

A woman with long blonde hair, wearing a bright red sleeveless dress and black high-heeled sandals, stands smiling. She holds a wine glass filled with white wine in her left hand and a sign in her right. The sign has three horizontal sections with the text '#EL VINO CON SENTIDO'. A large, semi-transparent orange circle is behind her, partially overlapping the text on the right.

**#EL VINO  
CON  
SENTIDO**

# **#CON VINO CON TODO**

**MERITXELL  
FALGUERAS**

Fotografías  
de **Nonna Arruga**

Infografías  
de **Jordi Català**

**OBERON**

# EL VINO CON SENTIDO

Los jóvenes se piden una cerveza sin miedo. No tienen que preocuparse por si saben de cerveza o no. Tan solo sienten y viven la experiencia. Pero con el vino, por alguna razón, parece más complicado. Como si, para degustarlo, hubiese que entenderlo, explicarlo o conocerlo. Cuando, al final, lo único que importa es si te gusta o no. (Es como si fuera un vestido ¿Te queda bien? ¿Te resulta cómodo? Pues entonces da igual de qué diseñador sea o cuánto cueste. O esos vaqueros que no puedes dejar de ponerte y no sabes muy bien por qué, puede que te hagan sentir guap@, te resulten muy cómodos o puedas combinarlos con todo.) Los vinos buenos son los que te han hecho pasar un momento guay. El mundo del vino se ha comunicado mediante unos tecnicismos necesarios que podemos complementar con el cambio de visión de nuestra era. Una era en la que las mujeres podemos demostrar los sentimientos sin dejar de ser profesionales, los jóvenes nos preocupamos por la sostenibilidad; una era,

la de Instagram, en la que nos gustan las experiencias visuales y de todo tipo. Hace ya diez años que publiqué mi primer libro, en el que quería explicar el mundo del vino con sentido del humor, de manera didáctica e informativa. Ahora, con mi experiencia en los medios y las redes sociales, la infografía de Jordi Català, las fotos de Nonna Arruga y con la Editorial Anaya, que me ha dado carta libre, he afinado el contenido para que lo podáis disfrutar aún más. Y vivir el vino con todos los sentidos. ¡Gracias por seguir brindando conmigo!

## #ConVinoConTodo

Si hoy tienes poco tiempo para leer (no tardarás más de 5 minutos) y quieres vacilar rápidamente de vino, quédate con esta copla:

~~~~~  
**De vinos es importante saber distinguir dos tipos: los que te gustan y los que no.** Un buen vino es el que te da placer. Un vino malo es el que tiene aromas raros que no resultan atractivos para nuestra pituitaria. Vaya, que tu inteligencia animal te dice «mejor que no lo pruebes» cuando lo tienes bajo la nariz.

~~~~~  
**No vuelvas a decir: «Lo siento, no entiendo nada de vino».** Mucha gente se disculpa porque no sabe de vinos. Y no tiene por qué. ¡Cuántos no sabemos cambiar una rueda (entre otras mil cosas) y no nos disculpamos! ¡Y eso es más grave! Aunque es verdad que cualquier persona que se considere curiosa y culta debería tener un conocimiento mínimo, al menos, de los vinos que prefiere, sobre todo para poder disfrutar más de sus veladas. Entender de vinos no es complicado: solo se necesitan ganas, ilusión, intuición, práctica y una base para poder apreciarlos más.



● Are you ready?



complicar la vida, solo que sepas que simplemente con mirar la copa ya puedes arriesgarte a adivinar qué tipo de espumoso tienes delante.

## PRÁCTICA

**#ConVinoContigo.** ¿Te animas a tirar un anillo en una copa flauta para ver el perlaje?

~~~~~  
**¿Y si nos tapamos los ojos?** 📺 Nunca me han gustado las citas a ciegas, pero adoro las catas a ciegas. ¿Por qué? Porque son una lección de humildad. Ver la botella de vino siempre predispone. A veces creemos que la variedad chardonnay nos asegura un buen blanco seco. Confiamos en que las denominaciones de origen Rías Baixas o Priorat nos darán siempre el *top* de la calidad. O que tal bodega nunca nos decepcionará. Las catas a ciegas —sin saber el origen, la variedad o la marca del vino— te permiten aprender, sin prejuicios, en cada sorbo. A veces necesitas ponerte una venda en los ojos para ver con claridad. *És quan dormo que veig clar*, decía J. V. Foix.

Y no solo es difícil para el principiante; también para el experto y profesional de toda la vida. Poner a un grupo de enólogas y enólogos de la misma zona a catar los diferentes vinos también es un gran reto. Puede pasar como cuando no conseguimos reconocer a nuestro propio hijo en el festival de fin de curso: todos de la misma estatura y vestidos igual. Es difícil. Y no por eso es uno mejor o peor elaborador ni mejor o peor padre/madre. Te puedes vendar los ojos o puedes comprar la temida copa negra para catar y no poder ver el contenido. Pues si aciertas, eres bueno, y si no, creemos que un mal día lo pue-



de tener cualquiera. Como en el calendario de la biodinámica de María Thun (que veremos más adelante y explica que los días de raíz o de hoja no son buenos para catar). ¿Hay alguien que acierte siempre los vinos? Se basa más en tener buena técnica que buen olfato. Y, sobre todo, buena suerte, que es la combinación de trabajo con una pizca de fortuna. Hay que pensar en el tipo de acidez para determinar si el vino es de clima cálido o frío, intentar ver la añada en el color del vino o determinar la variedad por sus cualidades organolépticas. Al menos, no decir barbaridades. Confundir un pinot noir de Borgoña con un Barolo puede pasar, porque los dos tienen notas parecidas de moras y olor a bosque. Confundir un chardonnay de Chablis (que huele más a limón y tiene una buena acidez) con uno con trabajo de lías y barrica de Napa Valley ya es quizás más grave (el segundo tiene más notas avainilladas y menos acidez por su clima). Por eso la cata a ciegas te demuestra que nunca se acaba de conocer el mundo vinícola. Nunca sabes cuál va a ser la próxima cita a ciegas con un vino. Así que siempre tenemos que estar preparados para lo que pueda ser y temblar cuando alguien nos diga «tengo un vino que te va a encantar, pero no te diré cuál es...».

## PRÁCTICA

**#ConVinoContigo.** Si te gusta compartir vinos con la familia o amigos, puede ser una buena idea que quien compre el vino tape la botella con papel de plata o le ponga una funda, y que los demás lo tengan que adivinar.

## POSTUREO VINÍCOLA

~~~~~  
**Tipos de cata.** Hay diferentes maneras de analizar el vino y leer sus cualidades. La cata química es la que realiza el enólogo y se basa en el análisis de los ácidos, alcoholes... entre una larga lista de componentes. Es un examen objetivo del vino, y, en esencia, sirve para poder hacer correcciones o saber su composición. El sumiller hace una cata más hedonista que lo que busca es descubrir las grandezas del vino partiendo siempre de un examen subjetivo a partir de sus sentidos.

~~~~~  
**¿Cómo no hacer el ridículo cuando te invitan a una cata?**

- ~ 1) Primero de todo y muy importante: la copa se coge por el cuello de la copa o el pie. Siempre por la base, nunca por el cuerpo que contiene el vino, o de otro modo lo calentamos y ensuciamos la copa.
- ~ 2) Nunca ir perfumado, ¡o los vinos nos olerán a Chanel n° 5!
- ~ 3) No fumar antes de la cata, porque el vino merece una gran concentración, y los aromas del tabaco pueden despistar nuestra atención.

~ 4) En una cata profesional donde se va a juzgar y a trabajar con el vino (comparándolo, haciendo una crítica, etcétera) nunca se debe tomar algo que no sea pan y agua. De este modo, mantenemos la boca hidratada y el pan nos ayuda a separar las sensaciones entre vino y vino. ¡Así que deja el jamoncillo y las olivillas para después!

~ 5) Y si en una cena quieres disfrutar del vino de una forma especial, cuida de no elegir un restaurante con aromas ambientales que nos distraigan, o, si es en casa, de no pasarnos con las velas aromáticas o el incienso.

~~~~~  
**Límites de la degustación.** Aparte de las capacidades intelectuales, de relacionar sensaciones y de manejar el vocabulario, te puedes encontrar con otras dificultades a la hora de degustar un vino. Los olores ajenos al vino debidos a un mal acondicionamiento de la sala o una deficiente pulcritud de las copas, entre otras cosas, pueden desvirtuar las notas. Es difícil hacer una cata resfriado. Cuando tienes la nariz tapada ¿verdad que cuesta más distinguir no solo los aromas, sino también los sabores? Esto ocurre porque tienes cerrada la vía que comunica la boca con la nariz.

## PRÁCTICA

**#ConVinoContigo.** Haz la prueba: bebe un vino de muscat pinzando tu nariz. Comprobarás que hasta que no dejes de presionar la nariz, no notarás el sabor del vino.

## TIPOS DE CAVA SEGÚN CONTENIDO DE AZÚCAR

En función de los gramos de azúcar añadido por litro al final del proceso de elaboración, los cavas se clasifican en:



blanca, y seguramente la más importante, es el chardonnay, que en climas frescos como los de Champagne y Chablis dan vinos de cuerpo ligero o mediano, de acidez alta y notas de manzana o ciruela verde.

~ 4) Las tres zonas principales de cultivo que forman el mapa cromático de las variedades del *champagne* son Montagne de Reims (pinot noir), Côte des Blancs (chardonnay) y Vallée de la Marne (pinot menier y pinot noir).

~ 5) El champán rosado es normalmente más caro que el blanco.

~ 6) Para leer las etiquetas de champán, tienes que tener en cuenta:

- **Cru:** es como se denomina en francés la delimitación espacial de una viña por sus cualidades. En algunas zonas de Francia

clasifican los suelos dependiendo de sus cualidades, por eso hay etiquetas francesas donde se lee *Grand Cru* o *1er Cru*.

- **Blanc de Blanc:** champán que solo utiliza uva chardonnay en su elaboración.
- **Blanc de Noir:** se produce utilizando solo uva tinta, en este caso pinot noir o pinot menier, solos o mezclados. ¡Y son estupendos para combinar con carnes!
- **Brut:** depende de la cantidad de azúcar que tenga el licor de expedición, y es el más consumido.
- **Millésime:** quiere decir que se elabora con las uvas de una sola añada.
- **Non vintage:** es un champán que al menos ha envejecido durante 15 meses y puede ser resultado de la mezcla de varias añadas.

~ 7) *Las damas del vino* es una expresión que he tomado prestada del momento histórico de las mujeres del *champagne*. En la Segunda Guerra Mundial, las mujeres de las bodegas de la Champaña tuvieron que ocuparse del negocio familiar.

Y una pregunta extra por si os pica la curiosidad: ¿Se pueden decantar los *champagnes*? Claro, se puede decantar casi todo en la vida, sobre todo cuando nos da las notas de reducción y sabemos que su autenticidad es otra. Ahora sí, con el carbónico tiene que ser una aireación suave, para intentar que se desbrave lo mínimo posible. Con los espumosos jóvenes es la misma burbuja que destapa su *bouquet*, pero en *champagnes* muy viejos se recomienda decantar. Por suerte, ya hay decantadores que se pueden colocar en cubiteras para mantenerlos frescos.

## ¿Y CON LOS FRIZZANTES QUÉ PASA?

Para muchos, son vinos para la masa. Pero es que la masa nunca ha sufrido una incapacidad sensorial y sabe perfectamente lo que le gusta y lo que no. Porque los puedes engañar una vez, pero raramente dos. Poco grado, mucha fruta, buen diseño, un nombre atractivo (¡y que vamos a recordar!), muy fresco, potencialmente agradable, simpático, fácil, agradable, dulzón, extrovertido... ¿cómo resistirse a él? Son vinos que no te hacen pensar, pero sí disfrutar... y al final del día ¿qué es lo que queremos?

## EL CAVA SEGÚN TIEMPO DE CRIANZA



## VARIETADES BLANCAS

### Blancas internacionales

#### CHARDONNAY 📷

Es la variedad más internacional de blancos y la más famosa. Originaria de Chablis, actualmente la podemos encontrar en Champagne, Navarra, Penedés, Australia, y es, indiscutiblemente, la reina de Napa Valley (sobre todo en barrica y en contacto con lías). Tanto que en Estados Unidos surgió el movimiento «ABC», siglas de *Anything But Chardonnay* («lo que sea, menos chardonnay»); ¡pues toda copita de vino blanco de un *yuppie* en San Francisco se había convertido en sinónimo de chardonnay! Nos gusta porque da vinos con mucho cuerpo, se adapta fácilmente y en espumosos da una corona genial. La llaman la uva del productor, porque es muy versátil.



#### SAUVIGNON BLANC

Elegante y delicada, esta variedad nace en la región francesa del Loire. En Rueda también se la aprecia mucho, así como en Nueva Zelanda (allí dicen que huele a espárragos). Es muy floral, con una acidez deliciosa. Un vino joven de esta variedad es como una chica joven rubia, rosada y de curvas perfectas. Con barrica se vuelve una interesante mujer de cerca de 40 años, ¡mucho más atractiva, aunque menos envolvente y no tan floral!

#### GEWÜRSTRAMINER

Ya, ya lo sé, el nombre es bien difícil de pronunciar. Esta variedad viene de Alsacia. Tiene mucha personalidad, es muy floral (huele a rosa y especias) y con la acidez típica del clima continental. Una variedad que puede llegar a congelarse, porque en las zonas donde se cultiva se juega con los límites climáticos para que la viña pueda sobrevivir: su mejor resultado, los vinos de hielo alemanes. Su cara escondida y más dulce y melosa está en las vendimias tardías.

#### RIESLING

Es una variedad que inspira. Sus aromas a albaricoque, a sábanas limpias, son exquisitos, y en la boca es tan delicada como una caricia a la mejilla de un bebé (excepto cuando se vinifica con vendimias tardías y *botrytis*, que tiene notas más almibaradas). En el valle del Mosela, en Alemania, es de los lugares donde mejor se luce.

#### Blancas españolas

Tal vez no os suenen tan *in*, pero estas son nuestras variedades autóctonas, variedades que pertenecen a nuestro patrimonio enológico y, aunque no tengan nombres franceses, son «made in Spain».

#### XAREL·LO, MACABEU Y PARELLADA

Es la trilogía del Penedés, las tres gracias del cava. Dicen que el xarel·lo le da acidez; la macabeu, grado y aromas a manzana; y la parellada, finura. El Xarel·lo se alza como la variedad que va a ser la tarjeta de presentación del Penedés, mientras que la Macabeu la podemos encontrar en el resto de España con el nombre de Viura.

#### MOSCATEL

Parece que huelas a uva fresca. Se utiliza para hacer vinos dulces, aunque pueden ser también secos. Es prima de la malvasía y hermana del muscat.

#### VERDEJO

Una variedad encantadora, aromática, que invita a soñar con que tienes un jardín en tu copa y que estás en el trópico.

#### ALBARIÑO

Como decía Coco Chanel: «Para ser irremplazable, busca ser diferente». A nuestra reconocida albariño se la reconoce como *vinha verde* en Portugal, y se caracteriza por sus notas cítricas y de melocotón. Tiene el grano pequeño y dulce. Atención: existe el certamen *Albariños al Mundo*, puesto que también hay buenos especímenes en California y alrededor del mundo (como su sinonimia lusa), aunque en Galicia tienen su feudo. Cuando se envejecen en lías, tienen la cuna preparada para criarse un buen par de años en botella.

#### AIRÉN

Es la blanca manchega y una de las más plantadas en la península.

#### GODELLO

Nace en Valdeorras y tiene un sabor agrídulce con un perfume embriagador. Es una variedad blanca autóctona del noroeste peninsular y con cuna en Valdeorras, con desborre precoz y una maduración muy temprana. Si evitamos la fermentación maloláctica, reforzando el carácter mineral propio de la godello en su crianza, nos regala notas de hinojo, cítricos, recuerdo amielado y almendra amarga, y en boca da notas salinas y minerales.

#### GARNACHA BLANCA

Carnosa, golosa y caprichosa, da unos vinos muy versátiles dependiendo de la elaboración.

#### VIURA

¿Te suena? Es un sinónimo de la macabeu y una de las variedades más plantadas en España. Con ella se están haciendo unos vinos muy interesantes en La Rioja.

#### PALOMINO

La uva por excelencia de los vinos de Jerez. Después veremos la elaboración de esta denominación tan mágica ¡y olé!

#### PEDRO XIMÉNEZ

Es una uva que se puede vinificar como vino blanco, pero da unos vinos dulces increíbles en la zona de Málaga y Córdoba, de color caoba y con uvas pasificadas. Es el vino del sol.

#### PINOT GRIS

Miel, tropical, especiado, de media acidez en regiones frías y cuerpo lleno cuando está en climas más moderados. Gusta especialmente sin madera y triunfa mucho en Italia.

#### LISTÁN BLANCA

Huele a las hierbas del monte de Canarias.

#### CHENIN BLANC

Se conoce como *Steen* en Sudáfrica. Aromas a manzana verde con acidez alta, cítrica. ¡No dejes de probarla en el Loire!

#### VIOGNIER

Esta uva tiene mucha chicha, aromas de melocotón, y hasta se fermenta en pequeña proporción junto a los tintos en el Valle del Ródano. ¡En Cointreau o Château Grillet es lo más!

Todas hacen grandes maridajes con la gastronomía de su paisaje. Abróchate el cinturón, porque estás ante blancos de mucho recorrido y, como diría Salvador Dalí, «la naturaleza es sobrenatural».



## PRÁCTICA

**#ConVinoContigo. ¿Te atreves a hacer una cata de las diferentes variedades blancas e intentar acertar cuál es cuál?**

### **Blancos que hay que catar antes de morir**

Chardonnay de Chablis (Borgoña)  
Riesling del Mosela  
Gewürstraminer de Alsacia  
Sauvignon blanc de Sudáfrica  
Chardonnay de Napa Valley  
Torrontés de Chile  
Xarel-lo del Penedés  
Verdejo de Rueda  
Albariño de Rías Baixas o Ribeiro  
Viura de Rioja  
Chenin blanc de Vouvray o de Sudáfrica  
Viognier de Condrieu (Ródano)

### **RED OBSESSION**

#### **Tintas internacionales**

#### **MERLOT** 📷

Variedad de hojas redondas, bordes de los lóbulos superiores superpuestos, racimo suelto alargado con bayas pequeñas y bien oscuras. Su uva da unos vinos con aromas a ciruelas. Produce vinos golosos en tintos jóvenes y tiene una gran capacidad de envejecimiento en tintos con reserva. Esta uva es la Marilyn Monroe del vino: voluptuosa, sexy y explosiva. En cuanto al merlot, parece que todos los especialistas son de derechas, de la derecha del río Dordoña en Burdeos, *of course*. ¿Por qué entonces es tan *unfashionable*? Dicen los malos paladares que está *demodé* por culpa de la frase de Miles (el actor Paul Giamatti) cuando, en la película *Sideways*, dice que si alguien pide un merlot, él se va: «I'm not drinking merlot». Pero solo está pasada de moda donde



no es autóctona. En Burdeos, que el merlot esté o no de moda ni se lo plantean. Su nombre deriva del francés «merle», es decir, merlo. Sin mezclar, puede dar lugar a vinos suaves, fáciles de beber, con taninos suaves. *Grosso modo* podemos oler a mora, cereza negra y violetas. Como veremos más adelante, tiene sus principales feudos en Estados Unidos y en Francia (aparte de Pomerol y Saint-Émilion, atención al auge de esta uva en el sur del país); aunque sigue ganando adeptos internacionales, y se planta mucho en Italia, España, África, Nueva Zelanda, Argentina, Chile, Suiza y Bulgaria, y cada vez hay más hectáreas en China. Los más adorados son los *super tuscans* con DOC Bolgheri, de la mano con los sangiovese. Es una de las uvas más plantadas en Friuli-Venezia Giulia; busca sus grandes ejemplares en Collio Rosso. En California tiene la medalla de plata, sobre todo en Napa Valley y Paso Robles. El merlot es en Washington lo que el pinot noir en Oregón. Para cantidad, Columbia Valley, pero la calidad está en Walla Walla Valley, Horse Heaven Hills y Red Mountain. En Chile, en Apalta (Valle de Colchagua); y en Australia, en Coonawarra, Margaret River, McLaren Vale y Barossa. Los merlot de mejor calidad tienden a seguir uno de dos estilos de producción:

El primero se elabora con uvas que se han vendimiado lo más tarde posible, para generar la mayor intensidad posible en el color morado y en el aroma a frutas, moras y ciruelas, y taninos suaves aterciopelados, combinados con un cuerpo intenso redondeado gracias a un nivel alto de alcohol y concentración de fruta. Todo esto puede ir acompañado de los sabores tostados del roble nuevo. Este es el «estilo internacional», y se produce con gran éxito en muchos países del Nuevo Mundo, en el sur de Francia y algunas zonas de Burdeos.

El otro estilo consiste en vendimiar antes y hacer un vino más ligero de cuerpo y alcohol, de acidez más alta y un carácter más fuerte de frutos rojos (frambuesas, fresas maduras) y puede que incluso algunos aromas vegetales. Este segundo estilo de producción raramente tiene lugar fuera de Burdeos. Es más, me atrevería a decir que, para los amantes del pinot noir (como el protagonista de *Sideways*), el merlot es el anticristo, aunque después se tome un cheval blanc del 1961 en un McDonald's. ¿Las variedades olvidadas son las potenciales estrellas del futuro? Mi humilde opinión es que el merlot siempre es un buen fondo de bodega o de elección en una carta de vinos desconocida.

#### **CABERNET SAUVIGNON** 📷

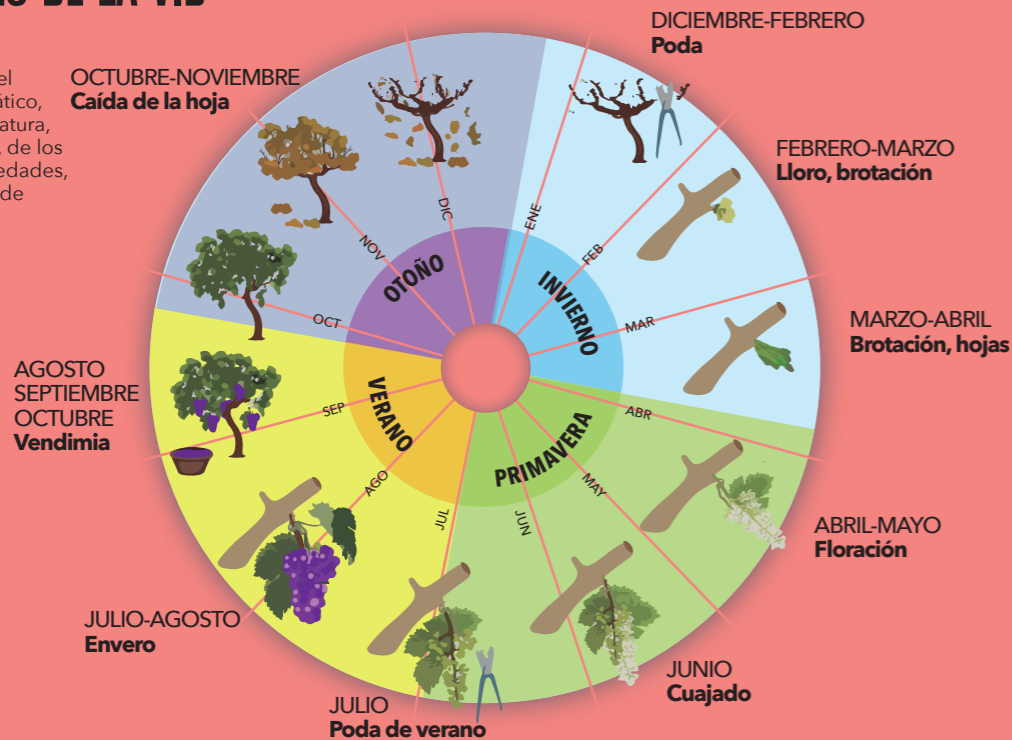
¡El cabernet es una variedad todoterreno, que envejece bien y con un gran festival de aromas! Por su expansión mundial, la llaman la *colonizadora*. Su familiaridad y su fácil pronunciación la hacen muy popular. También sus notas a cereza negra, arándanos, pimienta roja, especias, cedro... Desde las más herbales y florales, como la violeta, la menta, el eucalipto, el orégano o la pimienta blanca y negra, hasta llegar a las notas que adquiere en su crianza, como la piel, el tabaco de pipa, el *toffee* y el café. *Grosso modo*, podemos decir que crece en Francia (Burdeos y Languedoc-Roussillon principalmen-

te), Hungría, Chile, EE. UU. (en California, sobre todo en Napa y Sonoma; y también en Texas, Virginia y en Washington State), Australia (con Coonawarra y Margaret River como centros), Nueva Zelanda, China, España (destacable en el Penedés), Argentina, Italia (en zonas como Tre Venezie y Bolgheri en Toscana), Sudáfrica y hasta Japón. En Sudamérica, sus principales países de acogida son Chile, Argentina, Brasil, Uruguay, México y Perú. Es querida también por su fácil cultivo: piel gruesa, floración tardía y con una buena resistencia a las enfermedades (así como a la podredumbre gris) y a los insectos. Sus racimos están sueltos, da cosechas reducidas de vinos con acidez alta, mucho cuerpo y taninos elevados que envejecen bien. Históricamente, los más prestigiosos vienen de Médoc, de las comunas de Margaux, Saint-Julien, Pauillac y Saint-Estèphe. En Burdeos, el merlot le ha ganado la partida en cuanto a número de hectáreas de plantación, aunque, al menos, tres cuartos de las mezclas de los mejores vinos son suyos. Tiene notas de zarzamora cuando madura en su totalidad. Los que están más de moda son los que forman parte del cupaje de los vinos de culto americanos. Por ejemplo, un Screaming Eagle 1994 fue vendido en Christie's (en Los Angeles) a un precio de 3.833 euros; y un Cabernet del 1992 llegó a alcanzar la cifra de 500.000 dólares en una subasta benéfica.



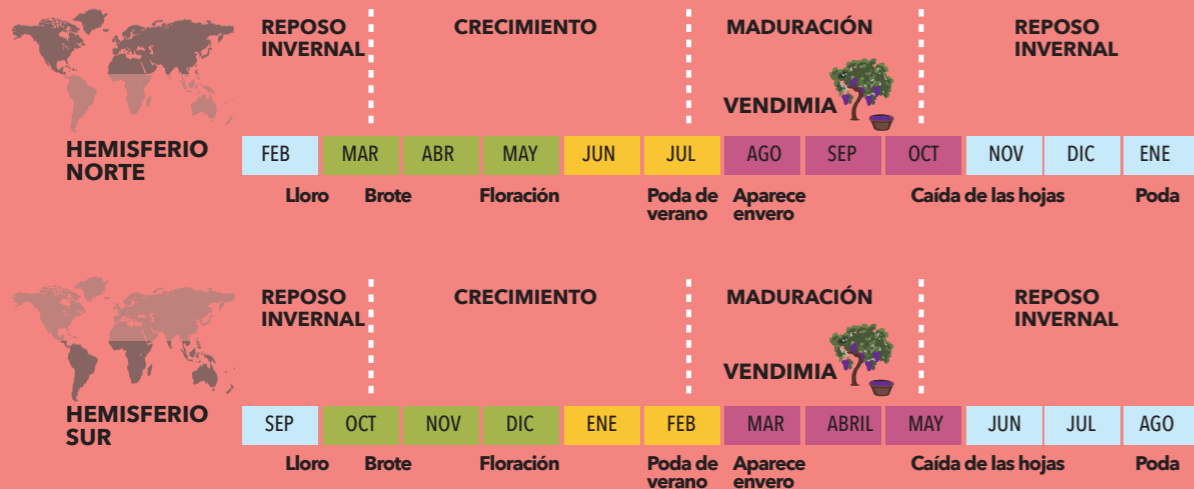
# EL CICLO DE LA VID

El ciclo anual puede variar en función del cambio climático, de la temperatura, de las lluvias, de los tipos de variedades, de la tierra y de muchos más factores.



## CICLO VEGETATIVO DE LA VID SEGÚN HEMISFERIOS

### CICLO VEGETATIVO



El raspón (representa del 3 al 6 % del peso del racimo) es rico en taninos, potasio y agua. Se utiliza o no, dependiendo del tipo de vino que queremos elaborar, en la vinificación.

En definitiva, la uva está compuesta en un 80 % por agua, en un 20 % por azúcares y carbohidratos y en un 0,1 % por compuestos fenólicos.

**El ciclo vegetativo:** Para madurar óptimamente, la uva necesita aproximadamente un mínimo de 1500 horas de sol durante la época de maduración. Las uvas tintas necesitan, por lo general, más luz solar que las blancas. Esta es una de las razones por las cuales en zonas de viñedos donde el clima suele ser fresco se produce más vino blanco que tinto. Una viña también necesita alrededor de 700 mm de lluvia al año, aunque, si el clima es fresco, puede necesitar menos.

Para que la viña dé lo mejor de si misma, necesita de unos cuidados que marcarán la calidad (y el precio del vino).



### Cosas que tienes que saber sobre la poda. 📷

- ~ 1) Ya te lo he contado antes, pero es el concepto fundamental. La poda hace que la viña tenga menos cantidad de racimos y que se concentre en dar más aromas, azúcares y ácidos a las uvas que le quedan.
- ~ 2) Se tendría que pagar mejor el precio de la uva, porque así conseguiremos que sea de mejor calidad. Si no, estamos matando a la gallina de los huevos de oro, al campesino que trabaja la tierra. ¡Se debería pagar según la calidad y no por la cantidad!
- ~ 3) La poda se realiza durante el invierno con dos objetivos principales. El primero es seleccionar las yemas que formarán los racimos que darán lugar a la fruta en la siguiente vendimia, y el segundo es preparar a la viña para dar fruta en vendimias futuras.
- ~ 4) A continuación te explico diferentes tipos de poda para que veas que cada una tiene una razón de ser:

### Acaricia el calendario de la viña.

En el hemisferio sur, ¡es al revés!

### Los secretos de las cepas.

La vid por definición es un arbusto, constituido por raíces, tallo o tronco y ramas o sarmientos. En estos últimos se insertan las hojas mediante peciolos y los granos de uvas agrupados en torno al palillo.





## PRÁCTICA

**#ConVinoContigo. Abre hoy, aunque sea lunes, ese vino especial que tienes reservado para cuando te suban el sueldo... ¡Mejor que lo disfrutes por sí solo y que celebres cada momento! ¡Porque cada momento es único!**

## ¡VINOS BUENOS, BONITOS, BARATOS Y DE AQUÍ!

grandes veladas. ¿Qué diferencia un vino de diez euros de uno de cien? 📷 El vino sigue siendo vino, igual que un vestido de diez euros te sirve para no ir desnuda. Pero, normalmente, uno de 100 tendrá diseño, marca, y estará hecho con un tejido especial que calentará más o te sentará mejor. Un vino de 500 euros no es diez veces mejor que uno de 50, pues ahí estarás pagando, entre otras cosas, la exclusividad. Los vinos a partir de 25 euros ya son de elaboraciones curadas (poda exhaustiva, vendimia manual, buen trabajo en bodega, barricas nuevas). Hay vinos caros que son muy buenos, pero pagarlos o no ya depende del bolsillo, prioridades y curiosidad. Busca vinos de calidad-precio y sensaciones que te satisfagan. Ten en cuenta que hay vestidos preciosos por los que has pagado una pasta y que, en definitiva, solo puedes llevar en ocasiones especiales. Y que al final lo que más te pones es esos tejanos. Ese pantalón es una de tus prendas preferidas y lo llevas como si fuera oro, del mismo modo que acabas cogiendo cariño a un vino por lo maravillosamente bien que te sienta.

¡Qué suerte que tenemos los españoles con el vino! Nos podemos quejar de muchas cosas, pero no del vino. Compara la relación calidad-precio de nuestros vinos con la de los vinos italianos. Hay vinos italianos deliciosos, como los barolos del Piemonte o los supertoscans de la Toscana, pero ¿a partir de qué precio? Mucho más elevado, te lo aseguro. Si miramos a nuestros vecinos franceses, el precio con relación al placer también es considerable. En España se hacen grandes vinos a bajos precios, y en el mundo vinícola son archiconocidos por ser una de las mejores elecciones. En el Nuevo Mundo (como se denomina a los viñedos de fuera de Europa que se desarrollaron posteriormente) se hacen productos muy competentes. Es el caso del malbec argentino y el carmenere chileno. Muchos tenían miedo de que estos se hicieran con todo el mercado. Si se piensa desde la abundancia (difícil en tiempo de crisis, pero siempre posible y muy recomendable), se percibe que el sol sale para todos. Y que en la península (pues los portugueses se también se han puesto las pilas)

se hacen unos vinos asequibles y con personalidad. Vinos como los garnachas en el Campo de Borja y los cariñenas en el Montsant, que valen más de lo que cuestan. El secreto parece residir en diferenciarnos de la competencia. El *terroir* y las variedades autóctonas son inimitables y un valor en alza. ¡Lástima que aún algunos consumidores no se den cuenta! Es muy lamentable ir a un restaurante y ver que el vino de la casa (el que tendría que ser el más representativo, el de km 0) es uno de fuera.

## ¿QUÉ HAY DE NUEVO EN ESPAÑA?

En La Rioja, los VIÑEDOS SINGULARES. Los viñedos singulares son una forma de clasificar la procedencia exacta de la uva de la que procede un vino, diferenciándola de la de otras parcelas, como los crus de los franceses. Los viñedos singulares de Rioja son viñedos con una edad mínima de 35 años y una legislación más exhaustiva.



En el Priorat 📷 encontramos una nueva clasificación del *terroir*. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Priorat ha reforzado los vínculos de sus vinos con su territorio de origen con unas nuevas indicaciones:

**Vi de Vila (de una de las 12 subzonas):** Transmite la singularidad del mosaico paisajístico de un municipio, la suma de la diversidad de sus parajes vitícolas.

**Vi de Paratge (459 parajes):** Presenta una esencia aún más pura, un carácter ligado a la orografía, a la geología y a un microclima más delimitado.

**Vinya Classificada (los más tops):** Origen de una producción vitícola singular de virtudes excepcionales, digna de un embotellado diferenciado.

**Gran Vinya Classificada:** Son tesoros muy escasos de talento natural e histórico: simbiosis del capricho de la naturaleza y una tradición que ha sabido interpretar y salvaguardar con todas sus virtudes hasta hoy las joyas vitícolas más exclusivas.

**Los VINOS DE PAGO y los GRANDES PAGOS DE ESPAÑA** son otras clasificaciones que también intentan diferenciar este tipo de parcelas especiales.

## DEL CALIMOCHO AL CUBATA

La misma etimología del dios del vino nos delata: tiene dos caras. Una es cultura, paisaje y gastronomía; la otra cara, como cualquier alcohol, puede llegar con el desfase. Una borrachera que tiene nocivas consecuencias sociales. Por muy joven que seas, beber calimocho es una infidelidad en toda



# VICCIÓNARIO DEL VINO

Como todo en esta vida, el mundo del vino ha desarrollado un lenguaje propio que a veces asusta o desconcierta. «Amarillo pajizo de lágrima lenta con aromas a albaricoque y retronasal de acacia» es un ejemplo de cata hedonista. No es que los sumilleres queramos ir de rapsodas con poesía barata sobre los sentidos para que la gente aprecie (o se líe) más con el vino. Es que hablar de sensaciones es como hablar de emociones, difícil por su ambigüedad. Pero también es verdad que el mundo vinícola demanda una serie de términos que nos ayuden a describir matices y fijar criterios de interpretación para poder comprender lo que catamos. Os propongo una terminología básica que os ayudará a describir y gozar mejor el sabor de vuestras copas.

## A

**acacia.** El piperonal es la molécula responsable de este aroma, y se encuentra en blancos delicados, sobre todo de las variedades chenin blanc, riesling, gewürztraminer y viognier, así como en vinos botritizados y algunos espumosos de gran crianza.

**acidez.** Sensación directamente relacionada con el frescor. La acidez forma parte de la estructura del vino y es un componente importante de su equilibrio y su longevidad. Utilizamos distintos adjetivos según el tipo de acidez: si esta es positiva, usamos *frescor*, *vivacidad*; si es excesiva, *anguloso*, *verde*, *mordiente*, *punzante*; si es escasa, *blando*, *flojo*, *delgado*, *flaco*, etc.

**ácido málico.** Es el ácido más duro, como el de una manzana verde, que nos hace poner cara de pocos amigos...

**afrutado.** Decir que un vino es afrutado resulta una obviedad. Hay que definir el tipo de fruto rojo (frambuesa) o, al menos, la familia de la que procede (frutas del bosque). El hecho de que un vino sea afrutado se refiere a la gama de aromas primarios, es decir, de los que provienen de la tipología de la uva. Intenta concretar más al hablar de la distintas «frutas» del vino. Estoy segura de que en tu diccionario experiencial tienes más referentes.

**agresivo.** Vino desagradable, ácido, tánico, con exceso de alcohol.

**albariño.** Es el rey de los *coupages* de los mejores vinos gallegos.

**alcohol.** Componente de un vino o de cualquier otra bebida alcohólica resultante de la fermentación del azúcar en mosto. Se expresa en porcentaje de alcohol respecto al volumen total.

**alcohol blanco.** Bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación de zumo de fruta que no sea uva.

**alcohol etílico.** Alcohol primario que se encuentra en el vino.

**almendra.** Nota aromática del chardonnay fermentado en barrica. También de algunos espumosos con crianza.

**antioxidantes.** Los flavonoides tienen poder antioxidante y se encuentran en la piel de las uvas. Por ello, como en los tintos el mosto se fermenta en contacto con la piel, tienen más antioxidantes que los vinos blancos en los que para su elaboración se separan al principio el mosto de la piel y pepitas.

**astringencia.** Es la sensación de sequedad, rugosidad y aspereza. De un vino con astringencia marcada diremos que es tánico, musculoso, incluso rasposo, mientras que el equilibrio tánico define un vino como sólido, bien estructurado, sostenido, etc. En cambio, si el vino presenta un exceso de tanino, es desagradable al paladar y se dice que es duro, severo, tosco, rústico, incluso rudo.

**azúcar residual.** Se trata del que queda en un vino después de la fermentación, el que no ha sido transformado en alcohol por las levaduras.

## B

**Bag in box.** Es una caja de cartón que tiene una bolsa en su interior (por si se quiere refrescar en una cubitera), con un pequeño grifo que hace que el aire no pueda entrar y el vino no se oxigene. Permite comprar y almacenar el vino en formatos más grandes (normalmente de 5 litros). Es el vino a granel del siglo XXI.

**bardolino.** Tinto ligero del Véneto (Italia).

**barolo.** Tipo de vino muy elegante, elaborado normalmente con la variedad nebbiolo de la zona del Piamonte.

**bomb fruits.** Son vinos con mucha potencia de fruta. Esta expresión se la hemos cogido prestada al mismo señor Parker.

**Borgoña-Burdeos.** Regiones de Francia cunas de grandes vinos. Borgoña está al noroeste, y Burdeos, al este. En el mundo del vino hay dos tipos de aficionados, a lo Barça-Madrid. Los que quieren vinos con acidez, sutiles y enigmáticos se inclinan por la Borgoña; los que prefieren los vinos más potentes, de variedades como el cabernet sauvignon o el merlot, se quedan con el equipo de Burdeos.

**Botrytis.** Es lo que el roquefort al queso. Es una podredumbre buena (también llamada noble o *botrytis cinerea*) que hace que las uvas, en vez de hacerse malas, concentren sus azúcares y mantengan la acidez. Da vinos muy especiales, licorosos, pero nunca empalagosos.



# #ConVinoConTodo #El vino con sentido

**Cambia tu forma de percibir el vino. ¿Te gusta? ¿Combina bien? ¿Has pasado un rato genial bebiéndolo? ¡Pues adelante y a disfrutar!**

Desde un conocimiento familiar y profesional del vino, Meritxell Falgueras nos anima a aprender de manera divertida no solo el ABC del vino, sino de la A a la Z que encontrarás en el *Viccionario del vino*, para que, tras hacer un chispeante recorrido por todos los sentidos (los cinco más el sexto, el de la intuición), puedas disfrutar del vino con soltura y sin complejos.

## #ConVinoConTodo te propone:

- ~ Probar y disfrutar del vino como una **experiencia sensorial**.
- ~ Descubrir el vino como parte esencial del **arte de vivir**, porque el vino nos ayuda a compartir y hacer únicos lugares y momentos.
- ~ Una **visión mediterránea**, alegre y sensual de nuestro vínculo con el vino.
- ~ Un **viaje** por las tierras del vino, desde nuestro sofá hasta las antípodas.
- ~ **Prácticas, catas, retos y consejos**, mucha historia, más actualidad y una pizca de humor.

**Además, pasa un buen rato con los divertidos videoconsejos de Meritxell.**

**Meritxell Falgueras** lleva toda la vida entre botellas, viñedos y barricas. Forma parte de la quinta generación del prestigioso Celler de Gelida, en Barcelona, y su pareja es propietaria de Podere San Cristoforo, una de las bodegas toscanas con más tradición. Como enóloga y sumiller, tiene una «nariz» privilegiada. Su perseverancia y resolución la han hecho merecedora de los títulos y galardones de más reconocido prestigio internacional. Cuenta con un gran talento comunicador ofreciendo su visión personal, divertida y espontánea del mundo del vino tanto en catas, libros, radio y televisión como en las redes sociales (@winesandthecity).

