

LAS CARAS DEL VINO

....."La cara es el espejo del alma"

Lo mismo se puede decir de la cara del vino: su color, la intensidad de este, sus tonalidades, brillo, cuerpo... nos van a anticipar mucho de lo que podemos esperar de él

EL COLOR DEL VINO:

Viene determinado sobre todo por tres factores fundamentales

- 1*) El color del zumo de la uva : incolora por lo general
- 2*) El color de la piel de la uva: en su mayoría o blanca o tinta
- 3*) Los efectos del envejecimiento: le darán tonos marrones

LA INTENSIDAD DEL COLOR DEL VINO:

El Aporte de color mas importante para un vino se lo da el contacto del zumo de las uvas con la piel de las mismas.

Es como cuando te haces una infusión, que cuanto mas tiempo tienes la bolsita en el agua, pues más oscuro te sale el té y más "fuerte" estará, mas "cuerpo" tendrá.

PARA COMPROBAR LA INTENSIDAD PON LA COPA ANTE UNA TARJETA DE VISITA:

INTENSIDAD BAJA



Vino ligero: se puede leer a través del mismo vino "de trago largo"

INTENSIDAD MEDIA



De cuerpo medio: se ven las letras sin entender el texto en el término medio...

INTENSIDAD ALTA



Los de mucho cuerpo: no se ve nada a su través vino de sorbito

LAS TONALIDADES



Cuanta mas calidad tiene un vino más matices de color se aprecian

EL BRILLO



A mas brillo, más calidad los vinos muy tratados están como apagados

LAS LÁGRIMAS



los vinos " la cogen llorona": a mas alcohol, mas lágrimas independientemente de la calidad

LOS COLORES DEL VINO

Alguien ha dicho:

... "A partir de los cuarenta años, cada uno tien la cara que se merece".

! Que poca delicadeza !

En fin , algo hay de cierto en ello, pero los biólogos lo dicen de una manera mas delicada cuando afirman que, a partir de un cierto tiempo, los agentes externos empiezan a dejar su huella sobre el fenotipo que es la representación del genotipo o herencia genética

En lo que se refiere a la genética, el vino tendrá el color del zumo de las uvas de las que procede y del de la piel de las mismas con mayor o menor intensidad según el tiempo que zumo y pieles se mantengan en contacto durante la elaboración de los vinos

uva blanca



uva tinta



Y en lo referente al envejecimiento el color original de los vinos ira derivando hacia tonalidades marrones como cualquier fruta en la medida en que se va oxidando

LOS VINOS PROCEDENTES DE UVAS "BLANCAS"

VERDES



Los blancos jóvenes:
frescos

AMARILLOS



Blancos con crianza
"barricato"

AMBAR



Blancos ajerezados
añejados

CAOBA



De uvas pasificadas
concentrados

LOS VINOS PROCEDENTES DE UVAS TÍNTAS

AZULES



Los tintos jóvenes
afrutados

CEREZA



Los tintos en sazón
el equilibrio entre fruta y oxidación

MARRONES



Los tintos madúros
dominados por la oxidación

LOS VINOS LIGERAMENTE "MANCHADOS", PROCEDENTES DE UVAS TINTAS

FRAMBUESA



Rosados frescos

PIEL DE CEBOLLA



Rosados oxidados

LA "NARIZ" DEL VINO

Si solo se tratase de los colores, en el caso del de la nariz del vino,
no habría problemas: esta es siempre roja amoratada
por mucha visera ...



Pero hay mucho más, debe de haber mucho más:
En la "nariz" del vino lo que queremos encontrar es la invitación a catarlo,
a entrar en su mundo
sugerencias de bondad, promesas, equilibrio, cultura....

LO QUE PUEDE HABER

Difícil encontrar más de lo que puede haber, aunque algunos lo consigan, y esto es:

Aromas de frutas más o menos maduras
aromas de levaduras y fermentación, alcohol
aromas de madera
aromas minerales
aromas de oxidación
... Y todos los olores desagradables del mundo
humedad
suciedad, podredumbre
gasolina...y hasta los hay que huelen "a gato encerrado"...

LO QUE DEBEN TENER

Atractivo
complejidad
equilibrio

COMO ENCONTRARLO?

A copa parada: la fruta, lo más volátil,
tras agitar: la madera, los tostados de la misma, el ajerezamiento

Una vez en la boca: al calentarse en ella aparecen aromas que no salían cuando más frío
en la copa y se puede apreciar uno de las virtudes más buscadas: la persistencia de las sensaciones
una vez bebido

EL OBJETIVO DE UN VINO

Que te guste
que te emocione
como le dice la chica a su chico en las películas francesas:
tu m'envoies ! Tu me haces volar !

LA "BOCA " DEL VINO

La "boca" del vino debe de cumplir lo que la "nariz" promete

Nos dicen los eruditos, para nuestra sorpresa, que solo hay cuatro sabores:

dulce
salado
ácido
amargo

así pues, todo lo demás se definen como
FLAVORES,
combinaciones de estos cuatro con los millones de aromas

LO QUE SE PUEDE PERCIBIR EN LA BOCA

EL CUERPO : Ligero, medio...."macho wine"
LA TEXTURA : aterciopelado, sedoso, rasposo...
LA ACIDEZ : vivo, plano
LO AMARGO: los vinos del desamor
LO DULCE : semi, empalagoso ...
EL ALCOHOL : cálido, ardiente...
LA ASTRINGENCIA : seco, secante...
Y
LOS FLAVORES

LO QUE SE DEBE PERCIBIR

PLACER
ARMONÍA
EQUILIBRIO
EMOCIONES
GANAS DE MAS

LO QUE YO BUSCO

Dicen que dicen los chinos
que en la comida lo primero es el sabor , luego el aroma y por último la vista

yo soy de la misma opinión ...pero...pero...

en lo referente a los vinos, a mí lo que mas me impresiona, valoro y aprecio
son los aromas.

son un poco, como la volatil antesala del placer

DEGUSTACION Y LA CATA

**Lo que hacemos las personas normales
es degustar,
es decir probar una determinada cosa, producto , relación...etc,
con la intención de discernir si nos gusta o no,
para "ver" como está**

**Un especialista diría que en esa acción los seres, mas o menos racionales,
somos sintéticos
es decir sintetizamos, agrupamos en una sola toda la infinidad de señales que nos llegan
a través de nuestros sentidos, para determinar si la citada experiencia
es o no es de nuestro agrado.**

**Es una operación a la búsqueda y captura de placer, de las buenas sensaciones y punto.
No hay por que darle más vueltas, para perseguir lo que nos gusta
y
evitar lo que no.**

**La mecánica de la degustación es completamente natural
no hace falta aprender ninguna técnica**

**Aquí uno es el Rey, es el mundo de la subjetividad:
uno decide lo que quiere degustar, cuando, como y con quién.
Lo que nos complace es bueno
y lo que nos disgusta,
no**

**SI LA DEGUSTACIÓN ES SINTÉTICA,
LA CATA ES ANALÍTICA:
Es decir partiendo de un todo, analizarlo
para identificar las partes**

**En la cata se trata de identificar los puntos fuertes
para optimizarlos
y
los débiles para minimizarlos**

**Esta técnica requiere aprendizaje, entrenamiento y método para ser dominada
y eficaz.**

**Se trata de una técnica creada para ayudar a la industria
aunque algunos la usan
para impresionar al personal**

**BUSCANDO EL $2 + 2 = 5$
LOS MARIDAJES COMIDA Y VINO**

**Mi hijo Lars me dijo un día:
oye papa, esto de los maridajes de vino y comida ¿que es?
algo así como buscar la manera de que
 $2+2=5$**

**En efecto, de eso se trata,
de buscar combinaciones
que mejoren a los componentes de las mismas**

**El problema es que tal y como esta
el mercado
lo difícil es encontrar
un 2 que sea verdaderamente un 2**

**lo normal es que sea 1,6 ó 1,4 ó 1,3
¡ hasta los he sufrido en negativo !**

**Yo, por mi parte,
sigo el viejo axioma que dice que:
"la suma de sumandos positivos es siempre positiva"
y en lo que uso mi tiempo y esfuerzo es en buscar
doses que sean verdaderamente un dos
y luego dejo a la ocasión, la intuición y la suerte
que decidan por mí
siempre con la garantía del viejo axioma**

**La vida la tenemos ya reglamentada en exceso,
como para encima tener que soportar
que un "guru" nos venga "dando la vara"
con prohibiciones subjetivas e innecesarias**

LA COMPOSICION DEL VINO

lo que hay , en términos generales,
en una copa
de vino blanco
es:

Agua	83%
Alcohol	12%
Glicerina	1%
Azucar (fructosa)	1%
Acidos	0,80%
Minerales	0,30%
Aminoacidos, aminas, proteínas	0,25%
Anhidrido carbónico	0,03%
Taninos	0,02%
sustancias aromáticas(ésteres, aldehidos...)	0,001%
Vitaminas	0,001%

El vino tinto se diferencia fundamentalmente
en que tiene un contenido en taninos
(procedentes de la maceración con las pieles y pepitas)
mucho más alto (hasta un 0,3%)

