



Nada tiene que ver el vino con las demás bebidas. Sin aditivos que lo vuelvan más atractivo, ni conservantes que le ayuden a sobrevivir en las botellas, su condición de producto natural le llega de cada gota de agua, hora de sol y grado de temperatura que imprime el carácter de la cosecha. Los racimos han de crecer en tierras de arcilla y caliza, y aunque esto por sí sólo no garantiza la calidad, permite que en el subsuelo se forme una cruzía o pared que, llegada la madurez del fruto, hará que la arcilla sostenga al agua de lluvia e impida que el viñedo la absorba, evitando la alteración de las propiedades del fruto. La dedicación del vinicultor a sus vides es plena, pues de su arte al combinar los factores naturales y practicar una vinicultura tradicional, sin renunciar a la enología moderna ni a los rigurosos métodos científicos, dependerá el resultado final.

Del zumo de uva al vino. La clave para convertir el zumo de la uva en vino es el proceso de la fermentación. Ésta consiste en la conversión química del azúcar en alcohol y anhídrido carbónico, por el efecto de la actividad de las levaduras, microorganismos que viven en el hollejo o pellejo de las uvas que, en condiciones normales, actúan hasta que todo el azúcar se convierte en alcohol o hasta que el nivel de éste alcance alrededor del 15% del volumen.

A partir de ahí, dormido en barrica durante un año (**vino joven**), criado durante tres (**crianza**) o mimado en roble al menos cinco años (**reserva o gran reserva**), comienza un proceso que es un honor a todos los sentidos. Aunque entre todos, el olfato es protagonista y el que mejor permite reconocer la diferencia entre un vino corriente y un gran vino, pues el verdadero órgano degustador se encuentra en la cavidad nasal superior, a la que en una respiración normal el aire no llega nunca y las únicas sensaciones que le alcanzan son los vapores de sustancias volátiles.

Amplia gama. La gama de vinos a los que el consumidor puede acceder es enorme, los hay de todos los pre-

El vino Néctar de dioses

La cepa o vid, la riqueza del suelo y el clima bajo el que crecen determinan la calidad del vino



cios, estilos y para todas las ocasiones. Esto convierte la elección de cada botella, que tiene vida propia y evolución diferente en cada cosecha, en una decisión que debe basarse en los tres factores que determinan desde el punto de vista técnico –más tarde entrarán a jugar el gusto y la ocasión- la calidad de un vino.

Se trata de **la cepa o vid** que le da origen, **la riqueza del suelo** en el que la cepa está plantada, y **el clima** bajo el cual todos los años crece hasta su tiempo de vendimia. Por ello, la bodega se ha convertido en figura clave para descifrar lo que cuenta la etiqueta. Si bien cada botella proporciona información sobre el origen del vino, su graduación alcohólica y su cosecha -si procede de una única y no de una mezcla-, el nombre del productor es la mejor pista para acertar, pues se conveje en referencia geográfica sin equívocos.

Un brindis a los sentidos. El vino sólo exige ser guardado, acostado e inmóvil, en un lugar oscuro y fresco; y ser servido generosamente, sin prisas, con tiempo sobrado para respirar el aire. Tres normas básicas lograrán trasladar la idoneidad de la vinacoteca al hogar: **situar las botellas en posición horizontal** para que el vino siempre esté en contacto con el corcho, evitando que se seque y que una cantidad exagerada de oxígeno pene-

tre matando los aromas y oxidando el vino; **ser cuidadosos con los cambios bruscos de temperatura** que alteren la tranquilidad del caldo, y **elegir un lugar oscuro, con cierto grado de humedad** y alejado de focos de olores. Este sencillo método prolonga la armonía que la tierra, el sol y las lluvias le confieron al zumo de la uva. A partir de ahí, sólo habrá que abrir la botella, intentando no dejar rastros de corcho en el interior (los buenos caldos tienen corchos compactos, que se extraen fácilmente).

Un mito recurrente es que los vinos, especialmente los tintos, deben abrirse cuando menos una hora antes de servirse, para que respiren. Esto es falso. Primero, porque el diámetro de la boca de la botella no es suficiente como para que la totalidad del vino entre en contacto con el oxígeno, y segundo, porque lo que se bebe no sobrepasa habitualmente los dos o tres años de edad, con lo que no se precisa la oxigenación. Los tiempos en los que guardar una añada excelente anticipaba un exquisito momento inspiran la leyenda. Incluso los sometidos a crianza han visto disminuir drásticamente su esperanza media de vida, cada vez salen antes al mercado, con lo que la posibilidad que le queda a un humilde amante de los caldos es catar botellas, apostar por una y crear su propia reserva en su bodega.

El verdadero órgano degustador del vino se encuentra en la cavidad nasal superior



Mimar el momento

¿A qué temperatura debo servir el vino? ¿A qué comida ha de acompañar? Son preguntas que se nos antojan complejas, pero unas sencillas normas son suficientes para degustar el vino correctamente. La temperatura ideal para servir tintos se ubica entre los 15 y 18 grados, y los 10 y 12 grados para los blancos, aunque tampoco hay que ser excesivamente rígidos. Así, un Chardonnay con paso por barrica permite algún grado de más. No hay que temer tampoco inclinarse por enfriar sus tintos ligeros como Merlot. Bien se puede liger guardándolo una hora a frío moderado o sumergiendo la botella en agua y hielo. En veinte minutos casi habrá alcanzado a la temperatura perfecta.

Y por último, llegado el vino a la mesa, ¿siempre los pescados con blanco y las carnes con tinto? La duda no viene motivada por las modas. La importancia de la elección reside en lograr que los sabores no se nieguen unos a otros, sino más bien lo contrario, el objetivo consiste en potenciar el gusto de cada plato. A la fuerza de la carne le conviene un tinto con cuerpo, y la delicadeza del pescado se verá mejor acompañada por la suavidad del blanco. Sin embargo, hay ocasiones en que la norma puede quebrantarse. El salmón, sin ir más lejos, es un pescado graso y potente, y si lo acompañamos con un ligero Sauvignon blanco puede con este vino se vea disminuido. En cambio, si elegimos un suave Merlot, el cuerpo ligero equiparará el peso del pescado. Unas chuletas de cerdo, asimismo, pueden saborearse con un Chardonnay en barrica. Eso sí, con los mariscos nunca podremos saltarnos la norma.