

MF1048_2: Servicio de vinos



TEMA 1. Elaboración del vino

TEMA 2. El servicio de vinos

TEMA 3. La cata de vinos

TEMA 4. Aprovisionamiento y conservación de vinos

TEMA 5. Cartas de vinos

TEMA 6. El maridaje

OBJETIVOS

- Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.
- Desarrollar un proceso predefinido de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.
- Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.
- Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas.
- Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.





-
- Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.
 - Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodeguilla o cava del día su temperatura de servicio.
 - Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.

Elaboración del vino

- La vid a través de la historia
- La uva y sus componentes
- Fermentación de la uva y composición del vino
- Tipos de vino y características principales
- Elaboración y crianza del vino
- Zonas vinícolas de España y del extranjero
- Las denominaciones de origen. El INDO
- Vocabulario específico del vino

OBJETIVOS:

- Conocer el origen del vino y de la vid y su ciclo biológico.
- Saber de qué partes se compone la uva y para qué sirve cada una de ellas.
- Conocer cómo se elabora un vino tinto y en qué se diferencia de la elaboración de un vino blanco, un vino rosado y un espumoso.
- Distinguir las características del vino joven, del vino de roble, el de crianza, reserva y gran reserva.
- Estudiar los distintos tipos de vinos generosos, finos, amontillados, manzanillas, olorosos, palos cortados, etc.

INTRODUCCIÓN

La palabra “vino” procede del latín *vinum*, y según la Real Academia Española es toda aquella bebida alcohólica que se hace del zumo de las uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación. Pero detrás de esta palabra se esconde algo más, puesto que es la resultante del trabajo bien hecho de hombres y mujeres a lo largo de los tiempos. El vino es como un niño, el cual nace, que sufre con la luz, al que el ruido lo asusta, al que el excesivo calor o frío lo altera y al que lo marea el movimiento. Es ese niño que crece, evoluciona, que mejora con el tiempo, que se aplica por ser mejor.





- Ver las diferencias entre cava y champagne.
- Reconocer los principales productores mundiales de vino.
- Aprender las principales denominaciones de origen españolas, ver en qué se diferencian.



Paracelso fue un médico y alquimista suizo, que vivió entre el siglo XV y el XVI, para quien la Medicina constaba de cuatro partes: la astronomía, las ciencias naturales, la química y el amor.

El objetivo de este libro, aparte del conocimiento que se adquiriera de esta bebida, es conocer, puesto que **“conocer es amar”** como decía **Paracelso**.

1. LA VID A TRAVÉS DE LA HISTORIA



La vid (*Vitis vinifera*) es la planta cuyo fruto es la uva, de la cual se extrae el vino, que se conserva en bodegas. El hallazgo más antiguo de lo que parece ser una bodega tuvo lugar en una cueva en Vayots Dzor, en Armenia; data de hace unos 6.000 años, por lo que se remonta a la Edad del Bronce. Allí se encontraron pepitas de uva, una prensa de vino rudimentaria, unas cubas de fermentación y jarras de almacenamiento.



Más tarde los egipcios, griegos y romanos disfrutaron de esta bebida, y tal fue su pasión que incluso crearon sus propios dioses del vino. El más conocido es **Dioniso**, dios griego, hijo del mismísimo Zeus y de la mortal Sêmele, dios del vino, de la vegetación y del éxtasis. Más tarde, los romanos lo llamaron **Baco**, y de aquí proviene la palabra bacanal, en origen, unas fiestas que se hacían en homenaje a esta divinidad.

Después, el mundo islámico detiene el consumo de alcohol, prohibido por el Corán, hasta que el clero (que necesitaba vino para sus misas) lo vuelve a recuperar. A partir de 1492, los españoles llevan el cultivo de esta planta a América; en concreto, se inicia en Santiago del Estero, en Argentina, en 1556. El vino comienza a expandirse por el mundo.

En el siglo XIX, una enfermedad, la **filoxera**, entró en Europa. Al parecer, en 1832, en Languedoc (Francia), unos viticultores trajeron unas cepas americanas y con ellas unos pulgones, los cuales chupan la savia de la planta y terminan matándola. Dicha plaga casi extermina el viñedo de toda Europa.



Dactylasphaera vitifoliae, causante de la temida filoxera, vive en las hojas y, sobre todo, en las raíces de la vid.

Después de años luchando contra la plaga se observó que las cepas americanas, eran resistentes a este parásito, con lo cual se injertaron, sobre los pies americanos, las variedades europeas. A partir de entonces volvió a resurgir el viñedo con todo su esplendor.

1.1 Ciclo vegetativo de la vid

Ayudándonos del siguiente cuadro, vamos a ver el ciclo vegetativo de la vid, indicando qué proceso se corresponde con cada mes.



Este es el ciclo vegetativo de la vid, y así año tras año, pues, tal y como cuenta la mitología griega, de la sangre del dios Dioniso, que fue descuartizado, creció una vid, cuyos frutos, las uvas, renacían año tras año: nacen, crecen y mueren en la bodega, transformadas en vino.



2. LA UVA Y SUS COMPONENTES

Si de la vid obtenemos la uva, de esta obtenemos su zumo, que, una vez fermentado, nos dará el preciado vino. La tipología de estos vinos varía dependiendo de la uva. En **España hay entre 230 y 300 variedades de uva**. En el mundo las cifras oscilan, pero puede haber más de 10.000 en total.

2.1 Factores que intervienen en el sabor

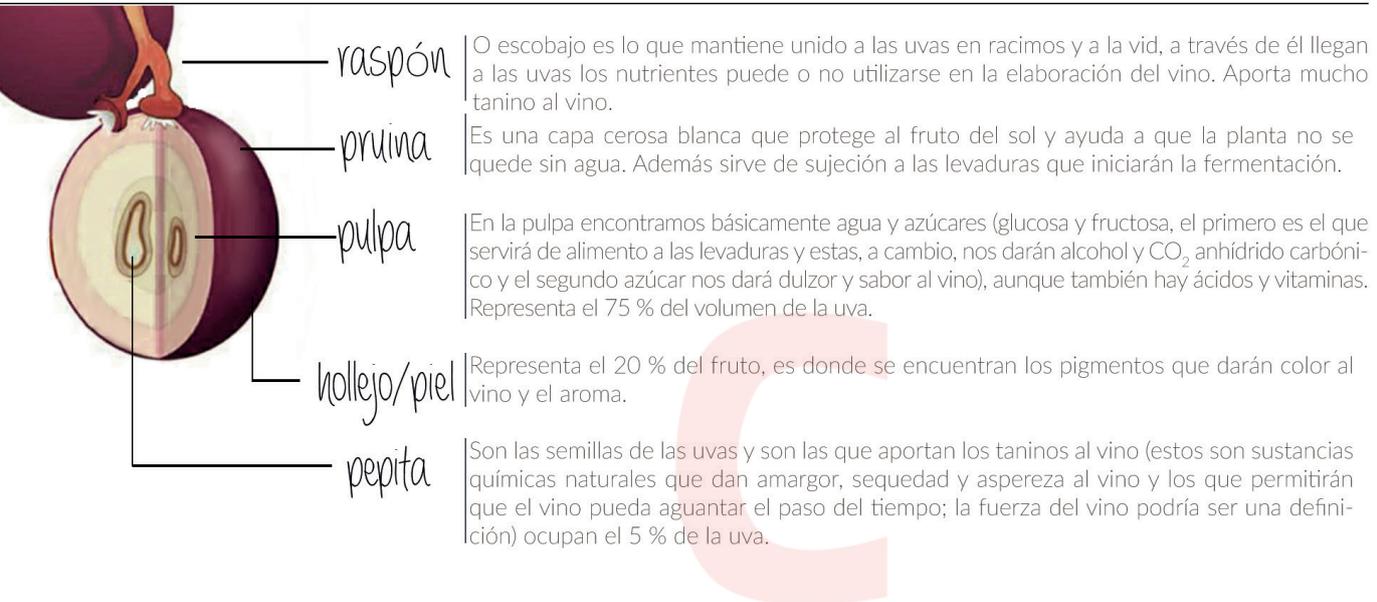
Los factores que intervienen en el sabor, color, olor y tacto del vino son:

- El **suelo** (*terroir*, como lo llaman los franceses). Tengamos en cuenta que la vid, a través de sus raíces, aporta a las uvas los minerales y elementos que hay en el suelo.
- El **clima**. Fundamental en la maduración del fruto.
- El **trabajo del hombre**. Cuanto más cuidado se ponga en la elaboración del vino, mejor será este.



2.2 Partes de la uva

La uva se compone de varias partes, pasamos a verlas mediante una imagen y, con más detalle, con el cuadro que hay a continuación:



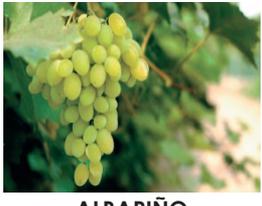
Como hemos observado, la uva proporcionará a nuestro mosto primero y más tarde, una vez fermentado, a nuestro vino, el color, el sabor y los aromas. Nuestro país, dispone de 230 variedades de uva, y cada una de ellas aporta su personalidad al vino resultante. Vamos a ver las variedades de uvas más representativas:



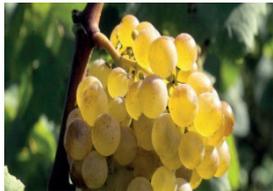
2.3 Variedades de uvas

Las uvas se dividen en blancas y tintas. Estudiemos primero las blancas.

A. Variedades blancas

VARIEDAD	CARACTERÍSTICAS	DÓNDE LA ENCONTRAMOS	QUÉ APORTA AL VINO
 <p>VERDEJO</p>	<p>Variedad que está de moda, su origen data del s. XI, en el reinado de Alfonso VI, quien repobló la cuenca del Duero en parte con mozarabes, que pueden ser los que trajeron esta variedad.</p>	<p>Se da en las dos Castillas y en las Canarias, llamada allí verdello, dando su mayor esplendor en la D. O. Rueda, se encuentra también en Cigales y Toro.</p>	<p>Sabor a hierba recién cortada, monte bajo, toque afrutados y excelente acidez.</p> <p>Color de amarillo pajizo a amarillo verdoso.</p>
 <p>ALBARIÑO</p>	<p>Variedad de uva de las más importantes de España por su calidad.</p> <p>En Portugal la llaman alvarinho y se emplea en el vinho verde.</p>	<p>La encontramos en la D. O. Rías Baixas, en Galicia.</p>	<p>En boca son frescos y suaves con aromas frutales y florales.</p> <p>Amarillo pajizo con irisaciones verde y dorados.</p>
 <p>AIRÉN</p>	<p>Representa el 30 % del viñedo de España. Debido su alta graduación se utilizaba básicamente como alcohol, de ahí que no tuviese buena fama, aunque actualmente se está mejorando.</p>	<p>Se da en Castilla-La Mancha, en D. O. como La Mancha, Valdepeñas y Vinos de Madrid.</p>	<p>Vinos poco aromáticos, a fruta madura, plátano y cítrica como el pomelo.</p> <p>Amarillo pajizo.</p>
 <p>CHARDONNAY</p>	<p>Su origen se sitúa en Borgoña, Francia, pero es conocida en todo el mundo.</p> <p>Variedad que se utiliza en ocasiones para los vinos espumosos, como el champán.</p>	<p>Muchas son las D. O. que autorizan esta variedad de uva: Penedés, Navarra, Somontano, Castilla-La Mancha.</p> <p>Utilizada para la realización del cava.</p>	<p>Sabores a ciruela, manzana verde, pera, melón, frutos tropicales vinos muy equilibrados.</p> <p>Amarillo muy intenso con reflejos verdosos.</p>

 <p>PALOMINO</p>	<p>Famosa variedad de uva porque con ella se elaboran los finos y las manzanillas. Su nombre se debe a Fernán Yáñez Palomino, caballero de Alfonso X que colaboró en la reconquista de Jerez en 1264.</p>	<p>El 90 % se produce en la D. O. Jerez, también algo en el Condado de Huelva.</p>	<p>Aromas herbáceos, almendrados y salinos, más avellanados según se produce su crianza oxidativa.</p> <p>Amarillo pajizo muy claro.</p>
 <p>MOSCATEL</p>	<p>Encontramos dos variedades: moscatel de Alejandría y moscatel de grano menudo.</p>	<p>Uva de las DDOO Valencia, Navarra, Alicante, Málaga, Montilla Moriles.</p>	<p>Aroma floral y dulce a cítrico naranja y a miel. En los vinos secos tendremos aromas a pétalos de rosa, fruta como plátano y albaricoque.</p>
 <p>MALVASIA</p>	<p>Uva mediterránea, de origen incierto, aunque se cree que es griega o de la isla de Madeira.</p>	<p>Se da en las DDOO del Mediterráneo; Valencia, Penedés y de manera excepcional en las DDOO canarias como La Palma, Gran Canaria, Abona, Tacoronte Acentejo y Lanzarote.</p>	<p>Vinos dulces, de alta graduación, generosos, olorosos.</p> <p>Aromas florales con matices volcánicos y minerales.</p> <p>Amarillo brillante.</p>
 <p>GODELLO</p>	<p>Variedad de origen gallega, que está empezando a despuntar.</p>	<p>Se da principalmente en la D. O. Valdeorras, pero también Ribera Sacra, Monterrei y en Rías Baixas y en el Bierzo D. O. leonesa.</p>	<p>Vino muy aromático; olor a fruta: manzana, lichi, maracuyá y a los cítricos lima y pomelo.</p> <p>Amarillos verdosos.</p>
 <p>MACABEO / VIURA</p>	<p>Origen cuenca del Ebro o Valencia, es una de las variedades blancas más extendidas en España, junto al Xarello y la Parellada se elabora el cava.</p>	<p>A parte de la D. O. Cava, está autorizada en Rueda; con ella se elaboran los blancos de Rioja, se encuentra en las DDOO del Mediterráneo, Yecla, Valencia, Penedés.</p>	<p>Vinos frescos, aromáticos, florales, con notas herbáceas.</p> <p>Amarillo pajizo.</p>

 <p>XARELLO</p>	<p>Junto a la macabeo y la parellada se elabora el cava, esta le aporta el cuerpo y estructura.</p> <p>Proviene del nombre italiano chiarello que quiere decir "clarete"</p>	<p>Para la D. O. Cava principalmente, Tarragona, Terra Alta, Penedés.</p>	<p>Vino sedoso, aromático, sabroso, aromas a fruta blanca, pera, manzana, algo de cítrico, gusto persistente.</p> <p>Amarillos claros con tonos verdosos.</p>
 <p>SAUVIGNON BLANC</p>	<p>Variedad francesa de la región de Burdeos, sauvaje vignon blanc "salvaje viña blanca" podría ser la traducción.</p>	<p>D. O. donde mejor vino produce es Rueda, en Rioja y en Tarragona, también da buen fruto en La Mancha y Manchuela.</p>	<p>Vinos aromáticos, de buen cuerpo y buena acidez recuerdos a pasto recién cortado, miel, piña algo picante en boca y ahumados.</p> <p>Amarillo verdoso con reflejos dorados.</p>



B. Variedades tintas

A continuación, repasamos cuáles son las uvas tintas preponderantes en España:

VARIEDAD	CARACTERÍSTICAS	DÓNDE LA ENCONTRAMOS	QUÉ APORTA AL VINO
 <p>TEMPRANILLO</p>	<p>La uva principal de España, su origen se sitúa en el Alto Ebro, pero se da prácticamente en todo el territorio, y en cada lugar se la denomina de una manera: ull de llebre, cencibel, tinta fina, tinta de Toro, tinta del país son algunos de sus sinónimos. Proporciona vinos de gran calidad y que aguantan en el tiempo.</p>	<p>Principalmente en La Rioja, Ribera del Duero, Toro, La Mancha, Vinos de Madrid.</p>	<p>Se aprecian, en los jóvenes, frutas del bosque, frambuesa y fresa; cuando envejece, a cuero, torrefactos, tabaco.</p> <p>Color rojo intenso.</p>
 <p>GARNACHA</p>	<p>Variedad de uva española que se utilizaba más para cantidad que para calidad, hoy se está cuidando mucho y parece que se está redescubriendo su potencial, pues está de moda.</p>	<p>Utilizada en Aragón en Cariñena, Calatayud, Campo de Borja, Castilla-La Mancha, y en La Rioja, donde poco a poco va ganando terreno.</p>	<p>Sabor a frutas rojas, fresa y frambuesa, mora, a flores.</p> <p>Color cereza intenso.</p>
 <p>MONASTRELL</p>	<p>El origen de esta uva se localiza en Sagunto, en el s. XV. Mourvedre, así se la conoce a la monastrell allí.</p> <p>Es una variedad tardía, su vendimia comienza a finales de septiembre u octubre.</p> <p>Con ella se elabora el peculiar Fondillón.</p>	<p>Se da en las DDOO Alicante, Bullas, Jumilla, Yecla.</p>	<p>Frutos maduros sotobosque, especias.</p> <p>Vinos de color intenso púrpura.</p>

VARIEDAD	CARACTERÍSTICAS	DÓNDE LA ENCONTRAMOS	QUÉ APORTA AL VINO
 <p>CABERNET SAUVIGNON</p>	<p>La variedad más conocida del mundo tiene su origen en el Medoc francés.</p> <p>Especial para vinos de guarda.</p>	<p>La encontramos en las DDOO Penedés, Ribera del Duero, La Mancha, Navarra, Somontano.</p>	<p>Aromas a frutas rojas y negras (mora, arándanos), a tomillo y romero, a vegetal y pimienta verde.</p>
 <p>GRACIANO</p>	<p>Se halla en Navarra y Rioja, es una uva de poca producción, que se utiliza como vino de ensamblaje en estas regiones para los vinos de guarda, por su buena capacidad para envejecer.</p> <p>Parraleta de Somontano y la tintilla de Rota es la misma uva.</p>	<p>DDOO Rioja y Navarra.</p>	<p>Fuerte aroma, acidez.</p> <p>Intenso color rojo.</p>
 <p>MERLOT</p>	<p>Originaria de Burdeos, Francia.</p> <p>Después de la cabernet, es la variedad más conocida del mundo. Rico en resveratrol, disminuye el colesterol, anticancerígeno, antioxidante.</p> <p>Siempre con moderación.</p>	<p>En España la podemos encontrar en multitud de denominaciones de origen: Cataluña y Somontano, las dos Castillas, Baleares, Canarias, Extremadura, Murcia.</p>	<p>Fruta negra silvestre, algo mentolado, vinos redondos equilibrados, nos recuerda a pan recién horneado, a bollería.</p> <p>Color intenso oscuro.</p>
 <p>SYRAH</p>	<p>Se le atribuye a Persia el incierto origen de esta variedad de uva.</p> <p>Llegó a España no hace mucho, pero se ha extendido rápidamente.</p> <p>Muy resistente a las enfermedades de la vid.</p>	<p>La encontramos en DDOO de las islas, Aragón, Madrid, Castilla-La Mancha, Extremadura, Murcia, Valencia y Cataluña.</p>	<p>Característico aroma a violeta, a bayas, frutas maduras, acidez destacada.</p> <p>De color intenso.</p>

VARIEDAD	CARACTERÍSTICAS	DÓNDE LA ENCONTRAMOS	QUÉ APORTA AL VINO
 <p>BOBAL</p>	<p>Uva autóctona de Valencia, de las variedades que más resveratrol poseen.</p> <p>No dan vinos de excesiva calidad, pero debido a su grado alcohólico son buenos para el envejecimiento.</p> <p>Especial atención a los rosados.</p>	<p>Varietal reina de la D. O. Utiel-Requena.</p>	<p>Aromas afrutados, a fruta negra roja, complejos.</p> <p>Intenso color, violáceos.</p>
 <p>PINOT NOIR</p>	<p>Varietal difícil, ya que precisa muchos cuidados, pero da unos vinos excepcionales.</p> <p>El nombre proviene del francés pine noir (piña negra).</p> <p>De esta variedad se obtienen los famosos champanes.</p> <p>Típica en Borgoña y Champaña.</p>	<p>Denominaciones de origen como Cava, Utiel Requena, Valencia y Penedés, entre otras, la producen para sus vinos.</p>	<p>Aromas a fruta (cerezas, grosella), a flores (violeta, romero), pimienta, orégano, té verde.</p> <p>De poco color, pero con nervio.</p>
 <p>PRIETO PICUDO</p>	<p>Vinos únicos son los que dan estas uvas que solo se producen en la provincia de León.</p>	<p>D. O. Tierras de León.</p>	<p>Aromas a fruta fresca y hierbas.</p> <p>Mucha intensidad de color.</p>
 <p>LISTÁN NEGRO</p>	<p>Es la variedad tinta más utilizada en Canarias.</p> <p>Varietal muy productiva y se adapta bien a las distintas zonas de cultivo.</p>	<p>DDOO Tacoronte Acentejo, Gran Canaria, Abona, Gomera y Lanzarote.</p>	<p>Aroma frutal, floral, balsámico.</p> <p>Color cereza.</p>

Hasta aquí algunas de las 300 variedades de uvas. Estas son posiblemente de las más representativas del panorama español.

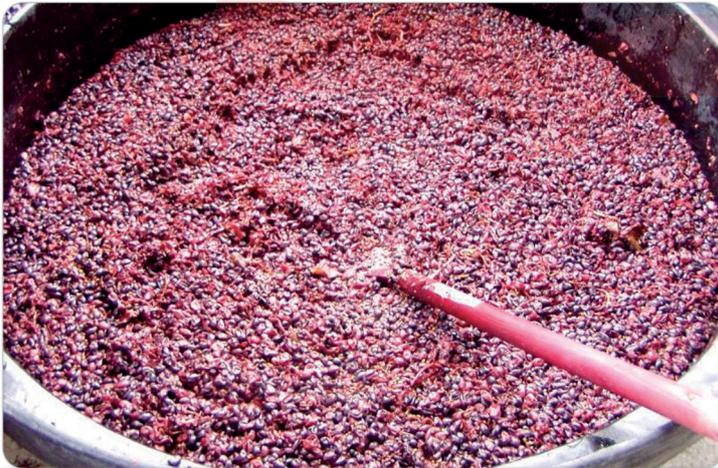
3. FERMENTACIÓN DE LA UVA Y COMPOSICIÓN DEL VINO

Una vez vendimiada la uva, generalmente por los meses de septiembre, principios de octubre, esta llega a bodega, se tiene cuidado de no lavar las uvas porque en su piel, u hollejo, va la pruina, una sustancia cerosa blanca en la cual se alojan las levaduras, que harán posible la fermentación, pero ¿en qué consiste **la fermentación**? Lo explicamos a continuación.

Llegados los racimos a la bodega, se estrujan y se rompe el hollejo. Esto hace que las levaduras tengan acceso a la pulpa, que principalmente está compuesta de agua y azúcares. Las levaduras se comen el azúcar y lo que excretan es **alcohol y CO₂** en mayor medida, algunos otros elementos y **calor**, de ahí que haya que refrigerar los tanques donde tiene lugar la fermentación, porque superando los 30 °C las levaduras mueren.

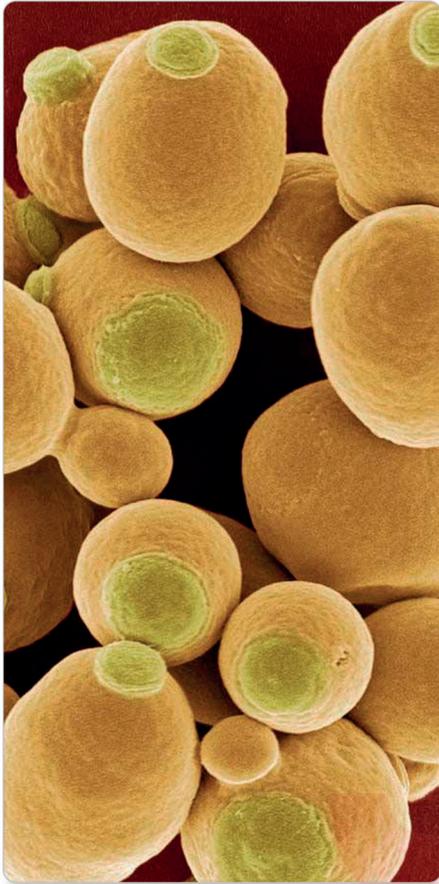
Conclusión: Tras la fermentación el **azúcar = alcohol + CO₂**

La fermentación alcohólica desprende gran cantidad de CO₂. Como este es más denso que el oxígeno, puede llegar a crear bolsas que desplazan el oxígeno de los recipientes donde tiene lugar la fermentación, por ello las estancias donde se realice la fermentación deben estar ventiladas.



El vino al fermentar parece que hierve.





La levadura *Saccharomyces cerevisiae* se utiliza para elaborar vino.

Esta fermentación se llama **tumultuosa**, porque parece que el vino hierve, de ahí el nombre de fermentación, que procede del latín **fervere**, es decir, hierve”.

3.1 Las levaduras

Las levaduras son microorganismos capaces de transformar el azúcar en alcohol y CO_2 . Las levaduras del vino son las *Saccharomyces cerevisiae*; sin ellas no tendríamos alcohol. Por cada 17 gramos de azúcar/litro nos proporcionan 1° alcohol; por lo tanto, para un vino de 13° necesitaríamos 221 gramos de azúcar/litro.

Para los vinos tintos, la fermentación dura entre 8 y 12 días, a una temperatura de entre 26-29 °C, con presencia de los hollejos, que aportarán su color y su sabor.

Si lo que deseamos obtener son vinos menos secos, y por lo tanto más dulces, paramos la fermentación antes. De este modo, dejamos parte del azúcar sin transformar, dando más dulzor a nuestro vino.

3.2 Fermentación maloláctica

Además de las levaduras, en nuestras uvas existen otros microorganismos como son las **bacterias** y los **hongos**. Una vez realizada la fermentación tumultuosa y obtenido el alcohol, entran en acción las bacterias, que **transforman el ácido málico en un ácido láctico**. El vino resultante de la fermentación es demasiado ácido, demasiado verde, y lo que hacen estas bacterias es suavizarlo, lo vuelven más agradable, le dan untuosidad, de ahí que un vino puede tener sabor y aroma a mantequilla, leche, yogur, queso, etc.



Esta fermentación está en manos de unas bacterias llamadas *Leuconostoc*.