

TIPOLOGIA DE LOS VINOS DE ESPAÑA

TIPOLOGIA DE LOS VINOS DE ESPAÑA.

Además de los vinos propios de las Denominaciones de Origen, en España y el mundo existen muchos tipos de vinos de difícil clasificación. Vamos con ellos...

1. Vinos Blancos.

Es posible que los vinos tintos tengan una imponente fama de vinos buenos, pero los amantes de vino y de la buena mesa se las entienden con vinos blancos y tintos de igual modo.

El maridaje de los vinos blancos con pescados y mariscos le conceden un aura mágica, un lugar especial en las bodegas más exigentes.

Bien es verdad que los vinos blancos no pueden envejecer tanto como los vinos (con algunas excepciones), pero este hecho ni le quita ni le pone.

Sabores transparentes, afrutados, frescos, destelleantes nos sorprenden tras un sorbo de vino blanco servido a su temperatura de servicio.

La copa de los vinos blancos es ligeramente más pequeña que la destinada a los vinos tintos. Se trata de que tarde más en calentarse tras su servicio. Cuando la tome, no olvide hacerlo desde la base, de este modo impedirá que tome el calor de su mano.

A diferencia del vino tinto, en la elaboración del blanco se emplean racimos enteros, sin eliminarles el raspón y, por tanto, no tiene lugar el despalillado. El motivo es muy sencillo: como la extracción del color se realiza por maceración, la presencia de la estructura vegetal del racimo conferiría al vino tinto olores y sabores herbáceos desagradables, al tiempo que afectaría a su contenido ácido y disminuiría su grado alcohólico, cosa que no sucede con los vinos blancos, que lo que buscan son tonos a hierba y minerales.

Otra de las diferencias fundamentales parte de la escasez de taninos en los vinos elaborados con variedades de uva blanca, frente a los tintos que son ricos en taninos.

Por lo que respecta a la presencia de polifenoles, se trata de un conjunto heterogéneo de moléculas que comparten la característica de poseer en su estructura varios grupos bencénicos cambiados por funciones de carácter hidroxílico.

Los componentes fenólicos resultantes de la elaboración del vino incluyen, entre otros, ácidos del tipo fenólico (cumarínico, cinámico, cafeico, gentísico, ferúlico y vanílico) y flavonoides (catequinas, quercitina y resveratrol. Los que son sintetizados por una vía metabólica común a partir de la fenilalanina.

En el ser humano, parte de la actividad metabólica de los polifenoles se debe a sus posibilidades de formar parte del sistema de antioxidación de las células.

En el caso de los vinos tintos, cuando hablamos de polifenoles lo hacemos de antocianos, mientras que en el caso de los tintos nos referimos a flavonas.

Zalema, Albariño, Sauvignon Blanc, Palomino, Garnacha blanca, Malvasía... Son muchas vides que aportan frescura y mineralidad a nuestras mesas. También algunas tintas con escaso contacto de hollejos pueden dar lugar a vinos blancos siempre que se adecuen las oportunas mezclas.

Denominaciones de origen que elaboran vinos blancos:

Vinos blancos:

Vinos Denominación de Origen Abona.

Vinos Denominación de Origen Alella.

Vinos Denominación de Origen Alicante.

Vinos Denominación de Origen Almansa.

Vinos Denominación de Origen Ampurdán.

Vinos Denominación de Origen Bierzo.

Vinos Denominación de Origen Binissalem.

Vinos Denominación de Origen Bullas.

Vinos Denominación de Origen Campo de Borja.

Vinos Denominación de Origen Cariñena.

Vinos Denominación de Origen Calatayud.

Vinos Denominación de Origen Cataluña.

Vinos Denominación de Origen Conca de Barberá.

Vinos Denominación de Origen Condado de Huelva.

Vinos Denominación de Origen Costers del Segre.

Vinos Denominación de Origen El Hierro.

Vinos Denominación de Origen Jerez-Sanlúcar de Barrameda.

Vinos Denominación de Origen Jumilla.

Vinos Denominación de Origen La Mancha.

Vinos Denominación de Origen La Palma.

Vinos Denominación de Origen Lanzarote.

Vinos Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga.

Vinos Denominación de Origen Manchuela.

Vinos Denominación de Origen Mérida.

Vinos Denominación de Origen Mondéjar.

Vinos Denominación de Origen Monterrei.

Vinos Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Vinos Denominación de Origen Montsant.

Vinos Denominación de origen Navarra.

Vinos Denominación de origen Penedés.

Vinos Denominación de Origen Pla de Bages.

Vinos Denominación de Origen Pla i Llevant.

Vinos Denominación de Origen Priorato.

Vinos Denominación de Origen Rías Baixas.

Vinos Denominación de Origen Ribeira Sacra.

Vinos Denominación de Origen Ribeiro.

Vinos Denominación de Origen Ribera del Guadiana.

Vinos Denominación de Origen Calificada Rioja.

Vinos Denominación de Origen Rueda.

Vinos Denominación de Origen Somontano.

Vinos Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo.

Vinos Denominación de Origen Tarragona.

Vinos Denominación de Origen Terra Alta.

Vinos Denominación de Origen Toro.

Vinos Denominación de Origen Utiel-Requena.

Vinos Denominación de Origen Valdeorras.

Vinos Denominación de Origen Valdepeñas.

Vinos Denominación de Origen Valencia.

Vinos Denominación de Origen Valle de Güímar.

Vinos Denominación de Origen Valle de la Orotava

Vinos Denominación de Origen Vinos de Madrid.

Vinos Denominación de Origen Ycoden-Daute-Isora.

Vinos Denominación de Origen Yecla.

2. Vinos Tintos.

España es el país de los vinos, pero sobretudo de los vinos tintos. El número de Denominaciones de Origen que los producen son muchas, como vemos en el siguiente listado. Todo ello sin menoscabo de que también produzcan vinos blancos u otro tipo de vino.

Los hollejos de la uva son los responsables del color posterior del vino. De hecho, cuando lo que se pretende es conseguir el famoso “rojo picota”, se dejan macerando los hollejos con el vino todo el tiempo necesario.

También la variedad de uva es la responsable del color del vino. Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Cariñena, Merlot o Garnacha Tinta son sólo algunos de los ejemplos de las variedades más empleadas en la elaboración de estos vinos. Hemos mencionado uvas que permiten el desarrollar vinos destinados a envejecer

A diferencia de los blancos y otros vinos, los vinos tintos (merced a la presencia de antioxidantes en abundancia) se puede destinar a vinos de crianza, a vinos de reserva y a grandes reservas. Todo ello tras un tiempo variable de crianza, tanto en bodega como en botella.

El maridaje de los vinos tintos es muy variado, y va a depender de la clase de tinto a la que nos refiramos (Jóvenes, Crianzas, Reservas o Grandes Reservas), aunque tradicionalmente se han asociado a carnes rojas, estofados, caza y platos contundentes a base de legumbres y embutido.

Vinos tintos:

Vinos Denominación de Origen Abona.

Vinos Denominación de Origen Alella.

Vinos Denominación de Origen Alicante.

Vinos Denominación de Origen Almansa.

Vinos Denominación de Origen Ampurdán.

Vinos Denominación de Origen Bierzo.

Vinos Denominación de Origen Binissalem.

Vinos Denominación de Origen Bullas.

Vinos Denominación de Origen Calatayud.

Vinos Denominación de Origen Campo de Borja.

Vinos Denominación de Origen Cariñena.

Vinos Denominación de Origen Cataluña.

Vinos Denominación de Origen Cigales.

Vinos Denominación de Origen Conca de Barberá.

Vinos Denominación de Origen Costers del Segre.

Vinos Denominación de Origen Dominio de Valdepusa.

Vinos Denominación de Origen El Hierro.

Vinos Denominación de Origen Jumilla.

Vinos Denominación de Origen La Mancha.

Vinos Denominación de Origen La Palma

Vinos Denominación de Origen Lanzarote.

Vinos Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga.

Vinos Denominación de Origen Manchuela.

Vinos Denominación de Origen Méntrida.

Vinos Denominación de Origen Mondéjar.

Vinos Denominación de Origen Monterrei.

Vinos Denominación de Origen Montsant

Vinos Denominación de origen Navarra.

Vinos Denominación de origen Penedés.

Vinos Denominación de Origen Pla de Bages.

Vinos Denominación de Origen Pla i Llevant.

Vinos Denominación de Origen Priorato.

Vinos Denominación de Origen Rías Baixas.

Vinos Denominación de Origen Ribeira Sacra.

Vinos Denominación de Origen Ribeiro.

Vinos Denominación de Origen Ribera del Duero.

Vinos Denominación de Origen Ribera del Guadiana.

Vinos Denominación de Origen Ribera del Júcar.

Vinos Denominación de Origen Calificada Rioja.

Vinos Denominación de Origen Somontano.

Vinos Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo.

Vinos Denominación de Origen Tarragona.

Vinos Denominación de Origen Terra Alta.

Vinos Denominación de Origen Toro.

Vinos Denominación de Origen Utiel-Requena.

Vinos Denominación de Origen Valdeorras.

Vinos Denominación de Origen Valdepeñas.

Vinos Denominación de Origen Valencia.

Vinos Denominación de Origen Valle de Güímar.

Vinos Denominación de Origen Valle de la Orotava.

Vinos Denominación de Origen Vinos de Madrid.

Vinos Denominación de Origen Ycoden-Daute-Isora.

Vinos Denominación de Origen Yecla.

3. Vinos Rosados.

Los vinos rosados no gozan de la reputación de los vinos tintos ni el respeto de los vinos blancos, pero su demanda, fundamentalmente en primavera y verano les hace valedores de un lugar en bodegas y restaurantes.

Tradicionalmente se les tuvo por vinos muy del gusto de las mujeres. Nada más lejos de la verdad. En vino carece de este tipo de maridaje propio, aunque son el perfecto acompañamiento en ambientes festivos, para picar o en compañía de un buen marisco o pescado. También combina con carnes no muy recias.

Hay quien comenta que “los vinos rosados son los vinos ideales para aquellas personas a las que no les gustan los vinos”. Por esta razón se recomiendan siempre en actos sociales que tengan en el vino uno de sus recursos. (Siempre será mejor que tirar de la socorrida cerveza).

Vinos Rosados:

Vinos Denominación de Origen Navarra.

Vinos Denominación de Origen Utiel-Requena.

Vinos Denominación de Origen Bullas.

Vinos Denominación de Origen Cariñena.

Vinos Denominación de Origen Cigales.

Vinos Denominación de Origen La Ribera del Duero.

Vinos Denominación de Origen La Rioja.

Vinos Denominación de Origen Toro.

Vinos Denominación de Origen Vinos de Madrid.

Vinos Denominación de Origen Yecla.

4. Vinos claretes.

En algunas zonas de Extremadura, Castilla La Mancha y La Rioja existen unos vinos que no son ni blancos ni tintos. Se trata de vinos elaborados con mezcla de uva tinta y blanca.

Durante el proceso de maceración, se retiran los hollejos dejando poco tiempo para la tintura del vino. De esta forma se consigue un vino anaranjado, brillante con un toque de acidez.

En España hay algunas variedades de uva de escasa calidad que lo más que llegan a producir son claretes, pitarras o vinos destinados a alcoholeras. Porque cuando

hablamos de claretes no hablamos de vinos de calidad, muy al contrario son vinos ásperos y rudos que sólo complacen a quienes desconocen las bondades de otros caldos españoles.

Los vinos claretes resultan ideales para tomar el aperitivo y deben consumirse fríos para compensar su acidez.

Por lo demás, estos vinos suelen venderse todavía a granel y en garrafas.

5. Vinos con denominación de Origen.

Siempre según la ley de la viña y el vino, entendemos por vinos con denominación de origen aquellos que cumplen con los siguientes requisitos:

Artículo 22. Vinos con Denominación de Origen.

1. A los efectos de esta ley se entenderá por "denominación de origen" el nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones:

- a) Haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos.
- b) Disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen.
- c) Y cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos.

2. Será requisito necesario para el reconocimiento de una denominación de origen que la región, comarca o lugar a la que se refiera hayan sido reconocidos previamente como ámbito geográfico de un vino de calidad con indicación geográfica con una antelación de, al menos, cinco años.

3. Además de los criterios señalados en el artículo 15, la delimitación geográfica de una denominación de origen incluirá exclusivamente terrenos de especial aptitud para el cultivo de la vid.

4. La gestión de la denominación de origen deberá estar encomendada a un órgano de gestión, denominado Consejo Regulador, en la forma que la normativa de la Administración pública competente determine.

Artículo 23. Vinos con denominación de origen calificada.

1. Además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, las denominaciones de origen calificadas deberán cumplir los siguientes:

- a) Que hayan transcurrido, al menos, 10 años desde su reconocimiento como denominación de origen.

- b) Que los productos amparados se comercialicen exclusivamente embotellados desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada.
 - c) Que su organismo u órgano de control establezca y ejecute un adecuado sistema de control, cuantitativo y cualitativo, de los vinos protegidos, desde la producción hasta la salida al mercado, que incluya un control físico-químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado.
 - d) Que en las bodegas inscritas, que habrán de ser independientes y separadas, al menos, por una vía pública de otras bodegas o locales no inscritos, solamente tenga entrada uva procedente de viñedos inscritos o mostos o vinos procedentes de otras bodegas también inscritas en la misma denominación de origen calificada, y que en ellas se elabore o embottle exclusivamente vino con derecho a la denominación de origen calificada o, en su caso, a los vinos de pagos calificados ubicados en su territorio.
 - e) Que dentro de su zona de producción, estén delimitados cartográficamente, por cada término municipal, los terrenos que se consideren aptos para producir vinos con derecho a la denominación de origen calificada.
2. La gestión deberá estar encomendada a un órgano de gestión, denominado Consejo Regulador, en la forma que la normativa de la Administración pública competente determine.

6. Vinos de calidad con Indicación Geográfica.

Siempre según la ley de la viña y el vino, entendemos por vinos de calidad con indicación geográfica a aquellos que cumplen con los siguientes requisitos:

Artículo 21. Vinos de calidad con Indicación Geográfica.

- 1. A los efectos de esta ley, se entenderá por vino de calidad con indicación geográfica el producido y elaborado en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento.
- 2. Los vinos de calidad con indicación geográfica se identificarán mediante la mención "vino de calidad de", seguida del nombre de la región, comarca, localidad o lugar determinado donde se produzcan y elaboren.
- 3. Los vinos de calidad con indicación geográfica contarán con un órgano de gestión y se someterán a un sistema de control conforme a lo dispuesto en el artículo anterior.

7. Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas.

Siempre según la ley de la viña y el vino, entendemos por vinos de calidad producidos en regiones determinadas:

Artículo 20. Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas.

1. Los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, definidos según la normativa de la Unión Europea y que se produzcan en España, pertenecerán a uno de los niveles enumerados en el párrafo b) del apartado 1 del artículo 13 de esta ley.
2. Los nombres protegidos por su asociación con cada uno de los niveles de v.c.p.r.d. tendrán necesariamente carácter geográfico. Excepcionalmente y en el marco de la normativa comunitaria, podrán ser consideradas como v.c.p.r.d. las denominaciones tradicionales no geográficas que designen vinos originarios de una región, comarca o de un lugar determinado y que cumplan las condiciones señaladas en cada caso.
3. La Administración pública competente en cada caso reconocerá la existencia de un v.c.p.r.d., previo el procedimiento que reglamentariamente se establezca. La comunicación a la Unión Europea del reconocimiento de los nuevos v.c.p.r.d., para su protección comunitaria e internacional, corresponderá en todo caso a la Administración General del Estado.
4. La Administración pública competente en cada caso determinará reglamentariamente los supuestos en los que se podrá suspender o revocar el reconocimiento de un v.c.p.r.d. concreto o de sus órganos de gestión o control, cuando en él se constate el incumplimiento grave, reiterado y generalizado de los requisitos establecidos para acceder al nivel de protección que le haya sido reconocido o a la autorización otorgada.
5. Los operadores que deseen acogerse al amparo de un v.c.p.r.d. deberán inscribir sus viñedos, bodegas y demás instalaciones en el correspondiente órgano de gestión, cuando exista, y someterse, en todo caso, a un sistema de control.

8. Vinos de la Tierra. Vinos de Mesa.

Siempre según la ley de la viña y el vino, entendemos por vino de la tierra aquel que cumple con los siguientes requisitos:

Artículo 19. Vinos de mesa con derecho a la mención tradicional “Vino de la Tierra”.

El vino de mesa podrá utilizar, en los términos que establezca esta ley y, en su caso, la legislación autonómica, la mención "vino de la tierra", acompañada de una indicación geográfica, siempre que cumpla los siguientes requisitos:

- a) Que el territorio vitícola del que proceda, independientemente de su amplitud, haya sido delimitado teniendo en cuenta unas determinadas condiciones ambientales y de cultivo que puedan conferir a los vinos características específicas.
- b) Que se expresen la indicación geográfica, el área geográfica, las variedades de vid y los tipos de vinos amparados, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo y una apreciación o una indicación de las características organolépticas.

Al amparo de este artículo podrían acogerse a esta nominación los “vinos de pitarra extremeños”, que carecen de Denominación de Origen pero están reconocidos dentro de ese ámbito. También los “vinos de pitarra” de Ávila o los del sur de Salamanca.

Se trata de vinos claretes de elaboración artesanal que se producen en las tierras citadas anteriormente de manera ancestral y que se emplean para uso cotidiano.

Otros ejemplos de vino de esta naturaleza serían, los “vinos de la Tierra de Extremadura” o los “vinos de la Tierra de Castilla”.

9. Vinos de Pagos.

Siempre según la ley de la viña y el vino, entendemos por vinos de pagos a aquellos vinos que cumplen con los siguientes requisitos:

Artículo 24. Vinos de Pagos.

1. A los efectos de esta ley, se entiende por "pago" el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada comunidad autónoma y no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique.

Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años.

2. En caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en el ámbito territorial de una denominación de origen calificada, podrá recibir el nombre de "vino de pago calificado", y los vinos producidos en él se denominarán "de pago calificado", siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la denominación de origen calificada y se encuentra inscrito en ésta.

3. Los vinos de pago serán elaborados y embotellados por las personas físicas o jurídicas que, por sí mismas o por sus socios, ostenten la titularidad de los viñedos ubicados en el pago o con carácter excepcional y en los supuestos que la Administración competente lo autorice reglamentariamente, en bodegas situadas en la proximidad del pago que, en todo caso, deberán estar situadas en alguno de los términos municipales por los cuales se extienda el vino de pago o en los colindantes.

4. Toda la uva que se destine al vino de pago deberá proceder de viñedos ubicados en el pago determinado y el vino deberá elaborarse, almacenarse y, en su caso, criarse de forma separada de otros vinos.

5. En la elaboración de los vinos de pagos se implantará un sistema de calidad integral, que se aplicará desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado de los vinos. Este sistema deberá cumplir, como mínimo, los requisitos establecidos en el artículo anterior para las denominaciones de origen calificadas.

6. Cada vino de pago deberá contar con un órgano de gestión. No obstante, la legislación de las comunidades autónomas podrá exonerar de dicha obligación a

aquellos vinos de pago cuyo número de operadores sea inferior a la cifra que se determine.

10. Vinos Jóvenes.

Un vino joven es aquel que se puede consumir transcurrido un año desde su embotellado. Se trata de un vino sin crianza en bodega que presenta una dureza algo mayor que sus primos cercanos los vinos de crianza.

Los vinos jóvenes se deben destinar a “chiquitear”, a tomar el aperitivo y su acidez hace que sea deseable tomarlos a baja temperatura. También resultan ideales para maridar con entrantes como croquetas, canapés, “pescaitos” fritos y quesos no muy curados.

Pero un vino joven no tiene por qué ser un vino de peor calidad que un vino de crianza o un reserva. Una uva bien seleccionada procedente de cepas naturales no muy abonadas es la clave para que el vino joven sea noble, a pesar de que no ha sido envejecido.

11. Vinos de Crianza.

Los vinos de crianza se seleccionan a partir de uvas de gran calidad. Dicha uvas deben permitir el afinamiento y redondeo en bodega y botella durante un periodo prolongado tras la fermentación.

Para que se considere un vino de crianza, debe permanecer 12 meses en bodega de roble (americano o francés) y otros 12 meses de redondeo en los botelleros de la bodega. Damos este dato sólo como referencia, puesto que va a depender de las directrices de cada Consejo Regulador de cada Denominación

En la actualidad también se comercializan los que se han dado en llamar “semi-crianzas”, vinos que pasan un poco tiempo en bodega y presentan algunos aromas de los tostados de la madera, pero sin los toques especiados de los vinos de crianza.

La diferencia entre un vino de crianza y otros de mayor vejez radica en los aromas y sabores que presentan. Mientras que los crianzas presentan sabores a frutas frescas, fresas, frambuesas, violetas, arándanos... Los reservas y grandes reservas tienden a ahormar y sabores más complejos tendiendo a toques de higos, ciruelas pasas, cuero, vainilla, chocolate, toffe...

Un vino de crianza no tiene nada que envidiar a los vinos de reserva ni a los grandes reservas. Se trata de vinos que tienen una crianza suave que afina mucho la acidez y oxigena el vino.

El vino de crianza resulta ideal para maridarlo con aves, carnes blancas y pescados carnosos como el bacalao o el rape. También está bien considerado para alternar con pinchos y tapas.

Durante una comida con cierta ceremonia dispondremos primero los blancos, luego los vinos de crianza (con los entrantes). En la mesa, se procede con los reservas y

Grandes Reservas, siempre y cuando estemos ante carnes rojas y cavas o blancos de crianza si el primer plato es de pescado (que suele ser).

12. Vinos de Reserva.

Para que un vino sea considerado “de reserva” tiene que haber pasado en bodega de roble americano o francés 12 meses. El tiempo que pasará redondeándose en botella será de 24 meses. (Datos tan sólo como referencia puesto que pueden variar según cada D.O.)

De esta forma se consigue un vino con cuerpo, muy afinado y rico en aromas, tonos de color que tienden al cárdeno, y en boca muy sabroso, con notas de bayas rojas y especias.

La selección de la uva es fundamental para elaborar un vino de reserva. En España, la mayoría de estos vinos se elaboran a partir de uva tempranillo, también Cabernet Sauvignon y últimamente se introducen nuevas uvas francesas (Merlot, Syrah...) para la elaboración de estos vinos.

En España se elaboran magníficos reservas con los que maridar con los estupendos platos de nuestra gastronomía.

Carnes rojas braseadas, caza, estofados de carne y, excepcionalmente, pescados carnosos como el rape, el atún o el emperador van muy bien para maridar con un buen vino de reserva.

13. Vinos de Gran Reserva.

Para que un vino pueda ser considerado “Gran Reserva” debe permanecer al menos 24 meses en bodega de roble americano o francés. Posteriormente pasará un periodo de no menos de 36 meses en los botelleros de la bodega, buscando el máximo redondeo en botella.

Los grandes reservas son vinos tintos corpulentos, perfectamente estructurados que parten de una selección especial de las mejores uvas. Cabernet Sauvignon, Tempranillo o Syrah son uvas destinadas en España a la elaboración de estos vinos nobles que se oxigenan plenamente de manera natural en las bodegas sometidas a temperatura uniforme todo el tiempo de permanencia.

También es frecuente encontrar vinos de coupage que combinan variedades diferentes, cada una de las cuales aportan sus propiedades al vino resultante.

Varietal y coupage, los vinos de Gran Reserva son los máximos exponentes de nuestros vinos.

El aspecto de los grandes reservas es espectacular, presentando tonos picota oscura y fresa madura. En boca son amplios, con retrogusto muy agradable. Su textura es aterciopelada y los aromas muy variados, desde la vainilla, el regaliz o el higo, el cuero, toffe...

El maridaje de un vino de gran reserva es variado, aunque liga muy bien con asados, carnes al horno, pucheros tradicionales, carnes rojas y caza. Por su sabor poderoso aunque muy afinado, no se recomienda el maridaje con pescado ni marisco puesto que no permite saborear bien los productos del mar, excepción hecha de cazuelas marineras potentes y pescados carnosos como el rape o el marrajo.

Sin embargo, para muchos puristas, lo ideal es saborear un Gran Reserva solo, sin alternar con alimentos. Por lo menos las primeras dos copas se recomiendan tomar de esta manera. Es la mejor forma de apreciar toda su complejidad, sin pasar por alto ninguna de sus notas.

14. Vinos generosos y vinos dulces.

Los vinos generosos se producen mediante reprocesados de la uva que les confieren una mayor graduación.

Encabezar los vinos de Málaga con arropes es práctica habitual a la hora de conseguir vinos generosos.

Muy conocidos los vinos de Málaga, su opacidad se consigue gracias al empleo de uvas de Pedro Ximénez. Jerez también cuenta con un buen número de vinos generosos de muy diversa naturaleza. La vecina Montilla-Moriles es conocida también por sus caldos potentes y adulzados.

Los mistela valencianos se han ganado una fama merecida en medio mundo. Su color ambarino y su textura fina los hacen imprescindibles en todas las mesas que se precien. En Los Palacios (Sevilla) también se elabora un mistela muy digno.

Gracias a la variedad de uva Moscatel se consiguen los vinos dulces del mismo nombre.

Denominaciones de origen que consiguen buenos vinos generosos. Las vemos todas:

Vinos generosos:

Vinos Denominación de origen Condado de Huelva.

Vinos Denominación de Origen Jerez y Sanlúcar.

Vinos Denominación de Origen Montilla - Moriles.

Vinos Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga.

Vinos Denominación de origen Navarra.

Vinos Denominación de Origen Valencia.

Los vinos generosos maridan con dulces tomados a los postres. Tartas de almendra, polvorones, pastas de convento, hojaldres y chocolates se llevan fabulosamente con estos vinos.

También se pueden ofrecer vinos generosos como merienda al amparo de dulces artesanos.

Pero en cuestión de maridajes no hay dogmas. Así, en Cádiz y Málaga es fácil ver a los parroquianos refrescando Pedro Ximénez con marisquito de la costa, aceitunas o frutos secos.

Decir a los amantes de los cigarros puros, que los generosos tienen un maridaje especial con puros de los buenos.

15. Vinos de Hielo.

Se trata de un vino extraño y escaso que se produce, fundamentalmente en Alemania y Austria, aunque también Francia cuenta con un vino similar, y los canadienses de van animando a cultivarlo.

Al parecer, todo comienza hace tres siglos, cuando unos viticultores de Babiera trataron de hacer vino con las uvas que se habían congelado parcialmente tras un temporal. Lejos de lo que esperaban, estas uvas dieron paso a un vino de una melosidad grande, sutilmente dulce y con una acidez muy interesante.

Todo ello es posible gracias a una lenta fermentación.

Tras esta experiencia, la costumbre de hacer vino con uvas parcialmente congeladas se extendió por otras zonas frías.

El eiswein o icewine es un vino especial para ocasiones especiales.

16. Vinos de Pitarra.

El todo el área de Extremadura, Ciudad Real y Avila se elabora un vino muy especial (sin denominación de origen). Se trata de un vino generalmente clarete que se produce en las propias casas particulares o en bodegas muy tradicionales.

El vino de pitarra presenta un grado de acidez alto, y su sabor, textura y aroma es muy variable y va a depender de quien lo elabore.

Por lo general son vinos de muy escasa calidad, vinos nuevos incapaces de envejecer dada la escasez de procesos por los que pasa hasta el embotellado y la distribución.

Sin embargo, muchos de estos vinos son producidos de manera natural por lo que presentan un agradable sabor a uva. En este caso su consumo es más que recomendable.

La dificultad para homogeneizar procesos y limitar la producción se debe a que no están acogidos a ninguna Denominación de Origen Cualificada, por lo que su consideración de vino de mesa (en ocasiones ni eso) les deja por debajo de otros vinos españoles en cuanto a reconocimiento.

Los vinos de pitarra deben consumirse fríos para compensar su acidez y suelen tomarse como aperitivo.

Si quiere degustar un buen vino de pitarra debe dejarse aconsejar por lugareños que conozcan las bodegas de la zona. Destaca la producción de vinos de pitarra de poblaciones como “La Puebla de Sancho Pérez”, en la provincia de Badajoz, muy cerca de Mérida.

Los vinos de pitarra no tienen un maridaje específico y combinan bien con aperitivos extremeños como la oreja, los callos, el cochinillo frito y todo lo que te pongan en una rabanera mientras taberneas por Mérida, Badajoz, Cáceres, Fuente de Cantos, Zafra, Valencia de Alcántara, Trujillo... Para una buena caldereta de cordero mejor con un vino de la D.O. Ribera del Guadiana.

17. Vinos Espumosos.

Los vinos espumosos españoles han ido ganando cuota de mercado en todo el mundo merced a su delicada elaboración.

Los cavas catalanes son pujantes y no tienen nada que envidiar a otros mucho más costosos como los franceses.

Todavía grandes desconocidos, los chacolí de Guetaria, Vizcaya o Álava ya pueden degustarse por todo el territorio nacional y tienen cada vez más aceptación entre los amantes de los vinos alegres, no muy profundos.

De buen tiro y fama más que justificada, los vinos de Rueda vienen del interior para quedarse en las mesas más marineras de toda la costa.

Los vinos espumosos son vinos festivos, alegres, jóvenes y transparentes. Servidos a su temperatura (la más baja de todos los vinos), consiguen un maridaje excelente con pescados, mariscos y carnes de ave.

Entre los vinos espumosos puede distinguirse entre:

- **Brut Nature.** De 0 a 3 gr. de azúcar por cada litro.
- **Extra Brut.** Con menos de 6 gr. de azúcar por cada litro.
- **Brut.** De 0 a 15 gr. de azúcar por cada litro.
- **Extra seco.** De a2 a 20 gr. de azúcar por litro.
- **Seco.** De 17 a 35 gr. de azúcar por litro.
- **Semiseco.** De 35 a 50 gr. de azúcar por litro.
- **Dulce.** Con más de 50 gr. de azúcar por litro.

Vinos espumosos:

Vinos Denominación de Origen Cava.

Vinos Denominación de Origen Chacolí de Álava.

Vinos Denominación de Origen Chacolí de Bilbao.

Vinos Denominación de Origen Chacolí de Guetaria.

Vinos Denominación de Origen Rueda.

18. Vinos ecológicos

Los productos ecológicos se están imponiendo en todos los mercados, y el mercado del vino no va a ser menos. Cada vez más son los españoles que demandan esta clase de productos conscientes de que hay que consumir respetando el medio ambiente.

Los vinos ecológicos son respetuosos con el medio ambiente en la medida en que, desde el comienzo de su producción, se emplean técnicas y procedimientos que son respetuosos con el medio sin menoscabo de la calidad del producto, y que no suponga una elevación manifiesta de su precio.

Es cierto que el consumidor de productos ecológicos está dispuesto a pagar algo más por un producto que no afecte al medio y que sea capaz de convivir de forma sostenida con su entorno. Tampoco está dispuesto a dejarse la cartera en vinos ecológicos que no aporten excesivas garantías en cuanto a su elaboración.

Los vinos ecológicos comienzan a serlo desde el mismo cultivo de la vid. Los abonos empleados para fertilizar la tierra no perjudican al medio ni alteran las propiedades de la uva. Tampoco se emplean pesticidas que no sean naturales para no afectar a los racimos ni al medio circundante.

Los posteriores procesos son todos mecánicos y la vinificación del vino completamente natural. De esta forma se obtiene un buen vino, un vino de calidad respetuoso con el medio y con quienes lo consumen.

Es una buena apuesta la de consumir vinos ecológicos por lo que tiene de comportamiento ecológico responsable y por los beneficios que pueden aportar a nuestra cultura del vino.

Los vinos de autor han cobrado mucho auge en los últimos tiempos. Se trata de aquellos vinos que no se acogen a ninguna Denominación de Origen cualificada, que no se someten a los designios de ningún Consejo Regulador, pero que mantienen unos niveles altos de calidad.

19. Vinos de Autor.

Por lo general se trata de vinos modernos, bien hechos, de buena estructura y uvas bien seleccionadas.

Muchos de estos productores se atreven con vides foráneas más allá de la garnacha o la tempranillo y emplean otras variedades, como la Syrah o la Malbec, con un toque snobista muy del gusto de los nuevos catadores.

Hay gustos para todo y estos vinos tienen sus acólitos y sus detractores aunque, al decir verdad, es posible la convivencia de los vinos tradicionales españoles con los vinos de autor. Degustar para contrastar es otro de los placeres nuevos de los amantes del vino.

Porque el vino es como el flamenco. Los puristas son partidarios del inmovilismo y los pioneros pretenden otros aires, aires nuevos con los que saborear uvas nuevas con uvas antiguas.

Nosotros nos decantamos por la saludable convivencia entre los vinos tradicionales actualizados y los vinos de autor sin extravagancias. De esta forma, la evolución de los vinos españoles caminará por un camino adecuado que a todos nos interesa.

No obstante, los vinos de autor cada vez resultan más pujantes dentro del competitivo mercado de los vinos. Muchos de los vinos de autor han acabado por convertirse en prestigiosos vinos de moda y su precio se ha disparado al tiempo que su calidad bajaba.

20. Vinos de Pajarete.

Los vinos de pajarete son vinos de licor que tienen el origen de su elaboración en la localidad gaditana de Villamartín. Sin embargo, en la actualidad, es la Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga la que tiene una mayor producción de este vino andaluz.

El vino de pajarete se compone de vino y arrope. Es por tanto un vino licoroso que se encabeza con alcoholes añadidos.

Las variedades con las que se elabora el vino de pajarete son la moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez.

Actualmente, estos vinos también se elaboran en Chile, Estados Unidos y Escocia. En esta última se emplea para dar color y sabor al güisky.

En cuanto a su sabor es delicado y su textura más suave que la de otros derivados de la uva Pedro Ximénez.

El pajarete resulta ideal como aperitivo, marida muy bien con frutos secos, quesos recios y embutidos.

21. Vinos de Naranja.

Los vinos de naranja forman parte de los vinos exóticos españoles.

Se trata de vinos que se elaboran fundamentalmente en la zona del Condado de Huelva (de forma más exigua en Málaga) mediante la maceración de uvas dulces (normalmente Pedro Ximénez) junto a piel de naranja deshidratada. Posteriormente pasa un periodo medio de envejecimiento de 4 años en la bota de roble.

De sabor muy agradable, su textura es fina y menos densa que la de los vinos generosos andaluces.

Este vino tiene una graduación potente que supera los 15 grados y su consumo se recomienda muy frío.

El consumo de vino de naranja se restringe a Andalucía, aunque se puede adquirir en tiendas de vinos de las grandes ciudades españolas, en algunas tiendas delicatessen y más baratos a través de internet.

Este vino es un aperitivo, ideal para merendar o antes de almorzar. Muy frío se puede servir en los postres veraniegos junto a helados de chocolate. Los frutos secos y el chocolate maridan perfectamente con el vino de naranja.

Otra cosa muy diferente es ese combinado que se hace en algunos restaurantes a base de vino blanco con naranja añadida. En este caso, como decimos, se trata de un combinado puesto que no ha habido fermentación conjunta como en el caso de los vinos de naranja del Condado de Huelva.

Todos los amantes del vino deberían conocer el vino de naranja. Es posible que sea el primer paso hacia vinos nuevos de diferentes sabores como ha ocurrido con la mayoría de las bebidas y los alimentos.

22. Vinos Amarillos

Los vinos amarillos son una rareza francesa, escasa y costosa que se elabora a lo largo del Valle del Jura.

El nombre francés es *vin jaune* y se elabora con variedades de uva Savagnin.

Se trata de vinos de crianza biológica similares a los amontillados o los vinos finos de Jerez y Sanlúcar.

Los vinos amarillos no se encabezan con alcoholes sino que se someten a fermentación natural. Es por eso que no pueden considerarse vinos generosos.

Los vinos amarillos franceses son de producción exigua, por lo que apenas se conocen fuera del país galo.

El color amarillo de este vino le viene (como a los vinos de Jerez, Sanlúcar y Montilla) del proceso de oxidación biológica que acaba por concederle ese color característico.

Este vino marida perfectamente con frutos secos y quesos, y resulta ideal tanto como aperitivo como para merendar.

23. Vino Mistela

La mistela (o el mistela) es un vino de licor en el que la fermentación no tiene lugar.

Como en otros vinos de licor, el mosto se encabeza añadiéndole alcohol, de manera que, o bien la fermentación no tiene lugar, o esta se paraliza. El encabezado se suele realizar con diferentes tipos de aguardientes y alcoholes.

La variedad con la que se elabora la mistela es la uva Pedro Ximénez.

La mistela es un vino de licor de alta graduación que suele llegar a tener más de un 15 % de volumen.

Valencia es, por antonomasia, la tierra donde se elaboran mistelas de prestigio, soberbiamente embotellados en botellas de cristal decorado. En algunas localidades del sur de España (Los Palacios, Sevilla, por ejemplo) también se elaboran estos vinos licorosos.

Como todos los vinos de licor, el mistela marida muy bien con dulces caseros y frutos secos y pueden tomarse como aperitivo, a los postres o como merienda.

Pero, por encima de todo, el mistela es un vino sagrado porque es un vino para consagrar. Bien es cierto que se han consagrado otros vinos locales como los de Sanlúcar o los de Rioja, pero los vinos sacramentales por antonomasia han sido siempre los mistelas.

La Iglesia siempre los prefirió al resto de vinos españoles por su dulzor, o bien por la costumbre. Lo cierto es que los vinos de mistela se consagran a Dios cada domingo y, para los creyentes, Jesucristo se transustancia en él.

24. Vino Moscatel

El vino moscatel es un vino dulce elaborado a base de uva de la variedad moscatel. El moscatel es un vino que se elabora desde tiempos inmemoriales y al que, desde siempre, se han atribuido propiedades medicinales. En la actualidad su consumo se ha moderado en favor de vinos menos licorosos, con menos volumen de alcohol.

La graduación de estos vinos es alta, llegando hasta el 20 % de volumen.

La uva moscatel con la que se elabora este vino se asola, de manera que los azúcares se concentran y permiten una mayor cantidad de alcohol.

Alicante, Chipiona (Cádiz), La Axarquía malagueña y Cheste en Valencia son algunas de las zonas de producción de vino moscatel.

Este vino es profundamente dulce. En algunas localidades de Andalucía se mezcla con vinos finos (un "pintaito") para rebajar su dulzor. Sin embargo, se trata de un vino de buena catadura ideal para postres o aperitivo como veremos a continuación.

A diferencia de los vinos quinados o los vinos dulces de Málaga, el vino moscatel es más suave y menos corpulento, lo que le concede los favores de muchos amantes de los vinos resultones y fáciles de tomar.

El moscatel se ha tomado tradicionalmente a los postres o durante la merienda, en compañía de frutas muy dulces, tartas de almendra, hojaldres y pasteles cremosos.

25. Vinos de Licor

Los vinos de licor son vinos elaborados a base de mosto al que se añade alcohol vínico o aguardientes interrumpiéndose así su fermentación.

Actualmente, los vinos de licor se encuentran en franco declive, aunque siguen contando con adeptos incondicionales. Este problema de mercado les viene de su alta graduación alcohólica, siendo el gusto actual más partidario de vinos de graduación estándar.

Los vinos de licor no son para alternar, ni para consumir de continuo. Bastarían un par de copas de moscatel o mistela para marear al más osado.

Los vinos de licor pueden alcanzar graduaciones muy elevadas que superen los 18 grados, todo ello en función del alcohol añadido.

Entre los vinos de licor más conocidos se encuentran los mistelas y el vino moscatel.

Mistelas y vinos de moscatel maridan muy bien con frutos secos tostados. También con dulces como las tartas de almendras o los hojaldres. Como merienda no tienen precio y a los postres se pueden degustar incluso tras el café.

26. Vinos cosecheros

Los vinos cosecheros son vinos del año que salen al mercado sin etiquetar o con etiquetas cortas en las que apenas figura el R.S.I del bodeguero.

Estos vinos (generalmente tintos) no pueden ser etiquetados bajo Denominación de Origen alguna por ser excedentes de cupo.

Se trata de vinos jóvenes no muy afinados, algo más ásperos que los vinos etiquetados pero de una indudable frescura y sabor. Lo mejor de estos vinos es su precio. Por el mismo coste de un vino de mesa podemos adquirir un magnífico vino procedente de uvas seleccionadas y elaborado con los mismos sistemas de producción que los vinos más cualificados.

Los cosecheros son vinos del día a día. Vinos que no aspiran a otra cosa que no sea satisfacer los sentidos de los amantes de los vinos de siempre. No ganan más concursos que las disputas de los paisanos en los bares por defender su elección, pero son vinos honestos cargados de historia y de sabor.

Estos vinos son muy frecuentes en La Rioja y en La Ribera del Duero.

En las muchas tiendas de vino de Logroño (sobretudo por los alrededores del mercado y la Plaza del Espolón) se pueden adquirir magníficos cosecheros a muy buen precio. Si tiene la oportunidad de conseguirlos no se lo pierda; se alegrará.

En cuanto al maridaje, este va a depender del tipo de cosechero. A los tintos les van los guisos de invierno (fabes, patatas a la riojana, y otras recetas similares ...). Por su parte, los cosecheros blancos se llevan muy bien con quesos no muy curados y pescados. Para el marisco recomendaríamos mejor un vino de aguja, por ejemplo un blanco de Rueda.

27. Vinos Turbios.

La turbiedad del vino es un defecto que casi ningún vino que se precie posee en la actualidad. Sin embargo, le enigmática Galicia nos sorprende con un estupendo vino turbio cuyas cualidades naturales le hacen digno de un vino ideal para alternar en las barras de los bares o como aperitivo en casa.

Se trata de un vino blanco con una cierta acidez, aunque suave y de buen trago.

Otra de las cualidades de este vino es su precio, que resulta muy atractivo.

Los vinos turbios suelen venderse a granel o en botellas verdes sin etiquetar o con la sola mención del R.S.I. del bodeguero.

28. Vinos de Fondillón.

El vino fondillón es un vino alicantino que tuvo gran apogeo entre los S. XV y XVII en todo el mundo. Se trata de un vino dulce a base de uva pasificada y asolada.

La uva es la que le imprime el carácter al fondillón, un vino poco conocido hasta en su propia tierra.

De graduación alta, que puede llegar hasta los 20 grados, no llega a ser tan dulce como los vinos generosos de Málaga o Jerez, tendiendo más bien al gusto de los vinos rancios.

Apenas varias bodegas se encargan de la producción del fondillón en la provincia de Alicante.

En la actualidad, Alicante cuenta con muy buenos vinos que han dejado en decadencia al fondillón.

Como aperitivo, en meriendas, acompañando dulces y frutos secos el fondillón fenomenalmente.

Todo amante y conocedor del vino que se precie no debiera pasar sin probar un fondillón. Puede que aquí reconozca la esencia del vino de siempre, de los vinos que tomaron nuestros abuelos (esos que vivían cien años). Es posible que se de un baño de

humildad necesario reconociendo las delicias de este vino como hicimos nosotros en su día.

Esto no es una invitación sino una propuesta para acudir a las amables tierras alicantinas, pedir un bogabante con arroz meloso u otras recetas del interior, un buen fondillón y una siesta de pijama, orinal y padrenuestro. “Bon profit”.

29. Vinos de Aguja.

Los vinos de aguja son vinos jóvenes varietales que contienen anhídrido carbónico. Se trata de vinos alegres y vivarachos que contienen burbujas aunque no llegan a hacer espuma.

La presencia de anhídrido carbónico en el interior del vino puede ser debida a la fermentación natural o a gasificación artificial mediante la adición de azúcares.

La presión en el interior de la botella es siempre inferior a 3 atmósferas. Estas <a botellas suelen ser de color verde, transparentes de cuello largo.

El maridaje de los vinos de aguja es muy especial. Los mariscos y los pescados fritos, a la espalda, espetados o guisados son la mejor compañía para estos vinos. Como aperitivos resultan ideales y al inicio de las comidas.

Estos vinos deben ser los primeros que se sirvan, en los entrantes, acompañados de rosados y buenos jóvenes. (Los rosados para los que no frecuenten el vino).

Los vinos de aguja son los de la alegría.

30. Vinos Finos.

El vino fino se elabora en el sur de España, concretamente en las localidades de Jerez, Sanlúcar de Barrameda, Montilla y Moriles.

Para su confección se emplea, generalmente, la variedad palomino fino que fermenta a temperatura controlada en tinas de acero inoxidable. Más tarde madurará mediante el exclusivo sistema de soleras de los vinos del sur.

El fino se fortifica (encabeza) con alcohol vínico hasta que alcanza alrededor de 16 grados de volumen de alcohol.

Los finos pronto se hicieron un sitio en las mesas de todo el mundo. Los ingleses (propietarios de buena parte de las bodegas) pronto se dedicaron a distribuirlo por todo el orbe sajón. La costumbre de tomar un Jerez es universal.

Sin embargo, la tendencia actual hacia vinos de menor graduación y menos acidez han hecho resentirse a los vinos de Jerez y Montilla, si bien cuentan con un público fiel que costumbra a tomarlo como aperitivo Andalucía.

La diferencia entre el vino fino de Jerez y la manzanilla sanluqueña radica en las diferencias climáticas de su maduración. Mientras que el clima de Jerez se puede

considerar interior, la manzanilla sanluqueña duerme cerca del mar, con fuertes y húmedos vientos atlánticos que le confiere un toque marino en cata. Ciertamente, la diferencia entre el Jerez y la manzanilla es bien escasa, si bien esta última está más de moda que sus vecinos los vinos jerezanos.

El maridaje del vino fino es perfecto con el marisco y jamón de bellota. La temperatura de servicio del vino fino debe ser por debajo de los 10° C., de lo contrario los aromas a alcohol cobran excesivo protagonismo y enmascaran las propiedades del vino.

31. Manzanillas.

La manzanilla es una variante del vino fino que se elabora exclusivamente en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz). En realidad se trata del mismo vino ya que procede de la misma uva (palomino fino) y sigue el mismo proceso de crianza en soleras bajo flor que el fino de Jerez.

Los finos de Jerez y la manzanilla de Sanlúcar se encuentran amparadas bajo la misma Denominación de Origen Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar

La única diferencia palpable resulta del clima de las dos ciudades cercanas. Mientras que el clima de Jerez es interior, el de Sanlúcar de Barrameda es costero, con intensos vientos atlánticos que afectan a su crianza en botas de roble.

Popularmente se piensa que la manzanilla tiene menos grados que el fino. Esta es una falsedad; los finos y las manzanillas tienen el mismo volumen de alcohol (alrededor de 15% de volumen).

Lo que si es cierto es que, en las catas, las manzanillas suelen resultar algo más suaves que los finos y los amontillados.

También existe una diferencia de mercado. Mientras los finos pierden mercado año a año, la manzanilla tiene cada vez un mayor prestigio más allá de Andalucía. Es por eso que muchos bodegueros de Jerez pretenden elaborar manzanillas a pesar de la imposibilidad de hacerlo hasta el momento.

Otro matiz resulta del vaso donde se toma la manzanilla. Aunque en la actualidad hasta los mejores sumilliers lo pasan por alto, el fino siempre se ha tomado en copa de Jerez (copa larga) mientras que la manzanilla se ha servido en el clásico catavinos sanluqueño (vasito alargado).

La forma de tomar manzanilla que se ha popularizado en muchos lugares del sur consiste en mezclarla con gaseosas con aroma de limón (del tipo Seven Up). En una jarra repleta de hielo se vierte una tercera parte de manzanilla y el resto de gaseosa. En ocasiones se le añade una ramita de hierbabuena. Es lo que se conoce como rebujito.

Se trata de una manera de rebajar la fortaleza de estos vinos y suavizar la acidez para adaptarlos a los paladares más jóvenes e inexpertos. La verdad es que el invento sabe bien y resulta muy refrescante, aunque reconocemos que no es un uso muy ortodoxo de este vino tan noble.

Lo cierto es que una manzanilla a su temperatura de servicio (no más de 12° C.) con un plato de jamón de Huelva o Extremadura por medio, unos langostinos de Sanlúcar y algún queso no demasiado fuerte resulta un paseo por el paraíso.

32. Vinos de Pasto.

La denominación vinos de pasto se refiere a aquellos vinos de mesa. Son vinos corrientes de baja graduación que se vende a granel o embotellado.

Los vinos de pasto pueden ser blancos, tintos o tostados.

La calidad de estos vinos va a depender de la casa embotelladora o de la bodega. En algunas localidades, de Castilla cada casa tiene su propio proveedor de vinos de esta naturaleza, tal y como sucedía en la antigüedad. Algunos pequeños bodegueros consiguen buenos vinos empleando exclusivamente métodos tradicionales, aunque no puedan controlar la temperatura de fermentación ni realizar coupages.

Tradicionalmente los vinos de pasto se han usado para acompañar las comidas y nunca a los postres. Tampoco son recomendables como aperitivo ni en meriendas.

El vino de pasto es el vino de todos los días, al que se le puede añadir gaseosa, agua o hielo para rebajar su dureza. La temperatura de servicio de los vinos de pasto debe ser baja, de lo contrario la presencia de alcohol será demasiado manifiesta en nuestro paladar.

Estos vinos no admiten más maridaje que el de acompañar comidas de diario, sin acontecimientos mayores.

En España, la producción de vinos de pasto es cada vez menor, dando paso a vinos más redondos con o sin Denominación de Origen, capaces de satisfacernos también durante las comidas de todos los días sin que por ello tengamos que pagar mucho más.

El vino de pasto lo hemos tomado todos.

33. Vinos Malvasía.

El malvasía canario es un vino dulce que se elabora fundamentalmente dentro de la Denominación de Origen Ycoden-Deute-Ysora y la isla de La Palma. Este vino debe su nombre a la uva con la que se elabora y que también se cultiva en Madeira y algunas islas griegas.

El vino malvasía tuvo su máximo apogeo tras el descubrimiento de América, cuando los puertos canarios eran un ir y venir de buques que repostaban alimentos, pertrechos y vinos de malvasía. Otros comerciantes los llevaban hasta lejanas tierras donde venderlos, gozando de indudable prestigio en Inglaterra y los países bajos.

El vino de malvasía es un fósil viviente. La terrible plaga de filoxera arrasó completamente las cepas de malvasía europeas, quedando intactas las de Canarias dado su aislamiento.

En cuanto a sus cualidades, se trata de un vino untuoso y potente que puede sobrepasar los 15 grados de volumen alcohólico. Su color tiende al ambarino, su gusto es muy aromático y azucarado.

La recolección tardía de la uva consigue que la concentración de azúcares sea mayor, por lo que produce dulces, si bien esta misma variedad de uva puede dar estructura a otros vinos blancos secos siempre y cuando se adelante la recolección.

Como todos los vinos dulces, el malvasía marida muy bien con postres de todo tipo, hojaldres, pasteles con chocolate, ... Y como merienda con frutos secos y quesos cremosos.

34. Albariños

Galicia es tierra de vinos. Valdeorras, Monterrey, Rías Baixas, Ribeiro, ... ¡Cuántas experiencias gastronómico-enológicas al abrigo de los soportales de la Plaza María Pita!

Los amantes del vino no pueden pasar página sin degustar sus muchos vinos al socaire de unos buenos marisquitos gallegos, sabrosos y frescos.

Pero entre los muchos vinos gallegos permítannos una debilidad a todos los colaboradores de este portal; el albariño. Amparado en la Denominación de Origen Rías Baixas, puede que el albariño sea el mejor vino blanco de España (y que nos perdonen el resto de productores). Ciertamente es que también coexisten vinos tintos en esta D.O. (elaborados mediante excelentes cepas de mencia, susón y espaldeiro), pero como vino blanco esencial nos quedamos con un albariño blanco a su temperatura de servicio.

El albariño lo tiene todo. Se trata de un vino muy mineral que nos recuerda a la Galicia de tierra adentro, un vino profundo... Pero nos quedamos con las notas de cata que demuestran que es uno de los vinos más frutales del mundo, con recuerdos de flores en nariz. Unos vinos sobrios como toda la tierra gallega pero elegantes y altivos.

Los albariños son capaces de mejorar en botella, como los vinos nobles de buena cuna. Y lo hacen hasta tres años. Para que se conserven de esta forma es preciso tomar las pertinentes precauciones (que ustedes pueden consultar en este portal), en la sección conservar el vino.

Los de Galicia son los albariños. Transparentes, limpios y con destellos de sol.

Estos vinos fueron conocidos en todo el mundo hasta que la plaga de filoxera acabara con buena parte de su producción. En la actualidad, más de doscientas bodegas se consagran a su elaboración.

Casi nada que decir en cuanto al maridaje de los albariños. Unas buenas nécoras, unos berberechos recién cocidos de San Xendo o una centolla abierta y chorreada de albariño son sólo unas de las propuestas para deleitarnos con este excelente vino gallego. Mejor si llueve y mejor si estamos alternando en el centro de La Coruña o de Santiago, en compañía de gallegos de verdad.

35. Vinos de Tea.

El vino de tea es un vino canario que posee unas características muy peculiares. Este vino se elabora con las variedades negramoll, listán prieto y albillo, perfectamente adaptadas al clima de las Islas Canarias.

La peculiaridad de estos vinos radica en su sabor resinoso, similar al de otros vinos griegos de resina este aroma le viene de su maduración en barricas de tea, que es como se denomina al pino autóctono de las islas.

Este aroma a resina y su untuosidad característica, lejos de restarle sabor lo potencia resultando muy agradable en boca y nariz con algunos toques anisados, frutales.

La producción de estos vinos se centra sobretodo en el norte de la isla de La Palma, la isla bonita, donde se concentran los viñedos con los que se elabora el poco conocido vino de tea.

El color suele ser el que le aportan los hollejos de las variedades con las que se elabora el vino de tea. De ahí que acaben siendo rojo picota.

Cualquier amante de los vinos debe conocer esta rareza exótica, tropical que son los vinos de tea canarios.

Por cuanto al maridaje, los vinos de tea maridan perfectamente con una escapada a la isla de La Palma, con su paisaje único y con unas papas arrugás con mojo palmero, gofio bien condimentado y pescado atlántico.

36. Vino Tostado.

El vino tostado es una reliquia de la antigüedad que aún se elabora en algunas localidades de Galicia.

La producción del vino tostado es exigua y apenas se elabora en Saedur y Vórgomo. En la actualidad algunos bodegueros tratan de que se incluyan los vinos tostados dentro de la D.O. Valdeorras.

Las dificultades para hacer rentables este vino resultan de ser un vino elaborado con uva pasificada, lo que reduce sobremanera su rendimiento.

Por lo demás, se trata de un vino dulce sereno y elegante, muy agradable al paladar.

Como todos los vinos dulces, el vino tostado marida muy bien con chocolates y dulces a los postres. Como aperitivo marida muy bien con frutos secos y escarchados.

37. Vino Tradición Júcar.

El vino tradición Júcar se elabora dentro de la Denominación de Origen Ribera del Júcar y tiene unas cualidades particulares que le hace merecer mención aparte.

Se trata de una variante intermedia entre los vinos jóvenes de la Ribera del Júcar y los vinos de crianza.

Para su elaboración se maceran los hollejos durante aproximadamente 4 días. Luego se prensan a baja presión hasta que se consigue el mosto. Luego se deja madurar en barricas de roble francés o americano por espacio de 2 a 4 meses. También pueden envejecer en tinas por un periodo de 4 meses (tiempo ostensiblemente menor que el que se emplea en los vinos de crianza), y se terminan afinando en botella.

El resultado es un vino tinto potente, bien estructurado de color rojo picota y aromas dispersos a vainilla con fruta madura.

Los vinos tradición Júcar son escasamente conocidos en España, incluso por los más expertos. Su consumo se encuentra muy localizado, por lo que no es fácil encontrarlo en las vinotecas conquenses.

El maridaje de los vinos tradición Júcar es sencillo, acompañando muy bien platos tradicionales como el morteruelo conquense o los clásicos zarrajos y otras recetas del lugar.

38. Vinos de Coupage.

El término francés coupage se refiere a una técnica de vinificación mediante la que se mezclan vinos de diferente procedencia, e incluso, de diferentes añadas.

En España también se emplea el término C.V.C. (conjunto de diferentes cosechas) para referirse al hecho de mezclar vinos de diferente origen. Ni que decir tiene que en la botella no debe figurar la añada puesto que se pueden vinos de diferentes añadas en una misma botella.

La práctica del coupage tiene sus partidarios y sus detractores. Todo va a depender de la maestría de quien realiza las mezclas.

Si bien la intención primaria del coupage es la de aportar a una cosecha aromas y texturas capaces de afinar su estructura interna, en ocasiones se emplea para tratar de encubrir los fallos de una partida determinada, encubriéndolos con sabores exógenos.

Existen en el mercado buenos coupages con los que deleitarnos. Mezcla de vinos procedentes de uvas complementarias y partidas que realizan una muy buena comunión, que lejos de tapar defectos del vino, lo que consiguen es potenciar aromas y sabores gracias a una mezcla bien conjuntada.

Para evitar confusiones diremos que el coupage no tiene nada que ver con el encabezamiento del vino. En este último caso se añaden alcoholes vínicos de brandy y aguardiente al vino sin que termine de fermentar, con la consiguiente concentración de azúcares. En el coupage, el vino fermenta de manera natural.

El maridaje de los vinos de coupage va a depender de la composición de estos. Ciertamente, en la actualidad, disponemos de excelentes vinos tintos de coupage que

incluyen nuevas cepas como la Syrah que aportan robustez y sabor a los vinos elaborados con el tradicional tempranillo o la garnacha tinta.

En estos casos el maridaje conviene realizarlo con productos tradicionales pero sutilmente elaborados... Una cama de patatas a lo pobre dextrusadas con un entrecot de ternera y salsa de fresas, un rape muy asado con lágrimas flor de calabaza o unas papas con huevos rotos y jamón de Jabugo, laminado u otras recetas similares... serían el maridaje perfecto para un vino chileno a base de una Syrah o Merlot y un buen Rioja elaborado con tempranillo bien madurado.

39. Vinos Fortificados.

Los vinos fortificados son similares a los vinos generosos. Se trata de vinos a los que se les interrumpe el proceso de fermentación mediante la adición de alcoholes (encabezado del vino). Normalmente se encabezan con aguardientes o brandys. El alcohol del encabezamiento debe ser de origen vínico si el productor no quiere perder el nombre de vino en sus productos, puesto que el vino debe proceder siempre de la uva y no de otros frutos similares (como es el caso de la sidra que se elabora con manzana, o las bebidas de cebada o maíz).

Al interrumpir la fermentación, los azúcares siguen siendo abundantes al no ser transformados, por lo que su sabor suele ser muy dulce.

Todo comienza en la antigüedad, cuando el transporte (allá por el S. XVI, aunque algunos historiadores dan fechas de referencia anteriores) en vasijas de barro estropeaba los vinos que llegaban picados al destino. Al añadir alcoholes vínicos, los vinos soportaban mejor el trayecto. Todo ello es fácil de comprobar. Y si no, deje una botella de oloroso de Jerez abierta y compruebe cómo tarda meses en estropearse.

Los vinos fortificados más conocidos son los de Oporto y Jerez, aunque las mistelas y el vino de moscatel también suelen sufrir encabezamientos aunque se pueden evitar dado que, en este caso, se elaboran con uvas asoladas (pasas) cuya concentración de azúcares es muy alta.

Los vinos de Oporto se basan en uvas tintas que se encabezan con brandy hasta que su volumen de alcohol llega hasta casi los 20 grados. Se trata de un vino untuoso y potente de muy buena estructura que conserva todas sus propiedades en botella durante años.

El maridaje de los vinos fortificados es simple. Les van muy bien los chocolates amargos, los postres con frutos secos como la tarta de almendras o la de Santiago. También se combinan bien con quesos sutiles y cremosos, puros habanos y café sólo. Como aperitivo son muchos los andaluces que los toman, aunque deben ser pacientes; estos vinos pueden dejar tumbado al más osado si no sabe beberlos a sorbitos breves y despaciosos.

Una variante sólo conocida en Andalucía es el “pintaito”. Una mezcla de manzanilla, fino o amontillado con oloroso que tiene un aspecto parduzco transparente y resulta más suave que un oloroso o un “palo cortado”.

40. Vermouts.

El vermouth, vermut o vermú es un vino a base de hierbas que se elabora desde tiempos inmemoriales. Se trata de un vino durante cuya fermentación intervienen hierbas aromáticas y especias, por lo que su sabor suele ser muy amplio.

Cierta mala prensa de esta bebida se produce por la elaboración de vermouths con adición de “absenta” (ajenjo). Esta planta, con la que se destilaban las bebidas predilectas de los surrealistas franceses de principios del siglo pasado, sirve para conservar el vino sin necesidad de encabezar el mosto.

Cierto es que el carácter alucinógeno de la absenta llevó a muchos países a prohibir los vermouths (que no es el caso de los países mediterráneos). Sea como fuere, los vermouths actuales o carecen de absenta o la llevan en proporciones mínimas, de forma que no parece cierto el riesgo de adicción, bien es cierto que la resaca de vermouth suele ser más poderosa que la de otros vinos de similar graduación, como los generosos o los finos.

El origen del vermouth se encuentra tanto en Francia como en Italia. Las hierbas de las faldas de los Alpes han sido empleadas ancestralmente para fermentar con el vermouth. No obstante, la denominación “vermouth” proviene del alemán “wermut” que significa ajenjo, una de las especias presentes en su elaboración, como ya hemos dicho.

Ciertamente no se puede hablar de vermouth en singular sino de vermouths, dado que hay múltiples recetas para elaborar este vino que también se elabora en España, aunque su venta suele ser a granel o muy atomizada en marcas poco conocidas. Las marcas más conocidas son italianas, merced a la gran proliferación de inserciones publicitarias en todos los medios.

41. Vinos Quinados.

El vino de quina es un vino de licor al que se le añade quina durante el proceso de elaboración.

La quina es el extracto de la corteza del quino (también llamado chinchona y de otras muchas formas). Esta planta, procedente de América, tiene un cierto sabor amargoso que se compensa elaborando el vino con uvas tipo malvasía, muy dulces.

La quina es una sustancia que introdujo en Europa el Conde de Chinchón, tras conocer sus propiedades anticonvulsivas y otras relajantes. Posteriormente los holandeses extendieron su cultivo en Java y, durante mucho tiempo, se empleó como medicamento.

Pero no sólo se ha empleado como medicamento, también se emplea en la elaboración de angosturas (jarabes que potencian el aroma de algunas bebidas como el vermouth).

Hace varias décadas, en España se empleaba en vino de quina para aumentar el apetito de los niños. Así, se les daba una copita justo antes de las comidas. Por su fuerte dulzor, los niños lo toleraban bien y les hacía el cuerpo a la comida.

Esta práctica se encuentra extinguida, por fortuna, en la actualidad aunque se encontraba muy extendida en todo el país, en ausencia de medicamentos que estimulasen el apetito de los infantes.

En boca resulta untuoso y corpulento. Su color es oscuro, casi negro, similar al color de los vinos pardos de Málaga.

El vino quinado no tiene un gran consumo en la actualidad, limitándose a varias marcas. Sin embargo, la fidelidad de sus consumidores es franca, siendo su producción escasa pero estable. Jerez de la Frontera, Málaga y Madrid son las zonas de elaboración por antosomasia de estos vinos.

El maridaje de los vinos quinados es amable. Como aperitivo junto a frutos secos o a los postres con pasteles y hojaldres resulta muy sabroso. También se emplea en la confección de numerosas recetas de postres.

42. Vinos de autor.

Por muy diversas razones, muchas bodegas españolas no se encuentran acogidas Denominación de Origen alguna. En muchos casos se trata de buenas bodegas, bodegas con una tradición importante y un saber hacer de decenios.

Los vinos de autor se conceden licencias como las de emplear variedades foráneas no muy introducidas entre los bodegueros españoles que siguen las directrices de sus respectivas Denominaciones.

En cualquier caso, un vino de autor puede ser igual de bueno o más que un vino acogido a normativas de zona.

Copyright CLIC ACUERDO, S.L.



Todos los derechos reservados