

---

## LA DEGUSTACIÓN<sup>1</sup>

---

### **Generalidades**

Diremos, sin alto tecnicismos, que degustar o catar es el arte de apreciar y poder describir las sensaciones que nos producen la ingestión de algún producto alimenticio, en nuestro caso particular, el vino.

La degustación del vino tiene dos fases: una sensorial y otra en la que se traducen estas sensaciones subjetivas en un lenguaje comprensible para los demás.

La descripción de las sensaciones la haremos sobre la base de la asociación de conocimientos previamente adquiridos:

- el **color** que evoca el vino (rubí, caoba,...)
- los **aromas** con otros ya registrados en nuestra memoria olfativa (aromas frutales, frutales,...)
- los **gustos** (dulce, salado,...) ya reconocidos
- las **sensaciones táctiles** (temperatura, astringencia, causticidad... Por último se evaluará la persistencia de dichas sensaciones con el fin de emitir un juicio de valor, siendo el más elemental y valedero “me gusta” o “no me gusta”.

Es necesario tener en claro el fin de la degustación que puede ser: determinar el tipo de vino, evaluar la calidad, reconocer el origen, seguir la evolución de un caldo en el tiempo, evaluar los efectos de diferentes procedimientos de elaboración, seleccionar cortes,...

La degustación hedonística puede estar a cargo de una persona cualquiera, porque es un acto totalmente subjetivo, mientras que la apreciación técnica se trata de un acto objetivo, por lo cual, quien la realice tiene que tener en claro los fines de la cata (ya mencionados), poseer conocimientos de elaboración, de posibles alteraciones o enfermedades que puede sufrir el vino, componentes del mismo, tener un vocabulario preciso y formular un juicio que permita tomar una acción.

Normalmente se trabaja en intimidad, el juicio de un solo catador no siempre es representativo, y es necesaria la participación de un panel para sacar conclusiones.

Aunque esto parezca sencillo, ya veremos que no lo es tanto.

Para poder realizar una degustación se deben tener en cuenta ciertos requerimientos.

### **El local**

Podemos empezar por el lugar donde se lleva a cabo la degustación. Debe ser un sitio agradable, bien iluminado, con un color de luz lo más próximo a la luz natural. La luz proveniente de lámparas incandescentes o fluorescentes con rendimiento de color igual o superior al 95%. Las lámparas dicróicas suelen ser buenas aliadas, siempre que su reflejo en la copa no comprometa la lectura del color. Otra buena alternativa es contar con iluminación difusa de alto rendimiento de color.

---

<sup>1</sup> En el presente texto el vocablo degustación está utilizado como sinónimo de apreciación o análisis sensorial, lo cual no es rigurosamente cierto.

Volviendo al local, éste no debe ser ruidoso y debería tener una climatización con temperaturas de 18 a 20°C y una humedad relativa del 60%.

El Instituto Argentino de Normalización (IRAM) fija en su norma 20.003 Análisis sensorial. Guía para la instalación de locales de ensayo las condiciones que debe cumplir el local destinado al análisis sensorial.

Es necesario trabajar en silencio, y sólo después que todos los participantes se hayan formado una idea del informe propio, se debatirán los diferentes aspectos de los mismos.

Para proceder a degustar, debemos estar en un buen estado de salud general, sin presiones o condicionamientos.

Es muy conveniente no haber fumado y no hacerlo durante la degustación, porque el humo altera el aroma del producto a degustar. No haber ingerido café y con la boca limpia; si hemos de cepillarnos los dientes antes de la degustación, lo haremos con agua. Es norma casi esencial concurrir a una degustación sin haberse perfumado y en especial, en las manos ni en el rostro.

El mejor momento para realizar una degustación es durante la mañana, cuando el organismo tiene necesidad de ingerir algún líquido o alimento, pues esta necesidad alerta nuestros sentidos. Esta situación ocurre alrededor de las 11.00. Pero también resulta placentero llevar adelante la degustación al finalizar la tarde alrededor de las 19.00.

Se debe tratar de comparar pocas muestras durante un día, no más de cinco o seis, siempre que lo hagamos por placer.

La forma de presentar las muestras es en forma creciente en cuanto a su aroma, edad, y tenor de azúcar.

Es conveniente realizar todas las degustaciones “a ciegas” (donde no se conoce el producto, la procedencia ni el productor), de tal manera nos independizamos de la presión ejercida por las etiquetas, se debe tener en cuenta de comparar productos de calidades similares.

### ***La Copa de Degustación***

El instrumento que necesitamos es una copa. ¿Y por qué una copa?

Porque una copa realza el sabor del vino (para bien o para mal), y si no lo cree haga la prueba. Sirva una muestra de un vino en un vaso de plástico, en uno de vidrio y en una copa y pruébelos. Podrá darse cuenta que el gusto varía en cada caso. Dado que como pudo comprobar la copa incide en la apreciación es conveniente comparar las diferentes muestras en copas idénticas, sería ideal tener tantas copas iguales como muestras a degustar<sup>2</sup>. Si esto no es posible, entonces evalúe cada muestra en la misma copa enjuagándola con la muestra siguiente.

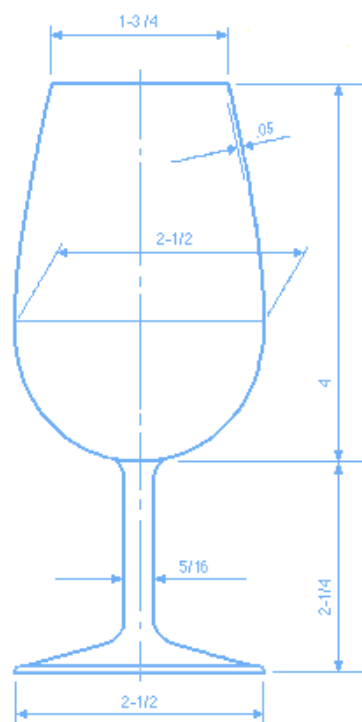
La copa debe ser de cristal fino, en forma de tulipa (más estrecha en su boca que en su zona inferior) con un tallo largo por donde poder tomarla.

Además la copa debe ser lisa, transparente y elegante, para que nos permita ver su contenido. Deben dejarse de lado las copas labradas o de color. Del mismo modo deben dejarse de lado las “coupe” de Champagne, que no contiene muy bien la bebida, y atenta contra la formación de los haces de burbujas, por ser demasiado ancha.

---

<sup>2</sup> Esto es posible si la degustación se lleva a cabo en una sala de degustación o mesa. En muchos casos como ferias de vinos, visitas a bodegas es imposible cargar con una batería de copas.

Hay muchos tipos de copas que sirven para degustar vinos por tal motivo se ha normado internacionalmente una, conocida como la “copa degustación AFNOR”, Regida internacionalmente por la norma ISO 3591-1977 Dicha copa en nuestro país está descripta en la norma IRAM 20.023.



Toda copa está compuesta por un pie o base, un tallo o vástago y el cáliz que debería estrecharse hacia la boca, como la forma de un tulipán. El mayor diámetro se lo denomina “ecuador” y las copas de vino siempre deberían llenarse por debajo de éste, para permitir una buena aireación del vino.

La copa se toma del tallo o de la base, nunca del cuerpo por tres razones:

- Para evitar transmitirle el calor de la mano a la bebida; en especial si debemos mantener la misma durante un largo periodo en la mano.
- Para evitar opacar la copa con las secreciones de nuestra piel.
- Para evitar interferir en la apreciación olfativa con el perfume que podamos tener en ellas.

### Estructura de una copa

Una copa está compuesta por tres cuerpos: la copa propiamente dicha (poéticamente el cáliz), el tallo, vástago o pierna y la base o pie.

Cada uno de ellos debe cumplir con su cometido.

### El cáliz o cuenco

- Generalidades
  - En toda buena copa actual debe ser transparente, permitiendo la observación de la limpidez, el color, su matiz, sus reflejos, brillo y las “lágrimas”.
  - Los hay de todas formas y tamaños que dependerán de los vinos que contendrá, más allá de las condicionantes modas que el fabricante de copas tratará de imponer.
  - En las copas actuales, el mayor diámetro del cuenco, denominado “ecuador” no es coincidente con la boca del cáliz y, generalmente, ubicado por debajo de la mitad de su altura.
  - Las copas se llenarán por debajo de dicho diámetro facilitando su manejo y concentrando en la boca del cáliz los aromas del vino.
- Las formas
  - Son casi infinitas.
  - Permiten dirigir el flujo de vino a una determinada posición de la lengua y determinar la extensión del “frente de ataque”.

- ¿Qué interés puede tener esto? Sencillo, cuando una bebida o una comida ingresa e nuestra boca, el cerebro analiza las señales que recibe, decodificando los gustos que conforman el alimento según la forma y el momento en que reaccionan sus moléculas ante los botones gustativos.
- La forma de la copa hará que debamos cambiar el ángulo de nuestra cabeza para permitir la entrada del vino. En la medida que elevamos más la cabeza, la lengua tiende a formar una “canaleta” levantando los laterales. El vino correrá a través del centro de ella y no incidirá sobre los costados de la lengua hasta que recuperemos la posición normal de nuestra cabeza. En este camino, los gustos ácidos serán los últimos percibidos. Este tipo de copas son ideales para los vinos provenientes de zonas frías, que debido al clima suelen ser más ácidos, evitando que dicho gusto sea el primero en identificarse.
- La copa de vinos dulces nos impondrá levantar aún más la cabeza y su borde formará un frente de ataque pequeño y guiará al flujo de vino de modo que no llegue a la punta de la lengua. Cuando la cabeza recobre su posición natural, el vino llegará a los laterales y a la punta de la lengua. Esta secuencia perceptiva evitará que el vino resulte empalagoso.
- Normalmente, se identifica secuencialmente el gusto dulce, salado (raramente mencionado en los vinos), ácido y amargo y una vez ingerido el vino, su postgusto. Es el cerebro el que presta más o menos atención a esta sucesión. A veces identifica el gusto dulce de una salsa de tomates, mas no presta atención a su acidez que indicaría si la salsa fue elaborada con tomates en un grado de madurez adecuada o si fue corregida mediante el agregado de azúcar. Algo parecido sucede con el agregado de azúcar al café.
- Sólo con el entrenamiento un degustador logra identificar los gustos que conforman el sabor ya sea éste de una bebida o un alimento.
- Es dable mencionar que si se practica el ejercicio de degustación (mantener el vino en la boca unos segundos, aspirar aire, salivar o deglutir el vino y poner en juego la vía retronasal) la forma del cáliz pierde significancia.
- Una copa elegante tendrá un cáliz de un tamaño cercano a los 600 ml de capacidad, un tallo esbelto y una base que asegure la estabilidad.
- El borde de la boca
  - Debe poseer un espesor de cristal lo más delgado posible (menor de 0,8 mm), esto permitirá copa dirigir el flujo de vino. Esta terminación se conoce como “cortado a frío”. Evite las copas de “borde volcado” (ensanchamiento producido para dar resistencia a las copas de uso rústico) pues derramarán el vino sobre la lengua.
  - Elija un diámetro de boca del cáliz que permita que su boca y nariz se encuentren cómodas.
  - Nótese que el borde volcado que permitirá que el vino se derrame sobre la lengua.

- Uniformidad y alineación del cáliz
  - Tome la copa por el tallo y gírela de modo que éste sea su eje de rotación. Deberá observar que el espesor de la pared del cáliz se manifieste homogéneo y no excesivamente grueso. También podrá evaluar la desviación de la copa (si existe), en algún momento encontrará una copa donde el cáliz y tallo no estén alineados.
  - Compruebe en la unión cáliz-tallo, que el grosor de cristal del primero no sea excesivo. Esto dará un peso extra a la copa y comprometerá su equilibrio.

### **El tallo, vástago o pierna**

- Generalidades
  - Para un conocedor, es el tallo por donde la copa debe ser tomada. Debe pues, ser cómodo al tamaño de la mano y al tacto.
  - El material puede ser del mismo cristal de copa o de otro material (peltre el más usado). En ambos casos debe prestarse atención a la forma en que ambos cuerpos se unen dado que es uno de los puntos frágiles de la copa.
  - Todo esto determina el largo, forma y sección de la pierna de la copa.
- Longitud: debe ser suficiente para permitir que los dedos, índice, mayor, anular y menique, se opongan al pulgar, brindando comodidad y seguridad en el manejo de la copa. Un tallo corto resultará incómodo y se rosarán la mesa o la vajilla al tomar la copa.
- Diámetro: debe ser fino, en lo posible menor de 8 mm, mas debe tener relación con la longitud para resaltar la esbeltez de la copa. Si bien esto es deseable hará que deba manejarse la copa con cuidados extremos para evitar que se quiebre.
- Forma: la más usual es recta, sin curvas, molduras o pequeñas esculturas.
- Sección: debe permitir tomar la copa sin prestar mayor atención. La sección más usada es la circular, pero también son frecuentes la hexagonal. Notoriamente la primera permite infinitos puntos de sujeción, mientras que la segunda sólo tres cómodos, entre caras opuestas del hexágono. No obstante elija la que más le agrade.

### **La base o pie**

- Generalidades
  - Es definitoria para determinar la estabilidad de la copa.
  - Su diámetro debe estar de acuerdo con la esbeltez de ella, si es pequeña la copa perderá la vertical fácilmente y si es excesivo dificultará el manejo de la copa. En líneas generales debe ser aproximadamente similar al diámetro del cáliz.
  - Esto no es aplicable a las copas de vinos espumantes, ya sean “flauta” (cáliz cilíndrico) o “tulipa” (cáliz ligeramente toroidal), las cuales debido a su altura requieren una base de un diámetro acorde a su altura.
  - Su parte inferior debe ser ligeramente cóncava para permitir un buen apoyo sobre una superficie lisa (mesa).

## **Equilibrio de la copa**

Apoye el punto de unión entre cáliz y tallo sobre su índice. Compruebe que la base de la copa pese algo más que el cáliz. Esto permitirá que, cuando la copa contenga la cantidad de vino correcta, esté en equilibrio y permitirá una manipulación cómoda.

## ***Cómo abrir la botella***

Según el libro “Larousse del Vino”, el primer sacacorchos fue creado hace trescientos años y estaba inspirado en un instrumento en espiral que servía para extraer las balas de los fusiles. Su uso se hizo popular durante el siglo XVIII, cuando se estableció la costumbre de tapar las botellas con un corcho, excepto las del vino común, que suelen estar cerradas, con un simple tapón de plástico. El auténtico corcho de alcornoque es el mejor, pero es mucho más caro y frágil que los elaborados con elementos sintéticos.

Si el vino es de guarda o de varias añadas, se deberá dejar la botella parada un tiempo para que el sedimento precipite al fondo de la misma, y el vino pueda servirse sin arrastrar el precipitado.

Pasos:

- 1- Algunos especialistas prefieren extraer la cápsula en forma completa, en vez de cortar la parte superior. Quite la parte superior de la cápsula con la ayuda de un cuchillo, de esta manera se evita que cuando el vino fluya de la botella a la copa roce el metal. No debemos olvidar que durante mucho tiempo las cápsulas se fabrican con material de plomo u otros metales. El contacto del vino con el metal no es aconsejable.
- 2- Limpie con un paño o papel especial para este uso la superficie tanto del corcho como el de la botella. Si la botella ha permanecido por largo tiempo en una bodega o cava, con humedad, la superficie del corcho puede llegar a tener una pequeña lamina, de moho, pues no se preocupe que esto no significa nada grave. Sí puede tornarse un grave inconveniente, si usted encuentra que el corcho presenta manchas de vino, puesto que puede significar que ha existido filtración del mismo hacia el exterior y por ende penetración de oxígeno al vino.
- 3- Introduzca el tirabuzón del sacacorchos: En el centro del corcho y hágalo hasta llegar al final, tratando de mantenerlo recto. Tenga la precaución de no atravesar el corcho.
- 4- Extraiga suavemente el tapón del cuello de la botella.

Observe que la parte del corcho que estuvo en contacto con el vino (llamada espejo) y los laterales del corcho. Sobre el cuerpo no debe notarse el avance del vino hacia el exterior, si esto hubiese ocurrido, preste atención al aroma o la presencia de moho.

Si lo desea, olfatee el tapón. Este no debe presentar aromas extraños, como olor a humedad, moho o sótano. De descubrir alguno de los olores mencionados es posible que el vino esté alterado.

El siguiente paso es servir el vino en la copa. Sirva entre treinta y cuarenta centímetros cúbicos de vino, no más.

En este momento es cuando realmente comienza nuestro examen.  
Para comprender las sensaciones captadas, nos detendremos en cada una de ellas.

### ***Temperatura de servicio***

Se debe verificar que la temperatura del vino sea la correcta.

Tintos jóvenes y frescos	12 a 15 C
Tintos corrientes	18 C a 20 C
Tintos de grandes añadas	20 C
Blancos frescos	6 a 15 C
Blancos dulces	6 a 8 C
Blancos secos corrientes	9 C a 12 C
Blancos semi-secos	10 C a 13 C
Blancos licorosos	11 C a 14 C
Rosados	6 C a 8 C
Espumosos corrientes	5 a 8 C
Espumosos dulces	5 C a 7 C
Espumosos cosechas especiales	6 C a 8 C

### **La evaluación sensorial**

En la degustación entran en juego todos los sentidos, los más utilizados son: la vista, el olfato, el gusto y el tacto.

El primer aspecto a tener en cuenta es el estado general de la botella, etiqueta, cápsula y corcho. Proceda cortar la cápsula por debajo del anillo de la botella y limpie la cara superior del corcho y el pico de la botella con un paño.

### **Examen visual – Aspecto**

El primer paso es la evaluación de la limpidez, para ello, se toma la copa y se observa al trasluz. Trate de descubrir si hay cuerpos extraños (sedimentos, borras, partículas en suspensión). El vino debe presentarse brillante, con reflejos, seductor, de colores vivos, sin opacidad. Podría utilizar los términos: **brillante**, **apagado** o **turbio** según el grado de opacidad que presente.

Proceda a girar el vino dentro de la copa y observe la formación de *lágrimas* o *piernas*. La distancia entre ellas, le dará idea del tenor alcohólico del vino (a mayor tenor alcohólico mayor cantidad de lágrimas). Preste atención a la forma en que caen dichas piernas y la velocidad con que se detiene el movimiento de la superficie del vino, esto le dará idea de su densidad, que luego se traducirá en las sensaciones táctiles como untuosidad y cuerpo. Para referirnos a la fluidez decimos que el vino puede ser: **fluido**, **denso**, **aceitoso**, **viscoso**, correspondiendo a éste último la semejanza con el mosto concentrado.

En algunos vinos tranquilos observará la formación de unas minúsculas burbujas en la parte inferior del cáliz de la copa, es gas carbónico producto de las fermentaciones. Si se está ante una muestra de vino blanco o rosado este residual de carbónico nos habla de fermentaciones controladas a baja temperatura y sumará una nota refrescante a la muestra. Si la muestra es de vino tinto nos indicará una marcada juventud, y lo que sumaba frescura en los vinos blancos ahora resulta molesto en los vinos tintos esto se debe a que a la astringencia de los taninos le sumamos la pungencia del gas carbónico.

La efervescencia de los vinos espumantes es una delicia a la vista. La ascensión de las burbujas desde el centro<sup>3</sup> de la copa hasta la superficie para luego formar un rosario sobre la aureola es un encanto para la contemplación. Es la “corona”.

Incline ligeramente la copa sobre un fondo blanco (mantel, servilleta o papel) como si estuviera volcándola hacia delante de usted. Sobre los laterales de la copa se podrá distinguir un dibujo generado por los reflejos en forma de “herradura”. Esto es especialmente importante para la apreciación de los vinos blancos, donde, sobre los brazos de esta herradura se podrá evaluar los tonos de sus brillos.

La zona de contacto entre copa y vino, es una pequeña aureola, conocida como “menisco”, formada por una región casi transparente en contacto con la copa. Contigua a ésta, y hacia el centro de la copa, se observa un degradé de colores que son los matices del color del vino. La intensidad del color se evalúa en el centro de la copa.

---

<sup>3</sup> En realidad la emisión de burbuja se genera en alguna imperfección de la copa. Si la copa estuviese perfectamente pulida el vino espumante no emitiría burbujas. Esto explica porque deben enjuagarse perfectamente la copa evitando que restos de detergentes influyan sobre la generación de los haces de burbujas.



El color del vino nos da idea de su evolución. A medida que transcurre el tiempo los vinos varían el color.

Los vinos blancos evolucionan desde los tonos más claros hacia tonos más intensos, y sus pasos podrían definirse como: **incolore, amarillo pálido, amarillo verdoso, pajizo, amarillo dorado, hoja seca, parduzco.**

La gama de los vinos rosados, es muy amplia, Pueden tener colores pálidos o colores semejantes a vinos tintos de muy poca intensidad. Evolucionan variando sus colores de la gama de los rojos hacia los tonos anaranjados. Los vocablos que mejor describen su color son: **rosado, clarete, rosa, piel de cebolla, anaranjado.**

De todos los vinos, los que más atraen por su color, son los tintos. Su color nos lleva a imaginar sus sabores.

Los jóvenes se caracterizan por ser de un color **rojo violáceo** intenso, profundo. Con el paso del tiempo los tonos violáceos dejan paso a los matices **rojos purpúreos** y posteriormente a los **rojos rubí**. Con el añejamiento, los taninos presentes en el vino se combinan con los componentes rojizos del color, los antocianos, variando el color, con la presencia con matices amarillentos. Los vinos presentarán colores **teja, anaranjados** y llegarán hasta los tonos **marrones** para vinos muy viejos.

### ***Examen olfativo – Aroma, bouquet***

Si acercamos una copa de vino a la nariz, debido a las sustancias volátiles que éste contiene, nos transporta a un mundo asociado a flores, especias, frutos, animales...

El olor u olor<sup>4</sup> es inhalado a través de la nariz, conducido siguiendo los cornetes que se encuentran en las vías respiratorias altas hasta alcanzar la mucosa olfativa en donde realmente es captado el estímulo. Este estímulo es codificado por el sistema nervioso y llevado hacia el cerebro donde se analizan e identifican los aromas. Es por medio de la *memoria olfativa* que podemos asociarlos y compararlos con los registros ya conocidos. Debido a este mecanismo, que se realiza en forma casi automática, se expresa que cierto vino presenta aroma de flores o de frutas, ahumados,...

El desarrollo del olfato, o mejor dicho de la memoria olfativa, comienza dentro del vientre materno y continúa con nuestro crecimiento. Por ejemplo en mi memoria guardo el aroma de la tarta de manzana con azúcar caramelizado de mi niñez; iguales recuerdos podría expresar usted.

Cabe destacar que el vino siempre posee olor a vino y es sólo por la asociación con aromas registrados en el pasado que se puede realizar esta descripción. Se debe tener cuidado de no exagerar la cantidad de términos usados en esta descripción, pues en algunos casos el vino se asemejaría más a una ensalada de frutas.

Para realizarla la olfacción es necesario introducir la nariz dentro de la copa.

---

<sup>4</sup>Si bien ambas palabras son utilizadas indistintamente por el degustador amateur, no son sinónimos.

El olor es la percepción obtenida por vía nasal directa, mientras que el aroma lo es a través de la vía retronasal.

La palabra olor en degustación es generalmente usada con connotaciones peyorativas. Un vino presenta aromas frutales, o puede decirse de otra muestra que tiene olor a humedad.

Hay diferentes formas de oler el vino:

- se puede realizar una olfacción larga y profunda
- al igual que en el caso anterior pero primero mediante una fosa nasal y luego mediante la restante
- realizando varias inhalaciones cortas, más o menos profundas
- husmeando el vino, es decir con inhalaciones cortas y rápidas.

¿Cuál es la mejor de ellas? La que usted encuentre más cómoda, es más, resulta útil realizar en ciertos casos la combinación de algunas de ellas. Además de esta olfacción directa, no debemos olvidarnos del análisis de los *aromas de boca* que veremos más adelante.

### **¿Qué deseamos evaluar en el olor de un vino? Su intensidad, calidad y persistencia.**

Para comenzar la apreciación acerque la copa a la nariz, y sin agitarla aspire en la forma descripta anteriormente. En este momento podrá captar, si es que los tiene, algunos olores que pueden darnos idea del estado del vino.

En esta primera inhalación se prestará especial atención a los aromas que son captados. Estos aromas deben ser placenteros, pero puede presentarse el caso de que esta *primera nariz* detecte algún olor levemente desagradable o que evoque al olor a humedad, en tal caso es conveniente agitar la copa para luego comprobar si resultó ser una apreciación pasajera debido a una prolongada guarda y necesidad de aireación.

En líneas generales, los defectos del vino, presentan como primera manifestación aromas desagradables que irán aumentando de acuerdo al estado de contaminación que presente.

Es necesario decir que el vino puede presentar una cierta acidez volátil. Esta resulta casi imperceptible en la boca, cuando se encuentra en pequeñas proporciones. Es el olfato quien se encarga de detectarlo.

El ácido acético (cuya manifestación aromática es el acetato de etilo) es producido, en cantidades ínfimas, durante la fermentación por las mismas levaduras que elaboran el vino y ciertas bacterias (acetobater) no deseadas, que es necesario controlar para evitar la degradación del alcohol en el ácido antes mencionado.

Pasado este primer examen, agite la copa con el fin de liberar más sustancias volátiles y realice tres o cuatro inhalaciones, sienta como las fosas nasales se inundan con el perfume. Éste puede ser complejo y estar formado por diferentes aromas:

- **Aromas primarios:** generados en el viñedo y debidos a la variedad de la uva utilizada. Son compuestos químicos que se hallan además en plantas y animales.
- **Aromas secundarios,** que se desarrollan durante los procesos fermentativos (alcohólica y maloláctica), debido a la acción de las levaduras, bacterias y encimas que llevan adelante los mismos. Algunos de estos aromas secundarios se asocian con la banana, la rosa, el ananá y pera.

- **Aromas terciarios:** tienen su génesis debido a una infinita cantidad de reacciones biológicas y fisicoquímicas que tienen lugar en la estadía en las barricas de roble y durante la permanencia del vino en la botella.

Clasificar los aromas no es una tarea fácil, pero una de las clasificaciones más interesantes la realizó **E. Peynaud** en su libro “**El gusto del vino**”:

**Animal:** corresponde a aromas almizclados, olores a carne de caza, piel, cuero; como desagradables algunos son: orín de ratón, de gato, sudor.

**Balsámico:** aromas de resinas finas, aceite de enebro, pino, vainilla.

**Maderas:** recuerda el aroma de los cascotes de roble, maderas verdes, maderas viejas, acacia, roble, cedro.

**Química:** olores como, ácido acético, dióxido sulfuroso, mercaptano, yodo, cloro.

**Ésteres:** compuestos por los alcoholes superiores provenientes de la fermentación, acetato de isoamilo, acetona, esmalte de uñas, levaduras.

**Espicias:** recuerda a las especias tales como, canela, clavo de olor, eneldo, jengibre, y como desagradables, ajo y cebolla.

**Empíreumático:** olores ahumados, quemado, humo de tabaco, cacao, chocolate.

**Florales:** aromas a rosa, violeta, a la flor de la vid, azahar, jazmín, miel, magnolia.

**Frutados:** recuerda los aromas de manzana, durazno, banana, grosellas, cereza, higos.

**Vegetales:** olores a eucalipto, tabaco, menta, hierba, laurel, sauce, hiedra, humus...

Los aromas primarios son el alma de los vinos blancos y tintos jóvenes, donde la frescura y el gusto frutal son requeridos.

Los aromas secundarios son producidos durante la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica (que afina, no solo los ácidos, sino también los aromas). Estos son los que signan la vinosidad y los aromas lácticos<sup>5</sup> (manteca).

Los aromas terciarios son la consecuencia del noble envejecimiento del vino. Éste comienza a mostrarse y crecer en las barricas, las que aportan aromas de las maderas (vainilla, ahumados, coco...).

Durante la guarda de las botellas también se desarrollan nuevos aromas que suele llamárselos aromas de añejamiento.

Es el paso del tiempo el que amalgama los tres aromas y desarrolla nuevos perfumes por interrelación entre ellos.

Esta nueva combinación de aromas se conoce como **bouquet**. Debido a la necesidad de un cierto tiempo para lograr su desarrollo es correcto hablar de bouquet en los vinos blancos jóvenes, ni en los rosados. Estos vinos poseen aromas.

La asociación de aromas es muy variada, debido a que la cantidad de perfumes reconocidos en la naturaleza, es extensa. Hay aromas **animales**, **frutales**, a **especias**, **vegetales**...

<sup>5</sup> Estos aromas lácticos se pueden identificar en algunos Cardonnay elaborados en roble.

Decir que un vino tiene alguno de estos aromas, no quiere decir que el vino huelga a ello específicamente, sino que recuerda a ese olor<sup>6</sup>. Por ejemplo el aroma de un vino Cabernet Sauvignon, se asocia al de los pimientos, en especial a la calahorra, y un Syrah recuerda el aroma de las especias.

En la práctica y debido a la saturación que sufre el olfato es necesario dejarlo reposar entre muestra y muestra, o cuando se quiere volver a oler la misma muestra.

#### Aromas más frecuentes encontrados en los vinos varietales argentinos (Prof. Adriana Ruth de la Mota)

Vinos Tintos
<p><b>Cabernet Sauvignon:</b> pimiento verde, ahumado, ciruela (fresca y seca), mora, canela, eucaliptos, frutos rojos.</p> <p><b>Malbec:</b> anís, cereza madura, pimienta, frutos rojos, violeta.</p> <p><b>Merlot:</b> hoja molida, cereza, ciruela, mermelada.</p> <p><b>Pinot Noir:</b> floral, fruta tropical (ananá, papaya), ciruela, frutilla, mermelada de frutilla, banana.</p> <p><b>Syrah:</b> rosa, violeta, ciruela (fresca y seca), cereza, especias (pimienta negra, anís, comino)</p> <p><b>Sangiovese:</b> rosa, azucena, frutos rojos (grosella, frutilla, frambuesa)</p>
Vinos Blancos
<p><b>Chardonnay:</b> cítrico, manzana verde, melón, pera, ananá fresco, frutas tropicales, nueces, coco, banana.</p> <p><b>Chenin:</b> durazno (enlatado y fresco), coco, herbáceo (hierbas del campo).</p> <p><b>Riesling:</b> frutas tropicales (burucuyá, ananá, banana), miel, resinoso, nuez moscada, retamo.</p> <p><b>Sauvignon Blanc:</b> zarcillo, pasto recién cortado, ruda, almizcle, ahumado, miel, pera, banana.</p> <p><b>Semillon:</b> pasto seco, miel, anís.</p> <p><b>Torrontés Riojano:</b> ruda, nuez moscada, rosa, geranio, hinojo, frutas (ananá, banana, manzana).</p>
Aromas del Roble
<p>El vino que tuvo paso por barricas logra un bouquet refinado, luego de una estadía lenta y progresiva. Al descorchar la botella hallaremos diversos colores, perfumes y sabores, según las características de la barrica. Con tostado fuerte hay dejos de madera quemada, pólvora, humo y hojas secas. Si se trata de un tostado medio el abanico muestra almendras tostadas, tabaco, café, chocolate y caramelo. También pueden distinguirse aromas de carne ahumada y de caza, cuero de montura, quesos y manteca. Si las barricas ya fueron usadas habrá humedad de bodega, sotobosque, hongos y trufas.</p>

#### Examen gustativo – Paladar

El gusto se manifiesta en la boca mediante las papilas gustativas ubicadas principalmente en la lengua, y aunque parezca mentira sólo se conocen cinco gustos, que son: **dulce**, **salado**, **ácido**, **amargo**, los cuatro más conocidos y uno de reciente diferenciación (todavía no considerado como un gusto), el metálico y por último un potenciador de los diferentes gustos el umami.

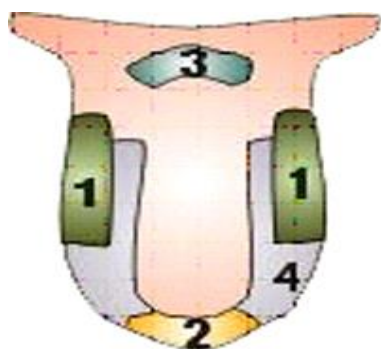
<sup>6</sup> El vino y otros productos (vegetales, animales,...) poseen los mismos componentes químicos aromáticos, de allí que se puedan asociar unos y otros.

Los gustos son captados por las terminaciones sensibles, “yemas o botones gustativas”, ubicadas en las papilas.

Hoy sabemos que cualquier botón o yema es capaz de ser estimulado por cualquier gusto dando por tierra el mapa de ubicación de los gustos sobre la lengua.

No obstante y desafiando lo antes dicho, nuestro sistema gustativo parece ser más sensible a un determinado gusto en sectores específicos de la lengua; esto no quiere decir que lo sean a un solo tipo de estímulo gustativo.

Las papilas se ubican sobre la lengua, y podemos dividir las en cuatro tipos según su forma: las foliadas, las fungiformes, las filiformes, y las caliciformes.



Las yemas gustativas que se encuentran en las papilas caliciformes son sensibles básicamente al sabor amargo, lo que implica que la mayoría de sus yemas gustativas son monosensibles, y se distribuyen en forma de acento circunflejo en la parte posterior de la lengua (posición 3 del gráfico).

Sobre las papilas fungiformes se ubican las yemas gustativas responsables de detectar el sabor dulce y al igual que las anteriores son capaces de reconocer un solo gusto. Estas papilas se concentran en la punta de la lengua (posición 2 del gráfico).

Las papilas filiformes son las receptoras de las sensaciones táctiles y su ubicación es el centro de la lengua.

Las papilas foliadas no cumplen función gustativa alguna, y se ubican sobre los laterales posteriores de la lengua.

Las yemas gustativas del gusto ácido se ubican en los laterales posteriores de la lengua (posición 1 del gráfico). Si la acidez es muy elevada se manifiesta además en las encías, ya no como un gusto sino como una sensación táctil de causticidad.

Los botones gustativos capaces de detectar el gusto salado se encuentran en los laterales anteriores (posición 4 del gráfico).

No todas las personas poseen la misma cantidad de papilas y todas responden en forma diferente a los cinco gustos básicos. Debido a ello se define el “umbral de sensibilidad de los diferentes gustos” que es la concentración mínima de una solución que se puede reconocer y que produce un determinado gusto.

El vino es una solución hidroalcohólica, que contiene de 20 a 30 gramos de sólidos disueltos, que son el soporte del sabor.

Cada uno de los gustos tiene su origen en los diferentes componentes del vino:

- **El gusto dulce** se debe a los azúcares propios de la uva (glucosa y fructuosa), a los alcoholes superiores producidos en la fermentación (etílico, glicerol, butilenglicol, etc.).
- **El gusto ácido** reposa en los naturales de la uva (tartárico, málico, cítrico), y en los generados en la fermentación (succínico, láctico y acético).

- El **gusto salado** es el producto de las sales de los ácidos y de algunos ácidos que poseen los gustos salado y ácido en forma conjunta (bitárraro de potasio). Pero cabe recordar que es un gusto no usual en una copa de vino. Aparece en aquellos vinos provenientes de zonas de cultivo con marcada influencia marina. Un caso típico son las Manzanillas.
- El **gusto amargo** está sostenido por los polifenoles tánicos, que también producen la sensación de astringencia.
- La **astringencia**, ya que la acabamos de mencionar, se traduce como una aspereza al deslizamiento del líquido sobre la lengua y es muy común confundirla, erróneamente, con el gusto amargo. Esta es una sensación táctil y no gustativa.

Hay además sensaciones otras táctiles pseudocalóricas, de ardor, causadas por el alcohol, y es más notoria en bebidas donde su concentración es superior a la del vino (aguardientes, destilados, etc.) Todos los gustos interactúan entre sí, magnificándose o neutralizándose, y se relacionan con los aromas produciendo los sabores y formando un “conjunto armónico”, donde no hay un gusto predominante (aristas), sino un todo “completo” o “redondo”.

Como ejemplo de esta interacción, el alcohol produce potencia el gusto dulce cuando su concentración es correcta, si éste aumenta aparece la sensación cáustica del alcohol. Los gustos ácido y amargo se enmascaran entre sí, produciendo una disminución de la sensación propia de cada uno de ellos, pero no desaparecen, sino que, se identifica el gusto amargo y el ácido. El gusto dulce atenúa a los gustos ácidos, amargos y la astringencia. Una solución dulce se ve magnificada por la presencia de un gusto salado, pero una solución salada disminuye su sabor al agregarle azúcar.

Por todo lo mencionado nos damos cuenta que el gusto de un vino se torna en un tema muy complejo, y sólo la práctica constante nos va servir para poder descubrirlo.

### Vocabulario para las sensaciones gustativas y táctiles

Para los **gustos dulces**, se dice que el vino es: seco, amable, abocado o dulce de acuerdo a un tenor creciente de los azúcares reductores.

Para los **gustos ácidos** se utilizan los vocablos: chato, hueco, liviano, fresco, ácido, mordiente y muy ácido.

La **sensación tánica** se expresa con palabras tales como: astringente, rugoso, áspero, tánico y duro.

Las **sensaciones táctiles** como: el ardor producido por la riqueza alcohólica; la pastosidad debida a la glicerina; la térmica producto de la temperatura de servicio y el grado alcohólico; y la pungencia que produce el dióxido de carbono, también cuentan con palabras específicas.

Para la **riqueza alcohólica** se suele usar: aguado o lavado, débil, normal, alcohólico, vinoso y muy alcohólico.

La **pastosidad** puede ser: suave, untuoso, aterciopelado, pastoso.

La **pungencia** se define como: tranquilos, aguja, "petillant", espumante.

Para realizar esta parte del examen gustativo se ingiere una pequeña cantidad de vino y se lo hace rodar por toda la boca, con el fin de evaluar los diferentes gustos y sensaciones táctiles que presenta la muestra.

No solo en la boca se percibe el gusto y las sensaciones táctiles, sino que en ella se genera el “**aroma de boca**”. Éste, formado por los componentes aromáticos liberados en la boca, llega a la mucosa olfativa pasando por detrás del velo del paladar, siguiendo la “vía retronasal”.

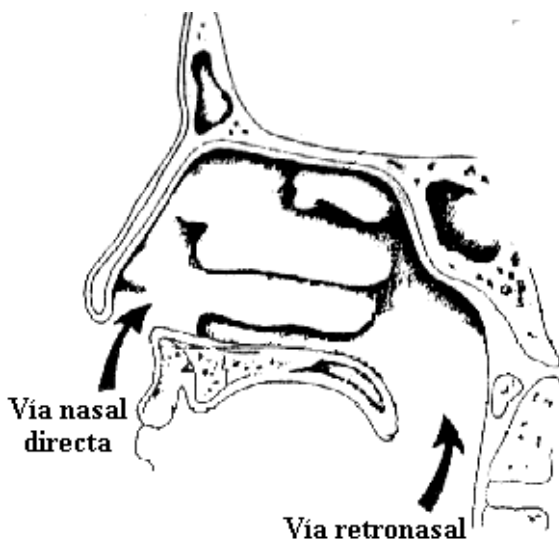
La combinación de los diferentes gustos con los aromas de boca y las sensaciones táctiles constituyen los **sabores**.

La obstrucción de esta vía retronasal por un resfriado o por alguna gripe es la responsable de hacerle decir que “no le siento gusta a nada” pues al no percibir los aromas de boca no se es capaz de discernir el sabor de los comestibles. En realidad, lo que sucede es que la falta de comunicación entre nariz y boca, le deja sin reconocer el sabor del alimento degustado. Si ingiere un remedio amargo para restablecer su salud, seguramente detecte este gusto.

Esta vía retronasal posibilita definir los sabores de los diferentes alimentos.

Una vez que el vino ingreso en la cavidad bucal se puede definir tres etapas:

- **Ataque:** es la primera impresión que ocasiona el vino y donde se detecta el dulzor de la muestra, si es que lo posee. Dura de dos a tres segundos.
- **Evolución:** después de este primer período se produce la disminución del gusto dulce y aparece la acidez y el sabor frutado. Se prolonga desde los cinco hasta los doce segundos.
- **Final:** a partir de los nueve segundos aproximadamente comienzan a notarse los gustos amargos y la sensación táctil de astringencia. Además se captan e identifican otras sensaciones táctiles, tales como la pungencia, causticidad del alcohol,...



Durante su permanencia en la boca, el vino habrá elevado su temperatura, desde la que presentaba en la copa hasta los 36°C en la cavidad bucal.

Esta variación de temperatura dará como resultado la liberación de aromas menos volátiles

que no han sido captados durante la agitación de la copa y la olfacción por vía nasal directa. Es necesario hacer una evaluación de estos **aromas de boca**.

En la práctica se procede de la siguiente forma: con el vino en la boca se baja la cabeza para que el vino sea conducido hacia los labios y se procede a realizar una inspiración a través de ellos, en forma similar a absorber una bebida a través de un sorbete, esto producirá el arrastre de los aromas liberados.

Ni bien se llevó a cabo esta aspiración se procede a deglutir o salivar el vino y se realiza una expiración nasal. Este movimiento de aire conducirá los aromas liberados en la boca hacia el centro olfativo, donde se llevará a cabo el registro de los mismos.

Una vez que el vino ha desaparecido de la boca, ésta queda impregnada de diferentes sensaciones (sabores) que van disminuyendo en intensidad. A esta persistencia se la llama **post-gusto**<sup>7</sup>.

De acuerdo al tiempo que este post-gusto se prolongue se podrá decir que el vino es **largo, medio o corto de boca**.

Al post-gusto se lo suele asociar a otra sensación, el **retro-gusto** que a diferencia del primero es generado una vez que el vino es bebido y se identifica como un sabor que asciende desde la garganta hacia la boca, prueba de ello es la sensación ardiente que suele provocar el alcohol.

Se debe notar que el largo de boca es una apreciación bastante subjetiva dependiente además del vino que se esté evaluando; por ejemplo un vino blanco joven o rosado cuyo tiempo de permanencia aproximada es de ocho segundos podría considerarse medio de boca, mientras que un tinto con igual persistencia se consideraría medio de boca.

Luego se lleva a cabo una revisión de los mensajes emitidos por el vino. Con el pensamiento se recorre la lengua desde la punta hasta la garganta prestando atención a las sensaciones captadas.

Así pues se realiza la descripción de los gustos y las sensaciones táctiles transmitidos por el vino.

### Examen final – Armonía

El examen final del vino viene dado por la evaluación de todos los mensajes captados a lo largo de la degustación. Esta sucesión de mensajes deben complementarse en forma coherente. Por ejemplo un vino de colores tenues, aromas frutales o florales, no conduce a pensar que en la boca presentará un sabor de marcada presencia; o en caso contrario, un vino cargado de color, aromas intensos, predispone a encontrar un vino con marcado carácter gustativo.

La **armonía** entre los colores, aromas y sabores de un vino determinan la calidad del mismo.

---

<sup>7</sup> El autor cree que el uso de esta palabra debería ser exclusivo para la remanencia de las sensaciones gustativas y el término correcto debería ser post-sabor.



### Definición de ampelografía

Ciencia que estudia la vid y sus diferentes variedades. La palabra deriva del griego "ampelos" (vid) y "grafos" (clasificación) - En la mitología griega Ampelos era un sátiro amigo de Dionisio-. Estos estudios han permitido determinar la existencia de miles (¿12.000 -15.000?) de variedades de vid en todo el mundo. Su clasificación botánica es: **Ampelodáceas**, del género *Vitis*, subgénero *Euvitis*. Especies: *Vitis Americana*, *Vitis Asiática*, *Vitis Europea*.

Actualmente con los estudios genéticos y de ADN se tiene un conocimiento más profundo sobre las distintas variedades, su origen y el parentesco entre ellas, muy difícil de determinar con la simple observación de las plantas.

### Distintas cepas y sus características

Cada especie posee cualidades morfológicas diferentes que facilitan su reconocimiento: la forma de la hoja, el grano de la uva, la presencia de pelusa o el color de las hojas nuevas. Algunas poseen un olor particular, otras por el color de las uvas, pero hay además que considerar el lugar donde las vides están sembradas, pues de ello depende también la variación de sus características. A excepción de la garnacha tintorera, todas las uvas tienen la pulpa de verde muy claro.

### CEPAS BLANCAS

Las confusiones en las denominaciones de las variedades vinícolas han sido una constante, reiterada no sólo en la Argentina sino también en prácticamente todo el mundo. Entre nosotros, gracias a la paciente labor del ingeniero agrónomo Alberto Alcalde se ha puesto orden en el tema (Cultivadores Vitícolas Argentinos, INTA, 1989). Algunos de los casos más comunes de confusión fueron Pinot Blanco, que en realidad era Chenin o Pineau de la Loire, Balsamina por Syrah, Tocai Friulano por Riesling, Nebbiolo por Fintendo, Lambrusco por Sangiovese, Pinot Gris por Canari, en algunas zonas Folle Blanche por Torrontés, entre otras.

### Chardonnay

Es inevitable el paralelo entre la reina de las tintas, Cabernet Sauvignon, y la reina de las blancas, Chardonnay, no solo porque sus reinados son reales sino porque ambas han tenido el empuje suplementario del marketing, decididamente volcado a dos variedades de gran plasticidad que fueron la base de lanzamiento del concepto de vino varietal. Además, así como de alguna manera la Cabernet evoca los vinos tintos de Burdeos, la Chardonnay se identifica con los blancos de la Borgoña.

De racimo pequeño y compacto, sus variados estilos, apoyados en las diferentes zonas, puntos de madurez, sistemas de vinificación y añejamientos, son constantemente experimentados por los bodegueros. Los mejores los encontramos en las zonas altas de Gualtallary. También es excelente la producción en el Alto Valle de Río Negro.

Se utiliza para lograr los más finos varietales blancos y suele ser la base de algunos blancos genéricos y de los más relevantes espumosos locales. Produce vinos ricos, equilibrados, con buen aroma y sabor y notable persistencia. Sus aromas se definen por similitud con manteca fresca, avellanas, almendras y pan tostado, manzana, melón, durazno, cítricos y también la nuez cuando está un punto sobremadurada. Este "promedio" varía si nacieron en zonas frías, recordando entonces a peras, flores, hierbas, o en zonas cálidas, en donde limitan con las frutas sin carozo. Si a ello le sumamos las diversas posibilidades de elaboración, la posible fermentación maloláctica, el estacionamiento sobre borras, la fermentación y añejamiento en roble, la variedad abruma.

### **Pinot Grigio**

Variedad blanca de origen alsaciano (Francia), se destaca por su delicada fragancia floral y refinadas notas cítricas, cremosas y especiadas en el paladar. Dependiendo de la madurez de la uva y la técnica de vinificación, brinda vinos ligeros o de gran cuerpo, dulces o secos. El nombre hace referencia a su grano de color azul grisáceo, si bien puede tener una apariencia con tonos rosés, negros o, incluso, blancos. En general, produce vinos de un color amarillo dorado al cobrizo, que pueden tener un ligero matiz rosado. Suelen ser exponentes blancos versátiles, de aromas sutiles, que recuerdan a manzanas verdes, pomelo y flores blancas, con buen balance entre acidez y azúcar.

Torrontés: Cruza genética de Criolla Chica y Moscatel de Alejandría, esta variedad es emblema de los varietales blancos en la Argentina. Produce vinos muy aromáticos, con pronunciadas notas a uva de mesa, flores blancas (jazmín, rosa blanca), manzanilla, miel y frutos cítricos. De color cristalino amarillo brillante, su sabor afrutado hace que parezca un vino dulce y, sin embargo, sea magníficamente seco. Persistente, refrescante, sobresale por su envolvente acidez y un largo final, que deja un sutil recuerdo amargo en el retrogusto.

### **Sauvignon Blanc**

El cepaje también conocido simplemente como Sauvignon es una variedad blanca, cuyo nombre no debe confundirse con el del Cabernet Sauvignon, con el que a pesar de coincidir en parte en su denominación no tiene relación alguna. Es otra variedad originaria del sudoeste francés. Además se la cultiva en el Loire y en la región de Bordeaux. Produce vinos con un sabor vegetal y un matiz ahumado muy apetecible, en Nueva Zelanda se la conoce por el nombre de Fumé Blanc. También suele presentar lo que los franceses llaman "Pierre à Fusil", el olor que produce la yesca al surgir la chispa. Luego de la Chardonnay es de las variedades más finas más difundidas.

Da un vino complejo, que llena la boca y que debe ser elaborado con particular ingenio, casi con sabiduría. Se la prefiere cosechar no muy madura para conservar su acidez, la que le confiere particular sequedad. Durante años fue una variedad poco explotada, confundida con otras, frecuentemente con Chenin o Tocai Friulano.

### **Torrontés**

Su origen fue durante años confuso, aunque hoy se sabe, a raíz de comparaciones genéticas, que viene dado por la mutación de semillas de uva pasa de Moscatel que trajeron los conquistadores españoles a nuestros territorios y que, entrecruzadas con la variedad Criolla Chica, le dieron vida. Es exclusiva de la Argentina, y existen tres variedades: el Torrontés mendocino, el sanjuanino y el riojano. Tanto en los Valles del Famatina (La Rioja) como en Cafayate (Salta), está su epicentro, y con el correr de los años se ha transformado en el emblema blanco ampelográfico nacional.

## **CEPAS TINTAS**

### **Malbec**

Nacida en el sudoeste francés, donde también se lo conoce como Cot, Malbeck o Pressac, es uno de los cepajes de menor expresión en Bordeaux pero uno de los más cultivados en el Oeste de Francia (cerca del 2% de los cepajes tintos) donde suele formar parte del corte de los vinos. Como varietal se elabora en Cahors, pero sus características son substancialmente distintas a las del Malbec mendocino. Es la cepa tinta más extendida y característica de nuestra vitivinicultura. Aquí encontró las condiciones ecológicas ideales para su desarrollo, adaptándose particularmente bien en el departamento de Maipú, Mendoza y en particular en las localidades de Cruz de Piedra, Luján de Cuyo y Vistalba.

Sus hojas son medianas, redondas; con borde aserrado en pequeños dientes. Sus granos son esféricos algo grandes, oscuros con pedúnculos a menudo rojos. Sin temor puede afirmarse que nuestro Malbec es el mejor y más personal del mundo, cualidad reconocida por los más importantes expertos. Produce un vino de buen cuerpo y color, cuyo paladar tiene un toque de rusticidad.

Pero, como es normal, según las zonas, es el vino. Por ejemplo, en las regiones altas, como Vistalba, el Malbec de un vino con buena acidez, cuerpo y color, con taninos que le brindan amplia capacidad de añejamiento y conservación. Bajando el pedemonte desciende la acidez y los taninos, por lo cual el vino es más ligero y madura más rápidamente. Esta variedad tiene una larga vida en el suelo mendocino y seguramente constituía la mayor parte, como dijimos, de lo que dio en denominarse genéricamente uva francesa. Durante mucho tiempo se la utilizó como elemento integrante de vinos de corte, combinado con Cabernet y Merlot; sin embargo las particulares características alcanzadas en suelo argentino han llevado a privilegiar su presentación varietal.

De los muchos conocedores que han alabado al Malbec, el cepaje emblemático de la Argentina, ha encontrado en Mendoza el "terroir" donde mejor expresa su potencial, rescatamos las palabras del crítico Robert Parker. "Para el año 2015, la grandeza de los vinos Argentinos elaborados en base al Malbec recibirá un gran reconocimiento.

Este varietal francés, que falló miserablemente en su tierra natal Bordeaux, ha alcanzado estelares niveles de calidad en la Argentina. Tanto los deliciosos Malbecs de bajo costo como los majestuosos y profundamente complejos que se producen en las zonas elevadas obtendrán, sin duda, un lugar en el panteón de los vinos nobles para el 2015." Robert Parker, Septiembre 2004.

### **Cabernet Sauvignon**

Los expertos consideran a la Cabernet Sauvignon como la reina de las cepas tintas. Su celebridad comenzó en la zona de Burdeos, en donde es eje de los famosos vinos de dicha zona, y desde allí se extendió a casi todo el mundo, gracias a su "plasticidad", su capacidad de adaptación a diversos medios sin perder sus características y cualidades. Por ejemplo, en Mendoza se la encuentra cultivada en los más variados climas y suelos. El racimo es "suelto", sin los granos apretados, de color azulado y se caracteriza por el sabor a cassis o, a veces, a pimienta, según las zonas y el sistema de cultivo utilizado. El vino producido es, cuando nuevo, de paladar recio y duro, con marcada acidez y taninos evidentes y ásperos. Necesita, pues, tiempo para suavizarse. Cuando madura, especialmente en buenos y nuevos toneles de roble, este carácter salvaje da paso a un vino de aroma profundo y complejo, paladar a la vez robusto y carnoso, redondo y sabroso. Su popularidad es tal que ha pasado a ser considerado como el paradigma del vino tinto con fuerza y presencia. De allí que, virtualmente, todas las bodegas argentinas cuenten con uno, ya fuere varietal o bien combinado con Merlot y Malbec. Su aroma intenso recuerda a la pimienta, cassis, frutillas y algo de regaliz. Su paladar amplio, que va desde el vigor de la juventud hasta la elegancia de la madurez, lo hace apto para acompañar diversos tipos de comidas, en especial carnes rojas.

### **Bonarda**

Cepaje cautivante, de intensos colores negruzcos con tonalidades violáceas profundas, oscuras. En nariz nos ofrece un gran abanico de frutas rojas y negras, en perfecta sintonía con un paladar goloso, agradable, pleno. Su triple intensidad en vista, nariz y boca la hacen imprescindible para realzar otros vinos tintos y brindar elegancia a aquellos que no la tenían.

De taninos redondos y armoniosos, su origen sigue generando polémica. Mientras algunos afirman que la cepa viene del Piamonte italiano, otros aseguran que sus raíces están en la variedad francesa Cobeau Noir. En la actualidad, es una de las uvas más utilizadas en la Argentina, gracias a su versatilidad.

## Syrah

Definitivamente es una cepa francesa, mismo si su nombre evoca a la antigua ciudad de Shiraz, en Persia, científicos han hallado semillas fosilizadas en territorio galo. En Australia, donde es la variedad tinta más plantada, y en Sudáfrica, se lo conoce como Shiraz, y como Sirah o Syrah en el sur de Francia, en California y en Argentina, donde durante muchos años se la confundió llamándola Balsamina (o Balsemina), variedad italiana con la que se encuentra emparentada. Algunos expertos la consideran originaria de Siracusa y Piemonte, Italia. Lo encontramos en vinos famosos como el Chateauneuf-du-Pape del Hermitage. Sus vinos suelen ser untuosos, de gran intensidad de color, con textura sedosa y un atractivo dejo a especias y frutas.

De prolongado recuerdo en boca. Es una variedad que ha despertado particular interés entre los productores, lo que está favoreciendo nuevas plantaciones, así como incentivando inéditas experiencias de elaboración, por ejemplo, en un estilo de vino muy ligero y fresco y no con su natural carácter sólido, lo que le abre horizontes inesperados. Se pueden esperar importantes vinos de la variedad provenientes de la provincia de San Juan en los próximos años.

## Pinot Noir

Si se tratara de elegir una variedad capaz de producir un vino a la vez frutado y maduro, suave pero con cuerpo, distinguido, con largo recuerdo, probablemente el Pinot Noir sería el ganador. En la Borgoña da algunos de los más famosos y caros vinos del mundo, pero es caprichoso y de año en año su calidad oscila fuertemente. Además tiene poquísima capacidad de adaptación fuera de su tierra natal. Se da mejor en tierras altas ya que requiere de clima frío. Lo encontramos en la zona de Tupungato de la provincia Mendoza y como alguna excepción en la zona de Cafayate de la provincia de Salta. La fascinación de su prestigio hace que se intente una y otra vez con ella en muchas partes del mundo. En la provincia de Mendoza sus vinos son frutados, con aroma floral. Con añejamiento en buena madera adquiere un matiz tostado. Pero su característica más relevante es su capacidad de colmar el paladar sin agresividad. Es un vino significativo además para la elaboración de vinos espumosos por los métodos de la región de Champagne, que normalmente reconocen la presencia de Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir, elaborado en blanco. El creciente consumo de vino espumoso ha incentivado pues el interés en el cultivo de esta variedad que, pese a sus dificultades, se demuestra de particular valor.

## Merlot

Cepaje muy distinguido y pariente genético del Cabernet Sauvignon. También originario del sudoeste francés, es junto con Cabernet Sauvignon la combinación clásica de los vinos de Burdeos confiriéndole frutado, elegancia y redondez, adquiriendo en el Pomerol su más alta expresión. Una zona privilegiada para este cepaje es la Patagonia argentina, así como las zonas más frías de Mendoza. En términos generales los vinos elaborados con Merlot poseen un perfil similar a los Cabernet Sauvignon, pero con carácter más atenuado.

Son menos ácidos y más frutados, maduran más rápidamente y finalmente casi siempre resultan más ligeros. Se utilizan frecuentemente para cortar tanto con Cabernet como con Syrah, ya que su gracia y suavidad redondean y armonizan la dura personalidad de ambos.

### **Tempranillo**

Es quizás la variedad española de mayor calidad, cultivada ampliamente en La Rioja, que posee múltiples denominaciones en su país natal (Uva Nacional o País, Tinto Fino, Cencibel y tantos otros). Fuera de España y Portugal es muy poco lo que se la conoce, siendo una excepción Argentina, en donde se la ha revalorizado mucho en los últimos años.

### **Cabernet Franc**

Es de origen bordelés y definitivamente en la última década se ha consagrado como uno de los grandes descubrimientos del vino argentino, utilizada ampliamente en la elaboración de vinos varietales y también como complemento del Malbec en exponentes de muy alta gama provenientes del Valle de Uco. Sus granos son esféricos, pequeños y con hollejo fino, dando vinos un poco más pobres en taninos que la Cabernet Sauvignon pero con una paleta aromática más amplia. En Francia muchas veces se refieren a ambas variedades en conjunto como los “Cabernets”.

### ***Vinificación de vinos rosados***

Este método, al igual que el anterior, se basa en la vinificación de uvas tintas donde se ha interrumpido la maceración del orujo, en algún estado intermedio antes que termine de ceder la gran mayoría de sus materias colorantes.

En el proceso, según el momento de la interrupción se puede obtener vinos rosados, con buena acidez, fresca, y presencia varietal, parecidos a los vinos blancos, o sino, vinos con más color y tendiendo a los tintos cuando la maceración fue más prolongada.

Es decisión del enólogo el tipo de vino que desea obtener.

También se producía vino rosado, (antiguamente conocido como clarete), a partir del corte de un vino tinto y un vino blanco. En la actualidad no es una práctica muy difundida pero se puede encontrar en el mercado vinos obtenidos de cortes de Torrontés con Cabernet Sauvignon y Viognier y Syrah.

**Nota de degustación:** vinos casi olvidados, presentan una estructura en boca que con notas tánicas y notoria acidez los hace irremplazables en las tardes de verano. Son vinos para consumirlos en el primer año de vida y algunos de ellos antes del invierno posterior a la vendimia.

### ***Método Champenoise o tradicional***

La historia le da el crédito de la autoría de este método al monje benedictino Dom Pierre Perignon (1638-1715)

Desvelado por conseguir un vino aceptable para su abadía, fijó las pautas de la elaboración de los vinos espumantes; pautas que hoy se sigue aplicando, con algunas variantes, en la región de Champagne, Francia.

Esas mismas técnicas son aplicadas en varias bodegas de nuestro país

En forma sucinta podemos comentar que la forma de elaboración es la siguiente:

Una vez obtenido el vino base y sembradas las levaduras el vino es embotellado y tapado con una tapa corona.

Estas botellas serán conducidas hasta las cavas donde se dispondrán acostadas formando “rimas”. Durante este descanso a 12°C se produce la toma de espuma que puede durar entre los dos y tres meses.

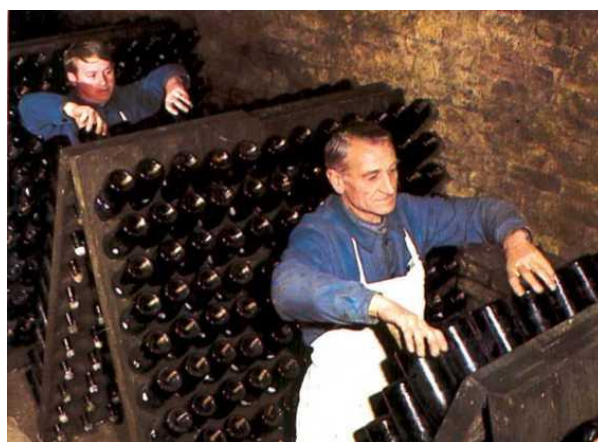
Durante la fermentación y una vez terminada la misma, las botellas son agitadas con el fin de homogeneizar el contenido, invirtiéndolas bruscamente, operación que recibe el nombre de golpe de puño o “coup de poignette”.

Durante este tiempo, las levaduras sufren procesos de secreción, autofermentación y autólisis que transmiten al vino matices especiales en el sabor y bouquet, es la llamada maduración o **crianza sobre borras o lías**. Este periodo pues prolongarse, para Champagne desde dos años como mínimo hasta más de siete, para las “cuveè de pretige” Champagne de la más alta calidad). Concluida la crianza es menester separar las borras, que según la tradición consistía tomar las botellas de las estibas realizar un nuevo golpe de puño y colocarlas en los pupitres para ser removidas con el fin de colocar los sedimentos en contacto con la tapa corona.

Fue Madame Clicquot la diseñadora de los antepasados de los procesos de **removido** para cumplir con lo citado.

Las botellas son conducidas hasta los pupitres, colocadas en posición casi horizontal y marcada su posición. A medida que las borras se acumulan sobre las paredes de las mismas, éstas se van moviendo a una posición de mayor inclinación invertida y girándolas sobre su propio eje, en octavos de vuelta desde su marca inicial, hasta alcanzar la posición vertical invertida.

Una de las formas de hacerlo es según el siguiente esquema: 0º, 45º, 90º, 45º, 0º, -45º, -90º, -45º, 0º.





Toda esta práctica permite que las borras se asienten sobre la tapa corona, las botellas son mantenidas en esta posición hasta que el elaborador decida que ya han alcanzado la plenitud y están listas para seguir con los últimos pasos de la elaboración.

Para retirar las borras es necesario bajar la temperatura de las botellas y congelar el cuello de la misma. Esto se realiza sumergiendo el pico de la botella en una solución refrigerante que se encuentra a -28° C. De esta forma se congela parte del líquido quedando atrapadas en él las borras. Las botellas son conducidas hasta una “degolladora” que les quita la tapa corona y por la presión interior el tapón de borras es expulsado dejando el vino

completamente limpio. Este es proceso que se denomina degüello o dégorgeage. En el degüello hay una pequeña pérdida de vino que es repuesto con vino procedente de otras botellas y con el licor de expedición.

Luego del degüello las botellas son colocadas en un equipo tranquilizador dosificador, donde son rellenadas y definido el estilo del vino espumante según el grado de azúcar que posea el licor de expedición. Este licor es propio de cada bodega y en él comulgan vinos añejos, destilados de vinos y azúcar.

Según el Anexo I de la Resolución N° C.1/03 del Instituto Nacional de Vitivinicultura los tipos de vinos espumantes, según el valor de azúcar presente en ellos son:

- **Nature** menos de 3 g/l
- **Brut Nature** menos de 7 g/l
- **Extra Brut** menos de 11 g/l
- **Brut** menos de 15 g/l
- **Demi Sec** de 15 a 40 g/l
- **Dulce** más de 40 g/l

Estos datos son válidos para la Argentina pudiendo diferir en otros países.

Terminadas de completar las botellas son tapadas mediante un tapón de corcho que es sujetado a la botella mediante un casquete de metal y bozal de alambre. A continuación se les practica el “golpe de puño” que no es más que un giro para homogeneizar el vino con el licor de expedición.

Por último la botella es etiquetada y vestida, puesta en cajas y liberada al mercado.



**Nota de degustación:** los vinos elaborados por este método se manifiestan de color amarillo pálido y en algunos casos con notas levemente doradas, sus burbujas son pequeñas y cuando alcanzan la superficie se desplazan a los costados formando una corona en donde la superficie alcanza el cristal. Su característica distintiva es su aroma que recuerda al pan tostado o levaduras que se aúnan con recuerdos de frutas blancas y frutas secas como las almendras o avellanas. Su sensación táctil es punzante y en el gusto resalta su acidez. Su sabor es prolongado e invita a seguir bebiendo. Algunos de estos vinos son aptos para soportar algún tiempo de guarda.

### ***Método Chaussepied, Charmat o Grandes Tanques***

Para el presente estudio consideraremos que los tres métodos son similares, dado que sus diferencias van más allá del alcance del fin del curso.

Este método se caracteriza porque toda la toma de espuma tiene lugar dentro de un gran tanque de acero inoxidable cuya capacidad oscila entre los 2.000 a 15.000 litros.

Este tanque es llenado con el vino base, el licor de tiraje, el levadurado y los clarificantes añadidos.

La segunda fermentación demora alrededor de 45 días a una temperatura próxima a los 11°C.

Terminada la misma se puede optar por mantener el vino en contacto con las borras durante algún tiempo desde 3 meses para un Charmat corto a 9 meses para uno largo.

Para facilitar y homogeneizar el producto el tanque posee agitadores que ponen las borras en suspensión.

Concluido el contacto con las borras se procede al filtrado, adición del licor de expedición y embotellado que deben ser realizados en forma isobarométrica con el fin de prevenir las posibles expansiones y pérdidas de presión.

**Nota de degustación:** Esta elaboración produce vinos espumantes de características más frutales que el primer método. Son vinos de colores pálidos amarillos verdosos y el tamaño de sus burbujas está de acuerdo al control que se haya ejercido sobre la fermentación; si ha sido bien controlada su burbuja es pequeña de lenta ascensión, en caso contrario el gas carbónico escapará a borbotones. Su aroma es netamente fresco con notas frutales. Su ataque es fresco, ácido y punzante. Son vinos para consumirlos ni bien arriban al mercado.