

# Hablar de **Vinos**

Qué tipos hay,  
cómo se elaboran,  
cómo se sirven,  
cómo se catan...



# Índice



|     |                          |
|-----|--------------------------|
| 7   | INTRODUCCIÓN             |
| 8   | DONDE NACE<br>EL VINO    |
| 38  | PAÍSES<br>PRODUCTORES    |
| 74  | SU ELABORACIÓN           |
| 94  | ENVASADO Y<br>ETIQUETADO |
| 108 | LA BODEGA EN CASA        |
| 118 | UNA VEZ ABIERTO          |
| 134 | SABOREAR EL VINO         |
| 150 | EL MARIDAJE              |

# Introducción

El vino tiene un componente social muy importante que lo convierte en el eje central de muchas reuniones. Cada día es más habitual que esté presente en nuestras mesas y también en nuestras conversaciones: cuál fue el último vino que probamos en un restaurante o el que regalamos o nos regalaron no hace mucho, la última bodega que visitamos o la próxima ruta etnológica que tenemos pensado hacer...; la oferta en vinos es tan extensa y las novedades del mercado tan amplias, que no está de más tener claras ciertas nociones sobre este producto. ¿Qué mejor que conocer las facetas más esenciales que hay detrás de un vino, para poder apreciarlo y disfrutarlo mejor?

Por eso, en esta guía se pasa revista a aquellos aspectos que le ayudarán a disfrutar más de un vino y a poder compartirlo. Desde el entorno en el que nace hasta el momento en que lo saboreamos, hay toda una serie de etapas que dan al vino su carácter y su esencia. Aquí encontrará, por tanto, información sobre las distintas zonas donde nace el vino, tanto en España como en otros lugares del mundo, y cómo influyen en sus características; los tipos de vino que existen y de uvas que los producen; las distintas formas de elaboración que corresponden a cada tipo; o los procesos de envasado y etiquetado.

Pero no solo hemos querido detenernos en el alma del vino, sino también en todo lo que lo envuelve. Por ejemplo, es importante saber qué información debe contener la etiqueta de una botella, o cuál es la mejor manera de conservarlo en casa y de servirlo en nuestra mesa; también es importante saber cuáles son los pasos que conviene seguir para saborear mejor un vino; y por supuesto, cuál es el más adecuado para acompañar un determinado plato.

Elegir un vino no siempre es tarea fácil, por eso, vuélvase un poco más experto con esta guía, a la que podrá acompañar con el comparador de vinos de nuestra web y nuestra calculadora de maridaje, que encontrará en [www.ocu.org/alimentacion/vino](http://www.ocu.org/alimentacion/vino).







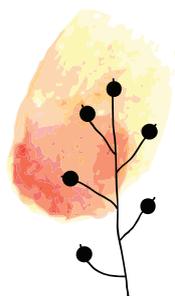


Donde nace  
**El Vino**

# La viña

Según la legislación europea, el vino es el zumo de uva fermentado y ninguna otra bebida que no provenga exclusivamente de la fermentación de la uva o de su zumo puede venderse bajo este nombre.

Son muchos los factores que intervienen en la calidad y el resultado final de un vino. Veamos a continuación cuáles son.





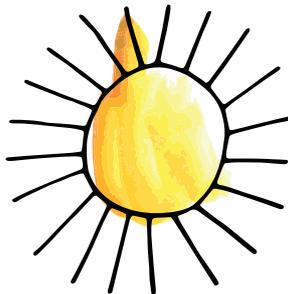
## El Suelo

¿Cuáles son las mejores condiciones para el desarrollo de un viñedo?: un suelo no demasiado fértil pero blando, permeable al agua y capaz de retener el calor. A pesar de que, en estas condiciones, los rendimientos de las viñas son limitados, la calidad sale beneficiada, ya que las viñas desarrollan una profunda red de raíces para alcanzar los nutrientes y el agua, lo que hace que resistan bien las épocas de sequía, en las que la maduración de la uva puede sufrir alteraciones.

A lo hora de distribuir los viñedos y cultivarlos, hay que tener en cuenta varios factores que influyen en el rendimiento y la calidad de la cosecha. Estos son, por ejemplo, la densidad de la plantación, el tratamiento del suelo y el eventual abonado, la poda de las plantas, la selección cualitativa durante la vendimia, etc.

## El Clima

El clima es incluso más importante que el suelo; de hecho, las uvas necesitan un número mínimo de horas de sol para madurar completamente. Es posible encontrar viñedos repartidos por diferentes latitudes, tanto al norte como al sur del ecuador. Las regiones septentrionales, más frías, producen vinos que contienen, por lo general, más ácidos y menos azúcar, sobre todo si están hechos de uvas blancas (la adición de azúcar es una práctica corriente y autorizada en algunos lugares); mientras que, en las regiones más cálidas, suele ocurrir lo contrario, que los vinos contengan más azúcar y menos ácidos. Las condiciones climáticas más favorables para la buena maduración de la uva son: heladas moderadas en invierno; una primavera lluviosa sin heladas nocturnas; un verano cálido pero no tórrido, y con lluvia ocasional; y unos meses de septiembre y octubre soleados y secos.



# Las Cepas

En el mundo hay más de seis mil variedades de vides. Dentro de la familia de las Vitaceae existen unos catorce géneros; de ellos, el *Vitis* y la especie vinífera son las más interesantes desde el punto de vista enológico. Existen vides pertenecientes a otros géneros también importantes, sobre todo desde el punto de vista de los injertos; de hecho, la vid se cultiva injertando sarmientos de una planta madre en otras vides, cuyo tronco sea resistente a la *Phyloxera*.

En España existen cientos de cepas diferentes. Algunas de ellas son muy comunes, como la *Tempranillo*, *Cabernet sauvignon*, *Garnacha*, *Chardonnay*, etc. Otras, sin embargo, solo se encuentran en regiones muy concretas, como es el caso de las uvas *Verdejo* (de Rueda), *Airén* (de La Mancha) o *Palomino* (de Jerez).

Cada cepa tiene sus propias características gustativas, lo que no significa que todos los vinos procedentes de la misma cepa tengan el mismo gusto, ya que factores como el clima, el suelo o la madurez de la uva en el momento de la vendimia, entre otros, también influyen notablemente.

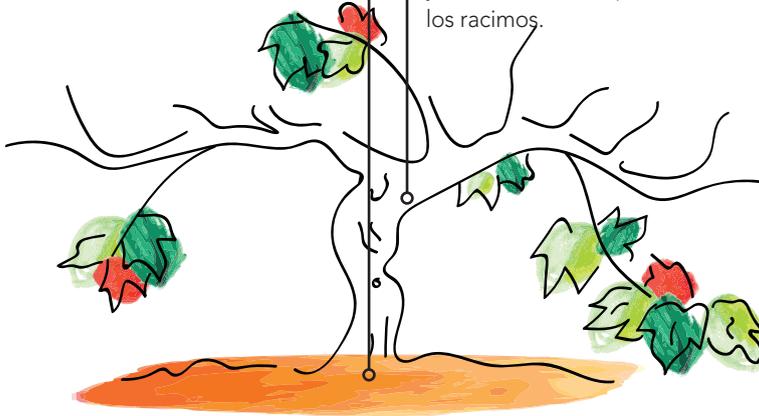
Los llamados vinos monovarietales son aquellos que se obtienen de una única cepa, lo que hace que tengan muy marcadas sus características. Los vinos varietales, como su nombre indica, nacen de la combinación de dos o más cepas que armonizan bien, y suelen ser más complejos.

## Las raíces

tienen como función asentar la planta en el terreno y absorber los nutrientes. Pueden crecer a lo ancho y en profundidad, dependiendo de las características del terreno.

## Parte aérea

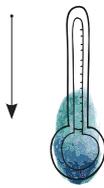
formada por el tronco y los sarmientos, en cuyo extremo se encuentran los "pulgares", de los cuales surgen, sucesivamente, los pámpanos, las hojas y las flores, de las que nacen finalmente los racimos.



# El ciclo de la vid

## INVIERNO

Reposo vegetativo



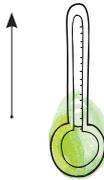
10 ° C



La vid muestra solo sus partes leñosas y es cuando se procede a la poda.

## PRIMAVERA

Desborre

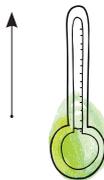


10 ° C



Los cortes de la poda sangran. Las yemas de los pulgares se hinchan. Los brotes de los futuros pámpanos salen. Comienza la absorción de nutrientes por las raíces.

Brotación



↑ horas



Los pámpanos se desarrollan. La planta se llena de hojas.

Floración



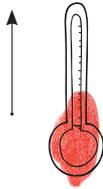
15 ° C



De estas flores se desarrollan los racimos de uva tras la polinización.

## VERANO

### Envero



El grano de uva aumenta de tamaño y adquiere su color final.

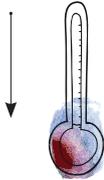
### Maduración



Hay un aumento de la concentración de azúcares en la uva, una merma del contenido en ácidos y una ganancia de aroma.

## OTOÑO

### Vendimia



Se recoge la uva madura.

### Caída de la hoja



Los tallos herbáceos de la planta se transforman en leñosos. La planta reduce su actividad. Las hojas se vuelven rojas o amarillas y se caen.

## ¿POR QUÉ SE PLANTAN ROSALES EN LOS VIÑEDOS?

Aparte de que la presencia de rosales embellece y decora notablemente cualquier campo, su uso en los viñedos es una cuestión principalmente práctica. Se utilizan en determinadas regiones como detectores de enfermedades, especialmente la producida por el hongo oídio, donde la prevención es fundamental. La flor del rosal es muy sensible a dicho hongo, gracias a lo cual se detecta de manera preventiva una posible plaga y se pueden hacer tratamientos, sobre todo con azufre. Fueron los monjes cistercienses de la región de la Borgoña (Francia) quienes comenzaron a realizar este tipo de prácticas.

## El cambio climático

A lo largo de los siglos, los métodos utilizados para elaborar el vino han ido evolucionando a medida que aumentaban los conocimientos sobre el suelo y el clima de las diferentes regiones vinícolas. Cada variedad se ha ido adaptando a unas condiciones climáticas diferentes, y así, por ejemplo, encontramos las viñas propias de los secos y duros inviernos manchegos frente a las del clima suave y húmedo de Galicia. Sin embargo, lo que ha tardado siglos en adaptarse, se ve alterado por los rápidos cambios que está sufriendo el clima.

Los científicos coinciden en la influencia de la actividad humana en esta alteración climática, producida, sobre todo, por muchos de los gases emitidos a la atmósfera, que potencian el llamado "efecto invernadero". Desde 1990 la temperatura media terrestre ha subido 0,7 °C, debido a la retención de un exceso de radiación solar, causante del anómalo aumento de la temperatura.

Como ocurre en otros ámbitos, el sector vinícola tampoco es ajeno al cambio climático. Los aumentos de temperatura y la falta de agua influyen, lógicamente, sobre las viñas y, por supuesto, sobre la calidad final del vino; especialmente en países como España (donde los problemas de sequía y altas temperaturas son ya un hecho), si tenemos en cuenta los datos obtenidos por un estudio de la Universidad de Oregón (Estados Unidos).

Dicho estudio relacionaba la calidad de 77 regiones vinícolas con la evolución del clima en los últimos cincuenta años, y se observaba un incremento de 2 °C en la temperatura media y, paralelamente a dicho aumento, una mejora de la calidad de las cosechas en este periodo. Además, preveía un aumento de otros 2 °C hacia mediados del siglo XXI en el sur de la península ibérica. Sin embargo, este nuevo incremento sería catastrófico para los viñedos, especialmente en las regiones con climas más extremos, ya que en ellas se viene produciendo un adelanto en la vendimia de al menos diez días, lo que provoca alteraciones en la calidad de sus uvas.



## GUÍA DE VINOS OCU

¿Conoce nuestra Guía de Vinos OCU? Cada año le ofrecemos una guía con una selección de 300 vinos, elegidos entre los más representativos del mercado. Cada vino se somete a un análisis físico-químico y pruebas de degustación realizadas por expertos, que nos permiten darle una valoración global y decirle cuál es el que tiene la mejor relación calidad-precio.

Además del análisis, encontrará otras muchas informaciones de interés: entrevistas, vinos del mundo, enoturismo, curiosidades, etc.

Los suscriptores de la Guía disfrutarán también de todas estas ventajas añadidas:

- Acceso gratuito a todo el contenido de la app Guía de Vinos.
  - Una web accesible desde cualquier dispositivo, para disfrutar igualmente de distintas aplicaciones multimedia, consejos e informaciones útiles para estar al día.
  - Boletines electrónicos personalizados cada dos meses.
  - Descuentos y ventajas de compra, negociadas con Bodega Santa Cecilia y otras tiendas online.
  - Reembolsos por las compras que haga a través de la plataforma OCU Plus.
- Entre en [www.ocu/alimentacion/vinos](http://www.ocu/alimentacion/vinos) para más información.

