel cualitativo superior. Por su parte, el término «Superiore» indica que el vino ha de contener un mínimo de 12 grados. Busque vinos que hayan sido elaborados por productores específicos, como Bertani, Masi y Tedeschi. ☆→☆☆

VIN DE PAYS



El término «vin de pays» en una etiqueta no implica necesariamente que ese vino sea ligero y afrutado, pero si consideramos que la mayoría de estos vinos son más o menos económicos, existen bastantes posibilidades de que así sea. La principal excepción la constituyen los **Vins de Pays d'Oc**, monovarietales en su mayoría y más acordes con el carácter corpulento de los vinos del Nuevo Mundo. ☆→☆☆

VINI DA TAVOLA



Casi todos los tintos italianos de gama económica inferior, descritos a menudo como meros «vini da tavola», son vinos ligeros, afrutados y con una tersa y característica acidez que a veces raya en lo punzante. La mayoría de estos vinos proceden del norte del país, sobre todo de la región del Véneto. ☆→☆☆

Conservación y servicio

Si exceptuamos los borgoñas más caros y los tintos del Loira, lo cierto es que no merece la pena conservar estos vinos durante mucho tiempo. No tema servirlos ligeramente fríos, sobre todo en verano.



TINTOS SUAVES Y DE CUERPO MEDIO

Tal vez es extraño que se emplee un término como «suave» para hablar del vino. Pero cuando se degusta un vino, el tacto que presenta ese vino en boca tiene la misma importancia que su sabor. Al beber un vino, sobre todo si se trata de un vino tinto, mucha gente prefiere que no sea ni muy ácido y punzante (como suele suceder con los caldos más jóvenes) ni demasiado alcohólico y contundente. Por esta razón, este tipo de vinos goza de tanta popularidad.

En este apartado se incluirían todos los vinos del mundo más conocidos, desde los grandes burdeos y borgoñas clásicos de Francia hasta los tintos afrutados y exuberantes de Chile y Australia. La gran línea divisoria la establece el hecho de si los vinos responden a un estilo más europeo y tradicional o, por el contrario, se ajustan más a esa frutuosidad más manifiesta que caracteriza a los vinos del Nuevo Mundo.

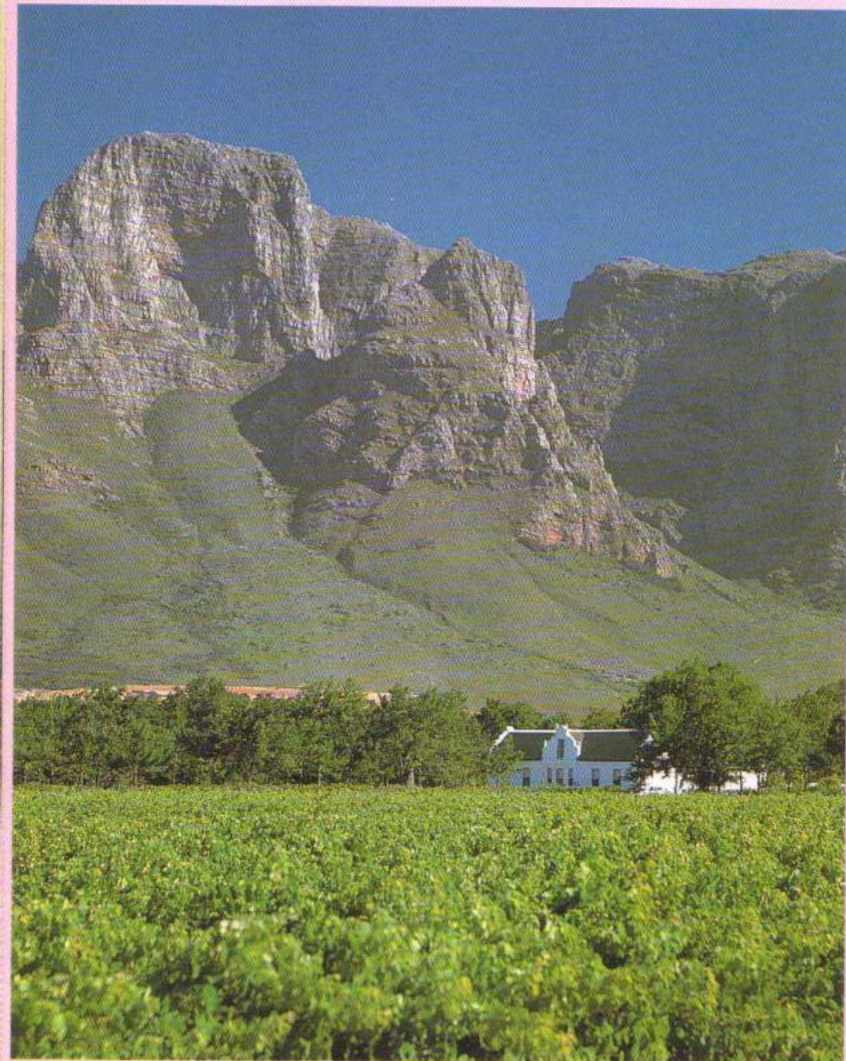
Una variedad como la Cabernet Sauvignon, por ejemplo, dará como resultado en Burdeos un vino seco en esencia, afrutado, claro está, pero no tan pleno y, por supuesto, no tan dulce como en el que se convertiría si estuviera en Chile o Sudáfrica. La razón primordial para que esto ocurra la hallamos tanto en el clima como en las técnicas utilizadas por los productores del Nuevo Mundo para potenciar las notas frutales de sus vinos.

La respuesta de una persona ante este contraste de estilos dependerá en gran medida del tiempo que lleve bebiendo vino y de cuál haya sido su punto de partida. Si el primer tinto que hubiese probado hubiese sido un burdeos y llevara veinte años bebiendo este tipo de vinos, la impresión que tendría su paladar al probar un cabernet sauvignon chileno sería la de tomar un vino excesivamente dulce. Pero si se hubiera iniciado hace poco en el mundo de los tintos, lo más seguro es que encontrase el cabernet chileno mucho más aceptable y pensara que el burdeos clásico era un vino demasiado austero, pues bien es verdad que este vino casi nunca tiene ese atractivo inmediato que ejercen los vinos del Nuevo Mundo.

La inseguridad del Viejo Mundo

El desafío al que se enfrentan las zonas vinícolas tradicionales es el de conseguir vinos que presenten *per se* una buena relación calidad-precio. Mientras que, al comprar un vino económico australiano, puede prácticamente tener la certeza de que su sabor será el mismo que el de la última botella que compró, esto casi nunca sucede cuando se trata de un burdeos o un borgoña. La conjunción de una incierta meteorología (de ahí, las marcadas variaciones entre una añada y otra) con el hecho de que los vinos más famosos tiendan a alcanzar unos precios excesivos hace que resulte difícil predecir exactamente qué vinos se obtendrán. Lo mejor es dejarse aconsejar en algún negocio especializado o bien por un profesional, pero si esto no es posible, siga las indicaciones que encontrará sobre cada una de estas regiones dentro de su entrada concreta.

Una vez dicho esto, señalaremos también que las divisiones que existen entre el Viejo y el Nuevo Mundo son cada vez más borrosas. Aunque la



Borgoña, a nivel general, hace de la tradición una cuestión de honor, otras regiones como Burdeos, la zona del Chianti y La Rioja responden a la creciente demanda que existe de vinos más abordables. Los vinicultores toscanos, por ejemplo, añaden pequeñas cantidades de Cabernet a la Sangiovese, la variedad tradicional. Los españoles, por su parte, dejan a un lado sus viejos toneles de madera y optan por utilizar barricas nuevas de roble. A pesar de que esto suscita todo tipo de críticas sobre la incipiente homogeneización que sufren todos los vinos, favorece a los consumidores deseosos de ampliar su horizonte yendo un poco más allá de los simples varietales del Nuevo Mundo, pero que no acaban de sentirse preparados para pasar a los matices más singulares de un vino bien añejado.

Como ocurre con la mayor parte de los vinos, el caldo que obtenga dependerá en gran medida de lo que quiera gustarse. En el extremo más barato del espectro, donde hallamos los vinos del este de Europa, el Languedoc y los vinos más económicos de Australia, Chile y Sudáfrica, la mejor relación calidad-precio la van a presentar los vinos monovarietales como el cabernet o el merlot, con una frutuosidad poco complicada y que, además, se pueden consumir enseguida. Si está dispuesto a pagar más dinero comprando, pongamos, un burdeos o un borgoña, lo normal será que se encuentre con un vino de una mayor complejidad, capaz de envejecer con el paso del tiempo (aunque es posible que, en vez de años, prefiera esperar sólo algunos meses). Si no le gustan los tintos con mucho cuerpo, intente evitar los vinos que resalten y presuman del hecho de haberse criado en madera.

Sin embargo, no es éste el tipo de tintos en los que encontrará los matices menos usuales; si le gusta experimentar, eche mano de denominaciones menos conocidas que pertenezcan a alguna de las grandes zonas vinícolas tipo Burdeos, Borgoña o el Ródano, o si no, decántese por un cru del beaujolais, por un tinto español o italiano no muy famoso, o bien por algún vino del Nuevo Mundo que emplee Malbec o Mataro.

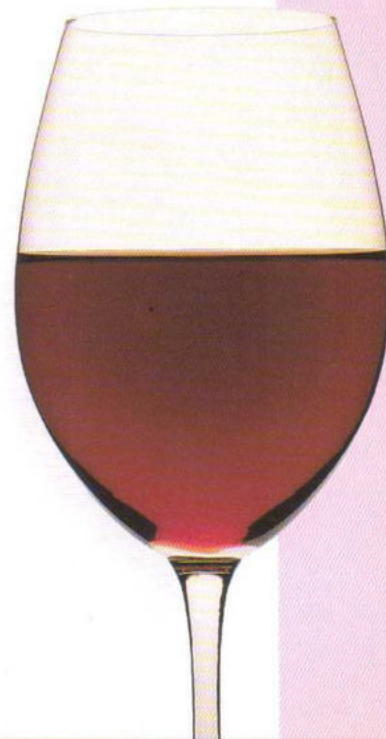
Las pistas de la etiqueta

La mejor forma de determinar si un tinto es de cuerpo medio o de mucho cuerpo es su contenido alcohólico. Busque vinos con niveles de alcohol comprendidos entre los 12 y 13 grados. Por lo general, las añadas más recientes implicarán vinos más ligeros. Si encuentra palabras como «Reserva» o «Reserve», tendrá delante un vino con más cuerpo.



Superior *La región bordelesa del Médoc produce algunos de los vinos más codiciados del mundo: secos, especiados y con sutiles notas de grosella negra.*

Página anterior *El cabernet sauvignon sudafricano suele presentar un carácter más ligero, más magro y menos corpulento que muchos de sus colegas del Nuevo Mundo.*



Puntos de partida	
Suaves y secos	Más dulces y afrutados
Burdeos	Coupages australianos de Shiraz
Chianti Classico	Cabernet sudafricano
Rioja Crianza	Merlot chileno

BEAUJOLAIS (cru)



Aunque casi todos los beaujolais son ligeros y afrutados, «crus» del beaujolais (vinos que llevan el nombre de diez comunas o distritos específicos) son, por regla general, vinos con más cuerpo. Estos diez municipios son: **Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié y Saint-Amour**. Los vinos varían en función del productor, pero el chiroubles, el fleurie y el saint-amour tienden a ser más ligeros, mientras que el morgon y el moulin-à-vent son vinos de una mayor intensidad. ☆☆☆→☆☆☆

BERGERAC y otros vinos al estilo bordelés



En las zonas que rodean la región bordelesa se elaboran vinos muy parecidos al burdeos; emplean, además, las mismas variedades de uva. Los vinos de algunas denominaciones como **Bergerac, Côtes de Duras, Côtes du Frontonnais** o **Côtes du Marmandais** se hallan al mismo nivel que el burdeos genérico. Por su parte, los vinos de **Buzet** (con la CABERNET como variedad predominante) son más plenos de cuerpo. En el Languedoc se producen vinos de este tipo, sobre todo en **Cabardès** y en **Côtes de la Malepère**. ☆☆☆→☆☆☆

BURDEOS



Burdeos es una vasta zona vinícola productora de más vinos que Australia y cinco veces más vinos que la Borgoña.



Cuando pensamos en ella, lo primero que nos suele venir a la mente son sus famosos e ilustres *châteaux*, aunque de hecho la inmensa mayoría de las botellas que produce sale al mercado como burdeos genérico.



Las variedades clásicas bordelesas son: la CABERNET SAUVIGNON y la MERLOT, con la participación esporádica de la Cabernet Franc, la MALBEC y la Petit Verdot. Las dos variedades principales forman un tándem perfecto, ya que la Merlot proporciona un tono más carnoso a la austera Cabernet, que es más tánica. En la práctica, sin embargo, con

la creciente demanda que existe de vinos suaves y afrutados, es la Merlot la empleada como variedad predominante.

Las prácticas de vinificación también han experimentado cambios. Antes se solía dejar el mosto en maceración durante días y, más tarde, se trasvasaba a viejos toneles de madera, donde el vino se sometía a varios meses de crianza. Esto permitía que hasta los vinos jóvenes pudieran ser vinos impenetrablemente duros y tánicos. Ahora, lo importante es acentuar la frutuosidad natural que tiene el burdeos y complementarla con la utilización de barricas de roble nuevas. Así hasta los vinos más corpulentos tienden a ser abordables en cuanto salen.

No obstante, el burdeos presenta siempre unos tonos secos y especiados que contrastan con el sabor mucho más dulce de un cabernet o un merlot del Nuevo Mundo. La impresión que manifiesta es la de ser un vino ligero, a pesar de la sensación de plenitud que deja el gusto del vino en boca. Esto es algo que sucede sobre todo con los vinos que incluyen una elevada proporción de Cabernet.

Los dos datos que le van a ayudar a determinar el estilo del burdeos son la parte de la región de donde proceda y el tipo de propiedad donde haya sido elaborado. Las etiquetas indican la zona de producción: cuanto más específica sea esa zona, más complejo será el vino. ☆☆☆→☆☆☆

BORDEAUX AC



El burdeos genérico puede venir de cualquier lugar de la región y, quizás, ser el resultado de mezclar vinos



procedentes de más de una zona. Casi todos son jóvenes, afrutados, simples y económicos. Si en la etiqueta aparecen



las palabras **Bordeaux Supérieur**, implica que tiene un contenido alcohólico mayor. ☆☆☆→☆☆☆

BORGOÑA



Con tantísimos nombres distintos y tantísimos productores diferentes, la verdad es que la dificultad que entraña llegar a controlar los vinos de la Borgoña es como para volverse loco,



pero si algo los distingue, es esa generosidad de dulzor y suavidad, un contraste frente a los elevados niveles de alcohol que suelen presentar. Aquí, la PINOT NOIR se muestra en todo su esplendor, con una pureza de sabor embriagadora, toda la sensualidad de una textura suave como la seda y, alguna que otra vez, una superexplosión extrarrebosante de notas frutales y especiadas.

El mejor punto de partida lo constituye el sistema oficial de clasificación. Las dos categorías que se incluyen en esta sección son: los «vinos comunales», aquellos que se designan con el nombre del municipio o comuna donde se han elaborado, y los premiers crus, vinos comunales de mayor calidad que llevan el nombre del pago unido al nombre del municipio, por ejemplo, «Savigny-lès-Beaune-Les Serpentières». Los premiers crus tienden a ser vinos con más cuerpo y a mostrar un mayor potencial de envejecimiento.

Entre los estilos más ligeros se hallan todos los «côtes» y «villages», los que no mencionan el nombre concreto de una comuna, pero que pueden ser vinos bastante decentes, como los **bourgogne CÔTE CHALONNAISE, hautes côtes de nuits, CÔTE DE NUITS-villages, hautes côtes de beaune** o los **CÔTE DE BEAUNE-villages**.

El siguiente peldaño lo ocupan los vinos comunales. La gente se deslumbra ante nombres tan famosos como los de **Gevrey-Chambertin** (CÔTE DE NUITS), pero casi seguro que los viñedos de una denominación menos conocida situada literalmente a sólo unos pocos metros de distancia son capaces de ofrecer una relación calidad-precio muchísimo mejor. En el último escalafón tenemos los grands crus, vinos procedentes de los mejores pagos de la región que acostumbran a ser más corpulentos y/o más escasos.

Todas estas generalizaciones pueden, qué duda cabe, sufrir modificaciones en función de la añada. Las condiciones meteorológicas no son especialmente buenas en la Borgoña, por lo que las uvas no siempre consiguen alcanzar el punto óptimo de madurez. Un borgoña de una añada indiferente, como la de 1994, tendrá por regla general un cuerpo más ligero que otro de 1995, una añada estupenda (aunque es cierto que un buen productor conseguirá aun así elaborar en una mala añada un vino mejor que el que pueda elaborar un mal productor en una añada buena). ☆☆☆→☆☆☆

CABERNET SAUVIGNON

En los climas donde hace más calor que en BURDEOS y el suroeste de Francia, el cabernet sauvignon tiende a ser un vino mucho más graso y con una frutuosidad más madura. Existen, sin embargo, algunos ejemplos de vinos menos pesados y contundentes, entre los que se encuentran los cabernets más asequibles de Italia, el Languedoc y Sudáfrica, así como la mayor parte de cabernets jóvenes procedentes de Bulgaria (vinos dulces y afrutados). ☆→☆☆☆

CHIANTI

El chianti se elabora en la Toscana a partir de la variedad Sangiovese. Como sucede con muchos de los vinos más famosos del mundo, presenta enormes variaciones cualitativas, aunque casi todos combinan la riqueza de sus notas de ciruelas con una elevada acidez, muy típica en los vinos italianos. Al cabo de un par de años, las versiones elaboradas de modo más tradicional desarrollan un sabor dulce que se halla levemente a caballo entre las uvas y las ciruelas pasas. Sin embargo, al igual que ocurre en el resto del mundo vinícola, Toscana cambia, con lo que el chianti se elabora en un estilo afrutado cada vez más claro: esto se suele conseguir añadiendo al vino una pequeña cantidad (que puede llegar hasta el 10%) de CABERNET SAUVIGNON, MERLOT o SYRAH en vez de la proporción de variedades blancas que se añadía tradicionalmente. La calidad es mayor si el vino procede de una de las siete subzonas de la región, entre las que destacan las del **Chianti Classico** y **Rufina**. ☆→☆☆☆

CÔTE DE BEAUNE

Aunque es más conocida por sus blancos, la mitad meridional de la Côte d'Or borgoñona produce también algunos tintos importantes, entre los que se encuentran el **aloxe-corton**, el **pommard** y el **volnay**. No obstante, los vinos tienden por lo general a ser más suaves y ligeros que los que proceden de la CÔTE DE NUITS. Si quiere una buena relación calidad-precio,

busque vinos como el **auxey-duresses**, el **monthélie**, el **permand-vergelesses**, el **santenay**, el **savigny-lès-beaune** o el **saint-aubin**. ☆☆

CÔTE CHALONNAISE

Región vinícola de la BORGONA situada al sur de la CÔTE DE BEAUNE. En comparación con otros borgoñas, los tintos que aquí se elaboran ofrecen una estupenda relación calidad-precio. Busque (sobre todo en las cartas) vinos como el **givy**, el **mercurey** y el **rully**. ☆☆

CÔTE DE NUITS

Sección de la Côte d'Or donde se elaboran la mayoría de los mejores BORGONAS tintos. Algunos, como el **nuits-saint-georges** o el **gevrety-chambertin**, son (o deberían ser) vinos más plenos de cuerpo, con lo que pasan a encuadrarse en la siguiente sección. Otros, como el **chambolle-musigny** y el **vosne-romanée**, son más suaves, ligeros y exuberantes. Entre los vinos que presentan la mejor relación calidad-precio destacan el **fixin** y el **marsannay**. ☆☆→☆☆☆

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES

Vinos plenos, afrutados y, por lo general, mucho más sustanciosos que un genérico côtes du rhône. Si en la etiqueta se menciona el nombre del municipio, como **Cairanne** o **Valréas**, es muy probable que el vino sea de una calidad mayor. ☆☆

CROZES-HERMITAGE

(y otros tintos del Ródano más ligeros)

Algunas denominaciones más asequibles desde el punto de vista económico, como Crozes-Hermitage, **Gigondas**, **Lirac** y **Vacquéyras**, son igualmente capaces de producir tintos de

Maridajes y ocasiones

Los factores más importantes que determinarán con mayor probabilidad el vino que elija serán la ocasión y el grupo de invitados. Los vinos más tradicionales, como el burdeos, el borgoña o el rioja, resultan más propicios para ocasiones más formales o cuando se trata de invitados más maduros. En otro orden de cosas, los modernos monovarietales, como el cabernet o el merlot, tienden a ser más idóneos para las reuniones informales o para un grupo de gente más joven. La misma división podría servir para la comida: los vinos del Viejo Mundo casan mejor con cocinas más clásicas, como la francesa o la italiana, mientras que los del Nuevo Mundo se ajustan especialmente bien a sabores más atrevidos y especiados.



gran generosidad frutal, que no llegan, sin embargo, a alcanzar el peso de un **cornas** o de un **châteauneuf-du-pape**. Otro nombre a tener en cuenta es **Costières de Nîmes** que, aunque técnicamente pertenece al Languedoc, produce un tipo de tintos dotados de vigorosas notas frutales (zarzamora) muy en la línea de los tintos del Ródano. ☆☆

CRUS BOURGEOIS

Clasificación oficial que engloba a los châteaux del MÉDOC. Aunque son en teoría châteaux menos prestigiosos que los **crus classés** (para los primeros cinco niveles de crus, véase página 80), ofrecen, por lo general, al consumidor una relación calidad-precio mucho mejor. Entre éstos cabría destacar Châteaux d'Angludet, Chasse-Spleen, Haut-Marbuzet, Meyney, Montbrison, de Pez, Phélan-Ségur, Potensac y Poujeaux. Otros burdeos que merece la pena buscar son los denominados **petits châteaux** (se trata de vinos que no están encuadrados en la clasificación oficial pero que no dejan por eso de ser vinos sólidos y fiables). ☆☆→☆☆☆

FRONSAC

Un buen ejemplo de una denominación bordelesa que, junto a la vecina **Canon-Fronsac**, brinda una relación calidad-precio mejor que la que ofrecen algunos de los vinos elaborados en un château. Al estar situada justo al lado de SAINT-ÉMILION, sus vinos comparten el mismo carácter suave y afrutado que muestran sus codiciados vecinos. Otras denominaciones infravaloradas de la «margen derecha» son **Côtes de Castillon**, **Côtes de Francs** y **Côtes de Bourg**. ☆☆

HAUT-MÉDOC (ALTO MÉDOC)

La región del Alto Médoc debe su fama a sus cuatro comunas más conocidas: **Margaux**, **Saint-Julien**, **Pauillac** y **Saint-Estèphe**. Entre las cuatro reúnen el mayor número de

châteaux más prestigiosos de toda la región (los llamados **CRUS CLASSÉS**). Un poco menos famosas son las comunas de **Moullis** y **Listrac**, que producen a menudo vinos excelentes, aunque a precios notablemente menos elevados. ☆☆→☆☆☆

MÉDOC Y GRAVES

Las dos apelaciones bordelesas que encuadran a uno y otro lado la zona más prestigiosa del ALTO MÉDOC (situadas todas en la margen izquierda del río Gironda) dan origen a un tipo de burdeos más ligero y afrutado. La MERLOT tiende a dominar sobre la CABERNET SAUVIGNON, variedad tradicional que hasta ahora se empleaba mayoritariamente. ☆☆→☆☆☆

MALBEC (Argentina y Chile)

Esta variedad alcanza especiales cotas de éxito y calidad en la región argentina de Mendoza, donde se traduce en tintos suaves y carnosos con notas, igualmente suaves, de fruta madura (ciruelas). En Chile encontramos un estilo similar. La mezcla con otras variedades como la CABERNET SAUVIGNON o la MERLOT da como resultado vinos más elegantes. ☆

MERLOT

El dulzor y la generosidad que encierra en sí la Merlot son la garantía de que hasta los vinos más concentrados y con el tipo más caro de crianza posible pueden resultar de una agradable suavidad. Los merlots más elegantes, claro está, son los bordeleses, aunque existen también versiones importantes en Chile, Sudáfrica y, sobre todo, California, donde la «merlotmanía» ha alcanzado proporciones de epidemia. Por regla general, los vinos más baratos acostumbran a ser más dulces y suaves que aquellos que se ven reforzados por un paso por madera. Si prefiere un estilo más ligero, pruebe un merlot económico del Languedoc, Sudáfrica

o Bulgaria (pero tenga cuidado con los vinos búlgaros que procedan de una añada reciente). Los merlots chilenos son los que presentan la máxima exuberancia frutal. Los californianos, por su parte, son los más concentrados. ☆→☆☆

MOURVÈDRE/MATARÓ

Esta variedad, que en España recibe el nombre de Monastrell, muestra un carácter aromático y levemente perfumado que la delata enseguida cuando se degustan vinos tan corpulentos como el **bandol**. La Mourvèdre interviene de forma significativa en muchos tintos del sur de Francia como, por ejemplo, el **faugères**. En Australia, donde se la suele llamar Mataro (allí perdería la tildé), se emplea primordialmente en la producción de tintos sencillos, jugosos y afrutados. ☆☆→☆☆☆

NAVARRA (y otros tintos modernos españoles)

Al igual que sucede en numerosos países productores, España responde a la demanda mundial de vinos tintos que resulten más asequibles al paladar. La respuesta más inminente se ha producido en las regiones vinícolas más innovadoras, tales como Navarra, **Costers del Segre**, **Penedès**, **Somontano** y **Terra Alta**, muchas de las cuales han pasado a cultivar variedades no tradicionales, entre ellas la CABERNET SAUVIGNON o bien la MERLOT.

Otros vinos que merece la pena buscar son los nuevos **vinos de la tierra** (el equivalente español de los *vins de pays* franceses). ☆→☆☆

PINOT NOIR (Nuevo Mundo, sin crianza)

La mayoría de los pinot noirs de calidad que se elaboran en el Nuevo Mundo pertenecen a este apartado, incluso cuando reciben la categoría de «Reserva». Entre éstos encontramos casi todos los pinots de California y Oregón, de Nueva Zelanda y de zonas vinícolas más recientes como Canadá

y el estado de Nueva York. El pinot australiano puede ser mucho más contundente y concentrado, aunque existen algunas bodegas concretas, como Coldstream Hills y Mountadam, que intentan conseguir un estilo más parecido al de la Borgoña. ☆☆→☆☆☆

RIOJA (de estilo moderno)

Aunque el rioja se suele identificar con un tipo de vinos más maduro (véanse páginas 78-81), los productores actuales hacen cada vez más caso omiso de la clasificación tradicional de «Reserva» y «Gran Reserva» (que obliga a los vinos a pasar varios años en barrica) y empiezan a elaborar sus vinos en un estilo notablemente más afrutado y juvenil.

Además de la añada, las pistas que podemos encontrar en la etiqueta son las palabras **Joven** o **Tempranillo** (la variedad principal empleada en el rioja), que no suelen aparecer cuando se trata de un vino más tradicional. La categoría de **Crianza**, que indica que el vino ha pasado doce meses en madera (cada día más en barricas nuevas, en detrimento de los toneles tradicionales), hace referencia a un tipo de vinos con más cuerpo así como mayores tonos de madera. ☆☆

ROSSO DI MONTALCINO

(y otros tintos italianos)

El **rosso di Montalcino** y el **rosso di Montepulciano** constituyen dos buenas alternativas a los tintos de la Toscana, que alcanzan un precio más elevado. Estos dos tintos son al fin y al cabo versiones menos grandilocuentes del **brunello di Montalcino** y del **vino nobile di Montepulciano**, respectivamente. De Las Marcas nos llegan el **rosso conero** y el **rosso piceno**, que ofrecen los dos una buena relación calidad-precio. Algunos de los mejores tintos del norte de Italia (comentados en la sección anterior, como el **barbera** y el **valpolicella**) pueden ser también vinos bastante robustos. ☆☆

RUBY CABERNET

Cruce de CABERNET SAUVIGNON y Cariñena que produce tintos muy poco sutiles, pero de gran riqueza frutal. Suele echar una mano, en el Nuevo Mundo, en las mezclas destinadas a la elaboración de vinos más económicos, sobre todo en California, Sudáfrica, y, en menor medida, Australia. ☆

SAINT-ÉMILION Y POMEROL

Dos denominaciones bordelesas con algunos de los vinos más suaves y exuberantes de toda la región (incluidos el **Pétrus** y el **Le Pin**). A diferencia de lo que ocurre en el MÉDOC, los vinos de mayor calidad reciben la denominación de grand cru classé y premier grand cru classé (los primeros ofrecen una mejor relación calidad-precio). Encontrará alguna ganga en ciertas comunas «satélites» como **Montagne-Saint-Émilion** y **Lussac-Saint-Émilion**. ☆☆→☆☆☆

SHIRAZ, MEZCLAS (Australia)

Aunque la Shiraz es capaz por sí sola de producir vinos robustos y corpulentos, suele mezclarse con frecuencia con variedades menos consistentes, como la CABERNET SAUVIGNON, la Garnacha o la RUBY CABERNET para elaborar tintos más suaves y abordables. ☆

SYRAH (Francia)

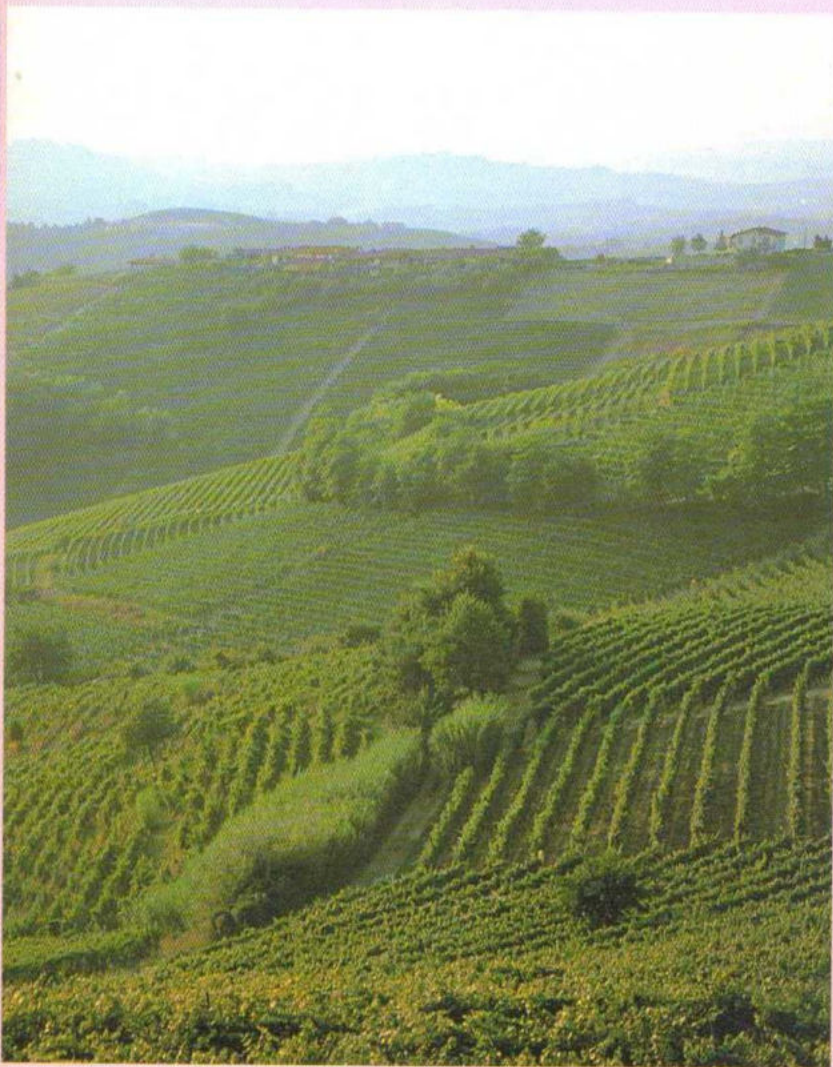
Se trata de la auténtica piedra angular de muchos de los corpulentos tintos procedentes del sur de Francia, especialmente de los tintos del Ródano. Cuando la Syrah aparece como monovarietal en una etiqueta, por ejemplo, como **Vin de Pays d'Oc**, tiende a ser un tipo de vino más ligero, aunque no por eso deja de mostrar su característica combinación de vivaces frutillos rojos y pimienta. ☆

Conservación y servicio

Los vinos más económicos de este tipo deben consumirse con relativa rapidez, a ser posible antes de que cumplan el año. Los más caros se pueden conservar durante bastante más tiempo, aunque si quiere evitar que empiecen a mostrar los tonos típicos de un vino añejo, lo mejor será no conservarlos durante más de dos años. Los vinos con más cuerpo y de gama económica superior agradecen, además, que se descorche la botella una hora antes de proceder a su servicio, algo innecesario en el caso de los vinos más económicos, que pueden servirse sin más preámbulos.



TINTOS CON MUCHO CUERPO



Es muy raro que a una persona que acabe de iniciarse en el mundo del vino le gusten de entrada los tintos con mucho cuerpo, pero pocos entusiastas del vino habrá que no acaben tomándolos con pasión. Después de todo, no existen vinos más vinos que éstos: intensos, concentrados y agradables.

Ninguna región del mundo tiene el monopolio de los vinos de este tipo, aunque es más fácil hacerlos en países de clima cálido, donde la certeza de que la uva maduren es mucho mayor que en un clima más frío. También hay variedades que se prestan mejor a la elaboración de vinos más corpulentos. La Cabernet Sauvignon, sin ir más lejos, con sus bayas pequeñas de piel gruesa, es capaz de elaborar vinos muy cubiertos de color y con elevados niveles de tanino. Lo mismo podría decirse de la Nebbiolo, esa variedad de profunda carga tánica responsable de algunos de los grandes tintos italianos como el barolo y el barbaresco. Por no hablar asimismo de muchas variedades portuguesas como, por ejemplo, la Touriga Nacional, la Touriga Francesa y la Tinta Barroca, que intervienen, además, en la elaboración del oporto.

Pero igual de importante que el clima de la zona o el vitigno empleado es la forma de elaboración. La Syrah, por ejemplo, producirá un vino más ligero si se deja que las viñas den todas las uvas que quieran; por el contrario, si se quieren conseguir vinos corpulentos y especiados, habrá que limitar al máximo el rendimiento de las cepas.

Vinos maduros y concentrados

Para producir un vino de gran intensidad sávida, las viñas deben estar plantadas en pagos que entrañen una cierta dificultad, donde las cepas no tengan apenas acceso al alimento y al agua; hay que seleccionar, además, los mejores racimos y proceder a la vendimia cuando éstos alcancen el punto óptimo de maduración. En resumidas cuentas: hay que utilizar uvas procedentes de viñas más viejas y, en consecuencia, menos productivas, en detrimento de otras uvas obtenidas de viñas más jóvenes y prolíficas.

Estos vinos necesitan después un esmerado tratamiento en la bodega: hay que dejar el mosto en contacto con los hollejos todo el tiempo que sea posible y fermentarlo a una temperatura superior a la normal para garantizar la máxima extracción de materia sávida y colorante. El vino resultante se somete más tarde a un período de crianza en barricas de roble de gran calidad para conferirle mayor estructura y longevidad. Todo esto explica porqué muchos vinos de este tipo son caros: cuesta mucho dinero elaborarlos.

Las tres grandes zonas de producción de este estilo de vinos son el Ródano, el noroeste de Italia y Australia. De las tres la más fácil de abordar es con diferencia Australia, cuyos grasos y corpulentos cabernets, garnachas y shiraz presentan un exuberante dulzor que hace de contrapunto a su intensidad. A veces resulta difícil creer que la Syrah del Ródano sea la misma variedad. Aunque el syrah francés sea también un vino especiado y con mucho cuerpo, su frutuosidad es mucho menos evidente. Además, estos vinos suelen presentar ligeras notas de caza. Aun así, vinos de la categoría de un hermitage, un cornas o un côte rôtie se cuentan entre los más prestigiosos del mundo.

El barolo y el barbaresco, los grandes vinos piemonteses, son también vinos a los que hay que ir acostumbrándose. Densos, oscuros y tánicos, suelen tardar años en comenzar a expresarse. Los mejores vinos toscanos suponen un desafío algo menor, aunque su precio es tan elevado como el que alcanzan los mejores burdeos o borgoñas.

Respecto a los vinos de consumo diario, hallaremos una relación calidad-precio muchísimo más interesante en algunas denominaciones del Languedoc, como Corbières, Fitou, Minervois o Saint-Chinian, donde la Syrah aparece mezclada con las otras variedades del sur del Francia (Grenache, Mourvèdre y Carignan). Los tintos españoles modernos, como el jumilla o los tintos navarros, entran también en una franja de precios muy razonable. En mi opinión, el país que puede tener el mejor potencial dentro de este estilo de vinos es Portugal, porque, si no fuera tan esclavo de los viejos toneles de madera, podría elaborar vinos magníficos.

En el resto del Nuevo Mundo, el cabernet sauvignon es la ruta más fiable para llegar a este tipo de vinos, sobre todo en California, donde se lo toman tremendamente en serio. No hace mucho que el estado de Washington se ha incorporado a este grupo, pero habrá que estar atentos. Por su parte, Argentina tal vez tenga a largo plazo bastante más que ofrecer que Chile. Su bonarda, su malbec y su syrah son algunos de los vinos más robustos y corpulentos del Nuevo Mundo.

Por último están las opciones más básicas: los vinos que han tenido muy poco que ver con una esmerada selección del viñedo o con sofisticadas técnicas vinícolas, pero que aun así resultan ser humildes, económicos, pero bastante decentes. Si organiza una barbacoa, seguro que encuentra vinos menos buenos que un pinot noir rumano o un contundente tinto marroquí.

Las pistas de la etiqueta

Un nivel de alcohol elevado, de 13 grados o más, es obviamente la pista más certera a la hora de dar con un vino de este tipo (los vinos que alcancen los 14 grados serán vinos sumamente corpulentos). Busque también en la etiqueta términos como «Reserva», que suele indicar que el vino ha pasado un tiempo considerable en contacto con madera, o si no cualquier mención que señale que el vino procede de «viejas viñas» (o sus equivalencias: «vieilles vignes», «old vines»/«bush vines», etc.). Busque asimismo vinos que no hayan sido filtrados (véanse páginas 26-31).

Puntos de partida	
Viejo Mundo	Nuevo Mundo
Fitou	Shiraz australiano
Gigondas	Cabernet australiano o californiano
Châteauneuf-du-Pape	Pinotage sudafricano
Barolo	Zinfandel





Superior Châteauneuf-du-Pape es la denominación más conocida de la región francesa del Bajo Ródano, situada al sur del país. Los tintos que allí se producen son afrutados, potentes y especiados.



Página anterior La Nebbiolo, caracterizada por su intensa carga tánica, es una variedad autóctona del Piemonte, región del noroeste de Italia. Sus vinos más famosos son el barolo y el barbaresco.




BANDOL

-  Pequeña denominación provenzal que produce tintos de gran riqueza sávida y con ligeras notas de caza elaborados a partir de la temperamental Mourvèdre. Los precios del bandol muestran la misma contundencia que los tintos.
-  Los vinos, mantenidos como mínimo año y medio en barrica, son capaces de envejecer al menos diez años. ☆ ☆ ☆


BARBARESCO

-  El barbaresco se elabora en la misma región (el Piemonte) y con la misma variedad (la Nebbiolo) que su famoso hermano mayor, el **BAROLO**, aunque la verdad es que tiende a ser más ligero y asequible al paladar y, además,
-  no se encuentra sujeto a unos requisitos de crianza tan severos. La región ha vuelto a adquirir un renovado protagonismo sobre todo gracias a la fama mundial alcanzada por su productor más conocido: Angelo Gaja. ☆ ☆ ☆


BAROLO

-  A pesar de los intentos que se han llevado a cabo para modernizar esta famosa región vinícola italiana, el barolo sigue siendo uno de los vinos más tradicionales: muy cubierto de color, denso, afrutado (ciruelas) y con una carga tánica muy elevada, poco acorde con la moda actual. Elaborado con la variedad Nebbiolo en la región italiana del Piemonte, al noroeste del país, suele pasar entre tres y cinco años en madera y puede tardar hasta diez años en alcanzar la plenitud, momento en el que habrá desarrollado unos profundos tonos de chocolate de una magnífica intensidad. Los vinos de gama económica más alta se comercializan con los nombres de los distintos municipios de procedencia: la propia Barolo, Castiglione Falletto, La Morra, Monforte o Serralunga. Los mejores vinos llevarán, también, el nombre de un pago concreto, como, por ejemplo, La Serra o Cerequio. ☆ ☆ → ☆ ☆ ☆

BONARDA

-  Originaria en un principio de las regiones septentrionales de Italia, esta variedad se hace un nombre por sí sola (y con gran éxito) en Argentina, país en el que se utiliza para elaborar vinos densos, afrutados (ciruelas) y corpulentos. ☆

BORGOÑA

-  Aunque la mayoría de los borgeños asequibles al bolsillo son mucho más ligeros que los vinos que nos ocupan, los mejores (sobre todo los de la Côte de Nuits) pueden ser intensamente grasos y concentrados. Entre los vinos de este tipo cabe destacar el **chassagne-montrachet**, el **gevrey-chambertin** y el **nuits-saint-georges** (sin embargo, tenga cuidado con las versiones más económicas de estos dos últimos, pues no presentarán el mismo grado de intensidad). Las versiones premier cru de los borgeños de cuerpo medio (como el **chambolle-musigny**, el **morey-saint-denis**, el **volnay** o el **vosne-romanée**) son por lo general bastante corpulentos. ☆ ☆ ☆

CABERNET-SAUVIGNON (Nuevo Mundo)

Esta variedad está tan extendida por todo el viñedo mundial que el abanico de estilos que muestra es enorme. Dos factores son los que determinan la corpulencia del vino: un clima cálido y consistente y el empleo o no de madera. La mayoría de los cabernets de gama económica media o alta que han sido producidos en países del Nuevo Mundo como Australia, California o Sudáfrica son vinos muy corpulentos, como lo son también los mejores cabernets españoles e italianos. Sólo el burdeos, que crece en un clima bastante más frío, se elabora de forma habitual en un estilo más seco y suave. Los países que producen cabernets con mucho cuerpo son:

- Australia del Sur** Existen plantaciones de Cabernet repartidas por toda Australia, pero no hay ningún otro lugar del país donde esta variedad alcance la misma concentración y esa misma intensidad de dulzor (casi de fruta compotada) como la que consigue alcanzar en este estado. Tanto el Barossa Valley como McLaren Vale producen vinos espectaculares, pero la región de más calidad es Coonawarra, cuyos inigualables suelos de «terra rossa» (tierra roja) confieren a sus cabernets unas pronunciadas notas de menta y eucalipto que los convierten en los caldos más longevos y elegantes del continente. ☆ ☆ → ☆ ☆ ☆

- California** Los cabernets californianos se parecen más a los mejores cabernets franceses, en parte debido a que el clima es más frío y, en parte, a la deliberada decisión de emular los métodos de vinificación bordeleses. Sea como fuere, las notas de grosella negra en los vinos de más calidad (muchos de ellos procedentes del Valle de Napa) son tan intensas que resulta poco menos que imposible encontrar algo parecido en la vieja Europa. ☆ ☆ → ☆ ☆ ☆

- Estado de Washington** Esta región, peligrosa aspirante al trono californiano, ha dejado ya clara su capacidad para elaborar grasos y voluptuosos cabernets del todo sorprendentes (o al menos así lo hace cada vez que se lo permiten sus temibles inviernos). ☆ ☆ → ☆ ☆ ☆

- Chile** Aunque Chile haya sobresalido en la producción de cabernets suaves y de intensa frutalidad, todo parece indicar que a este paso tendrá el mismo éxito en la elaboración de vinos mucho más serios (sin que esto implique merma alguna de esa increíble exuberancia de notas de grosellas negras que tanto caracteriza a sus vinos más económicos). ☆ → ☆ ☆

- Nueva Zelanda** El clima más frío de este país ha creado dificultades para conseguir que la Cabernet madure: el resultado es unos vinos más bien magros y astringentes. La mejora de las técnicas vitícolas ha derivado, sin embargo, en vinos con un carácter más típicamente suave y afrutado, con notas de grosella negra. A pesar de esto, el cabernet neozelandés incluye una proporción de Merlot, que se añade para obtener una frutalidad mayor. ☆ ☆ → ☆ ☆ ☆

Sudáfrica País menos consistente que algunos de sus colegas productores del Nuevo Mundo. No obstante, hallamos en el extremo superior de la escala vinos de considerable elegancia con notas ahumadas y especiadas de vez en cuando. ☆→☆☆



CAHORS

La reputación de los vinos de Cahors (vinos situados entre los caldos más tánicos y corpulentos de todo el sudoeste de Francia) se remonta al siglo XIII. Elaborados con la variedad Malbec (que en la zona adopta el nombre de Auxerrois), fueron en otra época tan densos y cubiertos de color que la gente solía llamarlos «vinos negros» y se empleaban muchas veces para aportar corpulencia a los burdeos genéricos. Hoy en día aparece mezclada de forma más generalizada con la Merlot, con lo que muchos productores dan a sus vinos un cariz más suave y ligero. ☆☆

CARIGNAN/CARIÑENA

En todo el sur de Francia existen plantaciones de esta variedad, que sufre el sino de ser un despreciadísimo caballo de batalla. A pesar de eso, es el pilar fundamental de muchos de los densos y oscuros tintos tradicionales elaborados en esa parte del país, sobre todo en el LANGUEDOC. Sin embargo, gracias a la búsqueda constante llevada a cabo por el comerciante minorista en pos de algo nuevo y diferente que ofrecer a su público, experimenta una especie de renacimiento y sale cada vez más al mercado en forma de monovarietal. De Cerdeña llega una de las mejores versiones: **carignano del sulcis**. ☆→☆☆

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Tinto graso y especiado procedente de la denominación más famosa del Bajo Ródano. Elaborado básicamente con la GRENACHE, permite la utilización de hasta un máximo de trece

variedades distintas, incluidas algunas blancas. Las versiones más económicas pueden darle la impresión de beber un vino ligero, pero no se engañe: el contenido alcohólico siempre es elevado.

Los vinos de calidad superior (casi siempre provienen por defecto de propiedades individuales y muestran en la botella el escudo de armas papal grabado en relieve) necesitan envejecer durante varios años. La calidad es bastante consistente. ☆☆→☆☆☆

COLLIOURE

Minúscula *appellation* francesa, situada prácticamente en la frontera española; produce tintos elegantes, plenos y especiados elaborados con la GRENACHE y la Mourvèdre, que se incluyen entre los mejores vinos del Rosellón. ☆☆

CORNAS

Pequeña denominación del Alto Ródano; produce tintos cien por cien Syrah densos, sabrosos y longevos que pueden medirse con el HERMITAGE (elaborado en la margen opuesta) y a veces ganarle en relación calidad-precio. ☆☆☆

CÔTE RÔTIE

En el tinto más caro y festejado de todos los que se elaboran en el Ródano y, sin duda alguna, uno de los vinos más estimulantes y sensuales que pueda haber en el mundo, nacido de la combinación de una intensa concentración con una extraordinaria suavidad. Aunque la variedad predominante es la Syrah, es posible que los productores incluyan una pequeña cantidad de Viognier (variedad blanca aromática) con el fin de aportar al vino un seductor y embriagador buqué. Su escasez unida a la demanda ha hecho que sus precios alcancen cotas de vértigo. ☆☆☆

Maridajes y ocasiones

Estos vinos, por supuesto, no son los mejores para beber en un día de verano, cuando lo que apetece es algo más ligero, pero las versiones más económicas suelen resultar fantásticas en el transcurso de una barbacoa. Los vinos clásicos europeos, como los del Piamonte o los del Ródano, casan especialmente bien con los contundentes platos de carne franceses e italianos, sobre todo si se trata de acompañar un plato de caza o de vacuno. Los cabernets del Nuevo Mundo y los shiraz australianos pueden hacer frente a los sabores más especiados. Todos resultan perfectos para acabar de entonarnos durante una sustanciosa comida invernal, pero mejor será reservarlos para algún amante del tinto igual de entusiasta que usted y no se arriesgue inútilmente con los invitados a los que no conoce muy bien en materia de gustos vinícolas.



DÃO



Este conocido tinto portugués tenía fama de ser un vino muy tánico y con mucha madera, que hacía desmerecer bastante la calidad de la variedad autóctona Touriga Nacional. Sin embargo, algunos productores (como es el caso de Sogrape)



llevan a cabo un proceso de modernización, que da como resultado unos vinos notablemente más suaves y afrutados.

☆☆→☆☆

GARNACHA (viejas viñas)



Las cepas viejas de Garnacha producen vinos de una concentración extraordinaria, una virtud que los australianos



han reconocido demasiado tarde, después de arrancar algunas de sus viñas más antiguas. El estupendo productor



californiano Randall Graham (de la bodega Bonny Doon) también es un entusiasta de este varietal. ☆☆

HERMITAGE



Este vino es el tinto más famoso del mundo en el estilo que nos ocupa, y el modelo a copiar por la Syrah. (De hecho,



«Hermitage» fue el nombre que se utilizó en un principio en Australia para designar al SHIRAZ.) Es el vino más denso



y concentrado de todos los que se producen en las denominaciones del Alto Ródano y rara vez se puede abordar antes de que cumpla los cinco años. Es preferible dejarlo descansar al menos diez años, si no más. ☆☆☆

JUMILLA



Tinto español muy cubierto de color, graso y alcohólico que se elabora en la mitad sur peninsular a partir de la variedad



Monastrell (**Mourvèdre**). Aunque utilizado de manera tradicional como vino de mezcla, la creciente modernización



de las técnicas de vinificación ha dado como resultado vinos exuberantes y afrutados con gran atractivo. ☆→☆☆

LANGUEDOC (tradicional)



A pesar de estar elaborados en una vastísima zona geográfica, los tintos del Languedoc presentan un fuerte parecido familiar, donde a menudo las diferencias aparecen más marcadas entre los vinos de uno y otro productor que entre dos denominaciones distintas. Los más robustos proceden de suelos esquitosos (más pobres) y de productores que utilizan una proporción más elevada de CARIGNAN, lo que equivale a decir las zonas de **Fitou** y **Saint-Chinian**.



En **Faugères** y el **Minervois** son la **GRENACHE**, la **Syrah** y la **Mourvèdre** las que intervienen en los vinos en mayor proporción, dando como consecuencia vinos más ligeros y elegantes.



Corbières, la zona más extensa, produce una amplia gama de estilos, pero muchos productores aún someten sus vinos a un considerable período de crianza, que los sitúa entre los tintos más corpulentos de toda la región.

Las cosas, sin embargo, cambian con rapidez en el Languedoc gracias a la ausencia de normativa regulatoria y al gran número de vinicultores extranjeros que trabajan en la región. Hoy en día, muchos de los productores más dinámicos y ambiciosos optan por sacar sus vinos más bajo la denominación **Coteaux du Languedoc** que bajo alguna de las AOC más tradicionales.

Entre las zonas en alza que realmente merece la pena buscar están **Montpeyroux**, **La Clape** y **Pic-Saint-Loup**. ☆→☆☆

MADIRAN



Tinto corpulento por tradición que se elabora al sur de Armagnac (no demasiado lejos de la frontera española) a partir de la tánica variedad Tannat. En los últimos años se ha reducido la presencia de esta variedad en la mezcla a favor de la **CABERNET SAUVIGNON** y la **Cabernet Franc** que, al aumentar su proporción, han hecho a los vinos más elegantes y abordables. ☆☆



MARRUECOS



La viticultura forma parte del legado que Francia dejó a Marruecos, pero la industria vinícola no ha llegado nunca a desarrollarse. Podemos encontrar, no obstante, algunos tintos baratos y contundentes de buena calidad, sobre todo elaborados con la variedad **Syrah**. ☆



NAVARRA



Los tintos de Navarra, una de las zonas vinícolas de España que mayor desarrollo ha experimentado en los últimos años, cuentan en muchos casos con la participación de la **CABERNET SAUVIGNON**. Hoy se elaboran siguiendo un estilo más moderno de lo que es habitual en los tintos de este país. ☆☆



PERIQUITA (y otros tintos portugueses)



Portugal presenta un enorme potencial en lo que a tintos se refiere, y esto no es algo que se deba únicamente a la particularidad de sus vinos. Los pasos de gigante que han dado las técnicas de vinificación ya han empezado a dar sus frutos, con la producción de algunos tintos corpulentos de elegante personalidad elaborados con variedades autóctonas como la Periquita, la Touriga Nacional, la Touriga Francesa y la Tinta Roriz (la Tempranillo española). Donde más se ha notado este avance ha sido en las regiones del **Alentejo** y del **Douro**, aunque incluso regiones más tradicionales que éstas (como **Bairrada** o el **DÃO**) ya elaboran sus vinos en un estilo mucho más accesible. ☆→☆☆



PINOTAGE



Varietal autóctona sudafricana, mezcla de **PINOT NOIR** y **Cinsault**, capaz de traducirse en vinos magníficos, densos y afrutados (buenas notas de ciruelas) cuando proceden de cepas viejas, ya de por sí muy poco prolíficas. Los mejores ejemplos ofrecen una buena relación calidad-precio. ☆☆☆



PINOT NOIR (Rumanía)

Si bien, normalmente, nadie diría que el pinot noir es un vino con mucho cuerpo, la variedad que existe en Rumanía (conocida como Burgund Mare) produce unos tintos robustos y afrutados (notas de zarzamora) que, sin ser vinos sutiles ni distinguidos, se venden a un precio excepcionalmente modesto. ☆

**SAINT-JOSEPH**

Uno de los syrahs más asequibles (tanto para el bolsillo como para el paladar, por qué no decirlo) y versátiles de todos los elaborados en la parte septentrional del Ródano. A pesar de no alcanzar la densidad y concentración de sus vecinos más musculosos, en las manos de los mejores productores es un vino igual de corpulento. ☆☆☆

**SHIRAZ**

Aunque existen versiones ligeras y afrutadas de esta variedad, la fama del shiraz australiano se debe a la poderosa energía que encierra esta uva, capaz de producir vinos de una concentración tan fabulosa que sus mejores ejemplos llegan a rivalizar con los syrahs elaborados en el Ródano. La mayor intensidad, con esas notas especiadas de pimienta negra tan características, la encontramos en los vinos de los tórridos y áridos viñedos de Australia del Sur, sobre todo en el Barossa Valley, donde el binomio viejas viñas-bajo rendimiento da origen a vinos intensos y concentrados (aunque el **Grange**, el shiraz más conocido de toda Australia, presenta más similitud con el burdeos, especialmente en su madurez).

El shiraz del Hunter Valley tiene un carácter diverso, y adopta con el tiempo tonos más animales, de caza, que a veces se describen como «silla de montar sudada». El shiraz de Australia Occidental, zona de clima más frío, es en términos generales una criatura muy domesticada, con una suave presencia de frutillos rojos, que hace pensar más en un

CABERNET. Sudáfrica también es testigo de un incremento cada vez mayor en la producción de este varietal.

☆☆→☆☆☆

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Se trata de un tinto toscano suave y sofisticado elaborado principalmente con la variedad Sangiovese; sin duda, una alternativa económica al **brunello di Montalcino**. ☆☆☆

**ZINFANDEL**

Al igual que ocurre con el SHIRAZ, el zinfandel suele resultar un vino ligero de una frutuosidad claramente compotada.



Sin embargo, en las manos de los pequeños vinicultores artesanales, se convierte en un vino de gran potencia y personalidad que ha llegado a alcanzar categoría de vino de culto. La variedad llegó a California durante el siglo XIX y se cree que puede estar emparentada con la italiana Primitivo (ambas comparten la misma exuberancia de notas de zarzamora). Las mejores zonas de producción (que conservan muchas cepas viejas) están enclavadas en el norte del estado: los valles de Dry Creek y Alexander, las Sierra Foothills y Paso Robles (este último situado al sur de San Francisco). Existe también una pequeña cantidad de Zinfandel en los viñedos de Sudáfrica y Australia del Sur.

☆☆→☆☆☆

Conservación y servicio

La mayoría de los vinos corpulentos son capaces de sobrevivir durante al menos un par de años en condiciones domésticas normales, período que, en el caso de los vinos más caros, se puede ampliar con toda tranquilidad hasta los cinco a ocho años. Algunos de estos vinos, como los mejores ródanos y tintos italianos, no tienen más remedio que esperar todo ese tiempo para poder empezar siquiera a ser bebibles. Descárcelos por lo menos una hora antes de servirlos (mejor si son dos) o, si lo prefiere, decántelos con cierta antelación.



TINTOS AÑEJOS Y TINTOS POCO CORRIENTES



Uno de los grandes cambios que ha experimentado el mundo vinícola es la prontitud con la que bebemos, en la actualidad, una botella de vino tinto después de comprarla. Por tradición, cualquier tinto que fuera remotamente importante debía ser siempre «tumbado», y a nadie se le pasaba por la cabeza beberse mientras fuese joven. Ahora, hasta los vinos caros se elaboran a fin de ser consumidos nada más comprarlos, lo que ha provocado que, para muchos consumidores, el sabor de un vino añejo resulte algo poco familiar.

Hay que admitir efectivamente que su gusto es muy diferente. En vez de la vivaz frutalidad y los robustos taninos que presenta el vino joven, la textura y el sabor se suavizan y se vuelven menos agresivos. Las sencillas notas de grosellas negras o frambuesas ceden su lugar a tonos más otoñales de ciruelas tanto pasas como frescas, y a toda clase de aromas y sabores inesperados. Un borgoña añejo, por ejemplo, puede mostrar aromas «de corral» muy característicos, un olor a sotobosque o a menudo recuerdos de setas o trufas, algo que los incondicionales del borgoña aprecian sobremanera, pero que puede provocar una impresión bastante fuerte la primera vez que una persona lo prueba.

El vino respira y está vivo

El porqué de esta transformación se debe a que, a diferencia de lo que sucede con los demás productos alimenticios envasados, el vino sigue evolucionando dentro de la botella. Una vez que el vino ha sido embotellado, suele quedar en el envase una pequeña cantidad de oxígeno que reaccionará con los fenoles del vino (compuestos presentes en los raspones, hollejos, pepitas y pulpa de las uvas que proporcionan al vino materia colorante y estructura). Éstos con el tiempo acabarán aglomerándose y depositándose en el fondo de la botella en forma de sedimentos. (He aquí la razón por la que los tintos más viejos pierden intensidad cromática y resultan menos tánicos.)

Claro que esto no pasa con todos los vinos (o por lo menos no al mismo ritmo). Los tintos afrutados sin crianza, pensados para consumirse durante su juventud, se vuelven planos y apagados (es inútil conservar una botella de beaujolais nouveau). Además, algunas variedades envejecen mejor que otras: la Syrah/Shiraz, por ejemplo, tiende a ser bastante más longeva que la Pinot Noir, y la Cabernet Sauvignon suele aguantar más que la Merlot. Pero incluso la capacidad de añejamiento de la Cabernet puede variar en función del lugar y la manera en la que sea elaborada.

En las regiones más frías, como Burdeos o Borgoña, la longevidad de un vino está también supeditada a la calidad de la añada. En una buena cosecha (como la de 1995), las uvas alcanzan la plena madurez; por tanto, los vinos resultantes serán más concentrados y tendrán un mayor potencial de envejecimiento que otros vinos más delgados, fruto de una mala cosecha.

Pero el factor más significativo es la concentración inicial que tenga el vino (esto casi siempre queda reflejado después en su precio). En términos generales, los vinos más económicos envejecen de forma más rápida que los caros; lo mismo ocurre también con los vinos producidos en zonas vinícolas más tradicionales como Bulgaria, Portugal y España, que envejecen con mayor rapidez que otros vinos similares elaborados en el Nuevo Mundo.

Esta concentración inicial se debe en parte al tipo de roble que se haya utilizado. Un vino criado en toneles viejos mostrará unos tonos más obvios de madera que otro que se haya criado en barricas nuevas, que habrán impartido al vino una textura más exuberante y una mayor vivacidad en sus notas de vainilla.

De hecho, la gente tiende a cometer más el error de conservar sus vinos demasiado tiempo que de consumirlos antes de la cuenta. En las casas con calefacción central, rara vez será conveniente guardar un vino durante más de dos o tres años. Los únicos que sí merece la pena conservar durante un período superior son los llamados «vinos de calidad», y eso en el supuesto de que las condiciones de conservación sean las ideales (véanse páginas 110-113). En esta categoría cabría destacar los vinos de Burdeos, Borgoña y el Ródano, los tintos italianos más costosos del Piemonte y la Toscana, o los mejores vinos australianos y californianos. Muchos de éstos tardarán un mínimo de cinco años en empezar a alcanzar su plenitud.

Esto no quiere decir que si le gustan los vinos añejos y su cartera no está lo bastante abultada no pueda permitirse este capricho. España, más que en otros países, es un terreno estupendo donde encontrar tintos con crianza a precios muy razonables, especialmente riojanos, aunque existen otras denominaciones como Conca de Barberà, La Mancha, Penedès y Valdepeñas que elaboran versiones bastante económicas. Lo mismo podría decirse de vinos como el copertino o el salice salentino del sur de Italia. Pero cómprelos y consúmalos cuanto antes; no los guarde durante años.

En este apartado se incluyen también algunos de los tintos más peculiares y singulares del mundo (vinos como el aglianico del vulture o el gran vino libanés Château Musar). Dada su rareza, son vinos muy razonables, sin embargo, hay que admitir que no resultan del agrado de todo el mundo. Mejor hará reservándolos para alguien tan entusiasta como usted.

Las pistas de la etiqueta

La indicación más clara de que está ante un vino añejo es el hecho de que proceda de una añada más vieja, pero a menos que confíe mucho en su proveedor, no se fie a la hora de comprar un vino de gama económica baja o moderada que tenga más de cinco años. Busque palabras como «Reserva», «Riserva» o «Réserve», que indican que se trata de un vino con crianza destinado a pasar por un período de añejamiento.

Puntos de partida	
Tintos añejos	Tintos poco corrientes
Cabernet sauvignon búlgaro	Amarone
Valdepeñas	Aglianico del Vulture
Copertino	Château Musar
Rioja Reserva y Gran Reserva	





Superior Época de vendimia en el Château Musar, donde se elabora el mejor vino del Líbano, un tinto graso y corpulento mezcla de Cabernet Sauvignon, Cinsault y Syrah.


Página anterior Imagen clásica con la que a cualquier amante del vino empezará a hacérsele la boca agua y a pensar de forma temeraria en el saldo de su cuenta bancaria.




AGLIANICO DEL VULTURE


 Uno de los vinos menos conocidos entre los grandes tintos corpulentos que existen en Italia, elaborado al sur del país con la Aglíanico, una variedad de maduración bastante tardía.


 ☆☆☆→☆☆☆




AMARONE


 Se trata de un tinto único de gran riqueza y concentración, abocado y en cierto modo parecido al oporto, que se produce en la región de Valpolicella (nordeste de Italia) a partir de las variedades locales Corvina, Rondinella y Molinara. Casa bien con platos consistentes de carne o caza, aunque si tenemos en cuenta sus 14 grados, lo mejor será quizás acompañarlo con algo de queso.


 ☆☆☆→☆☆☆




BARCA VELHA


 Tinto portugués de culto elaborado en la región del Douro con las mismas variedades que se emplean para el oporto (producida también en la misma región).


 El vino sólo sale en añadas excepcionales. ☆☆☆



BURDEOS (crus classés)

 De los 61 vinos que conforman la lista oficial de los mejores crus del Médoc no todos merecen estar en esta sección


 por ser vinos poco corrientes, pero la verdad es que las posibilidades que hay de beber alguna vez en la vida un vino como Château Latour o Mouton Rothschild son pocas (por no decir ninguna).





Claro está que merece la pena saberse los nombres de los cinco premiers crus: **Haut-Brion, Lafite-Rothschild, Latour, Margaux y Mouton-Rothschild**, además del de las dos superestrellas del Pomerol: **Château Pétrus y Le Pin** para que por lo menos sepa apreciar lo que le ofrecen si

alguien le descorcha una botella. Sin embargo, los crus menores (tendrá la posibilidad de conocerlos por medio de las palabras «Deuxième», «Troisième», «Quatrième» o «Cinquième Cru») ofrecen, sin duda, una mejor relación calidad-precio. ☆☆☆


BRUNELLO DI MONTALCINO


 Elegante y costoso vino toscano (podría ser el equivalente italiano de los mejores crus bordeleses) elaborado con la variedad Brunello, una variante de la Sangiovese. Como sucede con otros tintos italianos de máxima calidad,


 transcurre un tiempo considerable en madera y no sale de la bodega hasta que ha cumplido al menos cuatro años. Las buenas añadas envejecen durante décadas. ☆☆☆




CABERNET SAUVIGNON (maduro)


 Gracias a su innata personalidad dura y tánica, la Cabernet Sauvignon es una de las variedades más propicias para elaborar vinos de larga guarda, como ya han demostrado sobradamente los vinicultores del Viejo y Nuevo Mundo.


 El ritmo de añejamiento, sin embargo, presenta diferencias bastante marcadas. Entre los vinos que envejecen más rápido están las versiones búlgaras y españolas, que desarrollan la clásica suavidad de sabor y las típicas notas de ciruela pasa (propias del cabernet maduro) en un plazo de tres a cuatro años después de haber sido embotellado. Los cabernets australianos y californianos de gama económica más elevada (que se caracterizan por su intensa concentración de notas frutales) pueden tardar en adquirir esa misma personalidad entre ocho y diez años. ☆☆☆→☆☆☆




CHÂTEAU MUSAR


 He aquí el tinto más distinguido de los vinos libaneses, cuya producción no se vio interrumpida durante el transcurso de la guerra civil. Vino longevo, potente


 y no por eso menos elegante, fruto del coupage de Cabernet Sauvignon, Cinsault y Syrah, que presenta un gran

 parecido con muchos burdeos de precio notablemente más elevado. ☆☆☆


CHIANTI CLASSICO RISERVA


 El tiempo mínimo de crianza estipulado para el chianti classico y otros chiantis riserva ha sido recientemente reducido de tres a dos años. Aun así, los reservas deberían seguir siendo mucho más longevas que el chianti genérico. Los mejores vinos de algunos productores como Antinori o Isola e Olena son capaces de envejecer hasta treinta años.


 ☆☆☆→☆☆☆




GARRAFEIRA (Portugal)



 Indicativo de calidad en los vinos portugueses, que nos indica que ese vino procede de una añada excepcional;

 ha pasado dos años en madera y un año adicional en botella. ☆☆☆






GRANGE

 El shiraz australiano más codiciado comenzó su andadura en la década de los cincuenta (bajo el nombre de Grange Hermitage) con la intención de emular los premiers crus bordeleses. La verdad es que en boca sí da la impresión de tratarse de un CABERNET SAUVIGNON maduro. ☆☆☆

NEGROAMARO

 Los tintos del sur de Italia tienen un sabor particularmente característico; consiguen que, aun en su juventud, sepan igual que si fueran vinos con amplia crianza. Es como beber una copa del cálido sol de la región: hay en ellos una especie de sabor asado-caramelizado que les impide llegar a ser

amargos gracias a unas deliciosas notas de dulce de azúcar moreno. La mayoría están elaborados con la variedad Negroamaro (que significa literalmente «negro y amargo») combinada con la Malvasia Nera. Entre los nombres a tener en cuenta cabe destacar el **copertino**, el **salice salentino** y el **squinzano**. ☆→☆☆

PRIORATO

Se trata de una pequeña denominación catalana que se dedica a la producción de vinos de una intensa concentración y elevado contenido alcohólico (el volumen mínimo es del 13,75%) procedentes de cepas de Garnacha y Cariñena de rendimiento bastante limitado. ☆☆☆

RIBERA DEL DUERO

La Ribera ha desbancado a La Rioja como región de más prestigio en la producción de vinos tintos, y dos de sus caldos (el **Vega Sicilia** y el **Pesquera**) alcanzan verdaderas cotas de vino de culto. El ribera del duero es un coupage de Tempranillo (en esta región recibe el nombre de Tinto Fino), CABERNET SALVIGNON y Merlot con una crianza mínima de tres años (que suelen convertirse bastante a menudo en cinco o seis). Los mejores son intensamente grasos y concentrados y evolucionan al menos veinte años. ☆☆☆→☆☆☆

RIOJA RESERVA/GRAN RESERVA

La prolongada crianza en bodega coloca a los reservas y gran reservas de Rioja entre los vinos del mundo que más dejan notar esa presencia de la madera. La suaves notas de confitura de fresa que tan típicas resultan adoptan con el tiempo tonos de caza más complejos. El término «Reserva» indica que antes de salir al mercado el vino habrá tenido que pasar por un periodo de

crianza de tres años, de los cuales uno habrá sido en madera. En el caso del «Gran Reserva», este periodo se eleva a cinco: dos en bodega y tres en botella. Este mismo sistema de clasificación se utiliza también para otros tintos españoles como, por ejemplo, los tintos navarros. ☆☆☆→☆☆☆

LA ROMANÉE-CONTI

La producción de los vinos más encumbrados de la Borgoña, como es el caso de La Romanée-Conti, **Richebourg** y **La Tâche**, es tan minúscula que cada una de las botellas está ya apaabrada antes incluso de que se vendimien las uvas (La Romanée-Conti es un único viñedo de menos de dos hectáreas). Existen otros grands crus (**Bonnes Mares**, **Corton** y **Échezeaux**) que resultan mucho más fáciles de encontrar si su bolsillo realmente se lo permite. ☆☆☆

SASSICAIA (y demás supertoscánicos)

Grupo integrado por vinos toscanos de la máxima calidad, de gran profundidad y extracto, elaborados con variedades no tradicionales como la CABERNET SALVIGNON. Se comercializan con el ostentoso nombre de «vino da tavola» para así mostrar su indiferencia hacia las estrictas limitaciones que establece la normativa DOC. Los más famosos son el Sassicaia, el **Ornellaia** y el **Tignanello**. El primero cuenta ya con su propia denominación de origen (Sassicaia Bolgheri), mientras que los otros pueden ser quizá reclasificados bajo la nueva denominación de «Toscana». ☆☆☆

VALDEPEÑAS

Esta región es una buena fuente de tintos con crianza (ese estilo que tanto caracteriza a los tintos españoles) de precios muy razonables. La variedad principal empleada es la Tempranillo, que aquí adopta el nombre de Cencibel. Bébalo cuando tenga entre tres y cuatro años. ☆→☆☆

Maridajes y ocasiones

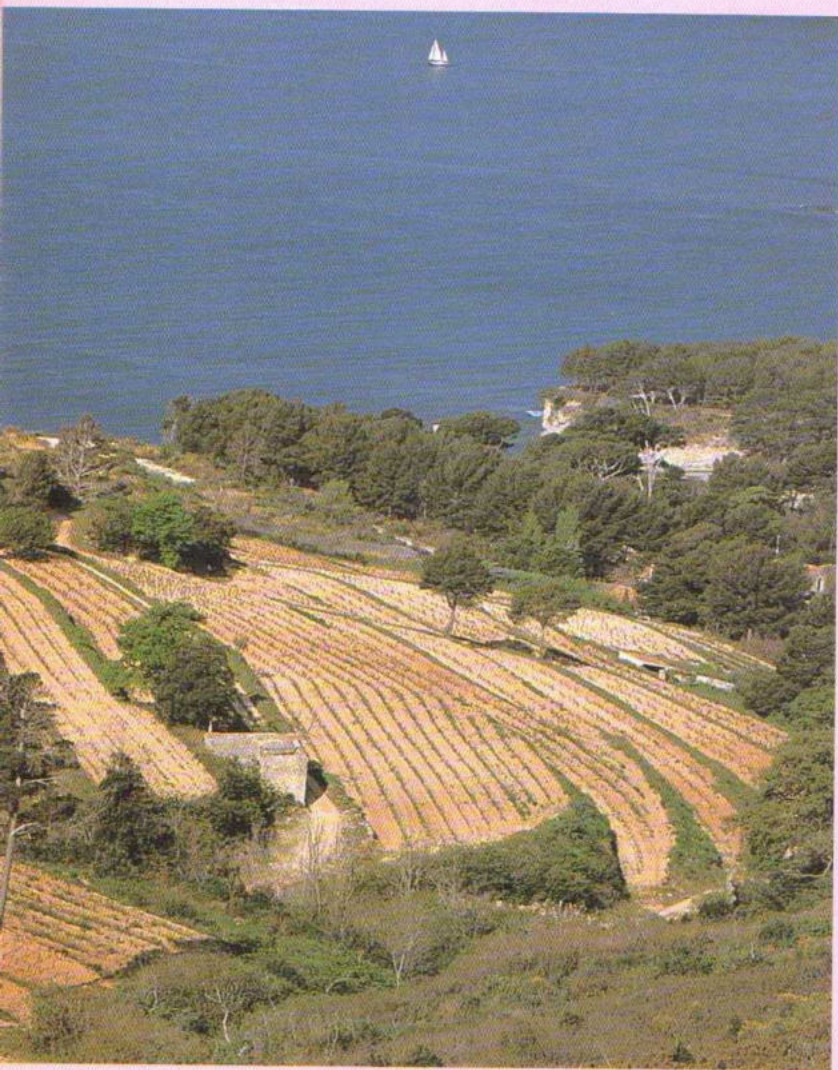
Sería insensato (además de un desperdicio) servir un vino muy viejo o poco habitual si no se tiene la certeza de que sus invitados lo apreciarán. También hay que ir con tiento a la hora de elegir el tipo de comida con el que lo acompañará. Las delicadas notas de un vino añejo deben complementarse y no competir con los sabores de la comida, algo que conseguirá si el maridaje se realiza con un plato clásico y de factura sencilla.

Conservación y servicio

Cuanto más añejo sea un vino, más esmerado será el trato que le aplique. Es posible que las botellas más antiguas tengan sedimentos con el tiempo. Déjelas en posición vertical un día antes de proceder a su servicio y no las descorche con demasiada antelación. Quizá resulte beneficioso decantar los caldos corpulentos que puedan presentar todavía una cierta carga tánica.



ROSADOS



El vino rosado sufre las consecuencias de su vaporosa y frívola imagen. Se le ve como el tipo de vino con el que ningún consumidor que se precie (y menos si es un hombre) querría que le encontraran –botella en mano– si decidiera suicidarse. Sin embargo, en muchas partes de Europa, el rosado es una parte fundamental de su estilo de vida. Allí se consume muchísimo más vino rosado que blanco, y nadie se siente menos hombre ni más avergonzado por hacerlo.

El color de estos vinos procede de las uvas tintas, así que el rosado resulta ser un subproducto lógico en las regiones que producen mayoritariamente vinos tintos, como Burdeos o el Languedoc. Maneras de elaborarlos hay varias, aunque nunca se hará mezclando vino tinto con vino blanco.

Uno de los métodos consiste en prensar las uvas y descubar de inmediato el mosto apenas tintado por el contacto con los hollejos. Otro es el método denominado «sangrado», en el cual se deja que las uvas, apenas estrujadas, maceren todas juntas entre 24 y 48 horas antes de proceder al descube del mosto (de ahí el nombre de «sangrado»), que para entonces habrá adquirido un color bastante intenso.

Lo importante, tanto en términos de color como de sabor, es el tiempo que el mosto permanezca en contacto con sus hollejos. Si no es mucho, se obtendrá un vino rosa pálido de una delicada frutuosidad. Si el tiempo es más prolongado, el vino resultante será más oscuro y contundente. Pero es en esta gama de colores donde radica parte del encanto de los rosados: todo un abanico cromático que parte desde el delicado tono piel de cebolla, pasa por el beige sonrosado, el rosa del algodón dulce y, así sucesivamente, hasta llegar a un profundo rosa salmón y a un rojizo magenta.

Vinos para el verano de gran versatilidad

Casi todas las zonas del sur de Europa producen un rosado sencillo pensado para el consumo diario. Ligero, con un bajo contenido en alcohol: en resumen, un vino perfecto para el buen tiempo. Existen, sin embargo, rosados más serios, sobre todo en Provenza, el Bajo Ródano y Burdeos. En la Provenza, el rosado se ha puesto tan de moda que algunos vinos como el bandol o el bellet alcanzan los mismos precios en su versión rosada como en sus versiones blanca o tinta. El tavel, de la parte meridional del Ródano, es un rosado corpulento y alcohólico que puede plantarle cara a un fornido plato igual de bien que podría hacerlo un tinto.

Los rosados bordeléses (llamados a menudo *clairet*, «claretes») son vinos particularmente elegantes. El Loira, por su parte, ofrece algo más que esos insípidos y dulzones rosados denominados «rosé d'Anjou». Pruebe el rosé de Loire y el cabernet d'Anjou: son vinos más secos y tersos procedentes de algunas zonas productoras de tintos como Bourgueil y Chinon.

Si prefiere un estilo más rústico y robusto, hallará los mejores ejemplos entre los rosados españoles y las versiones más tradicionales del Languedoc (no dude en degustar estos vinos cuando visite la región). Pruébelos con los ojos cerrados. Creerá, casi seguro, que cata un tinto ligero.

No se encuentran demasiados rosados en el Nuevo Mundo, pero los pocos que se elaboran son rosados monovarietales, principalmente de

Garnacha, Shiraz y Cabernet Sauvignon. Al igual que sucede con los tintos del Nuevo Mundo, tienden a ser mucho más grasos, más dulces y más afrutados que sus colegas europeos, mucho más alcohólicos y con una acidez menor.

La forma de hacer del Nuevo Mundo ha llegado hasta las zonas más dinámicas y progresistas de la vieja Europa: es posible encontrar ya un estupendo rosado terso y seco elaborado en Hungría, por ejemplo, o un contundente shiraz rosado producido en el Languedoc.

La excepción a la regla general en el Nuevo Mundo es California, que fue pionera y ha tenido un grandísimo éxito elaborando «blush» (o vinos «sonrosados»): unos rosados semidulces y pálidos de color que han supuesto un sencillo punto de partida para muchos consumidores actuales. Los productores californianos prefieren comercializar los vinos rosados con el nombre de «blancos». Entre los vinos de este tipo el de mayor popularidad sería el zinfandel blanco. No obstante, si hablamos en líneas generales, ese estilo levemente más amable o abocado que tanto popularizaran en otro tiempo el Mateus rosé o el rosé d'Anjou ha caído un poco en desgracia entre los consumidores, que se han pasado a los vinos más rabiosamente afrutados del Nuevo Mundo.

A fin de cuentas, beber un vino rosado es sólo cuestión de demostrar la confianza suficiente como para no verse influenciado por el qué dirán y disfrutar del increíble poder refrescante que tiene este estilo de vinos. Aunque pueda parecer una ironía, el rosado que más en serio se toma en todo el mundo vinícola es el rosado con burbujas, es decir, el champagne rosado.

Las pistas de la etiqueta

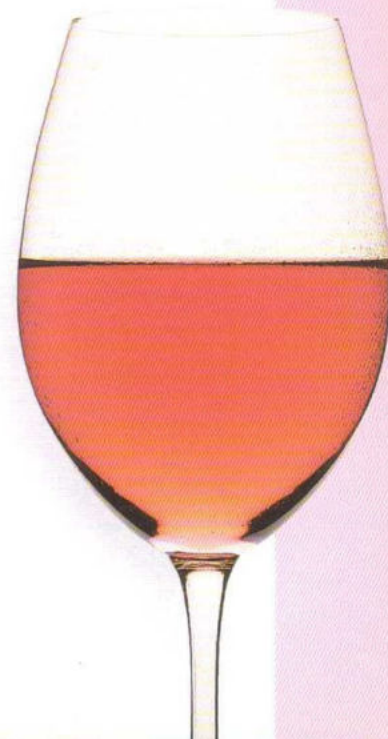
Como ya viene siendo habitual con otros vinos tranquilos, una de las mejores pistas que pueden indicar ante qué tipo de rosado nos encontramos es el contenido alcohólico. Los más ligeros tenderán a oscilar entre los 11 y los 11,5 grados, mientras que los más robustos llegarán hasta los 13 grados. El color puede ser muy revelador: cuanto más vivo sea, mayor probabilidad habrá de que se trate de un vino corpulento y afrutado.

Puntos de partida	
Secos, tersos y elegantes	Con mucho cuerpo/rústicos
Burdeos	Rosados españoles
Bandol	Rosado del Languedoc
Marsannay	Tavel
Sabores del Nuevo Mundo	Ligeros/semisecos
Cabernet sauvignon rosado	Rosé d'Anjou
Garnacha rosado	Mateus rosé
Syrah/shiraz rosado	Lambrusco rosato



Superior California es uno de los mayores productores de vinos rosados («blush» o sonrosados, como ellos los llaman). En este viñedo, las espalderas están dispuestas de tal manera que la conducción de las viñas puede optimizar la cantidad de sol que reciben las uvas.

Página anterior En la Provenza y en otras zonas del sur de Francia, el rosado es algo que va intrínsecamente unido al estilo de vida francés. Aquí desbanca en popularidad al vino blanco.



BARDOLINO CHIARETTO

Rosado ligero y atractivo, con notas de cerezas, que se elabora en el norte de Italia, en la región de Bardolino, cerca del lago de Garda. ☆☆

BERGERAC ROSÉ

Bonito rosado con recuerdos de fresa, producido en la región francesa del Dordoña (sur del país). Aunque es un vino menos relevante, se elabora en un estilo muy parecido al BURDEOS. Merece la pena estar al acecho. ☆☆☆

**«BLUSH»**

El término vino «sonrosado» surgió en California en la década de los ochenta como parte de una magnífica campaña de marketing destinada a resucitar las decaídas ventas del rosado. En la actualidad se emplea en todo el mundo para designar un rosado ligero y algo dulzón. ☆

**BURDEOS**

La producción de rosados aumenta en la región de Burdeos. Ciertos productores, como Château de Sours y Château Méaume, elaboran algunos de los rosados más elegantes que puedan existir en el mercado. La variedad predominante en estos vinos es la MERLOT, más que la tradicional CABERNET SAUVIGNON. Son rosados muy secos, pero de gran potencia sávida, y presentan unas sutiles notas de frambuesas encantadoras. ☆☆☆

**CABERNET SAUVIGNON**

Como cabría esperar, el cabernet sauvignon rosado es un vino seco, terso y con mucho cuerpo que deja notar sus típicas notas de grosella negra. Se ha convertido en una



opción muy popular en Hungría entre los vinicultores itinerantes, y su fama va decididamente en aumento en la viticultura chilena. ☆→☆☆

CINSAULT

La Cinsault es la variedad empleada en todo el LANGUEDOC y la PROVENZA para la elaboración de vinos rosados.



Muchas veces se suele mezclar con la GRENACHE con el fin de conseguir un vino robusto y corpulento. ☆→☆☆

CLAIRET

El clarete, que está más próximo a ser un tinto ligero que un rosado, se elabora en la región de BURDEOS desde hace mucho tiempo, hasta el punto de tener su propia denominación de origen. No alcanza, por regla general, la misma distinción que el burdeos rosado. ☆☆☆

**GARNACHA (GRENACHE)**

Varietal muy popular entre los vinicultores europeos y del Nuevo Mundo; la emplean para elaborar vinos rosados intensos y corpulentos que son, por lo general, bastante cubiertos de color. Con ella se elabora el rosado más famoso de PROVENZA, el tavel, y el contundente rosado que elabora el productor australiano Geoff Merrill bajo la marca Mount Hurtle. El garnacha rosado californiano responde a un estilo más dulce y sale al mercado con el nombre de **garnacha blanco**. ☆→☆☆

**LAMBRUSCO**

Vino rosado soso, dulzón y muy ligero producido principalmente con fines exportadores. Existen también versiones bajas en alcohol, aunque acostumbran a ser bastante anodinas. ☆

LANGUEDOC, ROSADO DEL

Al igual que sucede con los vinos tranquilos de esta región, el rosado del Languedoc responde también a dos estilos



distintos: por un lado están los rosados monovarietales de CABERNET o SYRAH que se caracterizan por ser vinos de una viva frutuosidad (muy acorde con los vinos del Nuevo Mundo) y, por otro, los vinos más secos, tersos y tradicionales elaborados a partir de las variedades locales (GRENACHE, CINSAULT y Carignan). ☆→☆☆

LOIRA, ROSADO DEL

El **rosé d'Anjou**, un vino soso y casi siempre demasiado dulce que se elabora con la mediocre variedad Grolleau, es uno de los rosados menos interesantes del mercado. El nivel cualitativo mejora considerablemente con el **rosé de Loire** y el **cabernet d'Anjou**, vinos más secos y de una mayor elegancia que suelen tener como base a la Cabernet Franc. De las denominaciones **Borgueil** y **Chinon** nos llegan algunos rosados estupendos aunque no tienen por desgracia nada de económicos. ☆☆☆→☆☆☆



**MATEUS ROSÉ**

Este famoso rosado dulzón, con sus pequeñas burbujas y su característica botella redonda, fue el habitual punto de partida de muchos consumidores en los años sesenta y setenta. Desde entonces, su popularidad ha decaído, pero es preferible a otros rosados abocados de gran popularidad, como el ZINFANDEL BLANCO. ☆☆☆



**MERLOT**

Aunque no es una variedad utilizada tradicionalmente para producir vinos rosados, gana en aceptación gracias a la atractiva madurez de sus notas de frutillos rojos. En Estados Unidos se emplea para elaborar el **merlot blanco**. ☆→☆☆


MOURVÈDRE

 Si esta variedad está tan en boga últimamente es gracias a los modernos y elegantes rosados que se elaboran con ella, especialmente en la región de Provenza.
 ☆☆→☆☆☆


PINOT NOIR

 La Pinot Noir es una de las variedades más idóneas para la elaboración de este tipo de vinos y a ella se deben algunos de los rosados más bonitos y delicadamente afrutados.
 Los mejores ejemplos son el **marsannay** de Borgoña y el **sancerre rosé** del Loira (con un pálido color afresado). De **Saint-Pourçain**, una denominación menos conocida, llegan algunos estupendos rosados. ☆→☆☆☆



PROVENZA, ROSADO DE LA

 La Provenza es la región que automáticamente se asocia con los rosados, aunque el estar tan de moda implica en muchos casos que la calidad de sus vinos no esté a la altura de los precios que éstos alcanzan. La mayoría son un coupage de **GRENACHE** y **CINSAULT** comercializados bajo la denominación **Côtes de Provence** (casi siempre no son más que vinos ligeros, refrescantes y fáciles de beber). Otros rosados más ambiciosos y elegantes procedentes de algunas pequeñas AOC, como **Bandol**, **Cassis** y **Palette**, incluyen en la mezcla una cierta proporción de **MOURVÈDRE**. ☆☆→☆☆☆


ROSADOS ESPAÑOLES

 El rosado forma parte del modo de vida que existe en muchas partes de España, sobre todo en Navarra y La Rioja. La mayoría están elaborados a base de **GARNACHA** y presentan una simpática rusticidad y robustez de carácter. No obstante, existen algunas bodegas concretas, como es el caso de Chivite, con vinos de verdadera elegancia. ☆→☆☆


SYRAH

 Se trata de una variedad cada vez más favorecida (sobre todo entre la nueva generación de vinicultores del **LANGUEDOC**) con el fin de obtener rosados sabrosos y afrutados que presenten ese toque especiado característico de la Syrah. En Argentina, la bodega Balbi elabora una versión de especial exuberancia.
 ☆→☆☆


TAVEL

 El rosado francés más famoso (esta denominación no produce ningún otro tipo de vino) procede de la parte meridional del Ródano. Elaborado predominantemente a partir de la **GRENACHE**, ha sido siempre un vino bastante alcohólico y contundente; no siempre agradece todo ese tiempo que algunos vinicultores recomiendan guardar. Algunos productores optan por elaborarlo en un estilo más ligero, más próximo al tipo de rosados que produce la vecina **Lirac**. ☆☆→☆☆☆

VIN GRIS

 Rosado pálido que se obtiene dejando el mosto en contacto con sus hollejos durante un espacio mínimo de tiempo. El mejor ejemplo es el **listel gris de gris**, producido al sur del país, cerca ya de la costa mediterránea. ☆→☆☆

ZINFANDEL BLANCO

 Aunque se le llame blanco, el zin blanco (como se le conoce cariñosamente) es, en realidad, un rosado elaborado con la variedad Zinfandel. Ligero, dulce y con un poco de aguja, ha alcanzado una enorme popularidad entre los consumidores desde que su lanzamiento tuviera lugar en California durante finales de la década de los ochenta.
 ☆→☆☆

Maridajes y ocasiones

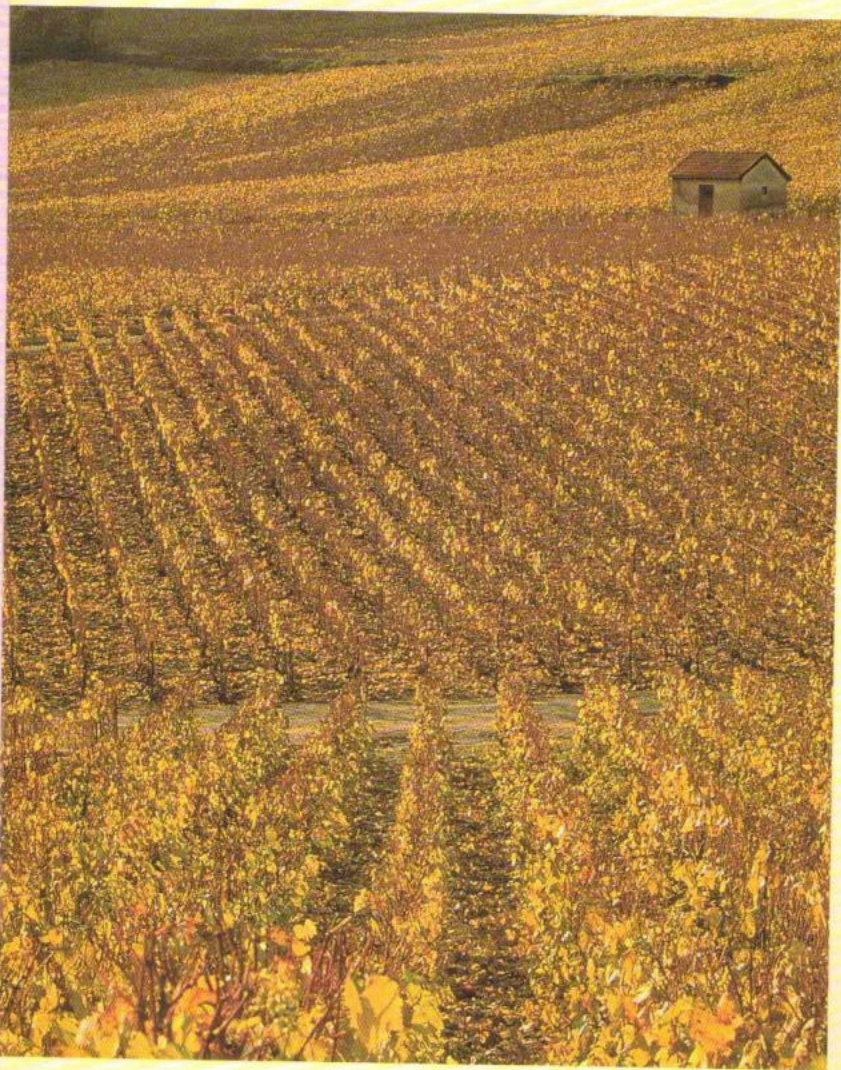
Vino estacional por excelencia, el rosado parece haber nacido para acompañar todo tipo de platos veraniegos y, sobre todo, una comida al aire libre. Es el vino perfecto para un almuerzo en el campo o una cena en el jardín. Es, además, un vino muy versátil a la hora de combinarlo con la comida. Su elevada acidez natural lo convierte en el maridaje perfecto de una ensalada que lleve un aliño bastante fuerte, especialmente si está hecha a base de tomate.

Conservación y servicio

Ni se le ocurra guardar una botella de rosado. Una vez que la haya comprado, consúmlala en la primera ocasión que se le presente. Déle el mismo tratamiento que daría a un blanco seco y sirva, pues, el rosado bien frío.



EL CHAMPAGNE Y LOS VINOS ESPUMOSOS



La mayoría de la gente ignora que existen diferencias de estilos entre los vinos espumosos. Para ellos es más una cuestión de imagen. Si se trata de una ocasión en la que queremos impresionar, entonces escogemos un champagne. Si es algo de menor importancia, con un espumoso vale. Lo primordial en la mente de casi todos no es el sabor que tenga realmente ese vino: lo que cuenta es si tiene una etiqueta que los demás puedan reconocer.

Esta postura no hace justicia a todo lo que ha sucedido en los últimos años. Hace una década, el mercado de los vinos espumosos de calidad era coto vedado de los productores de champagne. Ahora, otros lugares como California o Nueva Zelanda se miden con ellos en calidad, ayudados muchas veces (qué ironía, ¿no?) por esos mismos productores, que han visto el cielo abierto ante la oportunidad de elaborar vinos de calidad en el Nuevo Mundo y establecer sus propias bases por esos lares.

El Nuevo Mundo ha mostrado también un desparpajo cada vez mayor a la hora de hacer vinos que no se ajustan al estilo del champagne (vinos menos elegantes, qué duda cabe, pero más suaves, afrutados y fáciles de beber). Todos estos progresos han tenido un efecto rebote en la calidad del propio champagne, ya que ahora se ven menos ejemplos delgados, ácidos y punzantes y muchos con un sabor más pleno y suave.

Las zonas vinícolas más idóneas para la producción de vinos espumosos son las de clima frío, pero pocas habrá más frías que la región de Champaña. Mientras que para la mayoría de los vinicultores la principal preocupación es el grado de maduración al que puedan llegar sus uvas, lo que un productor de champagne o de espumoso verdaderamente persigue es conseguir un elevado nivel de acidez. Además, si la cosecha ha sido mala, siempre queda la opción de mezclar el vino obtenido con otro de mayor riqueza sávida procedente de añadas anteriores.

Variedades tintas

Como el champagne es un vino blanco, tal vez resulte sorprendente que dos de las variedades empleadas normalmente en su elaboración sean las variedades tintas Pinot Noir y Pinot Meunier. La tercera es la Chardonnay, que puede utilizarse también como única variedad (es lo que se denominaría un «blanc de blancs»). Las variaciones entre el estilo de un champagne y el de otro suelen ser el reflejo de la proporción en la que el productor utilice cada una de estas variedades. Una cantidad mayor de Chardonnay dará como resultado un vino más ligero y elegante. Si se aumenta la cantidad de Pinot Noir, el champagne resultante será más graso y con más cuerpo.

Este prolongado y laborioso proceso nos ayuda a entender por qué el champagne y demás espumosos naturales elaborados con un método similar (sobre todo los que siguen el «método tradicional») cuestan tanto dinero. Los espumosos, mucho más económicos, se elaboran, por lo general, en tanques enormes y luego se embotellan bajo presión. Carecen de la complejidad del champagne, pero el método resulta perfecto para

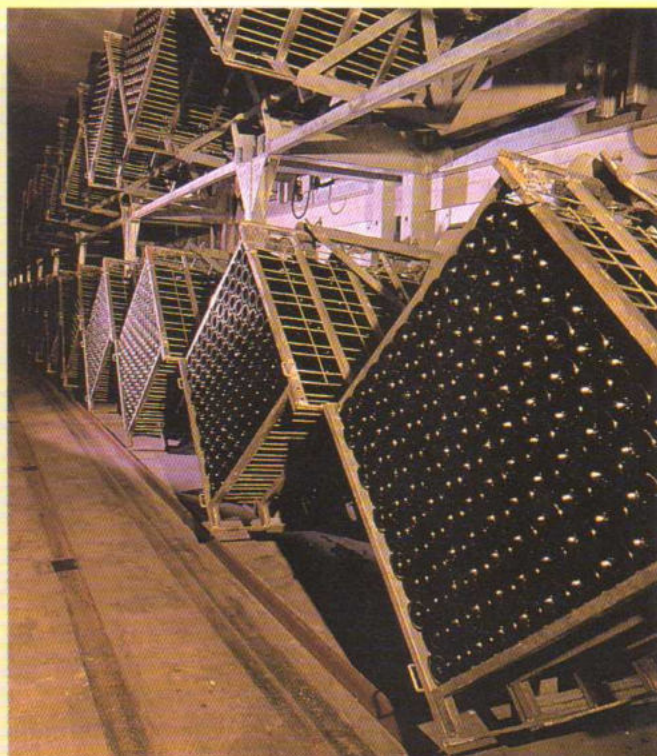
algunas variedades, como la Moscato (Moscatel), donde lo único que se busca es simple fragancia y sabor.

Está claro que parte de ese encarecimiento se debe también al propio nombre de «champagne», así que si le gustan los vinos espumosos de por sí y no sólo cuando tiene que celebrar algo, merece la pena indagar fuera de la región y ver si encuentra un estilo que sea igualmente de su agrado. En Francia, la zona más importante para la producción de vinos espumosos es el Loira, aunque también se elaboran algunos en Alsacia, Borgoña y en un pequeño enclave del sur de Francia, en torno a la ciudad de Limoux. Los españoles igualmente tienen su espumoso: el seco y terso cava, mientras que los italianos cuentan con una larga tradición a la hora de elaborar *spumanti* semidulces a base de Moscatel.

Pero el mayor reto que el champagne ha tenido que afrontar ha sido el desafío del Nuevo Mundo, sobre todo por parte de aquellas zonas donde los propios champañeses han abierto bodega. Los de mejor calidad llegan de California y Nueva Zelanda, aunque es Australia (que nunca se asusta cuando se trata de romper convenciones e ir por libre) la que ofrece el espectro más amplio de precios y estilos, incluido un tipo de espumoso tinto de una frutuosidad espectacular. Sudáfrica, menos constante por lo que a calidad se refiere, también es capaz de producir algunos espumosos francamente estupendos de gran riqueza sávida y mucho cuerpo.

Las pistas de la etiqueta

Resulta fácil determinar si un champagne es de añada o no, ya que, si lo es, el año aparecerá en la etiqueta. Las otras pistas para conocer el estilo son términos como «Brut» (que indica que se trata de un champagne seco), «Sec» (ligeramente abocado) o «Demi-Sec» (semidulce).




Puntos de partida	
Ligeros y cremosos	Grasos y tostados
Chardonnay espumoso	Mejores espumosos neozelandeses
Crémant de Borgoña	Mejores espumosos californianos
Champagne blanc de blancs	Champagne Grandes Marcas sin añada Champagne millésimé
Secos, tersos y con aromas de crianza	Semisecos
Cava	Moscato d'Asti
Saumur Brut	Asti spumante
Champagne sin añada económico	Champagne demi-sec

Superior Las giropaletas son un método mecánico de llevar a cabo la tradicional labor del removido, en la cual se giran las botellas de espumoso para que las lías –los depósitos que han formado las levaduras– se depositen en el cuello de la botella y se puedan retirar posteriormente.


Página anterior Búcolica imagen de la campiña champañesa. Esta región, situada en el noreste de Francia, solía producir unos vinos tranquilos tan sumamente acres que se vieron obligados a inventarse un ingenioso método para poder hacerlos más agradables. Es lo que ahora denominamos «método tradicional».




BLANC DE BLANCS

 Esta descripción, que significa literalmente vino blanco elaborado con uvas blancas, indica que el champagne ha sido elaborado sólo con la variedad Chardonnay. En consecuencia, el vino resultante tenderá a ser más ligero y cremoso y a mostrar menos notas tostadas que si hubiera sido producido con una proporción importante de Pinot Noir y Pinot Meunier. ☆☆→☆☆☆


BLANC DE NOIRS

 Aunque es mucho más difícil de encontrar que el BLANC DE BLANCS, el blanc de noirs significa que el champagne se ha elaborado sólo a partir de variedades tintas (Pinot Noir y Pinot Meunier) y que, por lo tanto, tendrá tendencia a ser un tipo de champagne más corpulento. ☆☆→☆☆☆


BRUT

 Término utilizado para indicar que un champagne es seco. Algunos que son muy secos especifican en la etiqueta el término «**ultra brut**». Aunque sea extraño, el «**extra brut**» no es tan seco como el «brut». ☆→☆☆


DEMI-SEC

 Para gran confusión de todos, el término que se utiliza para describir un champagne dulce es «**demi-sec**» (semiseco). No obstante, en la mayoría de los casos, el vino tendrá el dulzor suficiente como para poder tomarlo con un postre. En los últimos años, algunos productores (como Veuve Clicquot y Roederer) han creado una categoría llamada «**grasa**», que es, al fin y al cabo, eso: un champagne más dulce de lo habitual pero, además, corpulento y voluptuoso, que igual puede acompañar al *foie-gras* que degustarse con un plato graso y sabroso. ☆☆→☆☆☆

DOUX

 Literalmente, dulce. Designa un tipo de champagne ideal para degustar en el momento de los postres. Su fama ha decaído por la reciente creación de los champagnes «**grasos**» (véase DEMI-SEC). ☆☆→☆☆☆

GRAND CRU

 En la región de Champaña, este término significa que las uvas proceden de un pago clasificado oficialmente como grand cru. Sin embargo, esto no implica que el vino llegue a alcanzar la calidad de un PRESTIGE CUVÉE. ☆☆☆

MÁGNUM

El champagne suele envejecer mejor si ha sido embotellado en una botella tamaño mágnum (1,5 litros) que en una de tamaño estándar. Y no sólo eso: el vino final resulta más graso, y su sapidez, más plena. Además, está el aspecto teatral: el efecto es mucho mayor si se sirve en una botella grande que en dos normales (y el precio, por regla general, no acostumbra a incrementarse mucho). ☆☆→☆☆☆


MÉTHODE TRADITIONELLE

La manera de elaborar el champagne (llamada *méthode champenoise* en la región de Champaña y «método tradicional» fuera de ella) es la que le confiere ese sabor tan característico. Una vez que el vinicultor ha realizado el ensamblaje de los distintos componentes de su vino (formados por vinos procedentes de pagos y añadas diferentes), se añaden azúcar y levaduras; el vino resultante realiza su fermentación en botella, desprendiendo el gas carbónico que se convertirá en burbujas en cuanto se descorche el vino. El proceso de fermentación genera una serie de posos (llamados *lias*) que enriquecen

el sabor del champagne durante el tiempo que ambos permanecen en contacto. Cuanto más prolongado sea este tiempo, mejor será, pero si no llega al año y medio, no conseguirá desarrollar esas típicas notas de buena crianza tan características del champagne.

El paso final consiste en colocar la botella cada vez más en punta (algo que tradicionalmente solía hacerse a mano, pero que cada vez más se hace mecánicamente) para que los posos de levaduras caigan y se depositen en el cuello de la botella. Llegados a este punto, se procede a congelar de inmediato el gollete de la botella, los posos salen disparados tras el degüelle y se vuelve a reponer el líquido perdido con un vino dulce (llamado «licor de expedición»), el cual se procede a ajustar en función del dulzor que el vinicultor quiera para su vino.

NON VINTAGE (SIN AÑADA)

 El término «sin añada» tiene connotaciones negativas, ya que parece designar un vino de peor calidad que el VINTAGE cuando lo realmente cierto es que hace referencia a la forma de elaboración: se mezclan vinos de diversas añadas con vistas a obtener un estilo consistente. Sin embargo, un champagne sin añada incluirá una mayor proporción de vino joven, por lo que el vino resultante será probablemente seco, terso y fresco, con notas tostadas, melosas o de crianza en función del tiempo que haya permanecido en contacto con sus *lias* (véase apartado anterior).


La mayoría de las marcas más famosas, o **Grandes Marques** como se las conoce en la Champaña, habrán pasado por un período de crianza de dos o tres años, aunque el tiempo mínimo estipulado es de tan sólo doce meses. Existe, pues, una diferencia abismal entre un champagne de gama económica (que puede ser un vino bastante delgado y ácido) y otro sin añada de una grande marque, como Bollinger, o bien de un productor independiente de prestigio, como pueda ser Billecart-

Salmon. Hay, asimismo, productores que cultivan un estilo específico de la casa. Taittinger, por ejemplo, utiliza una elevada proporción de Chardonnay con el fin de elaborar un tipo de champagne especialmente ligero y elegante.

El champagne Veuve Clicquot, por su parte, resulta ser un vino graso y con mucho cuerpo.

☆→☆☆


RÉCEMMENT DÉGORGÉ

 Literalmente, recién degollado. Este término designa un vino maduro que acaba de ser embotellado, por lo que su sabor se caracterizará por una particular frescura y elegancia. Sólo la casa Bollinger tiene el derecho a utilizar las iniciales RD a modo de abreviatura, ya que las han registrado y patentado. ☆☆☆

RÉCOLTANT-MANIPULANT

Literalmente, recolector-manipulador. Es posible saber cuándo un champagne ha sido elaborado por el propio viticultor si en la etiqueta aparecen las iniciales RM (récoltant-manipulant). Aunque a los franceses les gusta comprar el champagne directamente a su bodeguero favorito, esta actividad puede resultar una empresa bastante más arriesgada si uno no vive en el país gallo. Como los pequeños productores no disponen de la misma gama de uvas o de reservas de vinos de otras añadas a los que poder echar mano (como tienen y hacen las grandes casas), la calidad puede fluctuar bastante de una añada para otra, así que lo más recomendable es dirigirse a un detallista o cavista especializado. ☆→☆☆


ROSADO

 El champagne rosado se toma muchísimo más en serio que los rosados tranquilos, y de hecho son varias las casas que producen incluso versiones «millesimadas».


Algunos se elaboran como si de un rosado normal se tratase: dejando el mosto en contacto con los hollejos tintos; por su parte, otros proceden a añadir un poco de vino tinto a la mezcla antes de proceder a la segunda fermentación.

☆→☆☆☆

PRESTIGE, CUVÉE DE

 Literalmente, cuvée de prestigio. Término usado por los productores de champagne para designar sus mejores champagnes DE AÑADA. Entre los ejemplos más famosos están el Dom Pérignon, Cristal de Roederer, Veuve Clicquot La Grande Dame y el RD (Réceemment Dégorgé) de Bollinger. Muchas bodegas han sacado «cuvées del milenio». ☆☆☆

VINTAGE (MILLÉSIMÉ O DE AÑADA)


 El champagne «millesimado» procede de una única añada clasificada como excepcional, por lo que, en teoría, debería ser más graso, mostrar más notas tostadas y tener, en general, un sabor más pleno que un champagne SIN AÑADA. No es éste, sin embargo, un sabor que resulte del agrado de todo el mundo, y, de hecho, algunos consumidores prefieren un estilo más ligero. Con el tiempo (y durará bastantes años) puede llegar a adquirir un carácter añejo «de bodega», sobre todo si pasa por un período de crianza en madera, como hace Krug. ☆☆☆→☆☆☆

Maridajes y ocasiones


Aunque es posible pensar que el champagne es el vino de rigor en el transcurso de una celebración, hoy no está sujeto a este tipo de convencionalismos. Lo importante es adaptar el estilo de vino a la ocasión. Si se trata de una recepción o es una fiesta donde los invitados permanecerán de pie (con canapés, aperitivos, etc.), lo mejor será optar por un vino más ligero. Si es una cena especial y se quiere elegir un espumoso que acompañe la comida, decídase por un estilo más graso y con un sabor más pleno. Tanto el champagne como el resto de vinos espumosos muestran una increíble versatilidad al acompañar la comida. El único maridaje que no acaba de funcionar es el champagne seco con un postre graso y elaborado, porque conseguiría poner en evidencia la acidez del vino. Tampoco casa del todo con platos muy picantes y condimentados (aunque sí se adapta bien a las cocinas china y japonesa). Los espumosos más dulces, como los champagnes «doux» o «demi-sec», o el Asti, son deliciosos con un postre o una tarta a base de fruta.




ASTI

 A pesar de haber sido rebautizado con el término de «Asti», el nombre con el que la mayoría de la gente sigue llamando a este semiseco superventas es «Asti Spumante». Por este carácter precisamente se le tiende a menospreciar, aunque bebido en el contexto justo (un cálido día de verano, por ejemplo), ese final refrescante y aromático puede resultar mucho más agradable de lo que los esnobs del vino se atreven a admitir. ☆


AUSTRALIA

 Como su clima es más cálido de lo habitual, no es de sorprender que muchos espumosos australianos tengan una frutuosidad más obvia y presenten niveles inferiores de acidez que sus colegas europeos. La mayoría son vinos poco complicados con una interesante relación calidad-precio, aunque existe un pequeño grupo de productores (como es el caso de Domaine Chandon) que elaboran vinos más ambiciosos y elegantes. ☆→☆☆

BLANQUETTE DE LIMOUX


 La creación de este espumoso del Languedoc, un vino suave, cremoso y con leves tonos de manzana, se remonta más allá en el tiempo que la del propio champagne. Está elaborado con la Mauzac, la variedad local, a la que se incorpora una proporción de CHARDONNAY y de Chenin Blanc. ☆→☆☆

CAP CLASSIQUE


 Literalmente, clásico del Cabo. Término con el que, en Sudáfrica, se designa a los espumosos elaborados según el método clásico o tradicional. El país muestra un potencial muy prometedor como productor de vinos espumosos y saca a menudo al mercado vinos más grasos, complejos y con más notas tostadas que Australia,

aunque ese nivel cualitativo no es tan consistente como el que suelen presentar los espumosos californianos o neozelandeses. ☆☆


CAVA

 El cava español ha sido el gran éxito vinícola de los últimos años dentro del ámbito de los vinos espumosos. Después de todo son vinos de una consistente calidad: secos, francos, con notas de buena crianza y con una relación calidad-precio excepcionalmente razonable. Lástima que esta relación esté muy descompensada en el caso del cava *vintage*. ☆→☆☆


CHARDONNAY

 Variedad cada vez más popular en el Nuevo Mundo por lo que a elaboración de vinos espumosos se refiere, aunque aquí presenta más el sabor de una soda cremosa de vainilla que el carácter afrutado y tropical clásico. ☆→☆☆

CLAIRETTE DE DIE


 Se trata de un espumoso francés poco conocido y de delicado dulzor que se elabora en el Valle del Ródano. Existe también un **crémant de die** de estilo muy similar. ☆

CRÉMANT DE BORGOÑA


 Con las mismas variedades que el champagne (CHARDONNAY y Pinot Noir) y un clima sólo un poco más templado, cabe esperar que la Borgoña llegue a ser una zona natural idónea para la producción de *crémant* (nombre con el que los franceses designan todo vino espumoso que se elabore fuera de la región de Champaña). Aunque no alcanza la misma finura ni la misma complejidad, puede ser un vino estupendo. Otros *crémants* que merece la pena buscar son el **crémant**

de Alsacia y el **crémant del Loira** que, al no especificar la palabra «champagne» en la etiqueta, presentan una relación calidad-precio simplemente excelente. ☆☆


MOSCATO D'ASTI

 Este espumoso suavemente abocado se elabora en la misma región del noroeste de Italia que el ASTI (al que también se asemeja en estilo) y, sin embargo, tiende a ser un vino de calidad superior. Además, es maravilloso que sea tan bajo en alcohol (sólo 5,5 grados). ☆


MUMM CUVÉE NAPA

 El más conocido del creciente número de espumosos californianos de calidad elaborados bajo la égida de las casas del champagne, que se traduce tanto en forma de ayuda técnica como de inversión de capital. De hecho, muchas de las mejores cuvées, como el Quartet de Roederer o el «J» (de Jordan hasta hace poco), sobrepasan en calidad a un grupo de champagnes genéricos. ☆☆→☆☆☆

NUOVA ZELANDA

 El otro gran aspirante del Nuevo Mundo a la corona del champagne. Las frías (e ideales) condiciones de cultivo que existen en Nueva Zelanda dan como consecuencia unos vinos espumosos de gran sofisticación, con la ayuda, en el caso de algunos productores de elite como Montana (Deutz), Cellier Le Brun y Cloudy Bay (Pelorus), del conocimiento champañés. ☆☆→☆☆☆

PROSECCO

 Espumoso suave y levemente dulce (aunque un poco más seco que el ASTI), elaborado en la región del Véneto a partir de la variedad Prosecco. ☆

ROSADO

Algunas regiones productoras de vinos espumosos elaboran también una versión en rosado (el **cava rosado**, sin ir más lejos). Pero el país que se ha lanzado de verdad a lo grande, por lo que a producción de rosados espumosos se refiere, ha sido Australia, con ejemplos que van desde el famosísimo Angas Brut, con sus características notas de fresas, hasta el Green Point, más en la línea del champagne. ☆→☆☆☆

SAUMUR BRUT

Vino espumoso elaborado según el método tradicional con la Chenin Blanc como variedad predominante. Los mejores pueden constituir unos honrosos sustitutos del champagne, aunque la acidez suele ser bastante elevada. ☆☆

SEKT

«Sekt» es la palabra alemana que sirve para designar los vinos espumosos, aunque una gran proporción del vino que utilizan las grandes marcas comerciales está producido fuera del país. (Si las uvas proceden de viñedos nacionales, el vino pasará a denominarse «Deutscher Sekt» y lo más seguro es que sea de mejor calidad.) «Trocken» indica que se trata de un vino seco (de hecho, puede ser bastante punzante), aunque también pueden encontrarse versiones «halbtrocken» (semiseco). ☆

SHIRAZ Y OTROS TINTOS ESPUMOSOS

Australia se halla a la vanguardia de la producción de tintos espumosos, con vinos afrutados y exuberantes como el shiraz espumoso, el **cabernet espumoso** y el **garnacha espumoso**, que resultan perfectos para una barbacoa o para acompañar una comida en verano (y, aunque

pueda parecer extraño, casan divinamente con postres de chocolate). En términos generales, no es éste un tipo de vinos que se dé mucho en la vieja Europa (con la notable excepción del **lambrusco** que, en su versión auténtica, es un vino ácido y refrescante). También en el Loira es posible encontrar algunos espumosos tintos. ☆☆→☆☆☆

VEUVE DU VERNAY

Espumoso francés de corte comercial y bastante insípido que ha quedado relegado por sus competidores tanto en términos de calidad como en relación calidad-precio. ☆☆

VOUVRAY MOUSSEUX

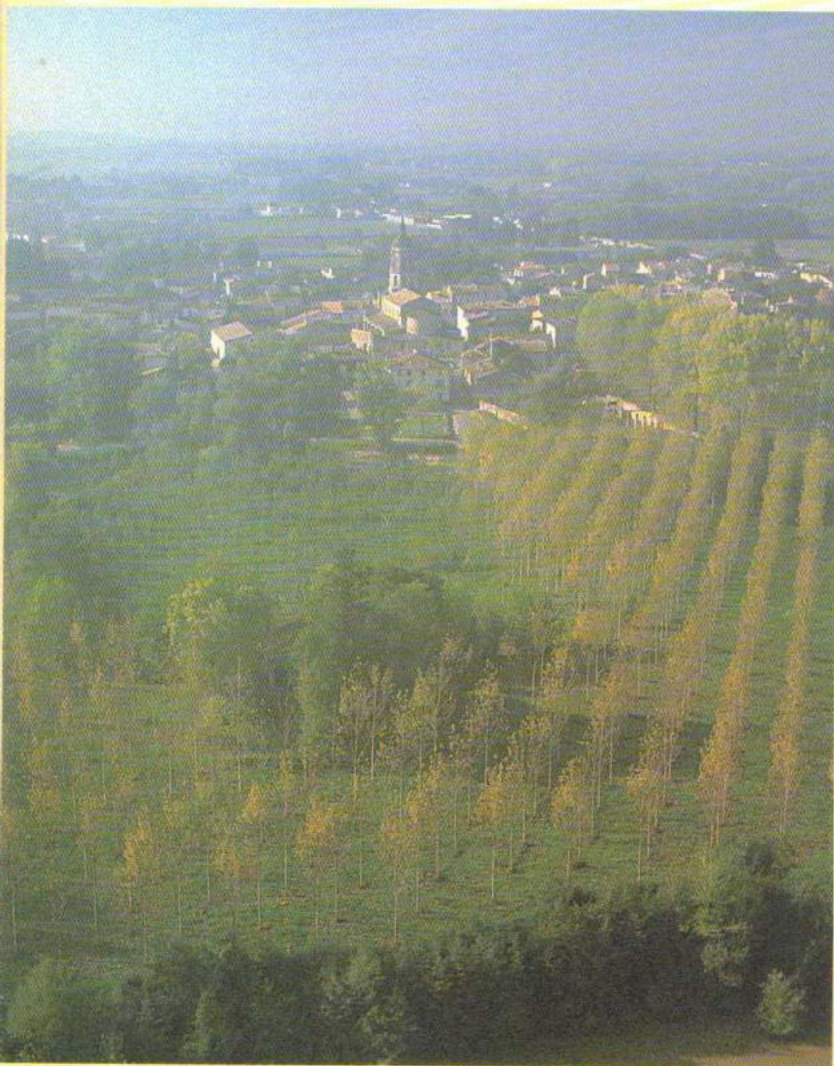
La versión espumosa del vouvray es un vino con suaves notas de miel, bastante mejor que todos los demás espumosos elaborados en el Loira, con la variedad Chenin Blanc. Si desea un vino seco, compruebe que no se trate de alguna de las elegantes versiones semisecas (demi-sec) que existen igualmente en el mercado. ☆☆→☆☆☆

Conservación y servicio

No merece la pena guardar un champagne sin añada o uno del Nuevo Mundo (sea el tiempo que sea), aunque casi todos agradecen que se les deje reposar durante seis meses antes de descorchar la botella. Los «millesimados» durarán bastante más: entre tres y cinco años si se trata de un vintage básico (dependiendo, claro está, del tiempo que ya hubiese sido conservado antes de que usted lo comprara), hasta más de una década en el caso de una cuvée de prestigio. Además, el vino se conservará mejor en una botella grande que en otra más pequeña. Es muy importante enfriar bien el champagne antes de proceder a su servicio: no sólo porque sabe mejor, sino para mayor seguridad a la hora de abrir la botella.



VINOS DULCES



Es una pena que los vinos dulces se hayan convertido en un gusto tan marginal, pues encierran algunos de los sabores más complejos y voluptuosos que puedan existir dentro del mundo vinícola. No obstante, esa combinación de mero dulzor y fuerza alcohólica los confina, qué duda cabe, a ser vinos de ocasiones especiales y no para el consumo cotidiano.

Históricamente hablando, los vinos dulces han gozado de un prestigio mucho mayor que los secos. El vino que bebían griegos y romanos era muy dulce, a menudo aromatizado por hierbas y especias que se habían dejado en infusión dentro del vino. Además, era el único tipo de vinos con la suficiente estabilidad para sobrevivir en climas muy cálidos. La acción de la podredumbre noble (el hongo que produce la deshidratación de las uvas para concentrar así su jugo hasta que alcanza una intensidad maravillosa) ya era probablemente conocida en época de los romanos y con total certeza en el siglo XVII, cuando se creó ese gran vino húngaro: el tokay.

La podredumbre noble

Por tradición, las grandes zonas para la producción de vinos dulces han sido aquellas con una predisposición natural a la aparición de la podredumbre noble: Burdeos y el Valle del Loira, en Francia, y algunas partes de Alemania, Austria y Hungría. La podredumbre o botrytis adora desarrollarse cuando se dan ciertas condiciones meteorológicas otoñales: el cálido sol de la tarde precedido por la neblina fresca de la mañana. El alto riesgo que implica la estrategia de dejar las uvas en la cepa el tiempo suficiente para que la botrytis inicie su labor y, luego, seleccionar minuciosamente las bayas afectadas puede ayudar a comprender las cotas estratosféricas que alcanzan algunos vinos, como el sauternes. Pero esa textura maravillosamente licorosa y esa riqueza sin par de notas de miel hacen de estos vinos el punto obligado de referencia para la gran totalidad de vinos dulces.

No es éste el único método de elaborar vinos dulces. Otra forma consiste en dejar que las uvas se sequen, ya sea colgadas o extendidas (ésta es la práctica que se sigue en países como Grecia, Francia e Italia). La fuerza y la concentración que tenga el vino final dependerán, en consecuencia, del grado de pasificación alcanzado por las uvas. Otro método, que suele aplicarse con la Moscatel, es añadir alcohol antes de finalizar el proceso de fermentación, creando así un vino dulce y fuerte que retiene su carácter floral y aromático. Este vino recibe el nombre de *vin doux naturel*. Algunos empiezan siendo secos y obtienen, posteriormente, su dulzor por incorporación de mosto concentrado; otros lo potencian con la adición de azúcar.

La Moscatel, por su carácter floral y aromático, es la variedad más asociada con la producción de vinos dulces, pero existen otras variedades blancas que son también muy utilizadas. Las dos estrellas son la Riesling y la Sémillon (dos vitiños en particular vulnerables a la acción de la botrytis), aunque algunos vinos de calidad se elaboran también a partir de la Chenin y la Gewürztraminer (en el Loira y Alsacia, respectivamente).

Con tal variedad de estilos es normal que los vinos dulces se presten un poco a confusión, pero la forma más fácil de llegar a controlarlos es dejarnos

guiar por su color y su precio. Cuanto más claro sea el color, más ligero será el vino. Un vino de una tonalidad amarillo pajizo pálido se mostrará más ligero y fresco en boca que otro que tenga un intenso color albaricoque. (El color de estos vinos se vuelve más profundo con el paso del tiempo: un color más oscuro puede indicar igualmente la presencia un vino más viejo.)

Las versiones económicas, entre las que se incluyen la mayoría de moscateles, tienden a ser menos dulces que las de coste mucho más elevado, como los vinos botrytizados (por ejemplo, el sauternes) o aquéllos dotados de una intensa concentración (como el eiswein o el trockenbeerenauslese); son vinos tan dulces que sólo se pueden tomar a pequeños sorbos. Compruebe el grado de dulzor (de 1 a 5) de cada vino junto a su entrada correspondiente.

Dentro de la gama económica superior, existen muchos vinos que necesitan envejecer para contrarrestar su dulzor inicial. Los rieslings alemanes, en concreto, suelen en un principio resultar empalagosos hasta más no poder y no empiezan a mostrar un elegante equilibrio hasta que no han pasado varios años en botella. La Chenin, variedad fundamental de los famosos vinos de postre del Loira (como el vouvray o el bonnezeaux), puede pasar por una especie de «limbo» (durante el cual se muestra verdaderamente insípida y anodina) antes de mostrarse en toda su melosa majestad. Como sucede con los tintos añejos, es posible que el atractivo que ejerce el gusto de un vino dulce maduro no sea del todo inmediato, pero no se rinda y siga intentándolo. La gran ventaja de estos vinos es que la mayoría se pueden comprar en medias botellas.

Las pistas de la etiqueta

Busque palabras que indiquen que se trata de un vino dulce: botrytis o botrytizado, vendimia tardía, vendange tardive, late-harvest, moelleux, licoroso, liqueureux, doux o dulce. El contenido alcohólico es menos importante que en el caso de otros vinos. Un muscat de 15 grados elaborado en el sur de Francia, por ejemplo, puede no llegar a ser tan dulce como un beerenauslese alemán de siete u ocho.

Puntos de partida	
Ligeros	Grasos
Moscatal de Valencia	Muscat de Beaumes de Venise
Premières Côtes de Bordeaux	Riesling o sémillon de vendimia tardía
Coteaux du Layon	Tokay
Sauternes	Vin santo
Intensamente dulces	Tintos dulces
Beerenauslese	Mavrodaphne de Patrás
Trockenbeerenauslese	Muscadel sudafricano
Eiswein	Recioto della Valpolicella



Superior A pesar de su repugnante aspecto, las uvas atacadas por el hongo denominado botrytis (o podredumbre noble) se transforman en vinos de una extrema voluptuosidad y una melosidad suprema capaces de envejecer durante décadas.

Página anterior La neblina que envuelve Sauternes y Barsac en los cálidos días del otoño procedente del río Ciron favorece el desarrollo de la botrytis y proporciona a estos vinos ese toque tan especial.



AUSBRUCH

- 3 Categoría de vinos austriaca que designa un vino dulce de gran intensidad y concentración elaborado con uvas afectadas por la BOTRYTIS (un SAUTERNES austriaco, por así decirlo). La mayor parte de la producción se lleva a cabo en torno a la ciudad de Rust. ☆ ☆

AUSLESE

- 2 Categoría oficial de vinos alemanes que se asigna a las uvas seleccionadas por haber alcanzado un especial grado de madurez. Se trata, por lo general, de un vino dulce (aunque existen también algunas versiones secas), pero no llega a alcanzar el dulzor de un BEERENAUSSLESE. Las variaciones cualitativas son considerables: desde los comerciales (empalagosos) hasta algunos fabulosos RIESLINGS concentrados y elegantes elaborados por productores específicos. En Austria se utiliza una categoría similar. ☆ → ☆ ☆ ☆

BARSAC

- 2-3 Se trata del nombre de la comuna más famosa de la región de SAUTERNES. Cuenta con su propia *appellation*, aunque se le permite que sus vinos lleven el nombre de Barsac-Sauternes. De hecho, es prácticamente imposible distinguir los vinos de ambas denominaciones. En ella se encuentran muchas de las mejores propiedades de BURDEOS, entre las cuales sobresale **Château Climens**. ☆ ☆ → ☆ ☆ ☆

BEERENAUSSLESE

- 4 El escalafón siguiente a la categoría AUSLESE por lo que a dulzor se refiere, asignado esta vez a uvas aún más maduras, por lo general, afectadas por la BOTRYTIS. El vino resultante es intensamente dulce, aunque este dulzor suele verse compensado por un elevado nivel de acidez. ☆ ☆ → ☆ ☆ ☆

BONNEZEUX

- 3 Uno de los dos grandes vinos de postre que se producen en el Loira, en la zona de COTEAUX DU LAYON (el otro sería el **quarts de chaume**). Ambos están elaborados con la misma variedad (la Chenin Blanc) y pueden tardar un mínimo de diez años en mostrarse en todo su esplendor, ampliable por lo menos a otras dos décadas. ☆ ☆ ☆

BOTRYTIS/BOTRYTIZADO

- 3 Término utilizado en las etiquetas para indicar que el vino ha sido elaborado con uvas afectadas por la podredumbre noble (véanse páginas anteriores). En el Nuevo Mundo implicará con toda probabilidad que la botrytización ha sido inducida de forma artificial. ☆ ☆ → ☆ ☆ ☆

COTEAUX DE L'AUBANCE

- 1-2 Pequeña AOC situada justo al norte de la denominación COTEAUX DU LAYON que elabora vinos de gran calidad con la Chenin como variedad principal. Uno de los secretos mejor guardados del Loira. ☆ ☆ → ☆ ☆ ☆

COTEAUX DU LAYON

- 1-2 Extensa apelación del Valle del Loira, en la región de Anjou, que produce una amplia gama de vinos a partir de la Chenin: desde sencillos y melosos blancos semisecos hasta vinos más grasos y complejos elaborados en comunas específicas como **Chaume** y **Rablay**. ☆ ☆ → ☆ ☆ ☆

EISWEIN

- 5 Literalmente, vino de hielo. El vino dulce de mayor intensidad entre todos los vinos de postre elaborados a partir de uvas congeladas, que pueden incluso llegar a ser vendimiadas en

pleno invierno. Es sobre todo una especialidad del norte de Alemania, aunque existen también algunos ejemplos en Austria. Su popularidad va en aumento en zonas productoras como el estado de Washington o Canadá, donde recibe el nombre de **icewine**. Alcanza precios muy elevados por los bajísimos rendimientos y la enorme demanda de Extremo Oriente. ☆ ☆ ☆

GEWÜRZTRAMINER

- 2 Variedad en especial idónea para la elaboración de vinos de postre, sobre todo en Alsacia, que debe mucha de su fama a SUS VENDANGES TARDIVES y a SUS VINOS DE SÉLECTION DES GRAINS NOBLES (vinos grasos, potentes y aromáticos de vendimia tardía y selección de granos nobles, respectivamente). Con el tiempo pierden la calidad aromática que la caracteriza. ☆ ☆ ☆

GRAVES SUPÉRIEURES

- 2 *Appellation* bordelesa no muy conocida capaz de producir vinos dulces sencillos pero bastante decentes, que sólo recuerdan de lejos la opulencia de sus vecinos SAUTERNES y BARSAC. ☆

JURANÇON MOELLEUX

- 2 Vino de postre meloso y elegante que nos llega del suroeste de Francia, cerca ya de la frontera española. Se elabora a partir de variedades locales, entre las que predomina la Petit Manseng. ☆ ☆ → ☆ ☆ ☆

LATE HARVEST/LATE PICKED

- 3 Término inglés adaptado de la expresión VENDANGE TARDIVE (vendimia tardía); se usa de forma mayoritaria en el Nuevo Mundo para indicar que un vino dulce ha sido elaborado a partir de uvas sobremaduras. ☆ → ☆ ☆

MAVRODAPHNE DE PATRÁS

- 3 Vino tinto de postre graso y exótico (similar a un oporto) propio de la región griega de Patrás. Uno de los vinos que mejor acompañan el chocolate dentro de la gama económica. ☆

MONBAZILLAC

- 2 Vino dulce elaborado con las variedades SÉMILLON y Sauvignon en la región francesa de Bergerac, al suroeste del país. Su estilo recuerda el del burdeos dulce, aunque no llega a alcanzar siempre la misma calidad. Los mejores ejemplos, sin embargo, pueden ser unas auténticas gangas. ☆☆

MONTLOUIS

- 3 Denominación colindante con la de VOUVRAY, aunque mucho menos conocida. Los vinos de esta AOC presentan un carácter meloso similar, pero no consiguen siempre la misma distinción. La cercana *appellation* de Jasnnières produce también una limitada cantidad de vinos botryzados, mas sólo en añadas excepcionales. ☆☆☆

MOSCATEL DE VALENCIA

- 1 Moscatel ligero, refrescante y aromático elaborado en la Comunidad Valenciana con una relación calidad-precio francamente excepcional. Suele venir en una característica botella afluada de cristal esmerilado. ☆

MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA

- 3 Moscatel de un intenso color dorado, casi albaricoque, producido en la isla de Pantelleria (frente a las costas sicilianas) utilizando el método *passito* o de pasificación: las uvas se extienden a secar hasta que adoptan el aspecto de pasas. ☆ ☆

MUSCADEL

- 3 Variedad de Moscatel sudafricana de bayas tintas, usada tradicionalmente en la elaboración del famoso vino fortificado **constantia**, pero empleada también para producir un vino de postre dulce y graso en cierto modo parecido al oporto. ☆

MUSCAT, MOSCATO, MOSCATEL

- 1-3 La variedad Moscatel se emplea en el mundo vinícola para producir toda una gama de vinos que asombra por su diversidad, donde tienen cabida desde el fresco y aromático **moscatel de Valencia** hasta las notas de *toffee* de los grasos e intensos **moscateles licorosos** de la región australiana de Rutherglen. Para gran confusión de todos, existen más de 200 variedades distintas de este vitiño; las más extendidas son la Moscatel de Grano Menudo y la Moscatel de Alejandría, conocidas a su vez bajo toda una serie de sinónimos diferentes. La mayoría de los moscateles son, en realidad, **vinos dulces naturales** (véanse páginas 92-93). Aunque esto los coloca en teoría en el apartado de vinos fortificados, la mayoría están considerados, sobre todo, como vinos de postre y no como vinos para paladear tranquilamente al final de una comida, como sería el caso del oporto. Algunos moscateles como los de Frontignan o Beaumes-de-Venise se sirven como aperitivo en Francia. Los estilos más grasos y pesados (por ejemplo, los moscateles licorosos australianos) se tratarán en la próxima sección. Los espumosos elaborados con esta variedad (Moscato) figuran en la página 90. ☆→☆☆☆

MUSCAT DE ALSACIA

- 2 En la región de Alsacia, el moscatel suele por lo habitual ser un vino seco, pero algunos productores tienden a elaborar también algunos muscats de *vendimia tardía* que resultan ser, por lo general, tan caros como elegantes. ☆☆☆

Maridajes y ocasiones

Aparte de ser el maridaje lógico a la hora de acompañar un postre, acostúmbrese a considerar los vinos dulces también como vinos de aperitivo (los franceses hace ya mucho tiempo que se acostumbraron). La regla número uno al servir un vino con un postre es que el dulzor del vino debe superar al del propio postre. Los vinos más ligeros (moscateles, burdeos dulces) resultan idóneos con sabores afrutados no muy elaborados, sobre todo si es un postre a base de melocotón, pera o manzana (no se fie mucho de la fruta roja: puede resultar problemática a menos que la enmascare con algo de nata). Para postres más contundentes, como aquellos en los que interviene el chocolate, opte por un vino de mayor robustez, como un moscatel licoroso australiano o incluso un vino dulce tinto.



MUSCAT DE BEAUMES-DE-VEISE

- 3 Menos a la moda actualmente de lo que estuviera en otra época (aunque sigue siendo uno de los moscateles más conocidos del mercado), este voluptuoso vino dulce elaborado en el extremo meridional del Valle del Ródano es una de las vías más sencillas para una persona a la hora de adentrarse en el mundo de los vinos dulces. ☆☆

MUSCAT DE FRONTIGNAN

- 3 El que fuera en un principio el muscat más importante de todos los elaborados en la región francesa del Languedoc se elabora en la actualidad (con el nuevo nombre de «frontignan») en un estilo mucho más ligero del que solía predominar en la región (graso, oscuro y con tonos intensamente pasificados). Otros muscats producidos en esta misma zona del país y que responden a un estilo similar son el **muscat de Lunel**, el **muscat de Miréval**, el **muscat de Rivesaltes** y el **muscat de Saint-Jean-de-Minervois**. ☆

ORANGE MUSCAT

- 3 El «moscatel de naranja» es un particular estilo de moscatel promovido, con gran sentido de la iniciativa, por Andrew Quady en California y los Brown Brothers en Australia. Se caracteriza por ser un vino graso y licoroso con marcadas notas de corteza de naranja tanto en nariz como en boca. ☆☆

PACHERENC-DU-VIC-BILH (moelleux)

- 2 Se trata de un vino de postre escaso pero sumamente apreciado, producido al pie de los Pirineos en el suroeste de Francia. El pacherenc-du-vic-bilh es un vino de corte similar al JURANÇON, que se elabora muy cerca de allí. ☆☆☆→☆☆☆

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX

- 2 Extensa zona situada en la margen derecha del río Garona con una producción mayor, hoy en día, de tintos, rosados y blancos secos que de vinos de postre. El **premières côtes de bordeaux** dulce genérico rara vez es un vino distinguido, aunque sí se producen ciertos vinos de gran calidad en la línea del SAUTERNES en algunas comunas específicas como **Cadillac**, **Loupiac** y **Sainte-Croix-du-Mont**, estas dos últimas ya más conocidas. ☆☆

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

- 3 Este vino de postre tinto, dulce y oscuro, se elabora con las mismas variedades del valpolicella (véase página 65), pero dejando secar las uvas durante meses sobre esteras de paja. El **recioto di Soave**, un vino aun menos habitual, se produce de una forma parecida, aunque a partir de variedades blancas. ☆☆

RIESLING

- 2 La Riesling es la cepa con la que se elaboran los mejores vinos de postre alemanes. Su elevada acidez resulta el contrapeso perfecto de unos niveles de dulzor que pueden llegar a ser marcadamente intensos. Es una variedad también muy popular en Alsacia y Austria, así como en el Nuevo Mundo, sobre todo en Australia, donde se emplea de forma bastante generalizada para la producción de vinos dulces de BOTRYTIS y de VENDIMIA TARDÍA. ☆☆☆→☆☆☆

SAUTERNES

- 3 Los vinos de Sauternes (una de las pocas regiones donde se dan las condiciones ideales para el desarrollo de la podredumbre noble) se incluyen con todo merecimiento entre los mejores vinos del mundo. Elaborados con la SÉMILLON como cepa principal, además de una pequeña

cantidad de Sauvignon y Muscadelle, son en su juventud vinos de un ligero carácter cítrico y meloso de gran voluptuosidad que evolucionan con suma elegancia hasta adquirir con el tiempo una mayor riqueza de notas frutales pasificadas y frutos secos (higos secos, orejones y avellanas tostadas). Los vinos de mayor calidad llevan el nombre de alguna de las cinco comunas principales de la región, siendo la más famosa la de BARSAC. La propiedad de más renombre es **Château d'Yquem**. En sus mejores añadas, los vinos de esta bodega pueden envejecer durante más de cien años. ☆☆☆→☆☆☆

SÉLECTION DES GRAINS NOBLES

- 4 Textualmente, selección de granos nobles. Gama más dulce (y más cara) que alcanzan los vinos alsacianos, a la que se llega triando a mano, una por una, uvas sobremaduras (atacadas a menudo por la BOTRYTIS) de MUSCAT, Pinot Gris, RIESLING O GEWÜRZTRAMINER. ☆☆☆

SÉMILLON

- 3 Variedad que constituye la base fundamental del SAUTERNES y demás vinos dulces de Burdeos y Bergerac. La fina piel que recubre sus bayas la convierte en una cepa ideal para la elaboración de vinos dulces debido a su especial vulnerabilidad a ser atacada por la podredumbre noble. Su uso está también muy extendido en Australia, donde se utiliza para producir vinos BOTRYTIZADOS y de VENDIMIA TARDÍA. ☆☆☆

TOKAY

- 4 El tokay (o tokaji como lo llaman en Hungría, donde se elabora desde hace más de trescientos años) es sin duda alguna uno de los grandes clásicos mundiales dentro de esta categoría de vinos dulces. El estilo más fácil de encontrar es el **tokay aszú**, un vino suntuosamente graso y dorado rebosante de voluptuosas notas de

pasas, albaricoques e higos secos. La clasificación oficial a la que está sujeto se realiza en base al número de «puttonyos» que contenga (barriles llenos de una pasta dulce obtenida de uvas prensadas que se añaden al vino antes de que se produzca la segunda fermentación. Tres puttonyos indicarían el vino de menor dulzor, y seis el más dulce). El tipo de tokay más difícil de encontrar es el **essencia**, elaborado a partir de las minúsculas cantidades de mosto que rezuman las uvas afectadas por la BOTRYTIS. Este vino es una verdadera ganga. ☆☆☆

TROCKENBEERENAUSLESE

- 5 El trockenbeerenauslese (o TBA) es, sobre todo, un vino de postre alemán que se elabora exclusivamente en añadas excepcionales a partir de uvas BOTRYTIZADAS seleccionadas a mano. El resultado es un vino dulce, licoroso e intenso que no por eso deja de mostrar una penetrante acidez lo cual le impide provocar una sensación empalagosa. En realidad, las condiciones ideales para producir estos vinos se dan de forma más espontánea en la región de Burgenland, en Austria, donde puede así ofertar este tipo de vinos a un precio más razonable. La palabra «innovación» le viene como anillo al dedo al productor austriaco Willi Opitz. Para muestra: su TBA tinto. ☆☆☆

VENDANGE TARDIVE (VENDIMIA TARDÍA)

- 2 Término empleado principalmente en Alsacia para indicar que un vino ha sido elaborado con uvas que han madurado más tiempo del habitual y han sido recolectadas más tarde. Por lo general es un vino dulce. ☆☆☆

VIN DE PAILLE (VINO DE PAJA)

- 4 Especialidad poco habitual elaborada en la región francesa del Jura con uvas que se han dejado secar extendidas sobre esteras de paja (*pailles*). El vino resultante no presenta

solamente un intenso dulzor sino también reminiscencias ajerezadas. El «vino de paja» que se produce en Alemania recibe allí el nombre de **strohwein**, mientras que el elaborado en Austria se conoce como **schilfwein**. Ambos tienden a ser vinos de un estilo más ligero. ☆☆☆

VIN SANTO

- 3 Al igual que ha ocurrido con otros vinos toscanos, el vin santo ha pasado en los últimos años a ser considerado un vino de última moda, y eso se ha dejado sentir en el precio. Elaborado con uvas pasificadas (que se han dejado secar bien colgadas o bien extendidas), pasa un período de crianza en madera que puede durar hasta seis años (ocho incluso), para obtener un glorioso vino dorado con notas de frutos secos. La tradición manda servirlo al final de la comida con galletas almendradas (*cantuccini*) mojadas en él. Estos vinos se elaboran también en Umbría y el Trentino. ☆☆☆

VOUVRAY MOELLEUX

- 3 Además de producir vinos secos y semisecos (demi-sec) a partir de la variedad Chenin, la denominación Vouvray produce también algunos de los mejores vinos dulces del Loira con la misma cepa. Estos vinos se pueden vender como «moelleux» o bien como «**liqueureux**» (en el caso de los vinos más dulces). Dulces y melosos en su juventud, suelen seguir haciendo alarde de una frescura y una frutuosidad extraordinarias incluso al cabo de varias décadas. ☆☆☆

Conservación y servicio

La gran mayoría de vinos de postre de gama económica, sobre todo los moscateles, acostumbran a mostrar su mejor lado cuando se beben mientras son bastante jóvenes. Será entonces cuando su carácter fresco y aromático se halle en todo su esplendor. Muchos vinos de postre, sin embargo (en especial los bordeleses y los elaborados en el Valle del Loira), son capaces de envejecer durante mucho más tiempo. La mayoría agradece, además, que se les sirva bien fríos (y en copitas mejor que en copas normales). Una vez abierta la botella, mantendrán su frescura mucho más tiempo del que lo haría un vino seco: una semana, por descontado, y en el caso de un tokay o de un vin santo, un mes largo, si no más.



EL JEREZ



El jerez, el oporto y el madeira han perdido un poco esa fama que tuvieron en otro tiempo. Aunque en la actualidad el número de personas que beben vino de forma regular ha aumentado, las preferencias de los consumidores van más encaminadas hacia bebidas menos alcohólicas y menos exigentes. Aun así, siguen siendo unos de los mejores vinos que existen en el mundo, y su precio no llega a reflejar el esmero, el tiempo y el esfuerzo que lleva implícita su elaboración.

Fortificar o encabezar un vino significa básicamente añadir alcohol vínico a un vino tranquilo, ya sea para elevar el contenido alcohólico de un vino seco (como ocurre con el jerez) o para interrumpir el proceso de fermentación (como se hace con el oporto o el moscatel) con vista a conseguir un mayor grado de dulzor. En un principio, este proceso de encabezado era un modo puramente funcional de hacer que el vino pudiera durar más tiempo: hoy, sin embargo, es más la forma que tiene el vinicultor de asegurarse que obtendrá el tipo de vino que busca.

La mayoría de los vinos se encabezan hasta los 17 o 18 grados, aunque el fino puede ser más ligero, y el oporto vintage (junto a otros vinos grasos fortificados) tener un contenido alcohólico más elevado.

Jerez... a la española

El jerez de exportación es muy distinto al jerez que beben los españoles. A los ojos del mundo es un vino fortificado denso y bastante dulce. El de verdad es, por lo general, un vino muy seco con un delicioso sabor punzante.

El jerez sólo se puede hacer en un triángulo del sur de España delimitado por las ciudades de Sanlúcar de Barrameda, Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera (ciudad de la que toma el nombre). El clima seco y caluroso de la región y los suelos de albarizas son el marco ideal para la producción de este estilo de vino, seco como ninguno y no por eso de sabor menos intenso.

Los dos grandes tipos de jereces son el fino y el oloroso. Ambos se elaboran con la variedad Palomino, aunque después siguen tratamientos muy distintos. El fino (de los dos el más ligero) se encabeza a 15-15,5 grados y se trasiega a botas de roble, donde se cría y se madura bajo un grueso manto de levaduras que recibe el nombre de velo de flor. Son estas levaduras (la flor) las que proporcionarán al vino esa palidez de color y ese carácter seco y punzante que tanto le caracterizan. El oloroso, por su parte, se encabeza hasta los 18 grados, lo que impide que la flor se desarrolle. El resultado final será un vino mucho más graso y de tonalidades mucho más oscuras.

Lo que otorga al jerez esa personalidad tan genuina es el sistema de soleras, en el cual vinos de distintas añadas descansan en hileras de botas apiladas unas sobre otras. A medida que se extrae vino de las botas inferiores para ser embotellado, se repone la misma cantidad con vino de las botas de la escala anterior, con lo que se consigue que el vino tenga siempre una frescura acorde con su profundidad y complejidad. Si se trata de un fino, el vino final volverá a ser encabezado hasta alcanzar los 15-17 grados. Todo este proceso suele extenderse durante un mínimo de cuatro o cinco años (para que pueda llamarse jerez ha pasar por una crianza de al menos tres años).

Ligero y seco FINO

Jerez seco, terso y muy ligero que toma su punzante sabor del grueso velo de levaduras (la flor) bajo el que el vino se va criando. La versión española será muy seca (y aún nos quedaríamos cortos si estuviéramos hablando de un vino como el Tío Pepe). Los finos de exportación tienden a ser más dulces y suaves. ☆→☆☆

MANZANILLA

La manzanilla se elabora al borde del mar en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda, de ahí que su sabor presente esas reminiscencias salinas tan características. Suele ser aún más seca que el FINO. ☆☆

Ligero y dulce PALE CREAM

Se trata de un FINO suave y ligero endulzado para satisfacer las exigencias del mercado extranjero. ☆

Graso y seco AMONTILLADO SECO

Este vino es, en realidad, un FINO que ha seguido siendo añejado tras perder su velo de flor hasta alcanzar un color oro viejo y unas deliciosas notas de frutos secos con sutiles matices de toffee. ☆☆→☆☆☆

OLOROSO SECO

Más oscuro e intenso que el AMONTILLADO y con complejas notas de fruta pasificada (uvas e higos secos). ☆☆→☆☆☆

PALO CORTADO

Otro jerez auténticamente a la española. Levemente más graso que lo que pueda ser un AMONTILLADO seco, pero sin llegar a ser tan graso y concentrado como un OLOROSO. ☆☆→☆☆☆

Graso y dulce AMONTILLADO MEDIUM DRY

Aunque para el gusto español está considerado como un vino «semiseco», este tipo de jerez presenta, en realidad, un sabor bastante dulce. ☆

OLOROSO DULCE

Este estilo de jerez es uno de los vinos más gloriosos que puedan tomarse al término de una comida: dulce, oscuro, suntuoso, casi un pastel líquido de frutos pasificados, especias y melaza. ☆☆☆→☆☆☆

RICH CREAM

Versión británica del OLOROSO DULCE: el mismo dulzor, pero carente de esa profundidad de sabor que lo contrarreste. ☆

PEDRO XIMÉNEZ

Jerez de extraordinaria oscuridad e intensidad, con una untuosidad casi de melaza, que se utiliza en la elaboración del OLOROSO DULCE, pero que también puede embotellarse solo. De un dulzor casi imposible de beber, resulta simplemente sensacional regado sobre un helado de vainilla. ☆☆

MONTILLA y otros vinos ajerezados

Existe una serie de vinos que se elaboran siguiendo un estilo parecido al del jerez. Entre ellos cabe citar los vinos de Montilla y otros vinos fortificados producidos en Gran Bretaña, Chipre y Sudáfrica, aunque casi ninguno llega a rozar la distinción del jerez auténtico. Hay, claro está, excepciones, como el **Cape white jerepigo** (jerepigo blanco del Cabo), un vino sudafricano de corte semejante a un AMONTILLADO SECO, y el **vin jaune** (vino amarillo) de la región francesa del Jura, que muestra cierta similitud con el FINO. ☆→☆☆☆

Maridajes y ocasiones

Los finos y amontillados secos son vinos perfectos para el aperitivo. El fino es, cómo no, el acompañante «oficial» de las tapas y casa bien con el marisco, el pescado e incluso con la comida especiada, sin olvidar que sigue siendo un maridaje clásico para la sopa. Los jereces más densos y grasos, como el oloroso (sea dulce o seco), son una buena alternativa al oporto a la hora de acompañar el queso, o bien como vinos para paladear al final de una comida.

Conservación y servicio

El fino y la manzanilla han de servirse fríos y consumirse lo más pronto posible (no deje pasar más de 48 horas después de abrir una botella). Los otros jereces deberían tomarse a temperatura ambiente, pero no tarde más de unas pocas semanas en terminarlos. Ninguno de los estilos del jerez necesita decantación. Si bebe jerez habitualmente, le conviene hacerse con un juego de catavinos jerezanos y no utilizar cualquier otra copa más grande o ancha, ya que sólo conseguirá atenuar los aromas y sabores del vino.



EL OPORTO



El dulce y especiado oporto es una de las bebidas más reconfortantes: un broche clásico a una comida de Navidad, una cálida copa en una fría noche de invierno o incluso un vino para paladear tranquilamente en compañía de un buen libro.

Elaborado por primera vez en Portugal, en el siglo XVIII, como respuesta a la demanda imperante de crear un vino capaz de resistir el largo viaje hasta Inglaterra, su entorno sigue siendo en gran parte profundamente tradicional: las vertiginosas laderas que conforman el valle del río Douro (Duero), que se resisten casi en su entera totalidad a todo tipo de mecanización; las uvas, que continúan pisándose como se hacía antiguamente; o el arcano ritual de servicio que aún subsiste en los clubes de caballeros y en las cenas de uniforme... no son sino legados de una época anterior. Hasta los nombres de las bodegas (Cockburn, Graham, Taylor, Warre...) reflejan el perdurable interés británico por esa zona.

El oporto se elabora con una amplia variedad de cepas autóctonas. Las más utilizadas son: la Touriga Nacional, la Touriga Francesa, la Tinta Barroca, la Tinta Cão y la Tinta Roriz. El proceso básico consiste sólo en añadir aguardiente vínico (brandy) al vino parcialmente fermentado, con lo que se consigue un elevado nivel de dulzor. El vino se somete, después, a varios años de crianza en madera antes de ser mezclado con otros vinos (más jóvenes o más maduros) o embotellado como oporto procedente de una única añada.

Aquellos que presentan una calidad excepcional se embotellan pronto y, luego, se dejan envejecer en botella, con lo que el proceso de añejamiento se realiza de forma más lenta y gradual que si se llevase a cabo en las botas de madera.

La diferencia de estilos más evidente se da entre el oporto rubí y el tawny. Después de todo, no es más que una cuestión de gusto personal si se prefiere el sabor cálido, casi de ponche invernal, de un late bottled vintage o el sabor más seco y ajerezado, de frutos secos, propio de un oporto «leonado».

La edad del oporto es igualmente significativa (el oporto es un vino que puede durar muchísimo tiempo). Existen más diferencias entre un rubí joven y fresco y un vintage maduro que entre un rubí normal y un tawny. De hecho, es posible que acabe prefiriendo el sabor del vino más joven.

Vinos de corte parecido

Australia es el país que de forma más ostensible moldea sus vinos fortificados para que se ajusten lo más posible al estilo del oporto. Aunque salen al mercado como «tawny» o «aged tawny» (tawny añejo), lo cierto es que estos vinos son más dulces y mucho más densos y acaramelados (en la línea de un moscatel licoroso australiano) que el tawny añejo auténtico. En California y en Sudáfrica se elaboran también vinos fortificados parecidos al oporto. Sin embargo, los que más se asemejan en sabor son los vinos fortificados del Rosellón: el banyuls, el maury y el rivesaltes (véase El madeira y otros vinos fortificados, página 102).

RUBY

Literalmente, rubí. Mezcla de vinos diferentes que se embotella tras pasar dos o tres años en madera, hormigón o incluso acero inoxidable. Sencillo, dulce y con notas de zarzamora. ☆

VINTAGE CHARACTER

Textualmente, carácter de añada. Fácil de confundir con el vintage, aunque, en realidad, es sólo un grado cualitativo levemente superior al RUBY normal. ☆

LATE BOTTLED VINTAGE (LBV)

Literalmente, añada de embotellado tardío. El late bottled vintage es un oporto de una sola añada que ha pasado entre cuatro y seis años de crianza en madera. Una vez transcurrido este tiempo, sale directamente al mercado para su consumo inmediato, aunque algunos productores prefieren que envejezca en botella, como harían con un VINTAGE. El LBV es mucho más graso y complejo que el RUBY normal y deja sentir unas cálidas notas especiadas. ☆ ☆

VINTAGE

Textualmente, oporto de añada. Los productores de oporto no «declaran» una añada todos los años: lo hacen sólo cuando la cosecha ha sido considerada como excepcional o bien cuando hace ya algún tiempo que no declaran alguna. A diferencia de lo que sucede con otros oportos, los vintages se embotellan al cabo de dos años y salen inmediatamente al mercado, pero se sabe que han de seguir madurando en botella durante otros diez o veinte años (durante este tiempo acumularán una cantidad importante de sedimentos). El resultado es un vino maduro y complejo con gran plenitud de sabor e intensas notas de chocolate, ciruelas y pasas. ☆ ☆ ☆

CRUSTED

Encostrado. Oporto parecido a un VINTAGE, pero elaborado con vinos de más de una añada. Se embotella un poco más tarde y se deja madurar posteriormente en botella durante otros tres o cuatro años. El vino final es un tipo de oporto algo más ligero. ☆ ☆

TAWNY

Leonado. El tawny normal se elabora, por lo general, con un vino de calidad inferior a un oporto ruby, que se mezcla con un OPORTO BLANCO para obtener así su característico color pálido. Apenas si tiene algo de la profundidad o del fondo de frutos secos que ofrece un tawny añejo. ☆

TAWNY DE 10 AÑOS

El tipo de tawny que goza de más popularidad es un vino graso con notas de toffee y frutos secos, que afloran cuando el vino ha pasado diez años añejándose en botas de madera. ☆ ☆

TAWNIES DE 20, 30 Y 40 AÑOS

A medida que envejecen, los TAWNIES se convierten en vinos grasos, cremosos e intensamente elegantes que mantienen sus característicos tonos de frutos secos. Los de 30 y 40 años son difíciles de encontrar. Las notas tostadas y de frutos secos están muy acentuadas. ☆ ☆ ☆

COLHEITA

Oporto con especificación del año de cosecha. Tawny de una única cosecha, envejecido en madera durante un mínimo de siete años.

Oporto más individual y característico que el TAWNY DE 10 AÑOS. ☆ ☆

SINGLE QUINTA

Literalmente, oporto de una sola finca. Oporto de muy buena calidad elaborado en una única finca (quinta) los años que no han sido declarados cosecha. Se pone a la venta al cabo de unos diez años y es un poco más ligero que el oporto VINTAGE. ☆ ☆

OPORTO BLANCO

El oporto blanco es una bebida muy extendida en Portugal, sobre todo en verano, cuando se consume mezclado con tónica. La mayoría son vinos semisecos muy en la línea de los jereces pale cream; sin embargo, existen versiones más secas que presentan un sabor más terso y con más reminiscencias de frutos secos. ☆

Maridajes y ocasiones

Con frecuencia, el oporto queda relegado al final de una larga y pesada comida; no obstante, resulta un vino mucho más indicado para acompañar un ligero tentempié, como un poco de queso con galletitas saladas o un trozo de pastel. Los tawnies añejos ofrecen la posibilidad de ser un elegante prelude antes de pasar al comedor.

Conservación y servicio

No es verdad que todos los oportos tengan que ser decantados. Los que sí lo necesitan son aquellos que acumulan una cantidad importante de sedimentos, como ocurre con los vintage, los crusted o los single quinta. El otro mito acerca del oporto es que, una vez abierto, se mantiene indefinidamente, cuando la realidad es que habría que consumirlo antes de un mes. El gran peligro, sobre todo en el caso de los vintage, es abrirlo antes de alcanzar el momento adecuado para su consumo. Ni se le ocurra abrirlo hasta que haya cumplido al menos diez años. Aunque deben servirse a temperatura ambiente, pruebe a servir el tawny ligeramente frío.



EL MADEIRA Y OTROS VINOS FORTIFICADOS



Aunque se le trata como si fuera un vino de opereta, el madeira se codea con los grandes vinos fortificados del mundo. De hecho, los mejores ejemplos no sólo son capaces de envejecer durante décadas: pueden durar siglos.

Este tipo de vinos surgió accidentalmente, como consecuencia del calentamiento que sufrían los vinos durante las largas travesías hasta el hemisferio sur. Hoy en día se consigue un efecto parecido al calentar el vino en grandes cubas de hormigón o bien en una nave calentada por calefacción (tanto una como la otra reciben el nombre de *estufa*). Por su parte, los madeiras de calidad superior se crían en toneles de roble a una temperatura aproximada de 25 °C, con lo que el proceso de crianza se lleva a cabo a un ritmo más lento. (Algunos vinos son el resultado de combinar ambos métodos.)

Existen cuatro estilos principales de madeira que toman su nombre de la variedad de uva empleada, pero los cuatro comparten entre sí una característica común: un elevado nivel de acidez. El más seco es el **sercial**, un vino ligero, terso y punzante, con leves recuerdos melosos que se ven compensados por esa acidez que tanto los caracteriza. Por regla general, su sabor es más pleno que el de un fino, aunque con el tiempo desarrolla notas más secas y almendradas. Puede tomarse ligeramente frío, como aperitivo. El **verdelho** presenta un sabor aún más pleno, con más frutos secos, que le hace parecerse a un amontillado. Puede elaborarse como vino de medio cuerpo, aunque será un madeira más ligero y menos seco.

El dulzor hace claramente acto de presencia en el **bual**, un vino con mucho cuerpo fragante y afrutado (recuerdos de uvas pasas y frutos secos) que deja también entrever notas ahumadas. Suele ser una buena alternativa al tawny al acompañar el queso. El **malmsey** es el más dulce de todos. En realidad la cepa empleada es la Malvasía, cuyo nombre fue degenerando hasta adoptar la forma actual. Es un madeira intensamente grasoso y oscuro, con un color a caballo entre el *toffee* y la melaza y un sabor que hace pensar en un denso pastel de fruta pasificada. Por su elevada acidez, la sensación definitiva no es empalagosa.

Un número considerable de madeiras no emplean en su elaboración ninguna de estas variedades, sino que utilizan otra cepa bastante más extendida: la Tinta Negra Mole. Estos madeiras se embotellan después bien como madeira genérico estándar, en cuyo caso dejará constancia en la etiqueta de si se trata de un vino «seco», «semiseco», «dulce» o, de forma algo engañosa, «superior» («dry», «medium dry», «sweet» o «finest», respectivamente), o bien se comercializan con nombres en inglés, o a la inglesa, tipo «Duke of Clarence» («Duque de Clarence»).

La edad del madeira se empieza a contar a partir del momento en que ha finalizado el *estufagem* (el proceso de calentamiento). Los estilos básicos salen al mercado al cabo de tres años; los reservas, a los cinco; los reservas especiales, a los diez; y los de añada (*vintage*), no antes de que hayan permanecido veinte años en madera y, luego, dos años más en botella, lo que no les impedirá durar fácilmente otros veinte o cuarenta años. Existen, además, los llamados «soleras», que llevan la fecha en la que se inició el proceso de crianza de ese vino, como por ejemplo «Solera 1900». (No los confunda con los madeiras de añada, elaborados con uvas procedentes de una única cosecha.)

AUSTRALIA, MOSCATEL LICOROSO

Este moscatel tan sumamente característico (no es de extrañar que la gente, al hablar de él, lo llame con toda justificación un «pegajoso»), es un vino dulce, oscuro y almirado que saca a relucir una suntuosa riqueza de notas de toffee y melaza. Es una de las especialidades de la región de Rutherglen, en el estado de Victoria. ☆☆

BANYULS, MAURY Y RIVESALTES

Trío de vinos fortificados procedentes de la región francesa del Rosellón, situada al sur del país, que emplean en su elaboración la variedad Garnacha como cepa predominante. Cuando son jóvenes, tienden a ser vinos grasos y con tonos de uva pasificada, muy en la línea del oporto. Las versiones más viejas suelen elaborarse en un estilo denominado *rancio*, que conlleva un elevado grado de oxidación y provoca que el vino adquiera un carácter más punzante y con más reminiscencias de frutos secos. Un gusto al que decididamente uno ha de acostumbrarse. ☆☆

MÁLAGA

Aunque el vino de Málaga, al igual que el de Jerez, cubre toda una gama de estilos, el que más rápido nos viene a la mente al pronunciar este nombre es el **málaga dulce**: un vino de un intenso dulzor, oscuro y rebosante de uva pasificada. Este vino andaluz se elabora principalmente con la variedad Pedro Ximénez (la misma cepa que se utiliza para producir el tipo más dulce de jereces), a la que viene a incorporarse un poco de Moscatel. Hablando con propiedad, no se trata estrictamente de un vino fortificado, sino más bien del resultado de una curiosa amalgama de técnicas: en parte fortificado, en parte elaborado a partir de uvas pasas que han sido fermentadas y, finalmente, con un oscuro concentrado de mosto hervido que recuerda notablemente a la melaza. Debe pasar un mínimo de dos años en madera antes de salir a la venta. Esta crianza se realiza con un sistema similar al de soleras y criaderas (véanse páginas 98-99).

☆→☆☆

MARSALA

Vino fortificado siciliano más conocido por el papel que desempeña en la cocina que como vino de aperitivo o de postre. Al igual que sucede con el Málaga, se presenta en una amplia gama de estilos, aunque las que se encuentran con mayor facilidad son las versiones más dulces y oscuras. El vino se elabora a partir de las variedades locales Grillo y Catarrato, siendo luego encabezado hasta los 17 grados (en esta fase se incorpora también una cierta proporción de mosto concentrado) y, por fin, depositado en toneles de roble, donde deberá permanecer al menos un año. La gama básica de marsalas recibe del nombre de «Fine». En los «Superiore», el contenido alcohólico debe tener un grado más elevado, y el vino debe haber transcurrido un mínimo de dos años en madera (que puede llegar hasta cuatro en el caso de un «Superiore Riserva»). Los vinos son también clasificados tanto por el color («ambra»-ámbar-, «oro» y «rubino»-rubi-) como por el grado de dulzor («secco», «semisecco» y «dolce»). El más apreciado de todos es, sin embargo, el **vergine** (virgen), un marsala seco de alta calidad con un elegante fondo de frutos secos, que se somete a un período de crianza no inferior a cinco años. ☆☆

RASTEAU

Este municipio, enclavado dentro de la denominación Côtes du Rhône, presta su nombre al vino fortificado que allí se elabora: un vino graso y especiado con notas de ciruelas de corte muy similar a los vinos dulces naturales de la región del Rosellón (BANYULS, MAURY y RIVESALTES). ☆☆

SETÚBAL y otros moscateles con mucho cuerpo

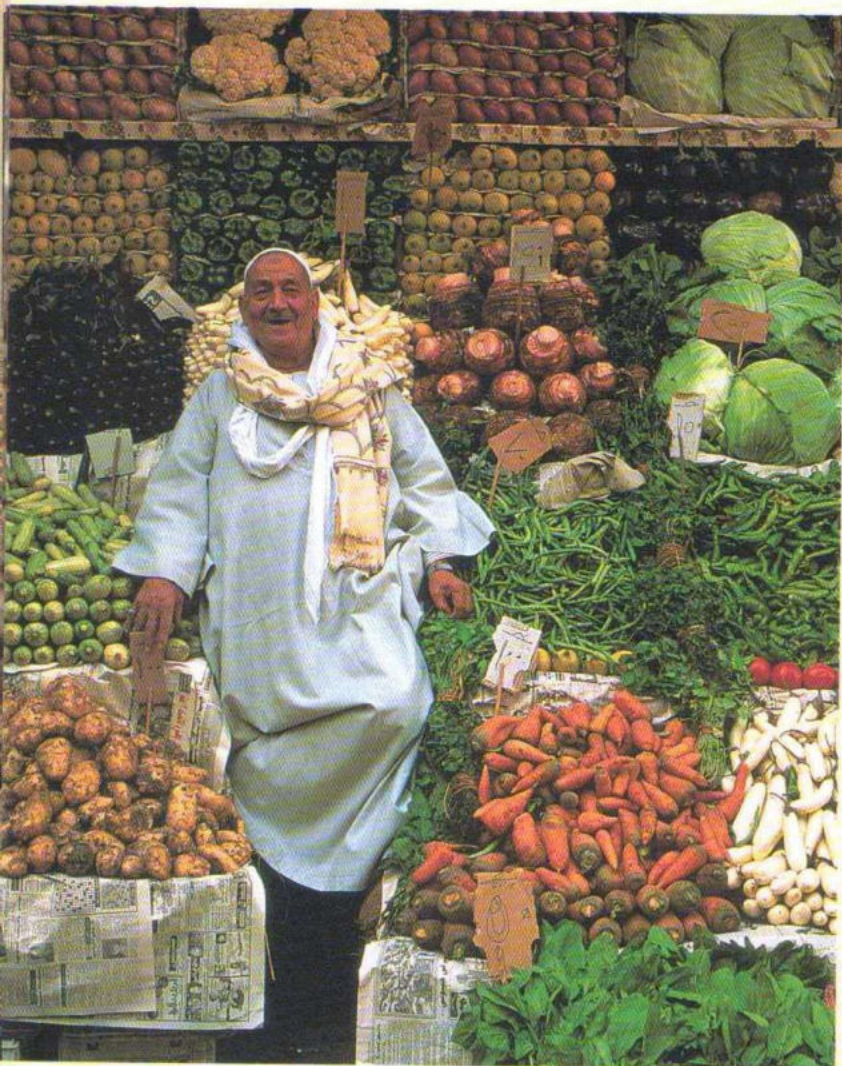
Los moscateles más corpulentos, con ese color y textura evocadores de la melaza, son vinos que gozan de gran popularidad en toda España y Portugal (véase también MÁLAGA), pero es raro que lleguen a traspasar sus fronteras. Grecia produce también algunos grasos muscats de una elevada calidad, entre los que cabe destacar el **muscat de Lemnos**, el **vino dulce natural de Samos** y el **visanto**, que nos llega de la isla de Santorini. ☆→☆☆

Conservación y servicio

Sirva estos vinos como haría con cualquier otro vino fortificado, es decir, dejando los que sean más secos para el aperitivo, y los más dulces para el final de la comida. El madeira tiene el raro privilegio de poder conservarse casi indefinidamente una vez abierta la botella. El marsala, además, resulta de suma utilidad en la cocina. Procure tener, si puede, una botella siempre a mano: le será indispensable a la hora de preparar el tradicional *sabayón italiano*, el *zabaglione*.



VINO Y GASTRONOMÍA



Si el vino ha cambiado, también lo ha hecho la comida. Ese espectro relativamente reducido de platos que integraran nuestra dieta en otra época ha florecido hasta convertirse en un embriagador cuerno de la abundancia repleto de ingredientes y sabores. Aunque hay partes de Francia o de Italia donde su población sigue comiendo el mismo tipo de comida que consumían sus mayores, en otros países de menor tradición gastronómica, como el Reino Unido, Australia o Estados Unidos, se han adoptado ideas y técnicas culinarias llegadas de todos los rincones del planeta.

La consecuencia de esta revolución es que muchas de las reglas supuestamente tradicionales que regían los maridajes de vinos y viandas han perdido toda su vigencia. Tiempo atrás, la idea de que no se debía tomar vino tinto con el pescado era totalmente lógica. Un pescado cocinado de forma sencilla no casaba en absoluto (y sigue sin hacerlo) con un tinto tánico y astringente. Pero déjelo marinar en una salsa bien condimentada, áselo en la barbacoa, sívalo con un suave y afrutado pinot noir del Nuevo Mundo y verá qué maravilla.

La verdad es que puede resultar engañoso elaborar una lista de reglas estrictas e inflexibles. Incluso cuando se dice que un plato concreto suele acompañar bien un tipo de vino específico, el efecto final estará condicionado por factores como la forma en que se ha cocinado el plato, si el vino es un ejemplo clásico de su estilo y (lo más importante de todo) si a usted le agrada realmente esa combinación de sabores.

No digo con esto que no valga la pena buscar un vino que se ajuste de forma razonable al plato que come. Lo que quiero decir es que no debería preocuparse demasiado si no encuentra el complemento absolutamente perfecto. Pocas son en realidad las combinaciones catastróficas, por tanto, eche un rápido vistazo a las indicaciones siguientes y seguro que le ayudan a evitarlas (por lo menos las más gordas).

Orden de servicio Que el blanco deba ir siempre antes que el tinto puede que ya no sea tan cierto, pero en la mayoría de las comidas sigue siendo lógico servir antes los vinos más secos que los más dulces, los más jóvenes antes que los de añadas más antiguas y los más ligeros antes que los que tengan más cuerpo.

Intensidad de sabor Mucho más útil que dejarse guiar por esa regla: «el tinto va con la carne y el blanco con el pescado», es pensar en el peso y la intensidad sávida del plato que va a servir o a pedir. Si es un plato pleno de sabor pedirá a gritos un vino con mucho cuerpo (quizás un tinto). Si es un plato más ligero, necesitará un vino de mayor ligereza. Eso dependerá sobre todo del tipo de cocción que tenga ese plato (si es que tiene alguna): un alimento crudo, al vapor o pochado tenderá a pedir un vino más ligero, mientras que otro asado o a la parrilla exigirá un vino de más robustez.

¿Cuáles son los sabores que predominan? Muchas veces, el tipo de condimento que lleva un plato o su salsa tienen un impacto mucho mayor en el sabor final del plato que el que pueda tener el propio ingrediente principal. Conviene, pues, concentrarse más en qué tipo de vino casará bien,

por ejemplo, con una salsa tipo mediterránea que lleve ajo y tomate o con un salteado tailandés, que ponerse a pensar qué vinos resultarán mejor con el pollo o con el cerdo.

¿Complementar sabores o contrastarlos? Hay dos efectos distintos que se pueden perseguir a la hora de escoger un vino: complementar la textura y el sabor del plato que prepara o buscarle un vino que le sirva de contraste.

Por ejemplo: si fuera a servir un plato de pollo con una cremosa salsa de champiñones a base de nata, tendría que decidir entre escoger un blanco seco y suave tipo chardonnay con una textura igual de untuosa, o bien optar por un blanco aromático tipo riesling, que daría al plato un matiz más exótico.

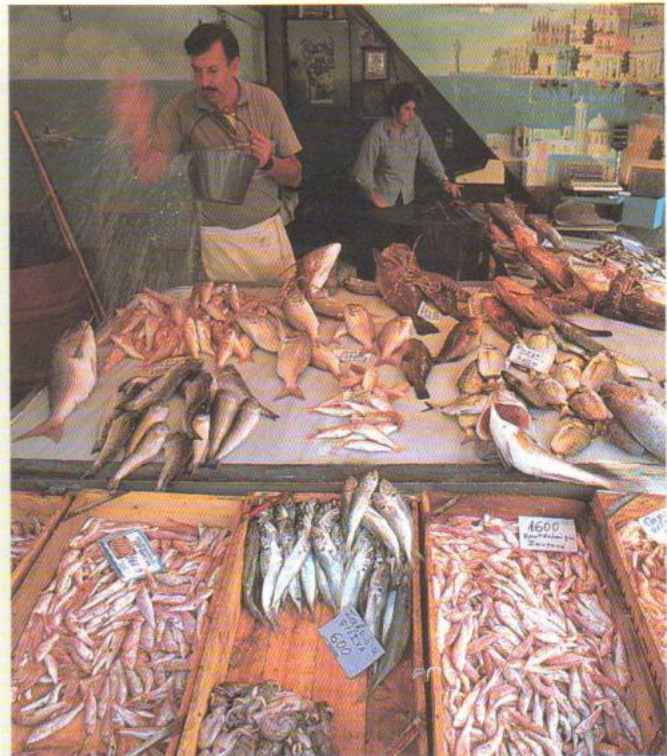
Si no acaba de decidirse, piense en el vino como si de un ingrediente más se tratara. Un blanco terso y cítrico causará el mismo efecto en un trozo de pescado frito o a la plancha que el que pudiera provocar un chorrito de limón por encima. Si en vez de eso fuera un plato de carne que requiriese un cierto punto de dulzor, lo mejor entonces sería servirlo con un tinto afrutado del Nuevo Mundo. Si, por el contrario, lo que quiere es matizar ese gusto un poco de grasa del cerdo asado, pruebe a rodearlo con las notas de manzana de un blanco terso o acompañelo con un fresco y jugoso beajoulais.

Vinos lo más versátiles posible Si va a un restaurante, a menudo se verá en la obligación de pedir un vino que no desentone con lo que varias personas han pedido. Incluso si come en casa, es posible que haya a la vez distintos tipos de platos sobre la mesa. Lo que necesita es un vino que case bien con el mayor número de sabores y que ofenda al mínimo a la gente.

Yo me decantaría por un chardonnay sin crianza, o con una crianza muy ligera, un terso sauvignon, un pinot noir o un merlot del Nuevo Mundo o un rosado fresco y seco.

Maridajes a prueba de bombas Aunque los experimentos son muy divertidos, no descarte sistemáticamente las opciones tradicionales (sobre todo a la hora de acompañar la cocina francesa o italiana). Casi siempre es el tiempo el que da o quita la razón. Si me encontrara en un restaurante que estuviese en una zona productora, pediría directamente el vino de la región. Y no sólo porque la relación calidad-precio vaya a ser bastante mejor, sino también porque lo más seguro es que le vaya como un guante al tipo de cocina local.

Antes de terminar, quiero dar un par de explicaciones sobre lo que va a encontrar en el resto de esta sección. En las dos páginas siguientes hallará consejos sobre cuál será el tipo de vino más adecuado para cada estilo gastronómico y en las dos que vienen a continuación verá lo contrario: sugerencias sobre los platos más idóneos para los distintos estilos de vino. Por favor, no piense que estas indicaciones son definitivas (es muy probable que se dé cuenta que un vino que yo he sugerido como feliz maridaje de un tipo de comida casa igual de bien con otro estilo gastronómico). Como siempre sucede en el mundo del vino, la mejor forma de averiguarlo es la propia experimentación.



FRANCESA CLÁSICA

El vino es algo que va intrínsecamente unido al estilo de vida francés, por tanto, no es de extrañar que la gastronomía de todas las principales regiones vinícolas complementa a las mil maravillas los vinos que allí se elaboran. Las notas especiadas de un pinot gris alsaciano realizan la untuosa cremosidad de un pollo con salsa de champiñones; la tersa acidez de un muscadet es el maridaje ideal de los mariscos de la región del Loira; los contundentes guisos y estofados de la cocina borgoñona no sólo saben mejor porque estén cocinados con el vino local, sino porque el mismo vino acompaña después el plato en la mesa. Lo más lógico, pues, es seguir el ejemplo de los franceses y acompañar ese plato con el vino de la región.

MEDITERRÁNEA

Aunque se la asocia a menudo con la cocina del sur de Francia, el estilo mediterráneo se extiende hasta el extremo sur de Europa, lo que engloba así la cocina española, portuguesa y del sur de Italia. Comunes a todas ellas son los vivos sabores del tomate, pimientos, ajo y aceitunas, envueltos en aromáticas notas de hierbas como la albahaca, el romero o el orégano. Aquí, el pescado predomina sobre la carne y a menudo viene a incorporarse a sopas o guisos succulentos y robustos, como la bullabesa. Con este tipo de comida, lo que funciona mejor es un blanco terso y seco o si no un rosado, aunque a la hora de acompañar una pasta o una *pissaladière*, los tintos ligeros y afrutados resultan ideales.

DEL NORTE DE ITALIA

Lo que entendemos por cocina italiana es fundamentalmente la cocina del centro-norte del país y no la cocina del sur. Aun así, si nos ceñimos a este territorio, veremos diferencias bastante obvias entre la cocina marinera de Venecia, por ejemplo, y la gastronomía más robusta y sustanciosa del Piemonte. Como sucede en Francia, lo mejor es decidirse siempre por los vinos locales. Los blancos italianos, con su tersura y su comparativa neutralidad, casan muy bien con una enorme cantidad de platos italianos: desde el marisco,

la pasta con nata o el clásico *risotto* hasta el *osso buco*. Por su parte, la marcada acidez de muchos tintos italianos proporciona un contraste estupendo a platos de pasta más contundentes como, por ejemplo, una lasaña.

TRADICIONAL BRITÁNICA E IRLANDESA

A los británicos siempre les han gustado los vinos bastante añejos, y la verdad es que los sencillos asados, los estofados o los pasteles de carne que tan típicos resultan en la cocina tradicional de Gran Bretaña e Irlanda se complementan de maravilla con los delicados sabores de vinos de la talla de un burdeos, un borgoña o un rioja bien maduro. Tanto el salmón escocés como el irlandés están considerados entre los mejores del mundo: si se cocina de forma sencilla, un borgoña blanco de calidad se convertirá en el contraste perfecto; sin embargo, si está ahumado, la gama de maridajes posibles seguro que le sorprende (champagne, sauvignon blanc, blancos ingleses más secos, etc.). Con los quesos tradicionales ingleses no hace falta pensar mucho antes de decidir con qué vino de calidad servirlos. La gran pareja clásica la forman el oporto y el queso azul stilton, aunque el efecto final puede ser de cierta pesadez. Pruebe a cambiar el oporto por un vino dulce natural del sur de Francia un poco más ligero, como un *banyuls* o un *rivesaltes*.

DEL CENTRO Y ESTE DE EUROPA

La cocina centroeuropea (Alemania, Austria, Hungría...) no es muy elaborada, pero a menudo puede plantearle al vino serias dificultades (baste pensar en las carnes ahumadas o en el *sauerkraut*). En este caso es preferible, por lo general, optar por un blanco terso y seco antes que por un tinto. El complemento perfecto para la cocina local lo pone el riesling, sobre todo cuando se trata de acompañar un plato de cerdo o de pescado con una salsa que lleve nata. La cocina húngara y austriaca son sumamente aficionadas al pimentón, con lo que el perfil gastronómico de estos dos países es un poco más robusto. Los blancos secos y tersos podrán con ella, como también aquellos tintos que dejen entrever características notas de pimientos: es el caso del *blaufränkisch* austriaco. Una vez más, los blancos secos (el *chasselas* en especial)

serán la gran respuesta a la importante presencia del queso en la cocina suiza.

ESCANDINAVA

Con ese amor por los encurtidos, es lógico que los países escandinavos se inclinen antes por la cerveza y el schnapps que por el vino. Quizás ignoren que lo mejor sería acompañarlos con un blanco seco de estilo germánico. El famoso *gravadlax* sueco (salmón curado con salsa de eneldo y mostaza), que de entrada da la impresión de ser un plato bastante problemático, no plantea en realidad demasiada dificultad y funciona de maravilla tanto en compañía de un riesling alemán como de un *vouvray* demi-sec. Otra de sus grandes aficiones es la de servir la carne con frutillos rojos bastante acidulos, lo cual pide a gritos un tinto afrutado y con un toque de acidez para poder hacerle frente. Qué mejor opción, entonces, que un *beaujolais*.

DE ORIENTE MEDIO/NORTEAFRICANA

La otra mitad sur del Mediterráneo (Grecia, Turquía y el Líbano) prefiere unos sabores más robustos: el limón, el ajo o la cebolla cruda y, también, especias como el comino o el cilantro. Allí, lo habitual es poner a la vez varios platos en la mesa, por lo que se requiere un vino todoterreno, capaz de enfrentarse a toda esa gama de sabores: lo mejor vuelve a ser un blanco terso y seco o un rosado. Las carnes a la plancha que se sirven en esa zona casan especialmente bien con tintos ligeros y afrutados, mientras que los *cuscús* y *tagines* marroquíes, platos más especiados, necesitan un tinto más vigoroso, con mucho cuerpo y con un toque adicional de dulzor, requisitos todos que puede cumplir un *shiraz*, o quizá también un tinto marroquí o argelino.

INDIA

La extendidísima creencia sobre la imposibilidad de aunar cocina india y vino se basa en el (erróneo) supuesto de que todo plato indio es tan picante que casi llega a cauterizar la boca, cuando

lo cierto es que la cocina india cubre todo un abanico de estilos diferentes que abarca desde los suaves *kormas* del norte hasta los platos mucho más especiados del sur. El problema está en que en una misma comida se sirven a la vez platos picantes de variada intensidad. La mejor forma para emular el refrescante poder que tiene la cerveza sería regar esa comida con un vino blanco neutro, franco y terso, o bien un rosado. Otra posibilidad podría ser acompañarla con un vino mucho más afrutado, tipo del Nuevo Mundo, que bien pudiera ser un chardonnay sin crianza o si no, un cabernet o un shiraz repleto de notas de fruta computada.

DEL SUDESTE ASIÁTICO

Los sabores que caracterizan a este tipo de cocina picante, pero menos especiada que la india (la hierba de limón, el galangal y el cilantro fresco), se llevan bastante bien con el vino. Pruebe a acompañarla con un blanco terso y cítrico, un sauvignon blanc, por ejemplo (los neozelandeses tienden a ser los mejores en este caso). Los blancos alsacianos más secos, tipo pinot blanc o pinot gris, también casan muy bien, como asimismo pueden hacerlo un sémillon, un chardonnay sin crianza o un riesling australiano.

CHINA

Al igual que pasa con la cocina india, hay una cierta tendencia a pensar que toda la cocina china es idéntica, cuando lo cierto es que existen marcadas diferencias entre la delicada sutileza del estilo cantonés y los sabores más abrasadores del estilo szechuan. El maridaje clásico con el primero sigue siendo los blancos aromáticos, como el riesling o el gewürztraminer, aunque un viognier no estaría nada mal y si encima es un champagne blanc de blancs, el efecto puede ser sublime. Con el segundo estilo podría ir bien un sauvignon blanc o, si no, un tinto ligero y afrutado, tipo beaujolais.

JAPONESA

La cocina japonesa es una de las más difíciles de emparejar con el vino (tal vez por eso los japoneses han resuelto tradicionalmente

el problema bebiendo sake). Con platos a base de pescado crudo, como el *sushi* y el *sashimi*, se requiere un blanco ultraseco (por ejemplo, un muscadet), o incluso un champagne extra-brut. Con otros platos más sabrosos y especiados, como el *teppanyaki*, o una salsa *teriyaki*, sería mejor escoger un tinto afrutado pero sin demasiada madera: un tinto del Loira, un cru del beaujolais o un blaufränkisch austriaco. (Nota: las salsas agrias y picantes japonesas resultan particularmente inflexibles con el vino. Intente evitarlas si bebe algo bastante decente.)

DE LA COSTA DEL PACÍFICO

Este tipo de cocina (muy arraigada en Australia, Nueva Zelanda y la costa oeste de Estados Unidos) presenta unas fuertes influencias de la cocina del sudeste asiático; por tanto, los vinos preferibles serán aquellos que mejor casen con ese estilo culinario: rieslings, chardonnays y sauvignons impregnados de la vivacidad del Nuevo Mundo. La relativa abundancia de platos a la parrilla puede añadir a la comida un toque ahumado, que hallará su mejor contrapunto en un tinto afrutado (tipo pinot noir) o en una versión más ligera de merlot o shiraz.

CRIOLLA/DEL CENTRO Y SUR DE AMÉRICA

Este tipo de cocina de creciente popularidad presenta una gran predominancia de chiles bien especiados y sabores fuertes y contundentes que necesitan vinos igual de potentes para poder complementarlos. En resumidas cuentas, son los platos perfectos para presumir de un tinto exuberante y con mucho cuerpo, como un zinfandel californiano, un cabernet o un merlot chileno, o si no, un syrah o un malbec argentino. Para los blancos, busque un brioso sauvignon blanc chileno o sudafricano (un maridaje estupendo a la hora de acompañar un ceviche o un guacamole).

AFROCARIBEÑA

Con platos tan picantes y especiados como la cecina de pollo, la cabra al curry o el *pepperpot* (guiso de carne y verduras al jugo de

mandioca), esta cocina sabrosa y condimentada necesitará también un tipo de vinos que tenga su misma plenitud de sabor como, por ejemplo, un chardonnay rebosante de fruta tropical o un rico shiraz lleno de notas de ciruelas.

ECLÉCTICA/DEL NUEVO MUNDO

Éste es el tipo de cocina contemporánea que encontrará en cualquier restaurante de moda de cualquier capital del mundo: una cocina que bebe de todas las fuentes culinarias tradicionales, desde la italiana hasta la japonesa y abarca todo tipo de sabores. Esta especie de menú tipo popurrí suele dificultar sobremanera la tarea de elegir un vino que se ajuste a cada uno de esos platos: lo mejor será echar mano de los vinos que se puedan pedir por copas (en este tipo de restaurantes suele existir esta posibilidad). Los chardonnays más ligeros, los sauvignon blancs o los pinot noirs del Nuevo Mundo acompañan bien este tipo de comida. Además, esta cocina se caracteriza por la transgresión de las reglas culinarias, así que no tema transgredir también las reglas vinícolas. Un filete de atún a la plancha, por ejemplo, sabe igual de bien en compañía de un tinto ligero que de un blanco.

TRADICIONAL AMERICANA

A diferencia de lo que ha sucedido con otras cocinas, como la francesa o la italiana, la gastronomía tradicional norteamericana no ha crecido unida al vino, y muchos americanos (sobre todo en el sur profundo) siguen todavía sin querer saber nada de él. La comida casera (platos como el pollo frito o el pastel de carne) combina mejor con tintos sencillos y ligeros o con blancos suaves y cremosos. Una barbacoa clásica americana, con sus dulces y pegajosas costillas, requiere algo con un poco de más cuerpo, a ser posible un zinfandel genuinamente americano. Si se trata de acompañar una típica sopa de pescado, decidase entonces por un chardonnay más ligero.

BLANCOS SECOS, FRESCOS Y TERSOS

En general Platos de verano: ensaladas, pescado al vapor, a la plancha o a la barbacoa. Sopas y guisos mediterráneos de pescado. Pescado con patatas fritas. Revueltos ligeros de verduras, platos de fideos o pasta larga, curries suaves.

Chablis (sin crianza en madera) Ostras, mariscos.

Muscadet Mejillones a la marinera, surtido de mariscos, ostras.

Sauvignon blanc Mariscos. Espárragos. Verduras a la plancha. *Sancerre* y otros *sauvignons* del Loira: estupendos, sobre todo con el queso de cabra. *Sauvignon* del Nuevo Mundo: platos que contengan ajo, jengibre o cilantro.

Soave, frascati y otros blancos italianos *Antipasti*. Platos de pasta sencillos con una salsa ligera de tomate o de marisco (por ejemplo *linguine* con almejas), con salsas a base de nata (*spaghetti alla carbonara*) o al pesto. *Gnocchi*. *Risotto*. Ensalada de mariscos. Calamares a la plancha. *Fritto misto* (frito variado de pescado).

Vinho verde y otros blancos portugueses Sardinas (asadas o a la plancha) y demás pescados azules.

BLANCOS SECOS, SUAVES Y DE CUERPO MEDIO

En general Salmón. Pescado, pollo, cerdo o ternera con salsas que lleven nata. Pollo asado o a la plancha. Empanada de pollo. Escalopines de pollo o ternera. Platos a base de huevo (tortillas, quiches o *sufflés*). Platos de pasta con salsa a base de nata.

Pinot blanc alsaciano *Quiche lorraine*

Borgoña Salmón poco elaborado (por ejemplo, pochado). Lenguado, rodaballo. Cigalas. Pavo asado.

Chardonnay y mezclas de chardonnay Versiones más cítricas y ligeras: pescados más elaborados (pastelitos, croquetas o empanada de pescado, vieiras salteadas). Versiones más dulces y afrutadas como el *sémillon-chardonnay*: platos de pollo o cerdo más condimentados.

Chenin blanc Véanse versiones más ligeras de *chardonnay*.

Colombard Véase *sémillon-chardonnay*.

BLANCOS GRASOS Y CON MUCHO CUERPO

En general Alta cocina clásica francesa. Pollo, pescado y mariscos de gran untuosidad y riqueza sávida. Salsas a base de mantequilla.

Chardonnay De estilo europeo (borgoñón o californiano): platos elaborados de langosta y mariscos, pescados blancos de carne muy fina como el rodaballo o el fletán. Del Nuevo Mundo (australiano): platos de pollo, cerdo o pescado de gran robustez, muy especiados o condimentados. Un filete, si le gusta acompañado de vino blanco.

Marsanne (australiano) Véase *sémillon*.

Pessac-Léognan/Graves Véase *chardonnays* de estilo europeo.

Sémillon Platos de pollo o cerdo con gran plenitud de sabor. Cocina del sudeste asiático o de la costa del Pacífico.

BLANCOS SEMISECOS Y AROMÁTICOS

En general Resulta difícil generalizar debido a la multitud de estilos diferentes que engloba esta categoría. La mayoría de vinos aromáticos mostrarán cierta afinidad con las salsas a base de nata y los platos levemente especiados.

Gewürztraminer Carnes y pescados ahumados (incluido el salmón ahumado), comida china (cantonés), curries más suaves, quesos fuertes (el *munster* en especial).

Riesling Kabinett alemán: platos ligeros de carne o pescado. Salmón, trucha (sobre todo si van con una salsa con nata). Carnes ahumadas, ensaladas, revueltos de verduras ligeramente condimentados. *Choucroute*: Spätlese: pato, ganso. Alsaciano: similar al riesling alemán, aunque puede aceptar sabores algo más grasos. Australiano: excelente con la comida tailandesa o de la costa del Pacífico.

Tokay-pinot gris Platos elaborados de cerdo o ave. Pintada.

Viognier Platos ligeros de pollo o ternera levemente especiados.

Vouvray y otros blancos semisechos Platos de cerdo o pollo servidos con salsas cremosas y ligeramente dulces, o bien que hayan sido cocinados con fruta (piña, ciruelas pasas o albaricoques).

TINTOS LIGEROS Y AFRUTADOS

En general Amplia gama de fiambres y embutidos, con o sin curar, pollo, cerdo o ternera a la plancha. Platos de pescado muy condimentados y a la barbacoa. Cocina mediterránea, verduras rellenas.

Beaujolais Embutidos. Jamón al horno frío, jamón cocido o ahumado. Quesos cremosos de corteza blanda tipo brie o camembert.

Côtes du Rhône Platos de pollo o cerdo poco elaborados.

Chinon y otros tintos del Loira Parecido al beaujolais. Funciona asimismo muy bien con el queso de cabra.

Pinot noir Borgoña (estilos más ligeros): caracoles con salsa de ajo y mantequilla, pato asado, faisán, perdiz. Nuevo Mundo: carnes y pescados a la plancha o a la parrilla.

Tempranillo Cerdo con aceitunas, pollo o cerdo a la barbacoa.

Valpolicella y otros tintos italianos Casi todos los tipos de pasta (exceptuando los que llevan salsas a base de nata o con pescado/marisco). Pizza, embutidos a la italiana.

TINTOS SUAVES Y DE CUERPO MEDIO

En general Todo tipo de carne prácticamente, sobre todo cordero y vacuno cocinados de forma sencilla, carne con puré de patatas, salchichas de carnicería.

Cru del beaujolais Pato, conejo, ternera asada o estofada.

Burdeos Cordero o vacuno asado, rosbif, guisos y estofados más ligeros, tortillas (para los burdeos más tradicionales), quesos duros.

Borgoña Caza asada, venado, riñones, *coq au vin* (pollo al vino), *boeuf bourguignon* (ternera a la borgoñona), platos que lleven setas o champiñones, quesos de corteza blanda.

Chianti y otros tintos italianos Cerdo asado o a la plancha, higado de ternera, platos de pasta más elaborados como canelones y lasaña.

Merlot (al estilo del Nuevo Mundo) Carne y verduras a la parrilla.

La Rioja, Navarra Cordero a la plancha, sobre todo si lleva hierbas, quesos duros.

TINTOS CON MUCHO CUERPO

- En general** Filete a la parrilla, guisos, platos vegetarianos o de carne muy condimentados, como el *goulash*.
- Barbaresco y barolo** Caza y carnes más grasas, principalmente la liebre. Setas y trufas.
- Cabernet sauvignon** De estilo europeo: vacuno o venado con salsas elaboradas, cordero a la parrilla. Del Nuevo Mundo (Australia, Chile): chile con carne, platos indios más picantes.
- Fitou y otros tintos del sur de Francia** *Cassoulet*, *confit de pato*, cordero con judías.
- Hermitage (tintos del Ródano)** Grandes guisos y estofados.
- Shiraz** Carne a la barbacoa, canguro.
- Zinfandel** Rabo de toro, platos de chiles, costillas a la barbacoa.

TINTOS AÑEJOS Y TINTOS POCO CORRIENTES

- Tintos añejos** Las versiones más añejas de algunos vinos clásicos como el burdeos, el borgoña o el rioja van bien con el mismo tipo de plato que acompañan las añadas más recientes. Intente que los platos no sean muy elaborados. Los de añadas más antiguas casan bien con platos de caza.
- Tintos poco corrientes** Enfoque similar a los añejos. La cocina debe ser sencilla.
- Amarone** Carne o caza con salsas ricas y con cuerpo.
- Saline salentino y otros tintos del sur de Italia** Platos de carne y verduras con cuerpo, berenjenas y quesos curados.

ROSADOS

- En general** El mismo tipo de platos que para los blancos secos y tersos. Curries menos picantes y otros platos levemente especiados.
- Bandol y otros rosados provenzales** Platos típicamente mediterráneos como el *all i oli*, la ensalada *niçoise*, la bullabesa y el pisto.
- Burdeos rosado** Elegantes platos de pollo y pescado de corte veraniego.

Rosado del Nuevo Mundo Cocina de la costa del Pacífico, barbaeos.

Rosado español Paella, cuscús.

Rosé d'Anjou y otros rosados semisecos Ensaladas de pollo o de gambas.

Tavel Mismo tipo de platos que para los rosados provenzales. Sopa de pescado.

CHAMPAGNE Y VINOS ESPUMOSOS

En general Los más ligeros son adecuados para el mismo tipo de platos que acompañan los blancos secos y tersos. Los de más cuerpo se ajustan bien al estilo de comida con el que se serviría un buen borgoña blanco.

Champagnes más ligeros (sin añada, blanc de blancs)

Canapés, caviar, salmón ahumado, *sushi*, mariscos, huevos revueltos, cocina china (cantonesa).

Champagnes más grasos y tostados (millesimado, cuvées de prestigio, vinos espumosos del Nuevo Mundo de gran calidad) Mariscos con salsas elaboradas. Platos de cerdo o pollo acompañados de salsas más ligeras.

Demi-sec Platos levemente especiados. Salsas a base de nata.

Dulce Postres ligeros con fruta. Los espumosos dulces italianos (como el asti) son un estupendo maridaje para macedonias, *mousses*, merengues y postres a base de limón.

Rosado Platos chinos y del sudeste asiático ligeramente especiados. Los ejemplos más grasos pueden acompañar el cordero poco hecho, el cerdo y las aves de caza de sencilla factura.

Tinto Cocina del Nuevo Mundo, barbaeos.

VINOS DULCES

En general Los más fáciles de acompañar son los postres a base de fruta o con nata. Los más difíciles: los que llevan chocolate. El dulzor del vino debería en todo caso ser siempre superior al dulzor del postre. Pruebe a servir un queso azul cremoso en compañía de un vino dulce más ligero.

Moscatel licoroso australiano Pastel de picanas, tartaleta de nueces, pastelillos de pasas, tarta de café, helado de vainilla.

Beerenauslese y otros vinos dulces alemanes y austriacos Tartaletas sencillas de frutas.

Riesling o sémillon de vendimia tardía (Nuevo Mundo) Macedonias de frutas exóticas, postres con influencias del sudeste asiático.

Mavrodaphne de Patrás y otros tintos dulces Frutas rojas, peras al vino tinto, tartas y postres con chocolate negro.

Muscato de Beaumes de Venise y otros muscats del sur de Francia Fresas con nata, tartaletas de frutas.

Moscato de Valencia Postres que lleven cítricos: naranjas caramelizadas, *crêpes Suzette*, *trifle* inglés.

Moscato de naranja (orange muscat) Macedonias, postres con sabor a naranja, chocolate negro.

Sauternes y otros burdeos dulces *Foie-gras*, tartaletas de frutas, crema catalana, postres británicos tradicionales. Roquefort.

Tokay Tarta Tatin, *treacle tart* (tartaleta inglesa con almidar).

Vendange Tardive (alsaciano) *Foie-gras*, tartaletas de frutas.

Vouvray y otros vinos dulces del Loira Tartaletas o pasteles de pera o de manzana.

VINOS FORTIFICADOS

Amontillado y oloroso seco; madeira bual y verdeho Buena alternativa al oporto a la hora de acompañar el queso. Tartaletas de frutos secos. Turrón.

Banyuls, rivesaltes y otros vinos dulces naturales Postres con chocolate o con ciruelas pasas.

Fino y manzanilla; madeira sercial; oporto blanco Ideales como aperitivo con aceitunas y frutos secos, chorizo, tortilla de patatas y demás tapas. Buenos maridajes para caldos clásicos como el consomé.

Marsala Zabaglione (sabayón), tarta de almendras.

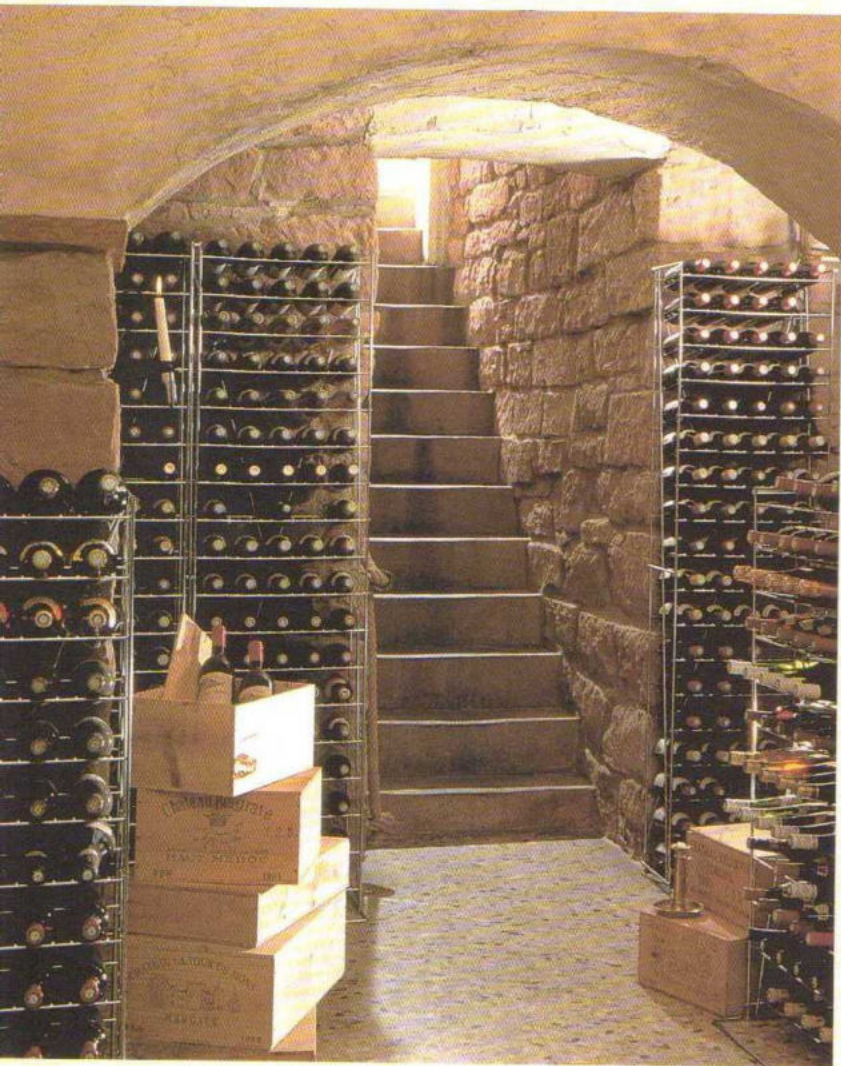
Oportos tipo ruby (late bottled vintage, vintage character) Tarta de chocolate. Queso.

Oloroso dulce, madeira malmsey Manzanas asadas, tartas inglesas con fruta pasificada, helado de vainilla.

Oportos tipo tawny Quesos de pasta dura, tarta inglesa de Navidad. Tartaletas de nueces.

Oporto vintage Stilton y otros quesos tradicionales británicos e irlandeses.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO



Si le preguntara a la gente, pocos creerían tener algo que ver con el sabor de un vino. Como si de una conserva se tratase, muchos se imaginan que, una vez en la botella, el vino mantendrá el mismo sabor hasta el momento de su apertura, cuando la verdad es que la forma de conservar un vino y la forma de servirlo dejan una impronta considerable en el vino que se acaba teniendo en la copa.

La conservación del vino

Un vino puede empezar a cambiar su carácter si no lo consume en los dos meses siguientes de traerlo a casa. Que esto sea o no bueno dependerá del tipo de vino y de su gusto personal. Un blanco joven y terso no tardará mucho en perder su frescura y no tiene ciertamente nada que ganar si se conserva más allá de unas pocas semanas. Por otra parte, un tinto con mucho cuerpo sí puede agradecer que se le deje tumbado en un lugar oscuro durante más o menos un año, para que así tenga la oportunidad de redondearse y desarrollar sabores más complejos.

El problema radica en que no siempre se sabe la edad de un vino en el momento de comprarlo. Por una parte, puede que tenga sólo unas semanas. En la actualidad, las bodegas se ven muy presionadas a sacar sus vinos lo más pronto posible (cuanto antes lo hagan, antes les pagan), por lo que el vino puede hallarse todavía en un estado de «shock» y necesitar reposar en un lugar tranquilo durante varias semanas para poder mejorar. Por esa razón, a la hora de comprar, es mejor evitar ese vino que se anuncia con tanto orgullo como «recién llegado» si no se está dispuesto a dejarle que descanse.

En el otro extremo de las posibilidades se hallan los vinos que llevan meses en el estante de un establecimiento o en la bodega de un restaurante. Las luces fuertes suelen ser especialmente dañinas, así que intente evitar toda botella que haya soportado la luz de un foco, sobre todo si la botella da una sensación cálida al tacto. Cuando el tiempo de exposición de algún vino llega a su fin, las tiendas pueden poner a la venta estas existencias en forma de «restos» u «ofertas»; son muy interesantes si se consumen enseguida. A modo general, si el vino ya parece demasiado viejo para su estilo, es inútil intentar conservarlo durante más tiempo.

En realidad, la mayoría de los vinos de gama económica baja o media están pensados para consumirse casi de inmediato, por tanto, no vale la pena comprar más cantidad de la que probablemente vaya a consumir en los próximos dos meses. El tema de la conservación comienza a complicarse cuando se trata de guardar blancos o tintos de calidad, sobre todo de Burdeos o Borgoña, ya que su precio sólo es asequible si se adquieren en cuanto salen al mercado.

Con los tintos siempre existe la tentación de querer guardarlos más tiempo de la cuenta (aplicando la teoría del «cuanto más viejo, mejor») pero, por experiencia personal, es muchísimo más fácil llevarse un chasco con una botella por un exceso de conservación que con una abierta antes de tiempo. Sólo un grupo muy reducido de vinos sumamente costosos, como los mejores rieslings alemanes, los blancos del Loira y los corpulentos tintos

del Ródano (que pueden resultar casi imbebibles en su juventud debido a su dureza y a sus imponentes taninos) le agradecerán el haberlos conservado durante mucho tiempo.

Condiciones y modalidades de conservación

Por desgracia, pocas son las personas que disponen de una cava bajo su casa; ello no impide que haya otros lugares igual de idóneos para la conservación del vino. Una cava se convierte en el lugar ideal porque es un sitio fresco, oscuro y húmedo: condiciones para garantizar que los vinos puedan mantener una temperatura constante, y los corchos no se sequen.

El vino soporta mal el calor, las vibraciones y las excesivas fluctuaciones de temperatura, situaciones fáciles en lugares tan poco propicios como un garaje o un pequeño cobertizo exterior sin aislamiento térmico, donde la temperatura puede dispararse en verano y caer en picado en invierno (los vinos más ligeros tenderán a congelarse si ésta cae de hecho bastantes grados bajo cero), o, como hace mucha gente, en una luminosa y cálida cocina, encima de la nevera o junto al termo de agua caliente.

Si lo que posee no sobrepasa apenas el par de cajas, lo mejor es colocarlas en un armario de una habitación que no suela utilizar o en el hueco de las escaleras, asegurándose de que la temperatura se mantenga comprendida entre los 10 y los 20 °C. Compruebe que no existan olores extraños (pintura, productos químicos o de limpieza) y que los vinos descansan en posición horizontal para facilitar la humedad del corcho e impida así la entrada de aire en la botella. Necesitará también un grado razonable de humedad: lo conseguirá poniendo simplemente un recipiente con agua en el suelo.

Si considera seriamente la posibilidad de convertirse en coleccionista de vinos, es aconsejable comprar un armario climatizado o instalar una cava prefabricada en forma de escalera de caracol. Sin embargo, a menos que su colección ostente un valor importante, estas opciones suponen un desembolso considerable. Puede quizá resultarle más práctico hacer que su cavista o proveedor se los conserve, aunque esto sólo sería recomendable en el caso de tratarse de un profesional acreditado y de total confianza. Sin embargo, aunque tendrá la seguridad de que sus vinos estarán conservados en condiciones casi ideales, tiene la desventaja de no poder ir a abrir una botella cada vez que lo desee.

El servicio del vino

Existe mucha parafernalia y misticismo en torno al tema del servicio del vino, cuando en realidad es menos complicado de lo que a veces parece. No obstante, es cierto que se consigue que un vino sepa mejor poniendo un poquito de esmero y de atención en la forma de servirlo.

La temperatura

El aspecto que más influye a la hora de disfrutar de una copa de vino es la temperatura a la que lo sirva. Según la sabiduría popular, los blancos han de



Superior Un armario climatizado como éste (una especie de frigorífico diseñado especialmente para el vino) resulta ideal para los hogares con poco espacio.

Página anterior La cava subterránea tradicional (en el supuesto —y afortunado— caso de que se disponga de una) es el lugar perfecto para la conservación de vinos a largo plazo.





servirse fríos, y los tintos a temperatura ambiente; pero eso nos lleva invariablemente a preguntarnos a qué temperatura está su frigorífico o cuál es la temperatura ambiente de la habitación donde lo va a dejar. Hoy en día, la mayoría de las calefacciones no suelen estar a menos de 20 °C, un verdadero peligro a la hora de sacar un vino: demasiado tiempo «a temperatura ambiente» hará que el vino produzca la desagradable impresión de estar tomando un poco de sopa. En realidad, casi todos los tintos agradecen que los dejen en un sitio fresco antes de proceder a su servicio, y a los tintos ligeros y afrutados (como el beaujolais) les viene muy bien pasar previamente una hora en la nevera.

Con los blancos suele darse el peligro contrario: se tiende a enfriarlos en exceso, impidiendo así que el vino pueda expresar sus aromas y su sabor. Mientras que los blancos tersos y ligeros, los aromáticos, los dulces y los espumosos ganan mucho cuando se sirven bien fríos (una hora como mínimo en el frigorífico), los blancos más grasos y con más cuerpo pueden ser degustados algunos grados por encima (no más de una hora en la nevera). Si le sirven una copa de vino con un exceso de frío, caliéntela sosteniendo el cuerpo de la copa con ambas manos.

Cómo cambiar rápidamente la temperatura de un vino

Ante un imprevisto o una visita inesperada, siempre tiene la posibilidad de enfriar un vino rápidamente metiendo la botella en una cubitera con agua helada (enfriá más deprisa que el hielo solo) o bien poniéndolo unos veinte minutos en el congelador (haga lo que haga, acuérdesse de sacarlo). Actualmente se pueden comprar una especie de «camisas» refrigeradoras que se guardan en el congelador y se deslizan envolviendo la botella cuando la ocasión lo requiere. Si, por el contrario, lo que necesita es calentar levemente un vino (por ejemplo, un tinto con mucho cuerpo que haya permanecido guardado en una habitación sin calefacción), coloque la botella en una cubitera (o recipiente similar) con agua templada.

El descorche

Existe la idea general de que se debe abrir una botella de vino tinto por lo menos una hora antes de beberlo, cuando lo cierto es que el acto del descorche propiamente dicho no supone un excesivo beneficio para el vino si el contenido de la botella permanece intacto en el mismo recipiente. Para lo que de verdad sirve abrir una botella antes de tiempo (aparte de comprobar que el vino no presenta olor a corcho) es para que el vino se oxigene y pueda así abrirse y expresar sus sabores. Antes, esto se hacía tradicionalmente con los tintos con tendencia a ser tánicos y duros, pero la mayoría de los vinos actuales no necesitan este tratamiento especial. Si tiene un vino que crea pueda beneficiarse de una cierta oxigenación (y aquí entrarían tanto los blancos con mucho cuerpo como los tintos muy robustos y corpulentos), sería mejor que lo decantara directamente.

La decantación

La gente se pone nerviosa nada más empezar a pensar en la decantación, y eso que de lo único que se trata es de pasar un vino de un recipiente a otro para exponerlo al aire y ayudarlo a liberar sus aromas. Para hacerlo, no tiene más que trasvasarlo directamente a una jarra, frasco u otro decantador limpio. (Si utiliza una jarra, puede emplear el truco que usan los sumilleres: hacer pasar el vino por el reverso de una cuchara para conseguir así la máxima oxigenación posible. Si no desea presentar una jarra en la mesa, siempre puede volver a trasvasar con cuidado el vino a la misma botella.)

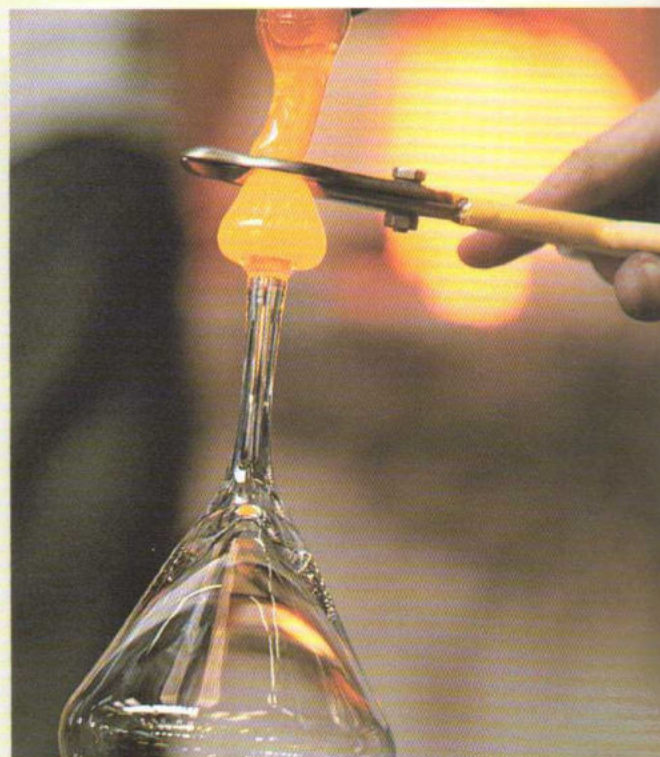
El otro motivo que justifica el decantado es la formación en la botella de una cierta cantidad de depósitos o sedimentos que no queremos que pasen a la copa. Si tiene entre manos un vino de este tipo (o un oporto), deje la botella de pie durante al menos 24 horas (mejor si es un par de días) y luego, con una luz colocada tras la botella (puede ser una lámpara o una linterna), vierta el vino de forma continua hasta que los posos lleguen al cuello de la botella. No entraña dificultad alguna, sólo es cuestión de tener un pulso firme y de estar atentos.

La decantación puede resultar perjudicial para determinados vinos. Esto es particularmente cierto en el caso de los tintos añejos de gran calidad, cuya fragilidad y complejidad de aromas y sabores pueden disiparse en un abrir y cerrar de ojos en cuanto el vino queda expuesto al aire. Aunque parezca una ironía, lo mismo le sucede al jerez seco, que pierde enseguida su carácter punzante y su frescura si se guarda, como fuera costumbre en otro tiempo, en una jarra decantadora.

Las copas

Tendemos a elegir la cristalería más por el aspecto que por su idoneidad para el consumo del vino. De hecho, la forma y el grosor de una copa pueden ejercer una considerable influencia en el sabor de ese vino. El problema que presenta la clásica copa de «balón de París» es su tamaño pequeño: el vino llega a la boca casi de golpe. Cuando apenas ha empezado a enterarse de cómo sabe, ya se lo ha tragado.

Necesitamos una copa lisa y transparente dotada de un cuerpo generoso y una boca ligeramente más estrecha que permita remover el vino con libertad para así liberar y disfrutar de sus aromas. Su pie (o fuste) debería ser lo bastante largo como para no obligarle a tocar el cuerpo con las manos (lo que elevaría inevitablemente la temperatura del vino) y, además, el borde debería tener la finura suficiente como para permitirle paladear el vino y no forzarle a tomar sorbos demasiado abundantes. El colmo de la perfección sería ya disponer de un tipo de copa específico para cada estilo de vino. De hecho, existe un diseñador de copas austriaco, Georg Riedel, que se ha especializado precisamente en eso, y no hay más remedio que admitirlo: un vino tomado en la copa correspondiente ve cómo ésta potencia su carácter varietal y su estilo. Pero como no hay mucha gente que se pueda permitir el lujo de tener todo un armario de copas distintas, habrá que conformarse de forma más realista con una versión más bien



Superior Intrigante imagen de una copa durante el proceso de soplado. La calidad y la forma de las copas pueden llegar a tener un efecto sorprendente en el modo de apreciar los aromas y sabores de un vino.

Página anterior Cuando vaya a decantar un vino, sostenga la botella sobre una llama o una pequeña linterna para que le sea posible ver al trasluz el momento en que los posos llegan al cuello de la botella. Será entonces cuando deberá dar por finalizado el proceso de decantación.





grandecita del tipo que acabo de describir (para los blancos con mucho cuerpo y la mayoría de vinos tintos), otra un poco más pequeña (para los blancos más aromáticos y los tintos ligeros), una tipo catavinos jerezano (que haría las veces también tanto de copa de oporto como de vinos de postre), y, por último, una «flauta» o tulipa alta para el champagne. Si tiene que conformarse con uno solo de estos extras, opte por comprarse las flautas de champagne: su efectividad a la hora de atrapar los aromas y las burbujas de este tipo de vinos es muchísimo mayor que la de la *coupe* baja y chata que se ha venido usando tradicionalmente.

La limpieza de las copas

Otro de los aspectos importantes a la hora de servir un vino es la escrupulosa limpieza de las copas (sea cual sea la forma que tengan), ya que el gusto del vino puede verse afectado por agentes externos como puedan ser restos de lavavajillas, polvo o grasa. La manera más eficaz de limpiar sus copas es lavarlas en el lavavajillas sin detergente, aunque es posible que los repetidos lavados acaben por arañar la copas de cristal muy fino. Personalmente, creo que lo mejor es lavarlas lo antes posible en agua caliente (todo lo caliente que pueda soportar), enjuagarlas y secarlas a continuación con un paño limpio de hilo. Una vez lavadas (tanto si lo ha hecho a mano como a máquina), guárdelas de pie mejor que boca abajo para evitar que al usarlas nuevamente desprendan olor a cerrado.

El escanciado

Al verter el vino, se debe llenar la copa sólo hasta la mitad (dos tercios a lo sumo). Hay quien puede malinterpretarlo —como una falta de generosidad—, pero si de verdad desea apreciar los aromas de un vino (que ya de por sí suponen la mitad del placer de la cata), necesita dejar el espacio suficiente para poder hacer girar el vino.

El orden de servicio

Con la gran mayoría de los vinos (y dejando a un lado convencionalismos innecesarios), resulta del todo lógico respetar el orden tradicional de servicio. Del mismo modo que a nadie se le ocurriría servir un contundente guiso antes que un ligero plato de pescado, o el postre antes que el primer plato, es de sentido común que los vinos ligeros antecedan a los potentes y concentrados, y que los secos se sirvan antes que los dulces. Sin embargo, no existe razón alguna que le impida servir un tinto ligero antes que un blanco graso y con mucho cuerpo: lo importante es el peso del vino, no su color.

Qué hacer si ha sobrado vino

Al cabo de una o dos horas, esa oxigenación que tan beneficiosa fuera nada más abrir la botella empieza a volverse contra el propio vino, convirtiéndolo con el tiempo en vinagre. Por eso, si le ha quedado media botella, o incluso menos, pase ese resto a otra botella más pequeña, vuelva a ponerle el corcho y métala en la nevera.

Existen también métodos de conservación que extraen el aire de la botella o incluso introducen en ella una capa de gas inerte. Hay quien pone la mano en el fuego por estos artilugios, pero, con toda sinceridad, no creo que sean muchísimo mejores que un corcho, quizá porque es muy raro tener en nuestros hogares una botella abierta durante mucho tiempo. Por increíble que parezca, el champagne sí conserva sus burbujas si se deja en el frigorífico con una cucharilla puesta. Los vinos de postre durarán más que la mayoría de vinos de mesa: sucederá con la mayor parte de oports y jereces (la excepción la constituyen el fino y la manzanilla, que deben tratarse como si fueran vinos blancos). Que duren más no implica, sin embargo, que deba guardarlos durante años.

Defectos del vino

Algunos tipos de vinos suelen presentar algunas características no desprovistas de cierta particularidad; podemos tener la impresión de estar ante un vino defectuoso si no hemos tenido ocasión de encontrarlas previamente. Por poco apetecibles que puedan ser a veces, el toско olor a espárrago cocido del sauvignon blanc (que algunos irreverentemente comparan con la orina de gato), el extraño olor del riesling maduro con sus reminiscencias de petróleo o las rancias notas de corral, que caracterizan el aroma de un borgoña añejo, forman parte de la gama normal de aromas y sabores que cabe esperar de estos vinos. No obstante, si llegara a percibir algunos de los olores especificados a continuación (en la mayoría de los casos no hace falta llegar a probar el vino para saber que se trata de un vino defectuoso), puede suponer con total seguridad que existe un problema grave:

- Olor fétido a moho o a humedad. Si es muy leve (un cierto olor a cerrado debido seguramente a una pequeña bolsa de aire que quedara atrapada en la botella), se disipará al cabo de diez o quince minutos. Si no lo hace, o el olor es más pronunciado, lo más seguro es que el corcho esté contaminado o, lo que es lo mismo, que el vino tenga «olor a corcho».
- Vino blanco que presenta un olor ligeramente salobre y ajerezado, combinado por regla general con una tonalidad cobriza o de color amarillo oscuro. Se tratará con toda probabilidad de un vino oxidado que ya ha iniciado su declive.
- Olor fuerte a huevos podridos o a cañerías. Indica un exceso de sulfuroso en el vino.
- Vino delgado y excesivamente punzante. No todo el mundo tolera de la misma manera la presencia del ácido en el vino, pero si es tan acre como para provocar en nuestra cara una mueca, entonces hay un problema.
- Vino tinto cocido, comotado y un poco blando. Implica una temperatura de fermentación demasiado elevada, que a su vez lleva implícita una extracción excesiva. No impide que el vino se pueda beber, pero no es aceptable.



Superior *Un alto para charlar con los amigos en este mercado del corcho que tiene lugar en la región francesa del Beaujolais.*

Página anterior *A diferencia de lo que ocurre con otros árboles, es posible arrancarle al alcornoque su gruesa y esponjosa corteza sin que por ello el resto del árbol sufra daño alguno. La calidad del corcho es un elemento crucial, ya que si está contaminado puede dar lugar a vinos defectuosos (vinos con «olor a corcho» o a «tapón») los cuales huelen a moho y a humedad. Éste que vemos en la fotografía (derecha) debería ser un vino de color oro pálido, pero debido al exceso de aire que el corcho ha dejado entrar en la botella (oxidación), se ha convertido en un amarillo oscuro y apagado, carente de todo atractivo.*



ÍNDICE

Nota: las variedades de uva y los varietales correspondientes aparecen recogidos dentro de la misma entrada. Lo mismo se ha hecho con los vinos que reciben el nombre de su lugar de elaboración o del pago de donde proceden.

A

Adelaide Hills 40, 51
 aglianico del Vulture 79, 80
 Albariño 56
 Alemania 13, 17, 21, 25, 33, 54, 57-58
 Alentejo 63, 76
 Alexander, valle 77
 Aligoté 38
 Aloxe-Corton 69
 Alsacia 13, 14, 17, 33, 54, 58
 Alteti di Brassica 53
 Alto Médoc 70
 Alvarinho 41
 amarone 79, 80, 109
 amontillado 99, 109
 Angludet, Château d' 70
 Anjou 38, 56
 anjou-villages 64
 Antinori 50, 80
appellation contrôlée 20
 Argentina 18, 45, 51, 70, 73
 asti spumante 87, 90
 ausbruch 94
 auslese 54, 55, 58, 94
 Australia 12, 14, 17, 18, 40, 44, 50-51, 58, 67, 72, 74, 90
 Austria 17
 Estiria 40
 Wachau 13, 58
 Auxerrois véase Malbec
 Auxey-Duresses 50, 69
 Avignonesi 50

B

Baco (variedad de uva) 38
 Baden 38
 Bairrada 38, 76
 Balbi 85
 Bandol 70, 74, 82, 83, 85, 109
 Banyuls 103, 109
 barbaresco 72, 74, 109
 Barbera 62, 71

barbera d'Asti 62
 Barca Velha 80
 Bardolino 61, 62
 charetto 84
 barolo 72, 73, 74, 109
 Barossa Valley 53, 74
 Barsac 94
 Bâtard-Montrachet 52
 Beaujolais 18, 29, 62, 67, 108
 crus del 68, 108
 nouveau 61, 62
 villages 62
 beerenauslese 93, 94, 109
 Bellet 82
 Bergerac 40, 68
 rosado 84
 Bertani 65
 bianco di Custoza 38
 Bienvenues-Bâtard-Montrachet 52
 Billecart-Salmon 89
 blanc de blancs 86, 87, 88
 blanc de noirs 88
 Blanchot 50
 blancos, elaboración de vinos 26-29
 blancos, estilos de
 espumosos 25, 86-87, 90-91, 109
 grasos y con mucho cuerpo 48-53, 108
 secos, frescos y tersos 36-41, 108
 secos, suaves y de cuerpo medio 42-47, 108
 semisecos y aromáticos 54-59, 108
 blanquette de Limoux 90
 Blauburgunder véase Pinot Noir
 Blauer Zweigelt (Zweigelt) 62
 Blaufränkisch (Kékfrankos) 62
 «blush» 83, 84
 Bollinger 89
 Bonarda 73, 74
 Bonnes Mares 81
 Bonnezeaux 93, 94
 Bordeaux AC 68
 Bordeaux Blanc 44
 Borgoña 21, 25, 44, 50, 62, 67, 68, 74, 108
 botrytis véase podredumbre noble
 Boucharad Finlayson 40
 Bougros 50

Bourgogne
 Blanc (blanco genérico) 44
 Côte Chalonnaise 68
 passe-tout-grains 62-63
 Rouge 62
 Bourguel 18, 64, 82, 84
 Brédif 59
 Brouilly 68
 Brown Brothers 65, 96
 brunello di Montalcino 19, 71, 77, 80
 brut 88
 bual (madeira) 102, 109
 Bulgaria 44, 78
 Burgund Mare 77
 Burdeos 13, 14, 18, 25, 40, 66, 67, 68, 83, 108
 blanco 43, 49
 crus classés de 80
 rosado 84, 109
 Buzet 68

C

Cabardès 68
 Cabernet
 d'Anjou 82, 84
 Franc 11, 18, 62, 68, 76
 Sauvignon 16, 22, 66, 68, 69, 71, 72, 74-75, 76, 79, 80, 81, 84, 109
 Cadillac 96
 Cahors 75
 Cairanne 69
 calidad, indicadores de
 Appellation Contrôlée 20
 Auslese 54, 55, 58, 94
 Beerenauslese 93, 94, 109
 Kabinett 54, 55, 58
 Qualitätswein mit Prädikat 58
 Smaragd 56
 Spätlese 54, 55, 58
 Trockenbeerenauslese 93, 97
 vino da tavola 65
 vino de la tierra 41, 70
 vin de pays 65
 California 10, 13, 16, 17, 18, 23, 40, 44, 45, 46, 50, 56, 70, 73, 74
 Canadá 14, 46, 50, 56, 70
 Ontario 58
 Canon-Fronsac 70
 Cap Classique 90
 Carignan 29, 73, 75
 carignano del Sulcis 75
 Cariñena 81
 Carneros 49, 50
 Carron 62
 Cassis 85
 Castiglione Falletto 74
 Catarrato 38, 47
 cava 87, 90
 rosado 91
 Cellier Le Brun 90
 Cencibel véase Tempranillo
 cepas
 clones 11, 23
 edad 23
 resistencia a las enfermedades 23
 véase también uvas
 Cereña 65
 Cerequio 74
 Chablis 22, 37, 38, 44, 47, 108
 grand cru 50
 Chambolle-Musigny 69, 74
 champagne/Champaña 12, 21, 25, 86-89, 90, 109, 115
 de añada (vintage) 87, 89, 109
 demi-sec 87, 88, 109
 rosado 83, 89
 sin añada 88-89
 Chandon, Domaine 90
 chaptalización 27, 61
 Chardonnay 11, 12, 22, 23, 38, 42-43, 44, 48, 50-51, 86, 90, 108
 mezclas de 45, 108
 Chassagne-Montrachet 49, 52, 74
 Chasselas 38
 Chasse-Spleen, Château 70
 Château Chalon 53
 Château Grillet 56
 Châteauneuf-du-Pape 18, 52, 73, 75
 Checa, República 56
 Chénas 68
 Chenin Blanc 14, 38, 43, 45, 56, 90, 91, 92, 108
 Chianti 19, 64, 66, 67, 69, 108
 classico riserva 80
 Chile 12, 14, 17, 25, 40, 44, 45, 51, 56, 64, 66, 67, 70, 74
 Chinon 18, 64, 82, 84, 108
 Chiroubles 68
 Chivite 85
 Chorey-lès-Beaune 62
 Cinsault (Cinsaut) 62, 80, 84
clairêt (clarete) 84
 clairette de Die 90
 Clape, La 76

Clare Valley 51, 53, 58
 clarificación y filtrado 28-29, 31
 clima
 efecto sobre las cepas 10, 20-21
 Climens, Château 94
 Clos, Les 50
 Cloudy Bay 53, 90
 Cockburn 100
 Coldstream Hills 71
 colheita 101
 Collioure 75
 Colombard 12, 43, 45, 55, 56, 108
 Conca de Barberà 79
 condiciones meteorológicas véase clima
 Condrieu 15, 56
 conservación del vino 110-111
 Constantin, Domaine 50
 Coonawarra 16, 22, 74
 copas 113-114
 copertino 79, 81
 Corbières 39, 46, 73, 76
 corcho, vino con olor a 115
 Cornas 17, 72, 75
 Cortese 46
 Corton 81
 Corton-Charlemagne 49, 51
 Corvina 80
 Costers del Segre 70
 Costières de Nîmes 70
 Côte
 Chalonnaise 69
 de Beaune 52, 69
 -villages 68
 de Brouilly 68
 de Nuits 69, 74
 -villages 68
 Rôtie 72, 75
 Coteaux
 d'Aix-en-Provence 64
 de l'Aubance 94
 du Languedoc 46, 47
 du Layon 93, 94
 du Tricastin 64
 Côtes
 de Bourg 70
 de Castillon 70
 de Duras 68
 de Francs 70
 de Gascogne, vin de Pays des 37, 41
 de la Malepère 68
 de Provence 85

du Frontonnais 68
 du Lubéron 64
 du Marmandais 68
 du Rhône 18, 45, 61, 62-63, 108
 -villages 69
 du Roussillon 64
 du Ventoux 64
 cream (jerez) 99
 crémant
 de Alsacia 90
 de Borgoña 87, 90
 de Die 90
 del Loira 14, 90
 crianza 28, 53, 71
 Crozes-Hermitage 52, 69-70
 crus
 bourgeoises 70
 classés 70
 crusted (oporto) 101
 cuerpo, vinos con mucho blancos 48-53, 108
 tintos 72-77, 109
 cuerpo medio, vinos suaves y de blancos 42-47, 108
 tintos 66-71, 108
 Cullen 51
 Cuvaision 50
 cuvée de prestige 89

D
 Dagueneau 40
 Dão 63, 76
 decantación 113
 defectos del vino 115
 demi-sec 55
 descorché 112
 Deutz 90
 Dolcetto 63
 Dôle 63
 Dom Pérignon 89
 Dornfelder 61, 63
 doux 88
 Dry Creek, valle 77
 Duke of Clarence 102
 dulces, vinos 15, 92-97, 109, 115

E
 Échezeaux 81
 edad de las cepas 23
 edelzwicker 58
 Eden Valley 51, 58
 Edna, valle 50

eiswein 93, 94
véase también icewine
 Ellis, Neil 51
 Entre-deux-Mers 38
 escanciado del vino 114
 Eslovenia 56, 57
 España 17, 18, 50, 78
 La Mancha 41, 65, 79
 Navarra 50, 65, 70, 73, 76
 Valencia 41
 espumosos, vinos 25, 86-87, 90-91, 109
 tintos 91, 109
véase también champagne
 esencia 97
 Estados Unidos de América
 California 10, 13, 16, 17, 18, 23, 40, 44, 45, 46, 50, 56, 70, 73, 74
 estado de Nueva York 14, 18, 46, 50, 58, 71
 estado de Washington 17, 18, 21, 50, 58, 73, 74
 Oregón 14, 15, 17, 22, 46, 50, 56, 58, 70
 Estiria 40
 Estremadura 63
 etiquetas
 indicación de crianza en madera 33
 vinos varietales 10-11

F
 Faugères 70, 76
 fermentación 27-28, 30
 maloláctica 28, 31
 Ferret 52
 filoxera 23
 fino (jerez) 99, 109
 Fitou 32, 73, 76, 109
 Fixin 69
 Fleurie 68
 fortificados, vinos 102-103, 109
 Francia
 Alsacia 13, 14, 17, 33, 54, 58
 Borgoña 21, 25, 44, 50, 62, 67, 68, 74, 108
 Burdeos 13, 14, 18, 25, 40, 66, 67, 68, 80, 83, 108
 Champaña 12, 21, 25, 86-89, 109, 115
 Loira 17, 18, 21, 40, 53, 62, 64
 Provenza 39, 64
 Ródano 17, 52, 64, 67, 72

frascati 36, 38, 108
 Friul 18, 40, 62
 Fronsac 70
 Fuissé, Château 52
 fumé blanc 13, 37, 40, 45
 Furmint 56
G
 Gaillac 45
 Gaja, Angelo 50, 53, 74
 Gallo, Turning Leaf de 43
 Gamay 18, 61, 63
 gamay de Touraine 63
 Garganega 38-39
 Garnacha *véase* Grenache
 garnacha blanco 84
 garrafeira 80
 gastronomía, vino y 104-109
 Gavi 43, 46
 Gevrey-Chambertin 35, 68, 69, 74
 Gewürztraminer 14, 55, 56, 92, 94, 96, 108
 Gigondas 69, 73
 Gisborne 51
 Goulburn Valley 52
goût de terroir 22
 Graham 100
 Graham, Randall 76
 Grande Dame, La 89
 Grandes Marques 88
 grands crus 88
 Grange 77, 80
 blanco 53
 Grauburgunder *véase* Pinot Gris
 Graves 44, 70
 Supérieures 94
 Grecanico 47
 Grechetto 38
 Greco 39
 Green Point 91
 Grenache (Garnacha) 18, 63-64, 71, 72, 73, 75, 76, 81, 83, 84
 Blanc 39
 Grenouilles 50
 Grillo 39, 47
 Grolleau 84
 gros plant 39
 Grüner Veltliner 39, 56
 guarda, vinos de 59
véase también conservación del vino
 Guffens-Heynen 52
 Guigal 63

H
 halbtrocken 55, 58
 Hamilton Russell 51
 Hárslevelü 56
 Haut-Brion, Château 80
 Haut-Marbuzet, Château 70
 Haut-Médoc 70
 Hautes Côtes de Beaune 68
 Hautes Côtes de Nuits 68
 Hawkes Bay 51
 Hermitage 17, 49, 52, 72, 76, 109
 Hessia Renana 58
 hiel, vinos de 94
véase también eiswein
 hock 57
 Huët 59
 Hungría 13, 40, 44, 56, 64, 83
 Hunter Valley 14, 51, 53, 77

I
 icewine 94
véase también eiswein
 Inzolia 47
 Irsai Oliver 56
 Isola e Olena 80
 Italia 17, 44
 Friul 18, 40, 62
 Piamonte 72
 Sicilia 47, 65
 Toscana 67

J
 J (de Jordan, anteriormente) 90
 Jardin de la France, vin de pays du 38
 Jasnières 38, 95
 jerepigo blanco del Cabo 99
 Jerez 98-99
 johannisberg riesling 58
 Jordan 90
 joven (rioja) 71
 Juliéñas 68
 Jumilla 73, 76
 jurançon
 moelleux 94
 sec 52

K
 kabinet 54, 55, 58
 Kékfrankos *véase* Blaufränkisch
 Klein Constantia 40, 51
 Krug 89

L
 Ladouette, de 40
 Lafite-Rothschild 80
 La Mancha 41, 65, 79
 lambrusco 57, 64, 91
 rosato 83, 84
 Languedoc 12, 18, 40, 64, 67, 73, 76, 83
 Laski Riesling (Welschriesling) 57
 late bottled vintage (oporto) 101, 109
 late harvest/late picked 94
 Latour, Château 80
 Leuwin 51
 levaduras 27
 llas, contacto con sus 28
véase también sur lie
 liebfräumlisch 57
 Limoux 12
 limpieza de las copas 114
 Lindeman, Bin 65 de 43
 Lirac 69, 85
 Listel Gris de Gris 85
 Lustrac 70
 Loira 17, 18, 21, 40, 53, 62, 64
 Loupiac 96
 lugana 43, 46
 Lussac-Saint-Émilion 71
 Lutomer Riesling 57

M
 maceración
 carbónica 29
 en frío 29
 Mâcon Blanc 39
 mâcon-villages 46
 Madeira 47, 102-103, 109
 Málaga, vino de 103
 Malbec (Auxerrois) 67, 68, 70, 73, 75
 malmsey (madeira) 102, 109
 Malvasia Nera 81
 manzanilla (jerez) 99, 109
 Margaux, Châteaux 16, 53, 70, 80
 maridajes de vino y cocina 104-105
 afrocaribeña 107
 británica 106
 centroamericana 107
 centroeuropea 106
 china 107
 criolla 107
 Oriente Medio 106
 de la costa del Pacífico 107

- del este de Europa 106
 del Nuevo Mundo 107
 del sudeste asiático 107
 ecléctica 107
 escandinava 106
 francesa clásica 106
 india 106-107
 irlandesa 106
 italiana (norte) 106
 japonesa 107
 mediterránea 106
 norteafricana 106
 norteamericana 107
 sudamericana 107
 Marruecos 76
 Marsala 103, 109
 Marsannay 62, 69, 83, 85
 Marsanne 46, 49, 52, 108
 Mas de Daumas Gassac Blanc 53
 Masi 65
 Mataró véase Mourvèdre
 Mateus rosé 83, 84
 Maury 103
 Mauzac 45, 90
 mavrodaphne de Patrás 93, 95, 109
 McLaren Vale 74
 Méaume, Château 84
 Médoc 70
 Menetou-Salon 13, 40, 64
 Mercurey 46, 69
 Merlot 16-17, 61, 64, 67, 68, 70, 74, 81, 84, 108
 del Véneto 64
 Merrill, Geoff 84
méthode traditionnelle (método tradicional) 88
 Meursault 52
 Meyney, Château 70
 mezclas/coupages 29
 de añadas 21
 de variedades 10, 12
 Milmanda 50
 Minervois 73, 76
 Mitchelton 52
 Moldavia 44
 Molinara 80
 Monastrell véase Mourvèdre
 Mondavi, Robert 45
 Monforte 74
 Monica di Sardegna 65
 Montagne-Saint-Émilion 71
 Montagna 46
 Montana 90
 Montbrison, Château 70
 Montepulciano d'Abruzzo 64
 Monterey, condado de 50
 Monthélie 62, 69
 Montilla, vino de 99
 Montlouis 59, 95
 Montpeyroux 76
 Montrachet, Le 52
 Morey-Saint-Denis 74
 Morgon 68
 Morra, La (Barolo) 74
 Moscatel (Muscat/Moscato) 15, 55, 57, 86, 95, 96
 de Alejandría 95
 de Grano Menudo 95
 de naranja véase orange muscat
 de Valencia 93, 95, 96, 109
 licoroso 95, 103, 109
 Moscato véase Moscatel
 moscato
 d'Asti 15, 87, 90
 passito di Pantelleria 96
 Mosela 23, 58
 Moss Wood 51
 Moulin-à-Vent 68
 Moulis 70
 Mount Hurtle 84
 Mountadam 71
 Mourvèdre (Mataro/Monastrell) 22, 67, 70, 73, 74, 75, 76, 85
 Mouton-Rothschild 80
 Müller-Thurgau 57
 Mumm Cuvée Napa 90
 Musar, Château 79, 80
 Muscadelle 38, 44, 93, 96
 muscadet 36, 37, 39, 108
 de Sèvre-et-Maine 39
 Muscat véase Moscatel
 muscat
 de Alsacia 95
 de Beaumes-de-Venise 15, 93, 95, 96, 109
 de Frontignan 95
 de Lemnos 103
 de Lunel 96
 de Miréval 96
 de Rivesaltes 96
 de Saint-Jean-de-Minervois 96
- N**
 Nahe 58
 Napa, Valle de 50, 74
 Navarra 50, 65, 70, 73, 76
 Nebbiolo (Spanna) 19, 61, 65, 72
 Negroamaro 80-81
 niersteiner 57
 Nueva York, estado de 14, 18, 46, 50, 58, 71
 Nueva Zelanda 12, 14, 17, 40, 44, 51, 56, 58, 70, 74, 90
 Marlborough 13, 40, 51, 53
 Nuits-Saint-Georges 35, 69, 74
- O**
 Oc, vin de Pays d' 40, 43, 44, 64, 65, 71
 oloroso (jerez) 99, 109
 Ontario 58
 Opitz, Willi 97
 Oporto 72, 100-101
 blanco 101, 109
 orange muscat 96, 109
 Orange, región de (Australia) 51
 orden de servicio de los vinos 104, 114
 Oregón 14, 15, 17, 22, 46, 50, 56, 58, 70
 Ornellaia 81
 Ortega 38
 Orviato 36, 37, 39
- P**
 pacherenc-du-vic-bilh 96
 Padthaway 51
 pagos véase viñedos
 Palatinado 58
 Palette 85
 palo cortado (jerez) 99
 Palomino 98
 Paso Robles 77
 Pauillac 16, 70
 Pavillon Blanc 53
 Pedro Ximénez 99
 Pelorus 90
 Penedès 70, 79
 Penfolds 53
 Periquita 76
 Pernand-Vergelesses 50, 69
 Pesquera 81
 Pessac-Léognan 44, 49, 52, 108
 petit chablis 38
 Petit Manseng 94
 Petit Verdot 68
 petits châteaux 70
 Pétrus, Château 16, 70, 80
 Pez, Château de 70
 Pfalz véase Palatinado
 Phélan-Ségur, Château 70
 Piamonte 72
 Pic-Saint-Loup 76
 picpoul de Pinet 39
 piesporter michelsberg 57
 Pin, Château Le 70, 80
 Pinot
 Bianco 39
 Blanc (Weissburgunder) 38, 43, 46, 51, 108
 Grigio véase Pinot Gris
 Gris (Grauburgunder/Pinot Gris) 15, 38, 39, 43, 46, 51, 55, 59, 96, 108
 Meunier 86, 88
 Noir (Blauburgunder/Spätburgunder) 11, 17, 22, 61, 64, 68, 70-71, 76, 85, 86, 88, 108
 Pinotage 62, 76
 podredumbre noble (botrytis) 21, 25, 92, 94
 Pomerol 71
 Pommard 69
 Portugal 73, 78
 postre, vinos de véase dulces, vinos
 Potensac, Château 70
 Pouilly-Fuissé 46, 52
 Pouilly-Fumé 13, 40, 53
 Poujeaux, Château 70
 Premières Côtes de Bordeaux 93, 96
 prestigio, cuvée de véase cuvée de prestige
 Preuses, Les 50
 Primitivo 77
 Priorato (Priorat) 81
 Prosecco 90
 Provenza 39, 64
 Puligny-Montrachet 49, 52
- Q**
 Quady, Andrew 96
 Quartet 90
 Quarts de Chaume 93, 94
 quemado, grado de 32
 Quincy 13, 40
- R**
 Rablay 94
 Rasteau 103
récemment dégorgé 89
 recioto della Valpolicella 93, 96
récoltant-manipulant 89
 Régnié 68
 Reichensteiner 38
 Renania 58
 Reserva/Gran Reserva 19, 33
 restos, conservación 114-115
 retsina 57
 Reuilly 40
 Rheingau véase Renania
 Rheinhessen véase Hessa
 Renana
 Ribatejo 63
 Ribera del Duero 19, 81
 Richebourg 81
 Riesling 13-14, 22, 55, 57-58, 92, 96, 108
 Rikat 45
 Rioja, La 32, 40, 46, 52-53, 66, 71, 108
 Crianza 53, 71
 Reserva/Gran Reserva 79, 81
 Rivesaltes 103, 109
 roble, utilización del 31, 32-33
 Ródano 17, 52, 64, 67, 72
 Roederer 88, 89
 Romanée-Conti, La 35, 81
 Rondinella 80
 rosados 82-85, 109
 champagne 83, 89
 de la Provenza 85
 del Loira (rosé de Loire) 84
 español 83, 85, 109
 espumosos 91, 109
 rosé d'Anjou 82, 83, 84, 109
 Rosellón 18, 39, 46
 rosso
 conero 71
 di Montalcino 71
 di Montepulciano 71
 piceno 71
 Roussanne 39, 46
 Ruby Cabernet 62, 71
 ruby (oporto) 101, 109
 Rueda 40, 46
 Rully 46, 62, 69
 Rumanía 17, 77
 Russian River Valley 50
 Rutherglen 15, 95
- S**
 Saint-Amour 68
 Saint-Aubin 50, 62, 69
 Saint-Chinian 73, 76
 Saint-Émilion 71
 Saint-Estèphe 16, 70
 Saint-Joseph 52, 76

Saint-Julien 16, 70
 Saint-Pourçain 64, 85
 Saint-Romain 50
 Saint-Véran 46, 47
 Sainte-Croix-du-Mont 96
 Sainsbury 50
 salice salentino 79, 81, 109
 Samos, vino dulce natural de 103
 Sancerre 13, 37, 40, 53, 85
 Rouge 64
 Sangiovese 19, 64, 67, 69
 di Romagna 64
 di Toscana 64
 Santa María, valle 50
 Santenay 69
 Sarrau 62
 Sassicaia 81
 Saumur 14, 38
 Blanc 56
 Brut 87, 91
 -Champigny 18, 64
 Rouge 64
 Sauternes 14, 93, 96, 109
 Sauvignon
 Blanc 12-13, 36, 40, 53, 108
 de Turena 37, 40
 du Haut-Poitou 40
 Savennières 38, 54, 56
 Savigny-lès-Beaune 68, 69
 Scheurebe 58
 schilfwein 97
 secos, blancos
 frescos y tersos 36-41, 108
 suaves y de cuerpo medio 42-47, 108
 sedimentos en las botellas 81
 segundos vinos 70
 Sekt 91
 Sélection de Grains Nobles 96
 Sémillon 11, 12, 14, 33, 37, 38, 43, 47, 49, 53, 92, 96, 108, 109
 Sémillon/Chardonnay 47
 sercial (madeira) 102, 109
 Serpentières, Les 68
 Serra, La 74
 Serralunga 74
 servicio del vino 104, 111-114
 Setúbal 103
 Seyval Blanc 58
 Shiraz véase Syrah
 Sicilia 47, 65
 Sierra Foothills 77
 Silvaner véase Sylvaner
 single quinta (oporto) 101

smaragd 56
 Soave 37, 41, 108
 soave classico 47
 Sogrape 76
 Somontano 50, 70
 Sonoma 50
 Sophiste, Le 53
 Sours, Château de 84
 Spanna véase Nebbiolo
 Spätburgunder véase Pinot Noir
 spätlese 54, 55, 58
 squinzano 81
 strohwein 97
 suaves y de cuerpo medio, vinos
 blancos 42-47, 108
 tintos 66-71, 108
 Sudáfrica 12, 14, 17, 18, 25, 40, 44, 51, 56, 67, 75
 suelos véase viñedos
 Suiza 17
sur lie véase también, contacto con sus
 Sylvaner (Silvaner) 55, 58
 Syrah (Shiraz) 17-18, 32, 71, 72, 73, 75, 76, 80, 83, 85, 91, 109

T

Tâche, La 81
 Tahbilk, Château 52
 Taittinger 89
 taninos 29, 31, 32
 Tarrango 65
 Tavel 82, 83, 84, 85, 109
 tawny (oporto) 101, 109
 Taylor 100
 Tedeschi 65
 temperatura
 de fermentación 27, 30
 de servicio 112
 Tempranillo (Cencibel/Tinto Fino) 19, 65, 71, 81, 108
 teroldego rotaliano 65
 Terra Alta 70
terra rossa (suelo) 22, 74
 Terret 39
terroir véase terruño
 terruño 20, 48 *véase también* viñedos: pagos y suelos
 Thelema 51
 Tignanello 81
 Tinta
 Barroca 72, 100
 Cão 100

Negra Mole 102
 Roriz 76, 100
 Tinto Fino véase Tempranillo
 tintos, elaboración de vinos 29-31
 tintos, estilos de
 añejos y poco corrientes 11, 31, 78-81, 109
 con mucho cuerpo 72-77, 109
 espumosos 91
 ligeros y afrutados 60-65, 108
 suaves y de cuerpo medio 66-71, 108
 Tokay 93, 96, 109
 aszú 96
 -Pinot Gris 55, 59, 108
 Torres, Miguel 50
 Torrontés 55, 59
 Toscana 67
 Touraine véase Turena
 Touriga Francesa 72, 76, 100
 trasiego del vino 31
 Trebbiano 41
 trocken 58
 trockenbeerenauslese 93, 97
 Turena 64

U

uvas
 prensado 27, 30
 refrigeración 25
 vendimia 25
véase también cepas

V

Vacquéyras 69
 Valdepeñas 19, 65, 79, 81
 Valencia 41
 Valmur 50
 Valpolicella 61, 65, 71, 108
 Valréas 69
 variaciones entre cosechas 21
 variedades de uva 10-19
 varietales, vinos 10-11
 Vaudésir 50
 Vega Sicilia 81
 vendange tardive 54, 55, 59, 93, 97, 109
 vendimia 25
 tardía, vinos de 25, 94, 109
 Verdejo 40
 Verdelho 47
 verdelho (madeira) 102, 109

Verdicchio 37
 dei Castelli di Jesi 41
 Vergelegen 51
 vergine 103
 Vermentino 39
 Vernaccia 37
 di San Gimignano 41
 Veuve Clicquot 88, 89
 Veuve du Vernay 91
vin de paille véase vino de paja
 vin de pays 65
vin gris 85
vin jaune 53, 99
 vin santo 93, 97
 Vincent 52
 vinho verde 41, 108
 vinicultores itinerantes 40, 44
 vinificación/vinicultura 26-31, 60-61
 vino
 da tavola 65
 de la tierra 41, 70
 de paja 97
 nobile di Montepulciano 76
 vinos
 dulces naturales 92, 95, 109
 jóvenes de consumo inmediato o a corto plazo 37, 59, 65
 poco corrientes *véanse* tintos añejos y poco corrientes
vins doux naturels véase vinos dulces naturales
 vintage (oporto) 101, 109
 viña, labores de la
 clones 11, 23
 conducción de las viñas 20, 24
 densidad 23
 fumigación 24
 métodos ecológicos 24
 poda 20, 24
 portainjertos 23
 protección contra las heladas 21
 riego 20, 24
 vendimia 20, 25
 viñedos
 aspecto 22
 clima 20-21
 pagos y suelos 11, 22-23
 Viognier 11, 15, 55, 59, 75, 108
 visanto 103
 Viura 12, 40, 47
 Volnay 69, 74
 Vosne-Romanée 69, 74

Vouvray 54, 55, 56, 59, 108
 liquoreux 97
 moelleux 93, 97, 109
 mousseux 91

W

Wachau 13, 58
 Wairarapa 51
 Warre 100
 Washington, estado de 17, 18, 21, 50, 58, 73, 74
 Weissburgunder véase Pinot Blanc
 Welschriesling véase Laski Riesling

Y

Yarra Valley 17, 51
 Yquem, Château d' 96

Z

Zenit 45
 Zinfandel 59, 62, 73, 76, 85, 109
 blanco 59, 83, 85
 Zweigelt véase Blauer Zweigelt

AGRADECIMIENTOS

Aunque en la portada sólo aparezca el nombre del autor, un libro es básicamente el resultado de una labor de equipo. Por eso quisiera antes que nada mostrar todo mi agradecimiento a los compañeros del equipo editorial: a Sue Jamieson, de quien partió la idea de hacer este libro; a Margaret Little, que llevó a cabo el proyecto con tanta maestría; a Lucy Bridgers, por su empeño en cumplir los plazos, sin el cual no habría llegado nunca a entregar este libro; y a Fiona Knowles, la responsable de que esta obra tenga este diseño tan increíblemente atractivo y elegante.

Mucho le debo también a la generosidad de un gran número de amigos y colegas del mundo del vino que me prestaron su ayuda incondicional en tantísimas ocasiones. Entre ellos querría mencionar a Charlotte Hey, de Vinos de España; Emma Roberts, de SOPEXA; Fiona Morrison, del CIVB (por su ayuda con los vinos de Burdeos); Jasper Morris, de Morris & Verdin (por la suya con los de Borgoña); y a Liz Robertson, de Safeway; Hugh Suter, de Bibendum; Meg Brodman, de Cellarworld, y Alastair Mayling, de International Wine Services, por revelarme los entresijos del arte de la vinicultura.

Por último (y no por eso menos merecido) un enorme agradecimiento a mi familia: a mi marido Trevor, que me mostró por primera vez los placeres del buen vino, y a mis hijos William, Jordan, Kate y Flynn. Gracias por haber sobrellevado con tan heroica paciencia y tan buen humor esos cuatro meses con una esposa y una madre completamente absorta.

s = superior; i = inferior; c = centro

Cephas Picture Library/Mick Rock 33, 114. **Corbis UK Ltd/Morton Beebe** 83. **Patrick Eagar** 16, 17, 19, 79. **Armin Faber** 26, 29. **Getty Images Ltd./The Tony Stone Collection** 86, 100, 104, 105. **Robert Harding Picture Library** 113s/Liaison Int. 110. **Image Bank/Michael Melford** 30. **Brian Jordan** 36. **Reed Consumer Books Limited/James Johnson** 8, 9, 111i/Ray Moller 33i/Steven Morris 11i, 37i, 39i, 41i, 43i, 45i, 47i, 49i, 51i, 53i, 55i, 57i, 59i, 61i, 63i, 65i, 67i, 69i, 71i, 73i, 75i, 77i, 79i, 81i, 83i, 85i, 87i, 89i, 91i, 93i, 95i, 97i, 99i, 101i, 103i, 105i, 113i, 113c, 115i. **Janet Price** 13, 15, 21, 23, 37, 42, 55. **Root Stock/Tessa van der Haar** 24/Hendrik Holler 10, 11, 12, 14, 18, 22, 28, 32, 43, 48, 49, 54, 66, 67, 72, 93, 98. **Scope/Jean-Luc Barde** 60, 111s, 115s/Bernard Galeron 61/Philip Gould 20/Jacques Guillard 73, 82, 87s/Michel Guillard 25, 27, 78, 92, 112/Noel Hautemaniere 102/Francis Jalain 31.

El autor y el editor querrían asimismo mostrar su gratitud a:

Oddbins Ltd, por los vinos de las fotografías.

Michael Johnson (Ceramics) Ltd, por las copas Riedel.

Fiona Beckett publica todas las semanas artículos sobre vino y gastronomía en periódicos de la talla del *The Daily Mail*, *The Daily Telegraph* y *The Sunday Telegraph*. Además de ser parte integrante del equipo de redactores de *Decanter Magazine*, colabora de forma regular con la revista gastronómica de la BBC *Good Food*.

Es autora de varios libros y ha participado tanto en programas de radio como de televisión. Sus amplios conocimientos sobre el mundo del vino van parejos con su profundo entendimiento del papel que desempeña el vino no sólo en el restaurante sino también cuando se reciben invitados en casa. Aunque con domicilio habitual en el Reino Unido, recorre el mundo visitando regiones vinícolas y pasa, además, frecuentes temporadas en su hogar del Languedoc (Francia).

Leyenda de los iconos gustativos

Afrutado		Frutos secos	
Floral		Herbáceo	
Mineral		Tostado	
Especiado		Madera	

El vino, más que nunca, constituye en sí un mundo de una abundancia y diversidad extraordinarias. Este libro pone a su disposición una visión nueva y estimulante para ayudarle a elegir entre la increíble variedad de vinos disponibles actualmente en el mercado. A diferencia de otros libros, esta obra agrupa los vinos de forma sencilla y práctica para que puedan ajustarse a sus gustos personales: encontrará así, por ejemplo, apartados como *blancos secos, frescos y tersos o tintos con mucho cuerpo*, entre otros. Aquí hallará todo lo que necesita saber para determinar con precisión cuáles son sus vinos favoritos, además de una exploración detallada de los estilos más significativos, cada uno ilustrado por una completa lista de vinos con sus respectivas notas de cata y útiles indicaciones sobre sabores y gamas de precios. Otros temas, como el papel crucial que desempeñan el vitiño, las prácticas de viticultura o las técnicas de vinificación, quedan asimismo recogidos en este libro.



ISBN 950-637-150-4



9 789506 371500