

# Vinos blancos grasos y con mucho cuerpo

Los estilos del vino | Fiona Beckett

Capacitación y producción de contenidos: Sylvia Méndez

## Vinos blancos grasos y con mucho cuerpo

Los vinos de esta categoría “simplemente” tienen gran volumen y cremosidad, son complejos, elegantes y persistentes.

- En el paladar se los percibe **untuosos** y con notas ahumadas o tostadas delicadas, ya que habitualmente tienen **fermentación y crianza, o al menos crianza en barricas de roble**.
- Presentan **colores dorados**, aunque pueden tener reflejos verdosos y pálidos.
- En nariz suelen encontrarse notas que recuerdan a la **miel, a frutas tropicales, flores y especias**, según la tipicidad varietal.
- A pesar de su **opulencia**, su frescura reside en una **acidez muy equilibrada**.
- Se destacan entre los demás blancos por su **capacidad de evolución y longevidad**.

### Principales características:

- > **Untuosidad**
- > **Complejidad en nariz y boca**
- > **Volumen (cuerpo)**
- > **Concentración**



# Vinos blancos grasos y con mucho cuerpo

## Viticultura

Estos vinos suelen tener una procedencia muy cuidada: terruños especiales y una esmerada selección de viñedos.

## Vinificación

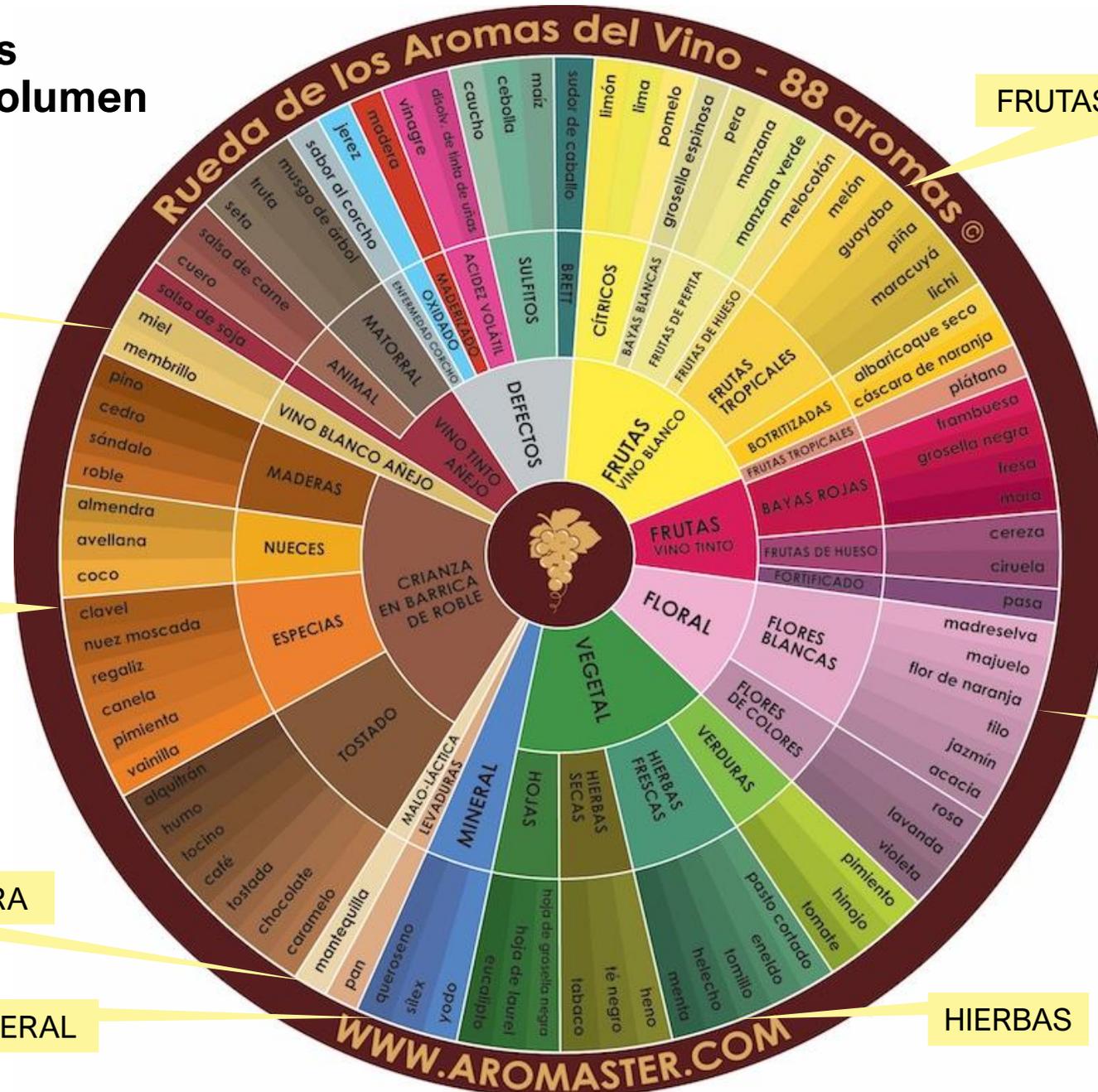
- Selección de parcelas o single vineyard
- Selección de levaduras
- Algunos con fermentación en barricas
- Fermentación maloláctica
- Crianza en barricas

## Notas de cata

- Las técnicas de viticultura y vinificación, en conjunto con las variedades utilizadas, pueden crear una compleja gama de sabores: notas de vainilla del roble, tonos cremosos, mango y albaricoque, pomelo o lima, dulzor y acidez refrescante, con la presencia integradora del roble que imparte al vino una untuosa riqueza general y un final largo y persistente.



# Los aromas de los vinos blancos grasos y con volumen



FRUTAS VINO BLANCO

VINO BLANCO AÑEJO

CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE

MALOLACTICA / LEVADURA

MINERAL

FLORES BLANCAS

HIERBAS

WWW.AROMASTER.COM

## Variedades tradicionales

- **Chardonnay:** presenta perfiles aromáticos complejos, aromas a frutos tropicales, durazno, vainilla, notas a almendras y miel, hasta chocolate blanco. En boca es intenso y suave, con buen volumen y untuosidad, acidez equilibrada, final prolongado y elegante.
- **Viognier:** color amarillo intenso, con reflejos verde-limón. Aromas florales y frutales, notas a jazmín y frutas blancas. Fresco, equilibrado, con intensidad en boca, acidez refrescante y muy buen volumen.
- **Semillón:** notas florales y a miel. Se logran vinos armoniosos de buen volumen y tensión gracias a su acidez. Suelen tener una entrada que se percibe dulce y finales largos de balance perfecto.

En Argentina, su principal exponente es el típico **Chardonnay criado en barricas de roble**. Son vinos anchos en boca, generosos, voluptuosos, untuosos y bien estructurados. Se distinguen por sus notas a frutos tropicales, vainilla, miel, chocolate blanco y tostados propios del paso por madera.

## Otros estilos

- > Chardonnay al estilo europeo: borgoña blanco / chardonnay californiano
- > Chardonnay sudafricano / australiano / neozelandés
- > Semillón australiano
- > Marsanne australiano

## Ejemplos en el mundo

### Francia

- AOC Borgoña: Corton Charlemagne, Cote de Baune, Mersault, Pouilly Fuisse, Montrachet
- AOC Chablis Grand Cru
- AOC Burdeos: Graves
- Sudoeste: AOC Juranson
- AOC Rhone (Valle del Ródano)
- AOC Jura: Vin Jaune

### España

- DOCA Rioja

### Estados Unidos

- AVA Napa Valley – Carneros, Sonoma, Russian River Valley
- Estado de NY; Oregon y Washington

### Canadá

- Ontario

### Australia

- Eden Valley y Clare Valley, Adelaide Hills, Yarra Valley

### Nueva Zelanda

- Isla Norte

## Perfil de consumo

- Estos vinos **no están destinados al consumo diario**, la mayoría son demasiado caros, grasos y pesados o bien demasiado peculiares.
- **Temperatura de servicio:** se beben no tan frescos como los blancos más ligeros, **entre 9 y 11°C**.
- Son perfectos para acompañar distintas situaciones y comidas. Entre ellas, son una muy buena opción para dar inicio al asado, el gran menú de pasos argentino, junto con los chorizos y las mollejas.
- Asimismo, combinan muy bien con risottos de hongos de pino, pasteles de calabaza y choclo con cierto dulzor, carbonada, humitas en chala, fondue de quesos, frituras de mar y ciertas preparaciones de la cocina asiática como los spring rolls y el pad thai.
- Cocina del mundo: alta cocina francesa, pollo, pescado y mariscos de gran untuosidad y riqueza sávida. Salsas a base de manteca. Platos a base de langosta y mariscos, pescados blancos de carne muy fina. Platos de pollo, cerdo o pescado de gran robustez, especiados y condimentados, con gran plenitud de sabor. Cocina del sudeste asiático. Carne magre a la plancha

## Combinaciones tradicionales

### Aperitivos

- Espumosos
- Blancos secos ligeros
- Rosados
- Tintos ligeros



### Pastas, arroces y legumbres

- Espumosos
- **Blancos secos**
- Rosados
- Tintos ligeros



### Carnes de caza

- Tintos con cuerpo e intensidad



### Pescados y mariscos

- Espumosos
- **Blancos secos**
- Rosados
- Tintos ligeros



### Carnes blancas y aves

- Espumosos
- **Blancos secos**
- Rosados
- Tintos ligeros y medios



### Postres

- Espumosos semi secos y dulces
- Vinos dulces
- Fortificados dulces
- Destilados
- Licores



### Ensaladas y verduras

- Espumosos
- **Blancos secos**
- Rosados
- Tintos ligeros



### Carnes rojas

- Espumosos
- **Blancos secos grasos**
- Tintos ligeros
- Tintos cuerpo medio
- Tintos con cuerpo



## Quesos, Embutidos y Vinos

### Frescos y blandos cremosos

(cuartirolo – port salut)

- Espumosos
- Blancos ligeros y aromáticos.
- **Blancos secos con volumen**



### De cabra, oveja y otros blandos de vaca

(brie, camembert, feta, mozzarella)

- Blancos ligeros y aromáticos
- Blancos secos con volumen



### Semiduros

(pategrás, gouda, fontina, gruyere)

- **Blancos secos con volumen**
- Tintos ligeros



### Duros

(provolone, reggianito, sardo)

- Tintos cuerpo medio
- Tintos con cuerpo



### Azules y muy aromáticos

(roquefort, crotin)

- Dulces y de buena acidez



### Quesos duros + Embutidos

- Tintos cuerpo medio
- Tintos con cuerpo



### Quesos blandos + Embutidos

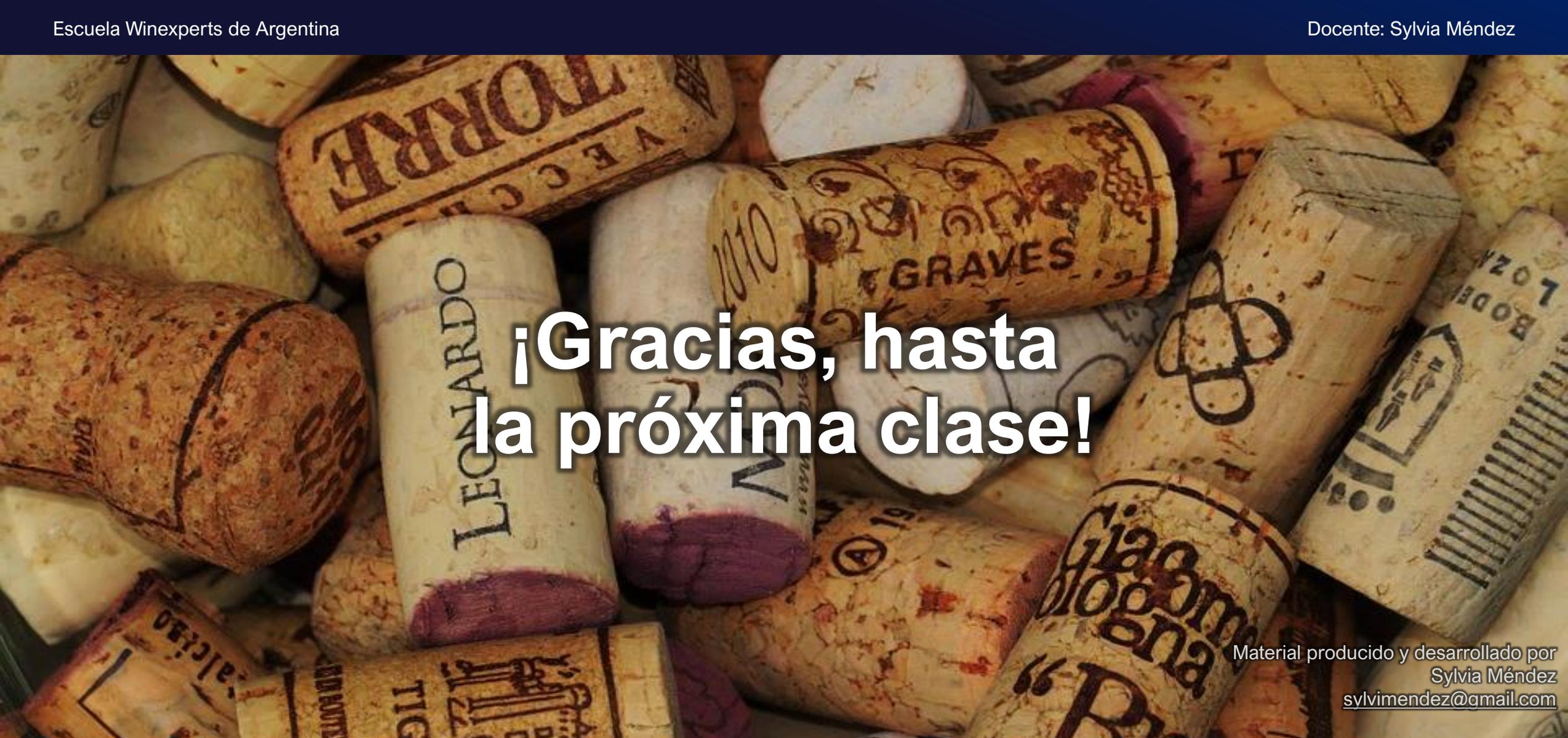
- **Blancos secos con volumen**
- Rosados con volumen
- Tinto ligero
- Tinto cuerpo medio



### Picada completa

- Espumoso rosado
- **Blanco seco con volumen**
- Rosados intensidad media
- Vino tinto ligero





**¡Gracias, hasta  
la próxima clase!**

Material producido y desarrollado por  
Sylvia Méndez  
[sylvimendez@gmail.com](mailto:sylvimendez@gmail.com)

## Bibliografía

- Los estilos del vino - Fiona Becket | Editorial La Isla
- Matching wine and food - Fiona Becket | <https://www.matchingfoodandwine.com/>
- Vino Argentino – Guía Práctica | S. Avagnina – C. Catania (Caviar Bleu 2011)
- Instituto Nacional de Vitivinicultura – [www.inv.gob.ar](http://www.inv.gob.ar)
- Aromaster – [www.aromaster.com](http://www.aromaster.com)
- Wine Folly – [www.winefolly.com](http://www.winefolly.com)
- Compound Chemistry - [www.compoundchem.com/](http://www.compoundchem.com/)