



PON ARAGÓN EN TU MESA

CUADERNO DEL VINO



Uno de los principales

objetivos del programa PON ARAGÓN EN TU MESA es acercar los productos del mundo rural a los consumidores aragoneses.

Aunque a nadie se le escapa que las ciudades suponen el mayor área de consumo de productos agroalimentarios, no menos cierto resulta que es precisamente en el medio rural donde se producen, generan riqueza y fijan la población. Una fábrica industrial puede deslocalizarse, un viñedo, una explotación ganadera, una bodega, no. Especialmente si está amparada por una indicación de calidad.

Para disfrutar de los productos agroalimentarios, como el vino, es necesario poseer elementos de juicio, materiales que, más allá del «me gusta, no me gusta», hagan entender al consumidor los valores que encierra un determinado producto. Y el vino es un buen ejemplo de todo lo anterior, tanto por su contribución al desarrollo rural, como por la calidad y la educación de los aficionados que ha conseguido en los últimos años.

El mundo de los sentidos

El vino está presente en la cultura mediterránea desde su origen y, por tanto, en Aragón. Todas las culturas han venerado el vino, presente incluso en los más importantes ritos religiosos y en la mayoría de las celebraciones humanas.

Como cualquier alimento -el vino está catalogado oficialmente como alimento-, puede disfrutarse con la mayoría de los sentidos, que, además, aportan mucha información sobre el mismo.



A través de la vista, el color aporta mucha información sobre el vino, desde su tipo, hasta su edad, pasando por la densidad, contenido glicérico, etc.

Los aromas, que se perciben a través de la nariz -primero externamente, luego desde la propia boca- informan del tipo de uva, de su paso por barricas, del origen, etc.

Posteriormente, el gusto, con la combinación de lengua y nariz por vía retranasal, donde se recibe el sabor y numerosas sensaciones placenteras.

Finalmente, el postgusto, que es lo que permanece cuando el vino ya ha pasado la garganta.

Las personas tienen diferentes sensibilidades a la hora de detectar los matices del color, aromas o sabores, por lo que nadie debe preocuparse si no detecta todo lo que está en el vino. Es una cuestión de aptitudes naturales y mucho, mucho entrenamiento.

De la uva a la botella

Aunque parezca una obviedad, el vino nace de la uva. Lo que implica que, cuanto mejor sea el viñedo, más calidad tendrá el vino. Actualmente se priman bajos rendimientos -pocos kilos por hectárea-, viñedos de mucha edad -porque producen menos kilos por cepa-, variedades de uva de calidad -en Aragón la más representativa es la garnacha, aunque se cultivan muchas más-, la vendimia controlada, rapidez y limpieza en los procesos de vinificación, etc.

En síntesis, la elaboración del vino consiste en la **fermentación de la uva**, gracias a las levaduras presentes en la piel de manera natural -aunque también se pueden añadir-, de forma que sus azúcares se conviertan en alcohol vínico, consiguiéndose un nuevo producto totalmente diferente al mosto de partida.

Normalmente, tiempo después tiene lugar la fermentación maloláctica, provocada por bacterias, que convierte el ácido málico en láctico; esta fermentación *secundaria* no suele realizarse en los vinos blancos, ni en los rosados.

El **vino blanco** se elabora a partir de variedades de uva blanca. En la vinificación en blanco, las uvas son estrujadas y prensadas, separando de los hollejos el mosto que fermenta a una temperatura de unos 16° C. En casos especiales, se puede elaborar vino blanco con uvas tintas, evitando todo contacto del mosto con los hollejos, que son los que contienen la materia colorante.

El **rosado** se elabora con uvas tintas, dejando macerar los hollejos en el mosto durante unas horas. Una vez conseguido el color deseado, se separa el mosto y se deja fermentar como si fuera un blanco.

No hay que confundirlo con el **rosado**, vino elaborado a partir de una mezcla de uvas blancas y tintas o, también, mezcla de vino tinto y blanco.

El **vino tinto** se elabora fermentando conjuntamente el mosto con los hollejos, consiguiendo así extraer el máximo de color de la uva. Una vez realizadas las fermentaciones alcohólica y maloláctica, la elaboración del vino se prolonga merced a la crianza en barricas de madera, generalmente de roble, que le confieren nuevos sabores y sensaciones.

De acuerdo con el tiempo de permanencia en barrica, los vinos tintos se clasifican en: **Crianza**, cuando ha pasado dos años envejeciendo, mínimo de seis meses en barrica y el resto en botella. **Reserva**, un año mínimo en barrica y un total de 36 meses de crianza. **Gran reserva**, con dos años en barrica y el resto, hasta cinco, en botella. Estas categorías solamente se pueden aplicar a los vinos con denominación de origen y los reglamentos pueden variar ligeramente de una a otra.

El **cava** es un vino especial, en el que realiza una segunda fermentación dentro de la botella gracias al añadido de azúcar y levaduras. Esta segunda fermentación consigue generar su característico gas carbónico y los aromas típicos de estos vinos espumosos. Según su contenido de azúcar se clasifica -de menos a más- en brut nature -sin azúcar añadido-, extra brut, brut, extra seco, seco, semiseco y dulce. Puede ser reserva joven -9 meses en botella-, reserva -de 9 a 30 meses- y gran reserva -más de 30 meses.

Los **vinos dulces** se obtienen parando la fermentación antes de que llegue a su fin. Esto se consigue mediante la adición de alcohol vínico, hasta que su graduación final llegue hasta los 17-18 °C. Se consigue así dejar sin transformar en alcohol una parte del azúcar que contenía la uva, lo que conferirá al vino el dulzor característico.

Los vinos en Aragón

Aragón es una potencia vitivinícola, con cuatro Denominaciones de Origen, el cava, seis zonas de Vinos de la Tierra y elaboradores independientes, al margen de las anteriores marcas de calidad.

Cada DO tiene unas normas propias referentes a los lugares donde se puede cultivar la uva, las variedades permitidas, las crianzas, etc. El Consejo regulador, formado por viticultores y bodegas, hace cada año análisis químicos y organolépticos de los vinos y, si cumplen las normas, les concede la contraetiqueta que certifica su origen.

Los Vinos de la Tierra tienen un funcionamiento similar, aunque las normas son menos estrictas; No pueden usar las calificaciones «crianza» ni reserva»

DO Cariñena

Es la más antigua y extensa de Aragón, creada en 1932. Se extiende por 14 municipios y 16.636 hectáreas. Admite las siguientes variedades: garnacha tinta, tempranillo, mazuza o cariñena, juan ibáñez, cabernet sauvignon, monastrell, merlot y syrah en tintas; en blancas: macabeo, garnacha blanca, moscatel, chardonnay y parellada. www.docarinena.com.



DO Campo de Borja

Se habla de ella como el *Imperio de la garnacha*, dada la importancia de esta variedad. Aprobada en 1980, se extiende por 16 municipios, con 6.270 hectáreas de viñedos, gran parte de ellos garnacha. Permite las variedades garnacha tinta, tempranillo, cabernet sauvignon y mazuza. En blancas, moscatel y macabeo. www.campodeborja.com.



DO Somontano



Creada en 1984, la denominación alcanzó pronto una merecida fama. Se extiende a lo largo de 43 municipios, con más de 4.000 hectáreas de viñedo. Las variedades admitidas son, en tintas, tempranillo, cabernet sauvignon, moristel, pinot noir, garnacha tinta, syrah, merlot y parraleta. En blancas, garnacha blanca, gewürztraminer, chardonnay, macabeo y alcañón.
www.dosomontano.com.

DO Calatayud



Es la denominación más joven de Aragón, creada en 1990. Abarca unas 7.300 hectáreas de viñedo, distribuidas en 43 municipios, con las siguientes variedades autorizadas: garnacha tinta, tempranillo, mazuela, monastrell, cabernet sauvignon, merlot y syrah en tintas; en blancas, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, garnacha blanca y chardonnay.
www.docalatayud.com.

DO Cava

En Aragón sólo se puede elaborar en los municipios de Ainzón, Calatayud, Cariñena. Las uvas blancas permitidas son las de la denominación: parellada, xarel.lo, macabeo y chardonnay, siendo estas dos las más utilizadas en Aragón. Para elaborar cava rosado se permiten garnacha, pinot noir, monastrell y trepat.

Vinos de la Tierra

Son un escalón por debajo de las denominaciones de origen y solamente amparan el vino. Tenemos Vinos de la Tierra Ribera del Gállego-Cinco Villas, Valle del Cinca, Valdejalón, Bajo Aragón y Ribera del Jiloca. Con Navarra, Ribera del Queiles.

Degustación del vino

Antes de proceder a la degustación de un vino -dejemos la palabra cata para los profesionales-, han de contemplarse una serie de condicionantes.

Así, la temperatura de la botella, no excesivamente fría, que anula los aromas; el descorche anticipado, para evitar posibles problemas de reducción, ese olor a cerrado; una buena copa, de cristal, con la boca más cerrada para recoger los aromas, amplia y limpia, sin aromas a detergentes; un mantel blanco y buena luz, para apreciar bien los colores.

Lo primero que hay que observar es el **color**. Ello nos indica, de entrada, el tipo de vino, blanco, rosado o tinto. En los tintos y rosados nos informa, además, de la edad del vino: cuantos más tonos violáceos aparecen en la capa fina, más joven es el vino; los tonos teja indican madurez y los marrones apuntan decrepitud.

Asimismo, debemos atender a la brillantez del vino, la turbiedad y los matices que aparecen en el borde del líquido.

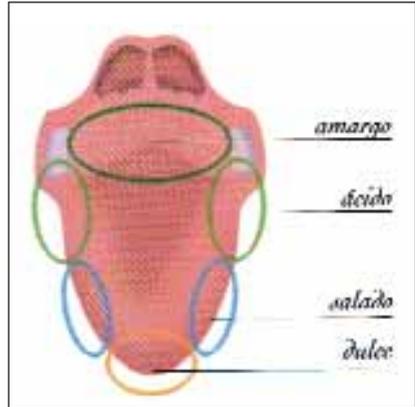
En esta fase también se aprecia la densidad del vino, la lágrima que crea en la superficie interna de la copa, indicativo de su contenido en glicerina y alcohol.

La nariz es la siguiente protagonista, ya que a través de ella apreciamos los **aromas** -positivos- y los olores asociados a los defectos.

En la gama de aromas primero aparecerán los procedentes de la uva, típicos de cada variedad; se denominan aromas primarios. Posteriormente, aquellos originados por las levaduras durante la fermentación, los aromas secundarios. Y,

finalmente, los terciarios, aportados por la barrica y por la estancia en botella. Estos aromas terciarios reciben el nombre de *bouquet*.

En la boca ya influyen los sentidos del gusto, el olfato -por vía retronasal- y el tacto. Allí se detectan sensaciones como el cuerpo -alcohol, consistencia, intensidad-, la astringencia, la textura -sedoso, aterciopelado-, etc., que se potencian si, paralelamente se toma un poco de aire por la boca, manteniendo el vino. Obviamente, este gesto tan sólo es recomendable para las catas y degustaciones.



Aunque el vino ya no esté en la boca, queda todavía el postgusto. Los aromas llegan de nuevo al olfato por vía retronasal y se comprueba la persistencia de las sensaciones en la boca.

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA:

Vinos de España. Alfred Peris. Larousse. Madrid, 2005. 224 páginas.

No entiendo mucho de vinos... pero sé lo que me gusta. Simon Woods. Bon Vivant. Barcelona, 2006. 172 páginas.

Disfrutar el vino. Concha Baeza. Libsa. Madrid, 2005. 120 páginas.

Vinos de Aragón. Miguel Lorente, Juan Barbacil. La Val de Onsera. Zaragoza, 1994. 235 páginas.

La Cata de Vinos. Lluís Manel Barba. Plaza & Janés. Barcelona, 2002. 127 páginas.

Los vinos aragoneses. Juan Cacho Palomar. CAI. Zaragoza, 1999. 126 páginas.

Conservación y servicio

El vino es un ser vivo, que nace y muere. Suele evolucionar a mejor durante los primeros años, para ir perdiendo cualidades posteriormente. En cualquier caso, los vinos sin crianza, deben consumirse, como norma, antes de la siguiente cosecha.

Los enemigos del vino son la luz, las vibraciones y los cambios de temperatura, siendo la ideal una entre 5 y 18°, constante. Una bodega es el mejor sitio para guardar el vino, aunque resultan aceptables los modernos frigoríficos especializados.

Aunque se ha de respetar el gusto personal, existen unas temperaturas de servicio recomendadas: De 5 a 8° los cavas, de 6 a 8° los blancos, igual que los rosados; los tintos jóvenes de 10 a 12°, y los que tienen crianza entre 14 y 18°.

Para descorchar una botella, hay que procurar no moverla demasiado. Se debe cortar la cápsula por debajo del gollete, limpiar y extraer el corcho. Los actuales tapones sintéticos se están imponiendo, debido a los problemas de olores a corcho que pueden aparecer en los corchos naturales.

En algunos casos, vinos muy antiguos y/o cerrados, es preciso decantar el líquido, es decir, pasarlo a otra botella, más amplia, para que se oxigene.

Normalmente el orden de servicio de los vinos es blanco, rosado y tinto, comenzando siempre por los más jóvenes o ligeros y terminando con los reservas.

Los cavas se suelen tomar de aperitivo, no como vino de postre, donde son más indicados los vinos dulces.

Gastronomía del vino

En principio, a la hora de relacionar un vino con un alimento -el llamado maridaje- lo que manda es el gusto personal, pero pueden ofrecerse unas normas generales.

La asociación puede hacerse por afinidad o por contraste, pero siempre buscando que alimento y vino potencien sus cualidades mutuamente. Se puede -y se debe- ir más allá de la tradicional asociación de blancos con pescados y tintos con carne. Por ejemplo, vinos dulces con foie, rosados con arroces, tintos jóvenes con pescados contundentes, cava a lo largo de toda una comida o como aperitivo, etc.

Otro apartado importante es la cocina del vino, en la que éste se convierte en ingrediente importante, más allá de las salsas. En cualquier caso, nunca se debe usar un vino vulgar para los guisos -puede estropearlos-, siendo lo ideal cocinar con el vino que se va a beber el plato. Además el vino, al cocinarse, pierde la mayor parte de su alcohol, por lo que no hay que temer cocinar con vino.

Más allá de las salsas, pueden marinarse en vino carnes de caza y grandes piezas de vacuno mayor; cocer verduras lentamente en vino en lugar de agua o caldo -el llamado braseado-; usarse el blanco para una vinagreta sustituyendo al vinagre; aromatizar un arroz con un poco de rosado o cava, justo antes de servir; alegrar un postre con un moscatel u otro vino dulce... Las posibilidades son muchas.



SaboreAR

PON ARAGÓN EN TU MESA



MINISTERIO
DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



GOBIERNO
DE ARAGÓN

Departamento de Agricultura
y Alimentación