

La vid
El vino
Y todo lo demás



La vid el vino y todo lo demás

¿Qué es el vino?

Producto derivado de la fermentación total o parcial de mosto de uva.

Además, los podemos clasificar en dos grandes grupos:

1. Tranquilos
2. Especiales

La vid el vino y todo lo demás

Algo de Viticultura

Son varias las etapas por las que pasa la vid a lo largo de todo el año hasta que llegamos a la época de la vendimia

- 1.Reposo vegetativo
- 2.Poda (espaldera, vaso, enlatada...)
- 3.El lloro
- 4.Poda en verde (desniete y despunte)
- 5.El envero
- 6.Maduración óptima de la uva y vendimia (agosto-noviembre)

La vid el vino y todo lo demás

Algo de Vinificación

Elaboración de vinos, pasos a seguir:

Vendimia: recolección del fruto y transporte a la bodega

Pisado, estrujado y despallado de la uva

Prensado para la obtención del mosto de uva

Encubado, en este paso se da el proceso de fermentación

Trasiegos, clarificados y filtrados del vino

Crianza o guarda de los vinos, en cubas de acero, barricas de roble o botellas

Embotellado

La vid el vino y todo lo demás

Pasos a seguir para conseguir un vino espumoso mediante el método tradicional:

- 1.Vendimia
- 2.Vinificación
- 3.Coupage o cupage
- 4.Tiraje
- 5.Rima
- 6.Removido
- 7.Degüelle
- 8.Expedición

Dependiendo de la cantidad de azúcar añadido tendremos un tipo de vino espumoso u otro

La vid el vino y todo lo demás

El Ciclo de vida de los vinos

Cuando hablamos de vino, estamos hablando de un producto que una vez que se embotella empieza una curva que no tiene retorno, es lo que llamamos el “Ciclo de Vida de los Vinos”, porque no nos podemos olvidar de que los vinos están...

La vid el vino y todo lo demás

Consumo efímero (6 meses 1 año)	Finos y manzanillas
	Rosados
	Maceraciones carbónicas
Consumo rápido (de 1 a 2 años)	Blancos jóvenes
	Tintos jóvenes o cosecheros
	Espumosos (después del degüelle)
Consumo óptimo (de 2 a 3 años)	Vinos tintos de corta crianza (roble)
Consumo óptimo (de 4 a 5 años)	Vinos tintos de media guarda (crianza)
	Blancos fermentados en barrica o con guarda
Consumo óptimo (de 6 a 10 años)	Vinos tintos de larga guarda (reservas y grandes reservas)
Consumo óptimo (de 10 años pa'lante)	Espumosos reserva y millesimes
	Oportos vintage
	Generosos especiales
	Un mínimo porcentaje de los tintos y blancos de larga guarda

Benito Troya



newine

La vid el vino y todo lo demás

La bodega:

En la bodega sólo debe haber almacenado vino, ya que microxigena y percibiría el resto de aromas

Los dos aspectos básicos que debemos tener en cuenta a la hora de almacenar vino, son la temperatura y la humedad

No más de 14° para lo primero y entre 70° y 80° para lo segundo, con lo que un termómetro y un higrómetro son básicos en cualquier bodega que se tercie.

La vid el vino y todo lo demás

La luz debe ser mínima, nunca natural, siempre un bombillito de esos de baja intensidad son lo suyo

Los ruidos nulos y las vibraciones evitarlas

Y la posición de las botellas todas en horizontal para favorecer la ya comentada microoxigenación.

Para los vinos de consumo efímero no es necesario, las podemos poner en posición vertical que no pasa nada, así como para los espumosos, tampoco pasa nada de nada.

La vid el vino y todo lo demás

El sistema de ubicación y control de las botellas sería un sencillito hundir la flota con todas las referencias, de esta forma tenemos todos los vinos controlados en todo momento, y mediante un programa informático estaría todo en perfecto estado. Debemos almacenar pocas cantidades de vino y pocas referencias. De esa forma favoreceremos la rotación y el valor espacial de la bodega

- a) Vinos jóvenes
- b) Vinos de media guarda
- c) Vinos de larga guarda

	1	2	3	4
a				
b				
c				

La vid el vino y todo lo demás

El servicio de los vinos

Vinos espumosos: 6-8 °C

Vinos espumosos con guarda: 8-12 °C

Vinos blancos secos y jóvenes: 7-10 °C

Vinos blancos con guarda: 9-12 °C

Vinos rosados: 7-10 °C

Vinos tintos jóvenes y ligeros: 13-15 °C

Vinos tintos con guarda y cuerpo: 15-16 °C

Vinos tintos con guarda prolongada: 17-18 °C

Vinos de licor, oportos y dulces: 12-15 °C

Vinos Finos y Manzanillas: 7-10 °C

Vinos Olorosos y Amontillados: 13-16 °C



La vid el vino y todo lo demás

La Cata de Vinos

En la cata tradicional, diferenciamos tres fases
Éstas, como ya sabrán son: visual, olfativa y gustativa, y en ellas utilizamos los sentidos de la vista, el olfato, el gusto y el tacto, hay quien incluso dice que el del oído. Nos es necesario seguir un orden estricto de cata, aunque este es el más recurrido y el que se sigue como norma general.

La vid el vino y todo lo demás

Fase visual

El aspecto del vino

En esta fase podremos apreciar muchísimas cosas sobre el vino en cuestión.

La primera, el tipo de vino, blancos, rosados, tintos, espumosos...

A su vez y en este apartado podríamos conocer la edad del vino. Siempre de forma aproximada.

También se podrían conocer algunos de los tratamientos y elaboraciones a los que ha sido sometido, paso por barrica, asoleo...

La vid el vino y todo lo demás

Fase olfativa

Quizás sea la fase más divertida de la cata de vinos.

También la más hedonista. Hemos asistido a infinidad de catas en las cuales los responsables nos llevaban a lugares remotos oliendo una copa de vino.

Nada mas lejos de la realidad, la memoria olfativa juega un papel fundamental en esta fase, pero debemos ser responsables a la hora de juzgar un aroma, nadie va a ser capaz de distinguir a que olía el peluche que un catador tenía de niño y con el que jugaba los domingos en aquellas melancólicas tardes de otoño.

Debemos ser más prácticos a la hora de definir aromas en los vinos, cuanto más cercano lo hagamos más adeptos al vino conseguiremos atraer.

La vid el vino y todo lo demás

Fase gustativa

Sin ningún género de dudas la fase más importante de la cata de vinos y me atrevería a decir que de cualquier producto que sea apto para su ingestión

De nada sirve que un vino huelga a las mil maravillas si después “sabe” a los mil demonios

Por lo tanto, las otras dos fases nos pueden hablar mucho de un vino, pero al final la fase gustativa es la que va a poner a cada uno en su sitio, teniendo en cuenta que en esta fase actúa la acción retronasal, que es básica en este momento

La vid el vino y todo lo demás

Chin Pum!!!

