

CON DUMMIES ES MÁS FÁCIL



Vino

para
dummies[®]



Aprende
a disfrutar más
de un buen vino

Reconoce denominaciones
de origen y variedades de uva

Elige con acierto en
la tienda o en
el restaurante

Ed McCarthy

Profesor de cata y enología

Mary Ewing-Mulligan

Enóloga

*Revisado y adaptado por Miguel Á. Rincón e Isaac Fernández,
periodistas especializados en vino*



Vino

para
dummies[®]

Ed McCarthy
Mary Ewing-Mulligan

para
dummies[®]

Edición publicada por acuerdo con Wiley Publishing Inc.
...for Dummies y los logos de Wiley Publishing, Inc. son marcas registradas utilizadas
bajo licencia exclusiva de Wiley Publishing, Inc.

Título original: *Wine for Dummies*

© Ed McCarthy y Mary Ewing-Mulligan, 1998
Traducción: Parramón Ediciones, S.A. (Sello Granica)

© Centro Libros PAPP, SLU, 2011, 2018
Grupo Planeta
Avda. Diagonal, 662-664
08034 – Barcelona

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor.

La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

ISBN: 978-84-329-0446-2
Depósito legal: B. 5.485-2018

Primera edición: octubre de 2011
Primera edición en esta presentación: abril de 2018
Preimpresión: gama, sl
Impresión: Black Print

Impreso en España - Printed in Spain

www.paradummies.es
www.planetadelibros.com



¡La fórmula del éxito!

- » Un tema de actualidad
- » Un autor de prestigio
- » Contenido útil
- » Lenguaje sencillo
- » Un diseño agradable, ágil y práctico
- » Un toque de informalidad
- » Una pizca de humor cuando viene al caso
- » Respuestas que satisfacen la curiosidad del lector

¡Este es un libro *...para Dummies!*

Los libros de la colección *...para Dummies* están dirigidos a lectores de todas las edades y niveles de conocimiento interesados en encontrar una manera profesional, directa y a la vez entretenida de aproximarse a la información que necesitan.

Millones de lectores satisfechos en todo el mundo coinciden en afirmar que la colección *...para Dummies* ha revolucionado la forma de aproximarse al conocimiento mediante libros que ofrecen contenido serio y profundo con un toque de informalidad y un lenguaje sencillo.



www.dummies.es
www.facebook.com/paradummies
[@ParaDummies](https://twitter.com/ParaDummies)

¡Entra a formar parte de la comunidad Dummies!

El sitio web de la colección *...para Dummies* está pensado para que tengas a mano toda la información que puedas necesitar sobre los libros publicados. Además, te permite conocer las últimas novedades antes de que se publiquen y acceder a muchos contenidos extra, por ejemplo, los audios de los libros de idiomas.

Desde nuestra página web, también puedes ponerte en contacto con nosotros para comentarnos todo lo que te apetezca, así como resolver tus dudas o consultas.

También puedes seguirnos en Facebook (www.facebook.com/paradummies), un espacio donde intercambiar impresiones con otros lectores de la colección, y en Twitter ([@ParaDummies](https://twitter.com/ParaDummies)), para conocer en todo momento las últimas noticias del mundo *...para Dummies*.

10 cosas divertidas que puedes hacer en www.dummies.es, en nuestra página de Facebook y en Twitter [@ParaDummies](https://twitter.com/ParaDummies)

1. Consultar la lista completa de libros *...para Dummies*.
2. Descubrir las novedades que vayan publicándose.
3. Leer en exclusiva los primeros capítulos.
4. Suscribirte a la Newsletter de novedades editoriales.
5. Trabajar con los contenidos extra, como los audios de los libros de idiomas.
6. Ponerte en contacto con la editorial y con otros lectores para intercambiar opiniones.
7. Participar en concursos y ganar premios.
8. Publicar tus propias fotos en la página de Facebook.
9. Conocer otros libros publicados por el Grupo Planeta.
10. Informarte sobre promociones, descuentos, presentaciones de libros, etc.

Descubre nuestros interesantes y divertidos vídeos en nuestro canal de Youtube:
www.youtube.com/paradummies
¡Los libros Para Dummies también están disponibles en e-book!

Sumario

Introducción 1

Cómo usar este libro.....	2
Parte I: Si eres un absoluto novato.....	2
Parte II: Si eres un consumidor ocasional.....	3
Parte III: Cuando ya te has contagiado.....	3
Parte IV: Los decálogos.....	4
Parte V: Apéndice.....	4
Iconos usados en este libro.....	4
El vino es para todos.....	5

Parte I: Si eres un absoluto novato..... 7

Capítulo 1: Vino 101 9

Cómo se produce el vino.....	9
¿Qué podría ser más natural?.....	10
Técnicas modernas en la producción del vino.....	10
El ingrediente principal.....	11
¿De qué color es tu apetito?.....	11
Qué es el vino blanco.....	13
¿El blanco va con todo?.....	15
Vino tinto.....	15
Una rosa es una rosa, pero un rosado es un blanco.....	18
Otras maneras de clasificar el vino.....	19
¿Puedo servir vino si estoy invitando a un bufé?.....	20
Más allá de los vinos tranquilos.....	20

Capítulo 2: Estas papilas gustativas son para ti..... 23

La técnica especial para catar (saborear) el vino.....	24
Dos reglas muy complicadas para catar vino.....	24
El aspecto del vino.....	25
La nariz sabe.....	25
Cómo probar el vino.....	28
El principio del placer: cómo descubrir lo que te gusta.....	30
Consigue lo que pides.....	31

¿Parlez-vous “vinés”?	32
Cómo describir el gusto	32
La cuestión de la calidad: ¿qué es un buen vino?	35
El gusto de cada cual.....	36
¿Qué es un vino malo?	38
El análisis final: ¿te gusta?	40
Capítulo 3: Tras las bambalinas del vino	41
Una prueba de realidad para la jerga del vino.....	42
Operación: delicioso	43
El lenguaje del cultivo de la vid	43
Palabras mágicas en la producción del vino.....	45
Ninguna técnica de producción de vino se basta por sí misma.....	51
Capítulo 4: Cómo navegar por una tienda de vinos.....	53
Comprar vino puede intimidar a cualquiera.....	53
Dónde se vende el vino.....	55
Supermercados	56
Vinotecas y bodegas.....	57
Dentro de la tienda de vinos	57
Cómo escoger la tienda de vinos adecuada.....	58
Precio	59
Selección	59
Asesoría cualificada	59
Servicio	60
El almacenamiento del vino	60
Estrategias para comprar vino	62
Si ves una oportunidad, aprovéchala.....	62
Explica qué quieres	63
Di el precio.....	63
El fondo de la cuestión al comprar vino.....	64
Capítulo 5: Cómo orientarse en la carta de vinos de un restaurante.....	67
Cómo pedir bien el vino en un restaurante	67
Cómo se vende el vino en los restaurantes	68
La selección de la casa.....	69
Vino a copas	70
La (cualquier cosa menos simple) carta de vinos.....	71
Cómo juzgar una carta de vinos	71
Cómo medir la organización de la carta	72
Cómo leer la disposición de precios	74
Cómo determinar lo que la carta no te dice.....	75
Cómo identificar el estilo de la carta	76

Cómo pedir consejo	76
Cómo afrontar impávido el ritual de la presentación del vino.....	78
Si vas por tu cuenta.....	80
Aciertos del restaurante.....	81
Cuando se viaja por el mundo	84

Capítulo 6: Qué hacer después de descorchar una botella ... 85

¿Cómo airear el vino?	85
¿Qué vinos necesitan decantarse?	86
¿Importa realmente la copa?.....	89
El color acertado: ninguno	89
El tamaño, la anchura y la forma	90
Tulipanes, flautas, trompetas y otros nombres pintorescos	91
Entonces, ¿cuántas copas necesito?	94
Cómo lavar las copas de cristal	95
Cómo servir el vino: ni demasiado tibio ni demasiado frío	95
Cómo conservar el vino que sobra.....	97

Parte II: Si eres un consumidor ocasional..... 99

Capítulo 7: ¿Es una uva? ¿Es un lugar?..... 101

Qué hay en un nombre	101
El juego del nombre del vino	103
Hola, soy un varietal.....	104
Hola, me llamo Burdeos	105
Vinos designados de otros modos	110

Capítulo 8: Cómo juzgar un vino por su etiqueta 115

La etiqueta del vino y lo que dice	116
Etiquetas y contraetiquetas	116
La información obligatoria	116
La información opcional	120
Las etiquetas en diversas lenguas.....	126

Capítulo 9: La envidia de la pinot y otros secretos sobre las uvas 129

La uva es la responsable	129
Del género y la especie	130
Una variedad de variedades.....	131
Cómo lo hizo la uva.....	132
Rasgos de personalidad de las variedades de uva.....	133

Factores de comportamiento de las variedades de uva	134
De tal uva, tal vino	136
Un exceso de riqueza	137
Realeza y plebe en el reino de la uva	137
Cartilla sobre las principales variedades de uva	139
Variedades de uva blanca	140
Variedades de uva negra.....	148

Capítulo 10: Esto debe de ser Francia..... 155

Francia: la que marca la pauta en el mundo del vino	155
Cómo entender la ley francesa sobre el vino	156
Distinciones sutiles en los rangos	157
Regiones vinícolas de Francia.....	158
Burdeos, el incomparable	160
Las subzonas del burdeos tinto.....	162
Ribera izquierda frente a ribera derecha.....	163
El mosaico del Médoc	163
Información clasificada.....	164
Grandes vinos para probar cuando seas rico.....	166
Las mejores compras en Burdeos	168
Consejo práctico para beber burdeos tintos	169
También hay blancos en Burdeos	169
Borgoña: el otro gran vino francés.....	171
Chardonnay, pinot noir, gamay	171
Cinco borgoñas y un impostor.....	172
De lo regional a lo sublime	173
Consejos prácticos para comprar y beber borgoña	176
La Côte d'Or.....	177
Gangas en la Borgoña: la Côte Chalonnaise	181
Chablis: un vino blanco único.....	182
Mâcon: blancos asequibles	183
Beaujolais: tan delicioso como asequible	184
Los robustos ródanos del valle	187
El sur del Ródano.....	188
Vinos nobles del norte del Ródano	189
El valle del Loira: paraíso del vino blanco	190
Los vinos de Alsacia: franceses, no alemanes.....	192

Capítulo 11: Un paseo por Europa..... 195

Italia: el viñedo de Europa.....	196
El barolo, los tintos reinan en el Piamonte.....	200
Toscana, la bella.....	204
El orgullo de Romeo y Julieta.....	208

La alianza austroitaliana	209
La esquina nordeste: Friuli-Venecia Julia.....	210
Camafeos del resto de Italia	211
España, la renovación de un gigante	213
El país se despierta.....	214
La clasificación de los vinos.....	222
Dónde crecen las viñas	223
Portugal: más que Oporto.....	230
El blanco “verde” de Portugal	231
Vinos tintos portugueses dignos de mención.....	231
Alemania: la individualista de Europa	233
La riesling y sus cohortes.....	235
Regiones vinícolas de Alemania.....	235
Capítulo 12: El atrevido Nuevo Mundo del vino.....	237
América, América	238
California, Estados Unidos	240
El valle de Napa: la región vinícola más famosa de Estados Unidos.....	241
Las uvas de Napa	242
Historia y cambio en Chile	242
Bendito aislamiento.....	242
Sabor extranjero	244
Argentina, un jugador importante.....	245
Australia, la locomotora del vino	246
Producción, uvas y <i>terroir</i>	246
Las regiones vinícolas de Australia.....	248
Nueva Zelanda	251
Nueva esperanza en Sudáfrica.....	251
Las principales regiones vinícolas de Sudáfrica.....	252
Steen, pinotage y compañía	253
Capítulo 13: Bellezas burbujeantes.....	255
Dónde nacen los vinos espumosos	255
No todo lo que brilla es champán	256
Estilos de vino espumoso	257
Cómo se hace el vino espumoso	260
Economía de escala.....	261
Menos cantidad, mejor vino.....	261
El encanto de la mezcla.....	262
Gusto: la prueba definitiva	263
Champagne y sus vinos mágicos.....	264
Qué lo hace especial.....	265
Champán <i>non vintage</i>	266

Champán <i>millésime</i>	267
Blanc de blancs	268
Champán rosé	268
Categorías de dulce	269
Productores de champán recomendados.....	270
Otros vinos espumosos	272
Cava, el espumoso español	273
Spumante italiano: seco y dulce	274
Cómo servir champán y vinos espumosos.....	275

Capítulo 14: Vinos singulares: aperitivos, generosos, licorosos y fortificados..... 277

La oportunidad lo es todo.....	278
Jerez: el vino más confundido del mundo.....	278
El triángulo del jerez.....	278
El fenómeno de la flor	279
Envejecimiento compartido	280
Dos que son muchos	282
Cómo servir y guardar el jerez.....	284
Productores de jerez recomendados	285
Montilla, similar al jerez.....	286
El marsala, el vin santo y su pandilla.....	286
Oporto: el gran vino fortificado	
de Portugal	287
En casa, en el Douro	288
Muchos <i>o-portos</i> (puertos) para una tormenta.....	289
Cómo guardar y servir el oporto	291
Productores de oporto recomendados.....	291
Declaraciones de calidad.....	292
Madeira.....	293
Fuera del tiempo e indestructible	294
Final interminable.....	294
El sauternes y los vinos “noblemente podridos”	296
Sauternes: oro líquido	297
Cómo se extrae el oro	297
Sauternes recomendados	298
Dejar que crezca el niño	299
Los años que hay que comprar	300
Parecidos al sauternes	300

Parte III: Cuando ya te has contagiado 301**Capítulo 15: Tener y guardar (o vender)..... 303**

Coleccionar vino sin darte cuenta	304
El no coleccionista declarado	305
El pequeño coleccionista.....	305
El coleccionista serio	306
Los candidatos más probables.....	307
Equilibrio en la colección	307
Vinos para todos los días	308
Vinos que merecen guardarse.....	309
Dónde trazar la línea.....	310
El orden lleva a la paz mental.....	311
Organizar el vino.....	312
Libro de registro o algo así.....	312
Registro en el ordenador	312
Un ambiente adecuado para los vinos	314
La bodega pasiva	314
Si no puede ser, busca activamente tu bodega.....	315
Cómo mantener la bodega fresca y húmeda.....	316
Estantes para el vino	317
Aislamiento.....	318
Las cavas de vino.....	319
¿Eres un aficionado o un inversor?	320
Las buenas inversiones en vinos	320
Las mejores apuestas para invertir o guardar	321
El factor de mortalidad	323

Capítulo 16: Guía del comprador de vino 325

Vinos que se hacen “los difíciles”	325
Síguele el juego al vino	326
Pros y contras de comprar vinos en subastas.....	327
Pros y contras de comprar vino por catálogo	327
Algunas tiendas de vinos en España que vale la pena conocer	328
Clubes de vino en España.....	329
Vino en la red	331
Directamente de la fuente.....	331

Capítulo 17: Uno nunca se gradúa en la escuela del vino 333

Déjame contar las maneras.....	334
La vuelta al cole	334
Degustaciones de todas las formas y tamaños.....	335

Allá donde fueres... ..	336
La gente y los lugares que hay detrás de las etiquetas	339
¿No conoces el idioma? No hay problema.....	341
Primer año en el extranjero.....	341
Agencias de turismo útiles	342
Llamar con anticipación	344
Viajar desde el sillón.....	344
Lecturas recomendadas.....	344
Revistas sobre vino	348
Boletines de novedades	350
Vino en internet	351
Capítulo 18: ¿A qué sabe un arco iris?	353
Las palabras no pueden describir.....	354
Diferentes rasgos para distintas personas	355
Lenguaje sin palabras.....	358
Cuando te toca hablar	358
Hablar contigo mismo	359
Cómo escribir notas de cata	360
Capítulo 19: Cómo maridar el vino con la comida (y otros asuntos interesantes).....	363
Casamentero, casamentero, cásame a mí... ..	364
Una historia breve de comida-con-vino	364
La dinámica de la comida y el vino	365
¿Se atraen los parecidos o los opuestos?	367
La sabiduría de las edades	369
Recibir en casa con vino	370
Lo primero es lo primero.....	371
Cuánto es suficiente	372
Qué vinos servir.....	373
Capítulo 20: La dulce seducción de un vino añejo.....	375
Los muchos y los escogidos	375
El encanto de un vino añejo.....	376
Compra joven o compra con cautela	377
¿Cómo saber cuándo beberlo?.....	378
Vinos que envejecen mejor	379
Los vinos tintos resisten la distancia.....	379
Vinos blancos para carreras de fondo	382
Champanes que brillan con la edad	384
Los vinos de postre: la verdadera edad dorada	385
¿Cuánto envejecerán los vinos modernos?.....	386

Guantes de cabritilla para manejar los vinos añejos... y casi seniles.....	387
Cómo aumentar la probabilidad de conseguir una buena botella de vino añejo.....	388

Parte IV: Los decálogos 391

**Capítulo 21: Respuestas a diez preguntas comunes
sobre vino..... 393**

¿Qué es un buen vino?.....	393
¿Cuándo debo tomar este vino?.....	394
¿El vino engorda?.....	394
¿Qué cosecha debo comprar?.....	394
¿De qué variedad de uva está hecho este vino?.....	395
¿Hay vinos sin sulfitos?.....	396
¿Hay vinos ecológicos?.....	396
¿Qué es <i>madera nueva</i> ?.....	397
¿Qué es un experto en vino?.....	398
¿Cuál es ese nombre raro para el estudio del vino?.....	399

Capítulo 22: Diez falsos mitos desmontados 401

El vino es para expertos.....	401
El vino tiene que ser caro para ser bueno.....	402
Los vinos importados son mejores.....	402
Vino blanco con el pescado, tinto con la carne.....	403
Las cifras no mienten.....	404
Los vinos pasados por madera son mejores.....	404
Las cosechas importan siempre (o las cosechas no importan).....	405
Las autoridades del ramo son expertas.....	406
Los vinos añejos son buenos.....	406
Se supone que los grandes vinos están mal cuando son jóvenes.....	407

Parte V: Apéndice 409

Las principales denominaciones de origen de España 411

Somontano.....	412
La Mancha.....	412
Bierzo.....	413
Montsant.....	413
Penedès.....	414
Alicante.....	415

Vinos de Madrid	416
Jumilla.....	416
Málaga y Sierras de Málaga.....	417
Navarra	418
Campo de Borja	418
Cariñena.....	419
Valdepeñas	419
Cataluña.....	420
Conca de Barberà.....	421
Costers del Segre.....	421
Empordà	422
Terra Alta.....	422
Utiel-Requena.....	423
Valencia.....	423
Ribeiro	424
Bullas	424
Txakolí	425
Vinos de pago	425

Índice.....	429
--------------------	------------

Capítulo 1

Vino 101

En este capítulo

- ▶ Qué es el vino
 - ▶ Palabras importantes como *fermentación* y *sulfitos*
 - ▶ En qué se diferencia el vino tinto del blanco
 - ▶ Diferencias entre vinos tranquilos, vinos espumosos y vinos fortificados
-

Visitamos bodegas constantemente y, cuando lo hacemos, solemos hablar con el productor sobre cómo hace su vino. Uno de nosotros se queda fascinado con estas conversaciones, porque son la oportunidad de aprender por qué los vinos saben como saben. Pero el otro se aburre pronto; ¿qué importa cómo se hace el vino, mientras sea maravilloso?

Parece que hay dos tipos de amantes del vino en el mundo: los hedonistas, que sólo quieren gozar y encontrar más y más vinos que puedan hacerles disfrutar; y los pensadores, a los que les resulta fascinante la producción del vino. Los hedonistas llaman “sabelotodos del vino” a los pensadores. Nuestra familia tiene uno de cada clase.

Si eres un pensador, vas a disfrutar descubriendo lo que hay detrás de las diferencias entre vinos; y si eres un hedonista, un poco de conocimiento te ayudará a descubrir más tipos y clases para disfrutar. Desde luego, es el pensador el que habla.

Cómo se produce el vino

La receta para convertir la uva en vino es más o menos así:

- 1. Recoger de las vides una gran cantidad de uva madura.**
- 2. Poner la uva en un recipiente limpio que no tenga fisuras.**

3. Prensar la uva de algún modo para que suelte el mosto.

4. Esperar.

En su forma más elemental, hacer vino es así de simple. Cuando se ha exprimido la uva, la levadura (pequeños organismos unicelulares que se encuentran en el viñedo y, por tanto, en la uva) entra en contacto con el mosto y convierte el azúcar en alcohol. La levadura produce también dióxido de carbono, que, como es un gas, pasa al aire. Cuando la levadura termina su trabajo, el mosto de uva ya se ha convertido en vino. El azúcar que había ya no está presente y en su lugar hay alcohol; cuanto más madura y dulce sea la uva, más alcohol habrá en el vino. Este proceso se llama *fermentación*.

¿Qué podría ser más natural?

La fermentación es un proceso totalmente natural que no necesita intervención del hombre, más allá de poner la uva en el recipiente y hacer que suelte el mosto (y la uva puede, incluso, dar este paso por sí misma estrujándose con su propio peso). La fermentación ocurre por sí misma en el zumo de manzana fresco que se olvida demasiado tiempo en la nevera, también sin que nadie intervenga, aunque en ese caso en vez de vino se produce sidra. De hecho, sabemos que la leche, que contiene una especie distinta de azúcar, desarrolla pequeñas cantidades de alcohol si se deja todo el día en la mesa de la cocina.

Hablando de leche, Louis Pasteur es el hombre a quien se le atribuye el mérito del descubrimiento de la fermentación en el siglo XIX. Aquello fue descubrir, no inventar. Las manzanas que había en el paraíso terrenal fermentaban ya mucho antes de que Pasteur entrara en escena. (Bueno, nosotros no creemos que pudiera haber un Edén muy agradable sin vino.)

Técnicas modernas en la producción del vino

Ahora bien, si todos los productores de vino lo hicieran tan rudamente como acabamos de describir, estaríamos hablando de una bebida basta que con toda probabilidad no nos inspiraría como para escribir un libro.

Los productores de vino, hoy en día, tienen a su disposición una inmensa colección de técnicas. Ésa es una de las razones por las cuales no hay dos vinos que sepan igual. Quienes hacen vino pueden escoger el tipo de recipiente que usan en el proceso de la fermentación (acero inoxidable y roble son los principales), al igual que el tamaño de dicho recipiente y la temperatura del mosto. Cada una de estas decisiones implica una gran diferencia en el sabor y la calidad del vino. Después de la fermentación, se puede decidir durante cuánto tiempo se dejará madurar (una etapa en la que el vino asienta sus cualidades y adquiere otras nuevas) y en qué clase de barrica.

La fermentación puede durar tres días o tres semanas y, después, el vino puede madurar durante un par de meses, un par de años o un tiempo intermedio entre lo uno y lo otro, o ni una cosa ni la otra. En fin, que si te cuesta trabajo tomar decisiones, no te dediques a elaborar vino.

El ingrediente principal

Obviamente, uno de los factores más importantes que hacen de un vino algo diferente es la naturaleza del mosto empleado. Además del hecho de que las uvas más dulces y más maduras dan un vino más alcohólico, las diversas variedades de uva (chardonnay, cabernet sauvignon o merlot, por ejemplo) producen vinos diferentes. Las uvas son el ingrediente principal en el vino, y todo lo que el productor decide afecta directamente a su mosto. El capítulo 9 trata de las distintas variedades de uva y las clases de vinos que se producen con ellas. Este capítulo tiene un enfoque más amplio.

¿De qué color es tu apetito?

El niño que llevas dentro se alegrará de saber que, tratándose de vinos, está bien preferir unos colores a otros. Uno no puede salirse con la suya diciendo “¡no me gusta la comida verde!” si ya tiene más de seis años, pero puede expresar una preferencia general por el vino blanco, el tinto o el rosado cuando ya es mayor sin que lo miren demasiado mal.



Contiene sulfitos

El dióxido de azufre, un compuesto de azufre y oxígeno, se produce naturalmente durante la fermentación en muy pequeñas cantidades. Los productores de vinos también lo agregan. El dióxido de azufre es al vino lo que una combinación de aspirina y vitamina E es al hombre: la medicina maravillosa que cura algunas enfermedades y previene otras. El dióxido de azufre es un antibacteriano que impide que el vino se vuelva vinagre. Inhibe el crecimiento de las levaduras, y así impide que los vinos dulces fermenten en la botella. Es un antioxidante que mantiene el vino fresco y a salvo del demonio del oxígeno. A pesar de estas mágicas propiedades, el productor de vino trata de usar tan poco dióxido de azufre como sea posible, porque la mayoría piensa que cuanto menos se le agregue al vino, mejor (lo mismo que mucha gente piensa que lo mejor es ingerir la menor cantidad de medicamentos).

Ahora, un poquito de ironía.

Hoy, cuando la producción del vino está tan adelantada que los elaboradores necesitan confiar menos que nunca en el dióxido de azufre, las etiquetas de vino en Estados Unidos dicen: "Contiene sulfitos" (es decir, sales derivadas del dióxido de azufre). Y eso ocurre porque, en 1988, el Congreso aprobó una ley en la que se exige que la frase se incluya en la etiqueta. Así, se puede pensar que ahora hay más dióxido de azufre en el

vino que antes, cuando la verdad es que el uso de dióxido de azufre está en el punto más bajo de todas las épocas.

Cerca del 5 % de los asmáticos son extremadamente sensibles a los sulfitos. Para protegerlos, el Congreso aprobó la ley que exige que cualquier vino en cuyo contenido haya más de diez partes por millón (millonésimas) de sulfitos, debe llevar en la etiqueta la frase mencionada. Si se tiene en cuenta que de 10 a 20 partes por millón se producen de forma natural en el vino, la medida afecta más o menos a todas las botellas.

La concentración real de sulfitos va de 100 a 150 partes por millón; y el máximo legal (en Estados Unidos) es 350. Los vinos blancos para postres son los que tienen más sulfitos, seguidos por los vinos blancos semisecos y los rosados, porque estos tipos son los que más los necesitan. Los vinos blancos secos contienen menos y los tintos secos son los que más se libran de su presencia.

Por su parte, en Europa entró en vigor en 2005 un nuevo reglamento que afecta a los países integrantes de la Unión Europea según el cual, siguiendo la tendencia impuesta por los legisladores estadounidenses, los productores deben incorporar en las etiquetas el contenido en sulfitos de sus vinos.

Qué es el vino blanco

Quienquiera que fuera el que le puso nombre al vino blanco, no distinguía los colores. Todo lo que hay que hacer es mirarlo para darse cuenta de que no es blanco, es amarillo. Pero ya nos hemos acostumbrado a la expresión, de manera que “vino blanco” se queda. (Esperemos que esa persona no viva en una ciudad donde caiga mucha nieve.)

El blanco es un vino en el que no hay nada de color rojo (o rosado, que es de la familia del tinto). Aparte de esa regla básica, un vino amarillo, un vino dorado y un vino pálido como el agua son todos vinos blancos.

Se hace vino blanco de una de las dos maneras siguientes. La primera es a partir de uvas blancas, las cuales, dicho sea de paso, tampoco son blancas (¿lo veías venir?). Las uvas blancas son verdosas, verde amarillento, amarillas, doradas o incluso de un amarillo rosáceo. Básicamente, el grupo de las uvas blancas incluye todos los tipos de uvas que no son rojas, granates o azuladas. Si haces vino con uvas blancas, te saldrá un vino blanco.

Vinos blancos del mundo

Éstos son algunos de los vinos blancos más conocidos internacionalmente. Encontrarás descripciones y explicaciones sobre ellos a lo largo de todo el libro.

1. **Chardonnay.** La reina de las variedades blancas procede de Borgoña pero está muy extendida en California, Australia, Chile y otros lugares.
2. **Sauvignon blanc.** Se produce en Francia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y otros lugares. En la DO Rueda, en España, acompaña frecuentemente a la variedad autóctona verdejo.
3. **Riesling.** Variedad alemana, fresca, frutal y aromática, abunda también en California, Francia y otros lugares.
4. **Gewürztraminer.** Variedad originaria de Alsacia, produce vinos potentes y aromáticos. En España destaca particularmente en la DO Somontano.
5. **Albariño.** Variedad de uva predominante en la DO española Rías Baixas. Produce vinos blancos frutales, aromáticos, de gran calidad.

La segunda manera para que un vino salga blanco es un poco más complicada. Se pueden usar uvas tintas, pero sólo su mosto, no la piel que, dicho sea de paso, se llama hollejo. La razón por la que se puede hacer un vino blanco con uvas tintas es que el mosto no tiene pigmentación roja. ¡Sólo los hollejos la tienen y sólo el mosto que permanece en contacto con ellos terminará tiñéndose hasta convertirse en rosado o en tinto!



De modo, en fin, que un vino elaborado con el mosto de uvas tintas puede ser un blanco, aunque en la práctica, muy pocos vinos blancos se hacen con este tipo de uvas. En caso de que estés preguntándote cómo se hace: se les quitan los hollejos a las uvas, o bien se aprietan de manera que salga el jugo y las pieles se queden —lo mismo que hace un niño cuando le saca la pulpa a una uva

Tipos de vino blanco: el blanco común sin más no existe

Hay tres categorías principales de vino blanco, sin contar los espumosos o los vinos dulces que se toman con los postres (tratados en el capítulo 14). Si las palabras que usamos para describir estas categorías te parecen algo extrañas, note asustes; te lo explicaremos todo en el capítulo 2. Aquí están las tres categorías:

- ✓ Algunos vinos blancos son *secos y vivaces, sin dulzor ni notas de roble*. (Lee en el capítulo 3 la participación del roble en la elaboración del vino.) La mayoría de los vinos blancos españoles, como el albariño o el verdejo, o italianos, como el soave y el pinot grigio, y algunos blancos franceses, como el sancerre y el chablis, se incluyen en esta categoría.
- ✓ Otros vinos blancos son *secos, de cuerpo pleno y con recuerdos de roble*. Lo son los vinos californianos, especialmente, y algunos entre los europeos más renombrados. El chardonnay californiano y la mayoría de los blancos franceses de Borgoña pertenecen a esta categoría. Pero este estilo de elaboración de vinos blancos se sigue, en la actualidad además, con muchos vinos de muy diversas regiones del mundo.
- ✓ Por último, algunos vinos blancos son *semisecos* (esto es, no secos hasta la médula). Se trata, en general, de vinos de un perfil bastante bajo, apreciados en algunos países del llamado Nuevo Mundo, aunque con ejemplos abundantes también en países del centro de Europa como Alemania.

apretándola—, o metiéndolas en una máquina que las exprima y colando luego el mosto para dejarlo aparte de las pieles.

¿El blanco va con todo?

Puedes tomar vino blanco cuando quieras; lo cual, para la mayoría de gente, significa a secas o con una comida ligera o aperitivo.

Los vinos blancos con frecuencia sirven como aperitivos, es decir, como un vino que se toma antes de las comidas, en lugar de un cóctel, o en las fiestas. Sin embargo, si preguntas a los funcionarios de Estados Unidos o de Canadá que se ocupan de definir estas cosas, un vino de aperitivo es para ellos un vino al cual se le ha agregado algún sabor, como el vermú. Si no trabajas en la redacción de etiquetas de vino, no te preocupes por esto. En la lengua común, un aperitivo no es más que lo que acabamos de decir.

Muchísima gente toma vino blanco cuando hace calor, porque es más refrescante que los vinos tintos y porque, generalmente, los blancos se toman fríos.



Servimos fríos los vinos blancos, pero no helados. A veces, en los restaurantes sirven los vinos blancos demasiado fríos, y entonces hay que esperar hasta que el vino se entibie un poco antes de tomarlo. Si te gusta el vino blanco frío, muy bien; pero prueba tu blanco favorito un poco menos frío; apostamos a que así le encontrarás más sabor.

Vino tinto

En este caso no hay error posible. Los vinos tintos son tintos, y pueden recorrer toda la gama del rojo, desde el más pálido y translúcido hasta el rubí y el púrpura. Dependiendo de muchas razones de las que ya hablaremos, pueden tener matices anaranjados, como de teja, o azulados, casi violáceos, pero nunca dejan de ser rojizos.



Los vinos tintos se hacen de uvas que son rojas o de un color azul oscuro. El color rojo se traslada al mosto incoloro cuando éste entra en contacto con el hollejo de la uva, durante la fermentación; entonces el mosto absorbe el color del hollejo. Junto al color, los hollejos aportan taninos al vino. Los taninos son compuestos que desempeñan un papel importante. (El capítulo 2 te permitirá saber

más sobre los taninos.) La presencia de taninos en los vinos tintos es, de hecho, la diferencia más importante que tienen frente a los blancos.

Los vinos tintos varían en sus estilos más que los blancos. En parte, porque muchas de las uvas tintas son muy diferentes las unas de las otras. Pero, además, porque los productores tienen más capacidad para crear estilos distintos de vino tinto. (Esto es, más capacidad de ajustar el proceso para obtener la clase de vino que desean.) Por ejemplo, si dejan el mosto más tiempo en contacto con los hollejos, el vino saldrá más oscuro y más tánico (más firme en la boca, como el té fuerte; los vinos excesivamente tánicos pueden dejarte áspero el paladar).

Los vinos tintos tienden a ser más complejos que los blancos (lo cual es lógico, si se piensa que tienen, por lo menos, un elemento más que ellos, el tanino).



Puedes encontrar vinos tintos que van bien con casi todo tipo de comida, y se comportarán espléndidamente en toda ocasión en la que quieras beber vino. Pero sería un error suponer que todos los tintos son iguales y que cualquiera de ellos acompaña con las mismas garantías un pescado, una comida picante o un cordero.

Tipos de vino tinto: el tinto común tampoco existe

Éstos son tres de los muchos estilos de vino tinto:

- ✓ *Vinos de cuerpo ligero, afrutados, sin muchos taninos* (como el beaujolais de Francia, el valpolicella italiano o algunos de los vinos jóvenes que se elaboran en España).
- ✓ *Vinos tintos de cuerpo medio, moderadamente tánicos* (como los tintos

franceses menos costosos de burdeos, el chianti italiano y algunos vinos de la variedad merlot).

- ✓ *Vinos tintos de cuerpo pleno, tánicos* (los vinos de la Ribera del Duero, en España; los cabernet más caros de California; el barolo de Italia; y muchísimos otros tintos del mundo).

Vinos tintos del mundo

Éstos son algunos de los tipos de vinos tintos más conocidos internacionalmente. Los llamaremos tipos de vino, ya sea por tratarse de variedades de uva muy extendidas, que se utilizan para elaborar vinos en los que esa variedad es la referencia fundamental sea cual sea su procedencia; o por ser zonas emblemáticas en las que esas mismas variedades u otras pueden formar parte de los vinos, ya sea en solitario o mezcladas con caldos procedentes de otras variedades. Encontrarás descripciones y explicaciones sobre estos vinos a lo largo de todo este libro.

1. **Cabernet sauvignon.** Variedad de uva originaria de Francia, en muchas zonas vinícolas del mundo se elabora actualmente.
2. **Merlot.** Otra de las grandes variedades clásicas francesas, cada vez más presente en vinos de distintas procedencias.
3. **Pinot noir.** Uva de origen francés propia de climas frescos. Pese a ser tinto, esta uva es una de las tres que forman la base del champán.
4. **Beaujolais.** Vino procedente de la región vinícola francesa del mismo nombre.
5. **Malbec.** Variedad de origen francés que se extendió y triunfa en los viñedos de Argentina.
6. **Rioja.** Procede de España.
7. **Chianti.** Procede de Italia.
8. **Borgoña.** Procede de Francia.
9. **Zinfandel.** Variedad de uva de cultivo frecuente en California.
10. **Burdeos.** Procede de Francia.

Te daremos algunos datos clave para maridar la comida con el vino tinto en el capítulo 19. Mientras tanto, si quieres información concreta, te diríamos que el vino tinto, con frecuencia, se consume más como parte de una comida que como bebida por sí misma, a diferencia de lo que ocurre en algunos países con el vino blanco, por ejemplo.



Una forma segura de echar a perder el gusto del vino tinto es tomarlo frío directamente de la nevera. Los taninos de los que hablamos pueden resultar muy amargos cuando el vino está helado, lo mismo que una taza de café bien fuerte y frío. Por otra parte, en el extremo opuesto, muchos restaurantes sirven los vinos tintos demasiado tibios. (¿Dónde los guardan, cerca de la caldera?) Si la botella se nota fresca en la mano, ésa es la buena temperatura.



Sensibilidad al vino tinto

Muchas personas se quejan de que no pueden tomar vino tinto porque les duele la cabeza o les sienta mal. Generalmente se echa la culpa a los sulfitos presentes en el vino. No somos médicos ni científicos, pero podemos decir que los vinos tintos contienen mucho menos azufre que los blancos. Esto es así porque el tanino en los tintos preserva el vino (una de las

funciones que cumple el azufre cuando se emplea en los vinos blancos). Lo que sí contienen los vinos tintos son componentes como la histamina y otras sustancias derivadas de la piel de la uva, el hollejo, que podrían ser las culpables de esos dolores de cabeza. En cualquier caso, sea cual sea la razón que los provoca, seguramente no es el dióxido de azufre.

Una rosa es una rosa, pero un rosado es un blanco

Los vinos de color rosa son rosados, como su nombre indica. Aunque los rosados se hagan de uvas tintas, no son tintos porque el mosto se deja en contacto con los hollejos muy poco tiempo, sólo unas pocas horas, en comparación con los días o semanas que se dejan los tintos. Como este contacto (el tiempo en que el mosto y los hollejos están juntos) es breve, los vinos rosados toman muy poco tanino. Por esta razón, los vinos rosados y los blancos se pueden enfriar en la nevera antes de tomarlos.

A finales de la década de 1960 y principios de 1970, los vinos llamados *rosé* fueron muy populares en Estados Unidos y en otros países. Ahora se están volviendo a tomar, pero ya no los llaman *rosé*.

Por razones de marketing, en Estados Unidos el vino rosado fue rebautizado como *brush* (“rubor”) y en las etiquetas lo hacen constar como vino blanco. Pero hasta un niño ve que el Zinfandel blanco, el rey de estos productos, es en realidad un rosado.

Aunque los más estrictos amantes del vino casi no toman vinos rosados, a nosotros nos encanta tomarlos (los secos) en verano.

Diez ocasiones para tomar vino rosado (y desafiar a los esnobs)

1. Cuando ella pide pescado y él carne (o viceversa).
2. Cuando un vino tinto parece demasiado pesado.
3. Con el almuerzo ligero: patés, quesos suaves, pescados a la plancha, pasta.
4. En los paseos, en días cálidos y soleados.
5. Para sacar a tus hijos, compañeros, amigos (¿o a ti mismo?) del hábito del refresco de cola.
6. Con el desayuno de cazador o excursionista del domingo, o con platos con huevo.
7. Para celebrar la llegada de la primavera o el verano.
8. Con jamón cocido o ahumado y otros platos de cerdo.
9. En esos momentos en los que le pondrías hielo al vino tinto.
10. Para acentuar el día de los enamorados (o cualquier otra ocasión romántica).

Otras maneras de clasificar el vino

Hay un juego que hacemos a veces con los amigos: les preguntamos qué vino querrían tener si estuvieran abandonados en una isla desierta con un montón de cajas de un único tipo. En otras palabras, ¿qué vino podrían tomar el resto de su vida sin cansarse de él? Nuestra propia respuesta es champán, sin dudar. En cierto modo, es una elección peculiar porque, por mucho que nos guste el champán, no lo tomamos todos los días en circunstancias normales. Con él damos la bienvenida a nuestros huéspedes, celebramos que nuestro equipo ha ganado y brindamos a la salud de nuestros gatos en sus cumpleaños. No se necesita mucho, la verdad, para encontrar una ocasión para tomarlo, pero no es el vino que tomamos todas las noches.

Lo que tomamos todas las noches es vino común y corriente, tinto, blanco o rosado, sin burbujas. Hay varios nombres para estos vinos. En Estados Unidos los llamamos vinos de mesa; en Europa, vinos tranquilos, un nombre que surge por oposición a los que tienen movimiento de burbujas en su interior.

¿Puedo servir vino si estoy invitando a un bufé?

El vino de mesa, o tranquilo, es un zumo de uva fermentado cuyo contenido de alcohol está dentro de una escala definida por la ley. Además, el vino de mesa no tiene burbujas (aunque algunos vinos tienen una ligera cantidad de gas carbónico, ésta no es suficiente para descalificarlos). De acuerdo con las normas de identificación en Estados Unidos, el vino de mesa puede tener hasta el 14 % de alcohol. En Europa, el contenido de alcohol debe estar entre el 8,5 y el 14 % del volumen, en general (con muy pocas excepciones). De manera que, a menos que un vino tenga más del 14 % de alcohol, lo que suele querer decir que se le ha agregado alcohol extra, o a menos que tenga burbujas, estamos delante de un vino tranquilo.

Los legisladores no decidieron ese 14 % sacándoselo de un sombrero. Cuando la uva más o menos madura fermenta, el porcentaje de alcohol que resulta, generalmente no pasa del 14 %. De hecho, el porcentaje está casi siempre entre el 12 y el 13,5 %. La mayor parte del vino que tomes está, probablemente, dentro de ese rango.

Se puede saber el porcentaje de alcohol de un vino leyendo la etiqueta: a los productores se les exige, por ley, que muestren el porcentaje de alcohol en ella (con algunas excepciones). Puede especificarse en grados, como “12,5 grados”, o en porcentaje, como “12,5 %”.

Cuando se trata de vinos que se venden en Estados Unidos, nacionales o importados, hay un pequeño riesgo. Las etiquetas tienen permiso para mentir. Las regulaciones de Estados Unidos dan a los productores un margen de error del 1,5 % en el contenido de alcohol. Si el contenido de alcohol realmente es 12,5 %, la etiqueta puede indicar un contenido del 14 % o del 11 %. El margen de error, sin embargo, no da derecho a los productores de vino a exceder el 14 % máximo.

Más allá de los vinos tranquilos

Aunque el vino tranquilo es el tipo de vino más convencional y popular, otros tipos tienen muy buena acogida entre la gente (como nos pasa a nosotros con el champán). Esos otros tipos son los espumosos, vinos que tienen burbujas, y los vinos de postre, éstos sí con más del 14 % de alcohol generalmente.

Vinos de postre

Si un vino tiene más del 14 % de volumen, lo más probable es que le hayan agregado alcohol, durante la fermentación o después de ella. Éste es un modo poco generalizado de hacer vino, pero algunas regiones del mundo como Jerez, en España, y Oporto, en Portugal, han hecho de él toda una especialidad.

En Estados Unidos el término legal es *vinos de postre*, probablemente porque se toman después de comer y suelen ser dulces. Nosotros consideramos ese término confuso, porque los vinos de postre no siempre son dulces y no se consumen siempre después de cenar. (El jerez seco, por ejemplo, se clasifica como vino de postre, pero es seco y lo tomamos antes de cenar.) Preferimos el término *fortificado*, que sugiere que al vino se le ha agregado fuerza con alcohol adicional.

En Europa se llama *vinos licorosos* a los vinos reforzados. Las autoridades del vino de la Unión Europea han hecho un trabajo tan cuidadoso en la denominación de todos los distintos tipos, que nos resulta un poco complicado discutir con ellos, pero el término *licoroso* (*liqueur*) tiene para los estadounidenses la misma connotación que vino de postre, dulce.

Vinos espumosos (y una lección de ortografía muy personal)

Los vinos espumosos son los que tienen burbujas. Las burbujas son dióxido de carbono, un subproducto natural de la fermentación que los productores, a veces, deciden capturar para conseguir este tipo de vinos.

En Estados Unidos, Canadá y Europa, el nombre oficial es *vino espumoso* para la categoría de vino con burbujas. (¿No es bonito cuando todos se ponen de acuerdo?)

El champán (el auténtico) es el más famoso de los vinos espumosos (y probablemente el vino más famoso de todos, si nos ponemos tremendos). Se trata de un vino espumoso específico (elaborado con ciertas variedades de uva y producido de un modo concreto) que viene de una región de Francia llamada Champagne. Es el gran campeón indiscutible de los espumosos.

Por desgracia para la gente de Champagne, su vino es tan famoso que el nombre *champán* se ha tomado prestado una y otra vez por los productores de otras regiones, hasta que la palabra se ha convertido

en sinónimo de prácticamente toda la categoría de vinos espumosos en muchos países, fundamentalmente en los no pertenecientes a la Unión Europea. En Estados Unidos, por ejemplo, se puede llamar *champán* a cualquier vino espumoso, incluso al champán genuino si se quiere, siempre que no se le haya añadido el gas carbónico de modo artificial. A los productores de vino de Canadá y Australia también se les permite usar, según las leyes locales, el nombre *champán* para sus vinos espumosos.

Para los franceses, sin embargo, limitar el uso de este nombre a los vinos de la región de Champagne se ha convertido en una reivindicación necesaria. Los reglamentos de la Unión Europea no sólo impiden a cualquier país miembro llamar *champán* a sus vinos espumosos, sino que también prohíben el uso de términos que incluso lo sugieran, como las letras pequeñas de las etiquetas en las que se dice que un vino se ha elaborado mediante el método *champanoise*. Es más, las botellas de vinos espumosos de países que no son miembros de la Unión Europea (como Estados Unidos y Australia) que usan la palabra *champán* en la etiqueta no pueden, por ley, venderse en Europa. Los franceses son así de serios.

A nosotros, nos parece perfectamente justo. Nunca nos sorprenderán usando la palabra *champán* como término genérico para el vino espumoso. Le tenemos demasiado respeto a la gente y a las tradiciones de la Champagne, donde se hacen los mejores vinos espumosos del mundo. Por eso hacemos hincapié en los champanes genuinos; éstos son los vinos que queremos en nuestra isla desierta, no cualquier vino espumoso de cualquier parte que se llame a sí mismo *champán*.



Cuando alguien trate de impresionarte sirviendo uno de estos champanes nominales, que no te impresione. En los lugares en que es legal llamar *champán* a los vinos espumosos, por lo general sólo los más ramplones —ciertos vinos de muy baja calidad— utilizan ese nombre. La mayoría de los principales productores de vino espumoso, en Estados Unidos, por ejemplo, no llaman *champán* a sus vinos (aunque sea legal) por respeto a sus colegas franceses. (Varias compañías de California, productoras de vino espumoso de alta calidad son, de hecho, propiedad de franceses, de manera que no es ninguna sorpresa que ellos no llamen *champán* a sus vinos, pero muchas otras tampoco lo hacen.)