



EL SUMILLER EN CASA

EL EBOOK PARA APRENDER A
CATAR Y MARIDAR EL VINO



ÍNDICE

1

CÓMO DEGUSTAR UN VINO

Aprendiendo a saborear este arte: qué tienes que saber para degustar un vino, cuáles son los pasos y en qué fijarte.

2

RECETAS PARA TUS VINOS

Maestro en vinos y en la cocina: nuestras recetas favoritas para complementar tus vinos.

3

APRENDER A ELEGIR EL VINO EN EL RESTAURANTE

El complemento perfecto para tu velada: cómo leer la carta de vinos, medir la temperatura y sorprender a tus acompañantes.

4

CÓMO REALIZAR UNA CATA DE VINOS EN CASA

Elaborando un plan de sábado perfecto: qué necesitas para realizar una buena cata, y cuáles son los pasos para ello.

PRÓLOGO

Descorchando la botella





El mundo del vino es apasionante, y eso es indiscutible.

Y si aún no te lo crees, te aseguro que a medida que vayas leyendo las líneas de este ebook vas a quedarte maravillado con este hermoso arte.

Te recomiendo que no te quedes solo en las palabras, sino que lo lleves a la práctica: prueba diferentes vinos, sorpréndete con sus sabores y déjate enamorar.

En los siguientes capítulos encontrarás todo lo necesario para sumergirte en el mundo de la enología, pero sobre todo, para pasar un buen rato. No solo con estas líneas, sino con todos los planes que te proponemos.

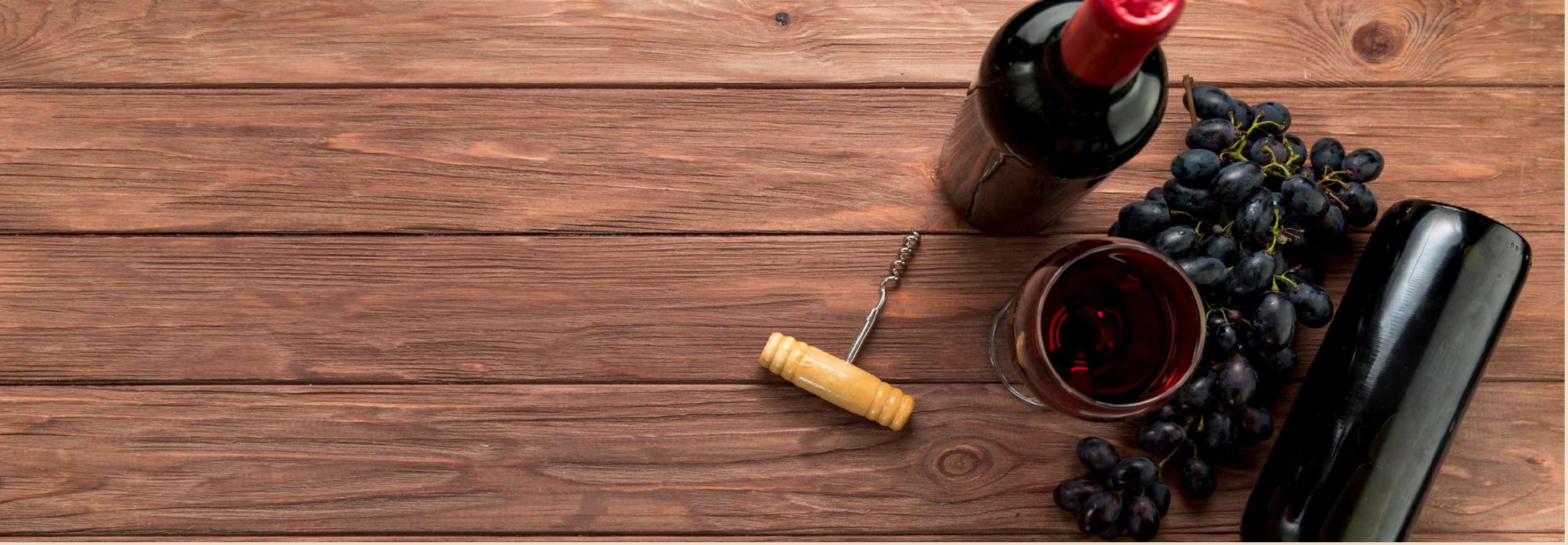
Y ahora, toma asiento, coge una copa de tu vino favorito y déjate sorprender por todos los secretos que esa copa te puede contar.

Chin - Chin!



1 CÓMO DEGUSTAR UN VINO

Aprendiendo a saborear este arte



Catar, ¿qué es realmente catar? porque en realidad se puede catar todo: desde el agua, la cerveza, una tortilla de patatas, hasta las aceitunas.

Y es que catar es igual a **captar aquello que un producto nos muestra**: desde su color, textura hasta por supuesto, su sabor. Es por ello que para aprender a catar necesitaremos **poner de manifiesto nuestros cinco sentidos**.

Pero lo que nos concierne aquí es aprender a degustar nuestro vino, y es que sinceramente, aunque todo se puede catar, ninguno de los alimentos o bebidas que introducimos a nuestra boca se degusta de la misma forma.

A la hora de captar un vino hay que seguir un orden establecido de manera global, ya que estos pasos nos irán dando las señales de a dónde vamos a llegar. No puedes hacer una buena captación saltando pasos, todos ellos son necesarios para contemplar el producto al completo.

Lo siguiente que te voy a decir puede que suene a tópico, pero realmente es lo más importante, y es que **para degustar un vino hay que tener ganas**: poner empeño en hacerlo bien, exprimir al máximo la experiencia, y por supuesto, ¡nada de miedos ni tabúes al expresar nuestras sensaciones!

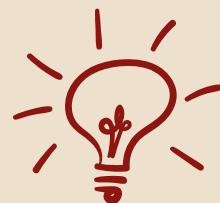
¿Qué quiere decir esto? Que muchas veces el miedo al ridículo nos cohíbe. Esto sucede cuando encontramos un sabor diferente al resto, pero ¡cuidado! eso no significa que esté mal, todo lo contrario, hace que ese caldo todavía se enriquezca más. Ya sabes, las distintas opiniones hacen una conversación más espectacular, así que ¡Fuera miedos!

Una vez que nos hemos quitado esas vergüenzas, ten por seguro que todo va a fluir.

Tú solo déjate llevar.

Es verdad que para tener una experiencia completa, yo recomiendo unas cuantas cosas a tener en cuenta:

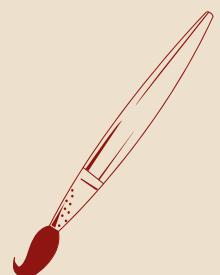
ANTES DE EMPEZAR LA CATACIÓN



Buena Luz: De esta forma podremos apreciar mejor los matices.



Ambiente Ventilado: Así no confundiremos nuestros sentidos con otros olores.



Fondo Blanco: No es del todo esencial, no hace falta que ahora te pongas a pintar todas tus paredes de blanco, pero es verdad que con un fondo así apreciamos mejor los colores.



Copas Bien Limpias: Cerciórate que no guarda aromas extraños.

Aquí te añado un pequeño consejo. Si hace mucho que no sacas tus copas a relucir, lo más recomendable es que envines estas. **¿Qué es envinar la copa?** Nada más y nada menos que rociar con un poquito de vino la campana de la copa, girando el caldo, invadiendo así toda la superficie y después tiras ese poquito. Así ya tienes lista tu copa para servir de nuevo y ya con el aroma del vino que vamos a catar.

Una vez que ya tenemos estos pequeños preparativos listos, es hora de ponernos a catar.

1 Vista

No te extrañará que te diga que todo entra por el ojo. Desde el primer amor, hasta ese plato de brócoli que no nos hace mucha gracia. Con el vino ocurre lo mismo, por eso el primer sentido que vamos a poner en juego será la vista.

Para ello **observaremos el vino, desde como cae de la botella hasta como reposa en la copa**. Nos fijaremos en si está limpio, su transparencia, incluso su brillo.

Si notas que está turbio y sucio, mal asunto, amigo. Pero no te preocupes, porque eso ocurre en pocas ocasiones. Normalmente nos va a dar buenas y agradables sensaciones.

Fíjate cuidadosamente en el color, porque **dependiendo de la paleta de colores que tenga, ya podrás determinar si es un vino joven o de crianza**.

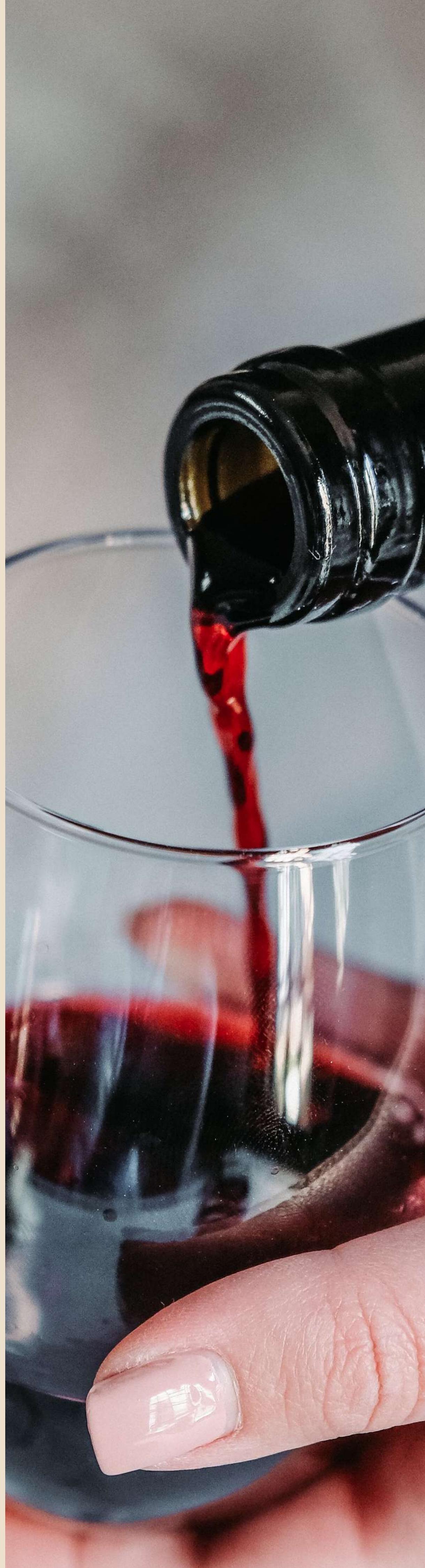


Tabla de Colores



VINO TINTO

Jóvenes

Morado

Azul

Granate

Viejos

Rojo

Naranja

Ámbar



VINO BLANCO

Jóvenes

Verde

Amarillo pajizo

Amarillo oscuro

Viejos

Verde intenso

Amarillo yema

Ámbar

Solo con observarlos ya vas a averiguar muchas cualidades de dicho caldo. Sobre todo, fíjate en dos aspectos:



EL COLOR DEL PRINCIPIO

Inclina la copa a 45 grados, y como te he adelantado, si puede ser sobre fondo blanco (puedes tener un folio a mano para realizar este paso). Observa la parte más próxima a la boca, y justo ahí vas a notar que el vino se muestra sensiblemente más claro, o lo que es lo mismo, estás viendo el **Ribete del vino**.

Si percibes que es muy rojo con destellos morados, significa que es muy joven, algo que luego confirmaremos con el resto de los sentidos. En cambio, si percibes un color teja o anaranjado, nos denotará que nos encontramos ante un reserva o crianza.

EL COLOR DEL FONDO

Continúa con la copa a 45 grados de inclinación, pero ahora fíjate en el fondo de la copa e intenta poner algo debajo de ésta, por ejemplo el tapón. Vamos a buscar ante **qué tipo de cuerpo nos encontramos**: ligero, medio, medio-alto, alto o muy alto.

Si por ejemplo, viéramos muy bien el tapón que hemos puesto debajo, eso significa que nos encontramos ante un cuerpo ligero, el cual denota que el vino no es muy estructurado.

Si por el contrario, no vemos nada el tapón, esto nos dice que tiene mucho cuerpo o muy alto, lo que significa que denota estructura y potencia.

Ahora haz un ligero movimiento de tu copa y fíjate en los surcos que se deslizan por la campana. Esto es lo que llamamos **la lágrima**. Si ésta es más o menos intensa, nos confesará qué tipo de grasa o cuerpo contempla.

Como ves, simplemente con el primer sentido que hemos utilizado ya hemos averiguado varias características del vino que estamos catando. ¿Listo para seguir?



Olfato

Hora de pasar a uno de los sentidos más diferentes en cada persona, y a la vez el más importante, porque además de decirnos los olores de ese caldo, también nos trasladará a un recuerdo, un lugar o una sensación.

Bien, lo primero, **nada de mover la copa**. Sé que es muy común comenzar a mover la copa, pero espera un momento y primero huele ésta en reposo. Ya solo con esto vas a poder sacar tus primeras conclusiones.

Una vez que tengas estas primeras percepciones, ahora sí, haz un ligero movimiento de la copa y vuelve a oler.

Te habrás percatado de que el vino ha cambiado, ya que **al agitar lo que hacemos es poner en suspensión los alcoholes, y éstos se empapan de los aromas del vino** arrastrándolos hacia fuera, pero quedando retenidos en la campana de la copa durante unos segundos. Es por esta razón que las copas se suelen cerrar un poco en la parte de arriba.

Dime, ¿Qué es lo que has notado?

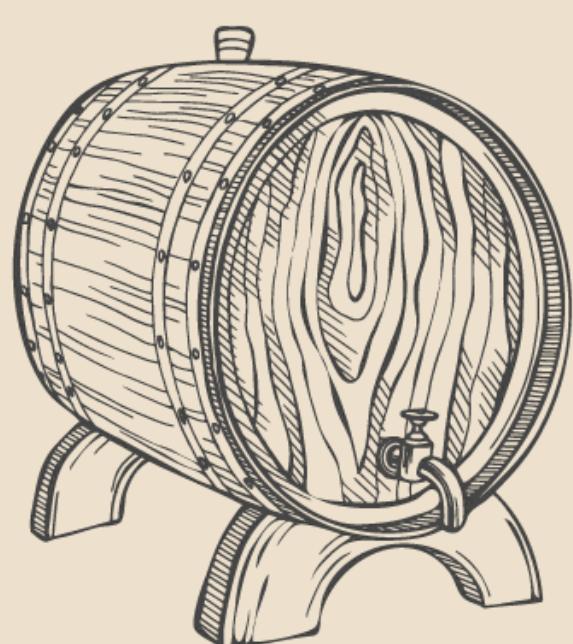
Si hueles mucho a frutas frescas, probablemente será muy joven. Es a lo que denominamos **aromas primarios**.

Si por el contrario, huele a fruta pero aparecen aromas a especias cedidas por la madera, estaremos ante un roble o crianza (**aromas secundarios**). Dependiendo de la intensidad de estos aromas cedidos por la madera, denotaremos si las crianzas son más cortas o largas.

Si las crianzas en barrica son más largas de 12 meses, es cuando aparecen los **aromas terciarios**: balsámicos, aromas de cuero, especiados... Esto también se magnifica cuando pasan mucho tiempo en la botella.

Tablade Aromas

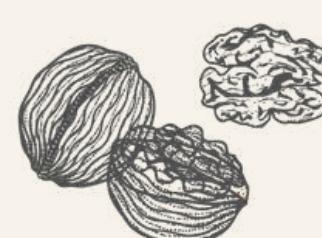
Estos son algunos de los aromas más típicos, cedidos por las crianzas en barrica:



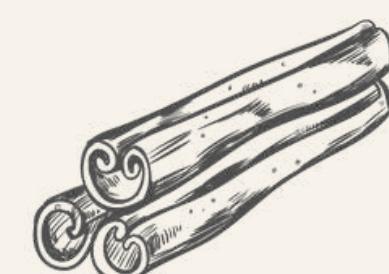
AROMAS DULCES



Vainilla

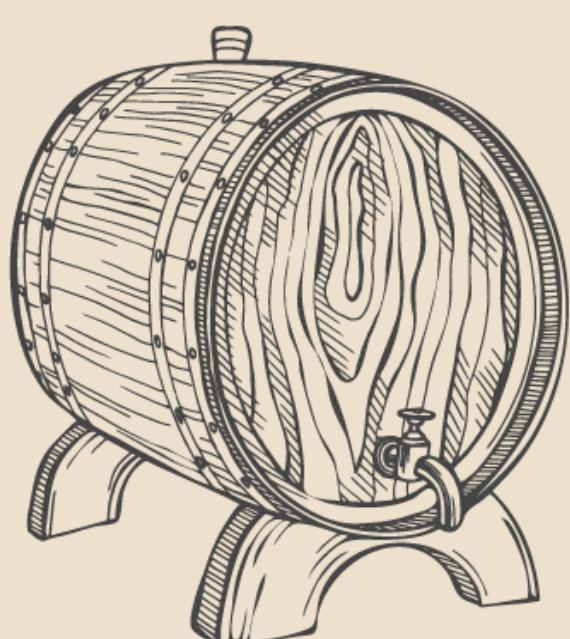


Nuez Moscada



Canela

Típicos roble americano



AROMAS ESPECIADOS



Romero



Regaliz



Pimienta



Tomillo

Típicos roble francés

Gusto

El sentido del gusto va muy ligado al tacto, ya verás.

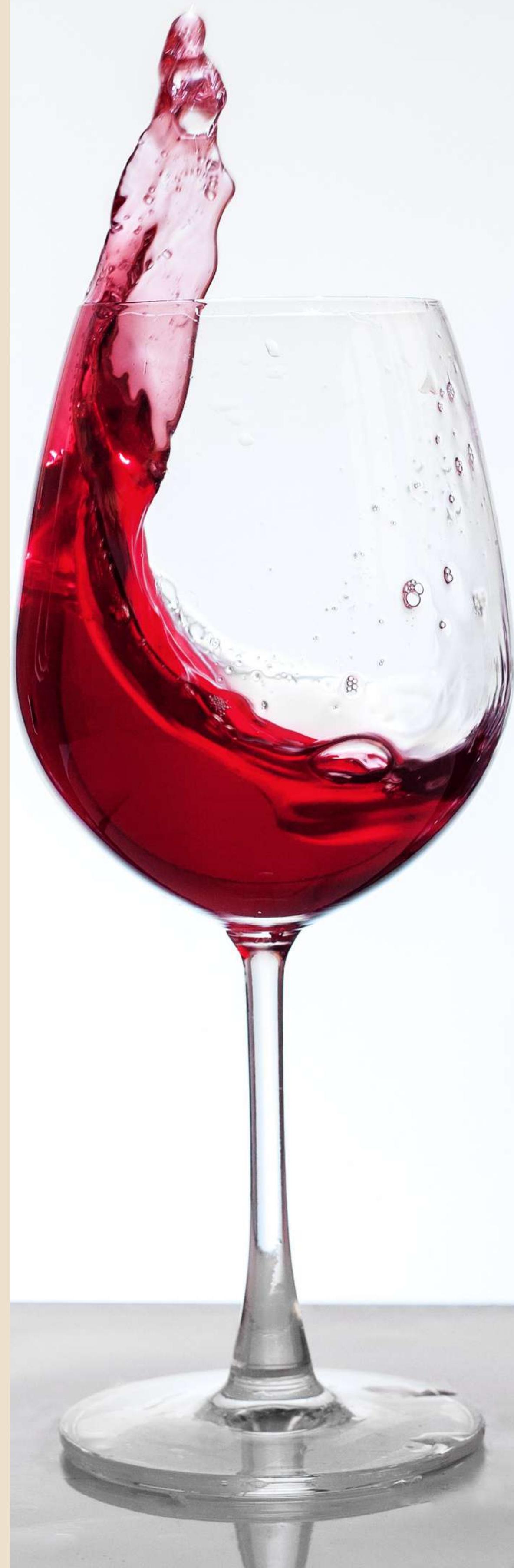
Es el momento de probar el vino. Cataremos primero un poco, y envinaremos la boca para arrastrar los sabores que tuviéramos en ella, al igual que hicimos con la copa.

Después, tomamos otro trago y lo repartimos por toda la boca para invadir las papilas gustativas. Para invadir todas esas papilas, **vamos a aplastar el líquido hacia el paladar con la lengua, lo haremos deslizarse por las encías y después lo dejaremos escurrir lentamente hacia la garganta y esófago.**

Y ahora, volvemos al colegio para recordar cómo se distribuyen más o menos las papilas gustativas.

En la punta de la lengua encontramos las que detectan el dulce. De ahí que tanto niños, como mayores, toquemos primero el alimento o bebida con la puntita de la lengua y si nos agrada lo probamos, mientras que de no ser así, se complica el tema, ya sabes.

Las que detectan el ácido, que a la vez son las más sensibles, se encuentran en las encías y en la parte de debajo de los lados de la lengua. ¿Os acordáis de los peta zetas? Esa es la sensación que despierta esas papilas. Si el producto en cuestión está muy ácido, nos hará salivar y nos lubrica la boca.



Aunque en tema de catas de vino, **a esa acidez nosotros la llamamos frescor**. Normalmente ese frescor lo encontramos más en los blancos y rosados, que en los vinos tintos.

Las que detectan la astringencia y la sequedad se encuentran en la panza de la lengua y en el paladar. **Si éstas se quedan muy secas, eso significa que será astringente, mucho tanino.** Si pasa más suave, será más ligero.

El amargor se encuentra en el final de la garganta. Si perdura mucho y es desagradable, será muy amargo. Si ese amargor es menos duradero, serán vinos más ligeros, aunque hay variedades más amargas que otras.

A Tacto

Como te hemos adelantado, el tacto y el gusto está muy conectados. **Si es suave y sedoso será algo bien integrado y equilibrado**, donde hablaremos de elegancia. No obstante, si es toscos y agresivo, perderá esa elegancia y será más vinoso.



Oído

Aunque no lo creas, el vino habla. Por ejemplo, al servirlo: si es ligero, el glup glup será un vino escurridizo. En cambio, si el vino es estructurado y potente, será un glup glup más cercano al sonido del aceite.

Interprétalo tú mismo.

Pero lo mejor, para relajar este sentido, aparte de la compañía, ayuda mucho una música relajante de fondo, la que nos concentre y nos guste.



Copia el código o entra en el siguiente enlace para escuchar las playlist que te proponemos:

<https://cutt.ly/Xg13Sx8>

Como ves, siguiendo todos los pasos anteriores, vamos a ir invadiendo cada uno de los sentidos: primero la vista (observar si está inmundo o brillante), nos vamos sugestionando, inclinaremos la copa, primero nos fijamos en el ribete, segundo en la panza y poco a poco vamos intuyendo aquello que vamos a ingerir.

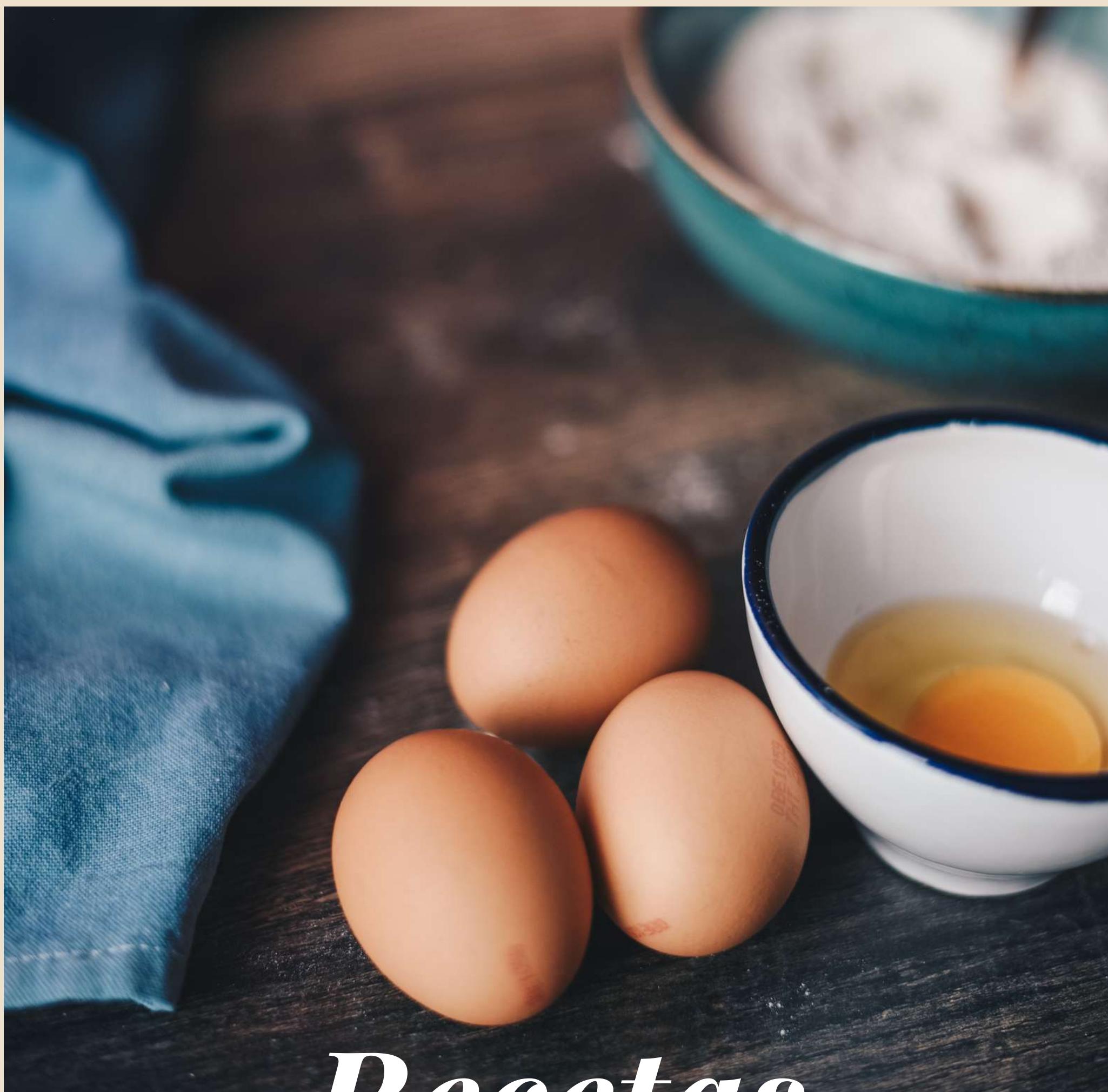
Después el olor, ya sabes, primero con la copa parada y después agitar. Y mmm... ¡Por fin la boca!

Ahora te toca a ti poner los conocimientos en juego.



RECETAS ESPECIALES PARA TUS VINOS

Maestro en vinos y en la cocina



Recetas

En este capítulo te voy a proponer algunas recetas para no fallar con tus acompañantes: un aperitivo, un entrante, y luego un plato principal de carne y otro de pescado, seguido de algunas recomendaciones de vinos para estos platos.

Te aseguro que son fáciles de cocinar, y que no te dejarán indiferente.

Con esto, vas a conseguir ser un **maestro en enología y en la cocina**, dos artes que conjugan muy bien.

Mi recomendación es que si te gusta comer con una buena copa de vino, te hagas tu propio recetario de maridajes, con tus recetas favoritas acompañadas de los vinos más exquisitos para ellas. Puede parecerte una tontería, pero te puedo asegurar que en más de una ocasión echarás mano de él, y sorprenderás a tus invitados con el maridaje casero que te has hecho.

Bon Apetit!

Tabla de Embutidos

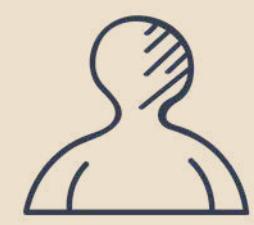




10 min.



Fácil



Tantas como quieras

INGREDIENTES

Quesos de Oveja

Quesos de Vaca

Chorizo

Salchichón

Lomo

Jamón

Los entrantes o aperitivos favoritos suelen ser los más sencillos de preparar, o los clásicos, como queramos interpretarlo.

Esto pasa desde los quesos españoles de oveja, como puede ser los de la Quesera de Rueda, Quesos Quevedo de Cigales, de la Ribera del Duero Pico Melero y Flor Esgueva, entre otros tantos de nuestra tierra.

Si preparas una tabla con diferentes quesos de oveja y alguno de vaca, suele ser una combinación muy apetitosa.

Y ya, si quieres dar un toque a mayores, puedes añadir otros embutidos, como los ibéricos de chorizo, salchichón, lomo y jamón.

Te aseguro que nunca fallan.

Y una vez que tenemos los platos sobre la mesa, ¿con qué los vamos a conjugar?

Para estos entrantes **puedes utilizar los vinos robles**, tanto el Eñe, Lilium como La Enfermera son buenas opciones.

El amargo y graso de los quesos junto con las especias, pimentón y pimienta de los embutidos, unido a la grasa dulce y sabor de jamón ibérico, consiguen un contraste fenomenal.

Estos vinos más jóvenes tienen mucha fuerza y acidez, que junto a esos pequeños toques de madera, hacen que sean unos tintos muy bravos para contrastar con estos sabores.





*Mari*daje Embutidos

Probablemente los quesos sean una de las apuestas más seguras a la hora de acompañar a nuestro vino. Pero, ¡jojo! no cualquier queso conjuga a la perfección con cualquier vino.

Por ejemplo, con los **quesos roquefort o azules**, esos con un sabor tan fuerte, lo que **mejor marida es un vino dulce**, ya que el contraste de ambos tiene un resultado impactante en nuestra boca.

Para los deliciosos **quesos manchegos el tinto crianza** es una combinación perfecta, siempre y cuando estén bien curados. Si por el contrario tomas un queso semi curado o tierno, prueba a añadir un cava, te sorprenderá.

En otros embutidos, como el **jamón ibérico o serrano, el vino tinto con una buena estructura** es un compañero ideal. Al igual que para otros embutidos como el chorizo o salchichón, los vinos tintos de más de un año en barrica, potenciarán su sabor.

Risotto Portobello





Fácil



4



45 min.

INGREDIENTES

100 gr de mantequilla

1 cebolla

2 dientes de ajo

300 gr de champiñones

Caldo de verduras

100 ml de vino blanco

300 gr de arroz redondo

Queso parmesano

1

Limpia bien los champiñones y córtalos, al igual que la cebolla y los dientes de ajo.

2

Hora de echar la mantequilla a la cazuela. Una vez que se funda, incorpora la cebolla y los ajos. Cuando la cebolla este dorada, agrega los champiñones.

3

Pasados un par de minutos, añade el arroz sin parar de remover. Dos minutitos más tarde, añade el vino blanco y remueve hasta que el vino se absorba. Ahí, reduce el fuego.

4

En otra cazuela calienta el caldo y con un cazo vete añadiendo poco a poco el caldo al arroz, removiendo todo el tiempo. Cuando veas que se agota, añade otro cazo de caldo. Aproximadamente tendrás que realizar este proceso durante 20 minutos para que te quede cocinado y jugoso.

5

Cuando veas que ya está en su punto, añade el queso parmesano rallado y un trocito de mantequilla. Remueve para que todo se mezcle bien y ¡Listo!





Mariadaje arroz

Cuando hablamos de arroces y vino, entramos en un dilema, y es que dependiendo de qué arroz cocines, la bebida va a variar mucho.

Por ejemplo, en el caso de nuestra **paella española**, lo suyo será acompañarla con un **vino tinto joven o de crianza**.

Si por el contrario, hacemos un **arroz con marisco, el vino blanco**, bien sea seco o espumoso, le va como anillo al dedo.

El **arroz al horno o con costra, marida muy bien con vino tinto**, al revés que el **arroz negro**, que para alcanzar ese sabor tan característico los mejor es un **vino blanco o rosado seco**.

Pero en este caso, para acompañar a nuestro **risotto portobello, el tinto seco es el mejor compañero**. Por ejemplo, La Enfermera o un Lilium es una buena opción.



Tataki de atún rojo con sesamo



Muy fácil



4



1.30 h

INGREDIENTES

400 gr de lomo de atún rojo de almadraba

100 ml de salsa de soja

50 ml de vinagre de arroz

1 cucharada de semillas de sesamo tostadas

Jengibre en polvo

Sal

1

En un bol mezcla el vinagre de arroz, la salsa de soja, una cucharadita de jengibre en polvo y una piza de sal.

2

Ahora corta los lomos de atún a dos dedos de grosor, y añádelos al bol de la mezcla, marinándolos bien por ambos lados. Deja reposar una hora.

3

Añade la mitad de las semillas de sésamo al bol con el atún y deja reposar unos minutos.

5

Ahora, en un plato, añade el resto de las semillas de sésamo y pasa el lomo por ellas para que se queden bien pegadas a nuestro atún.

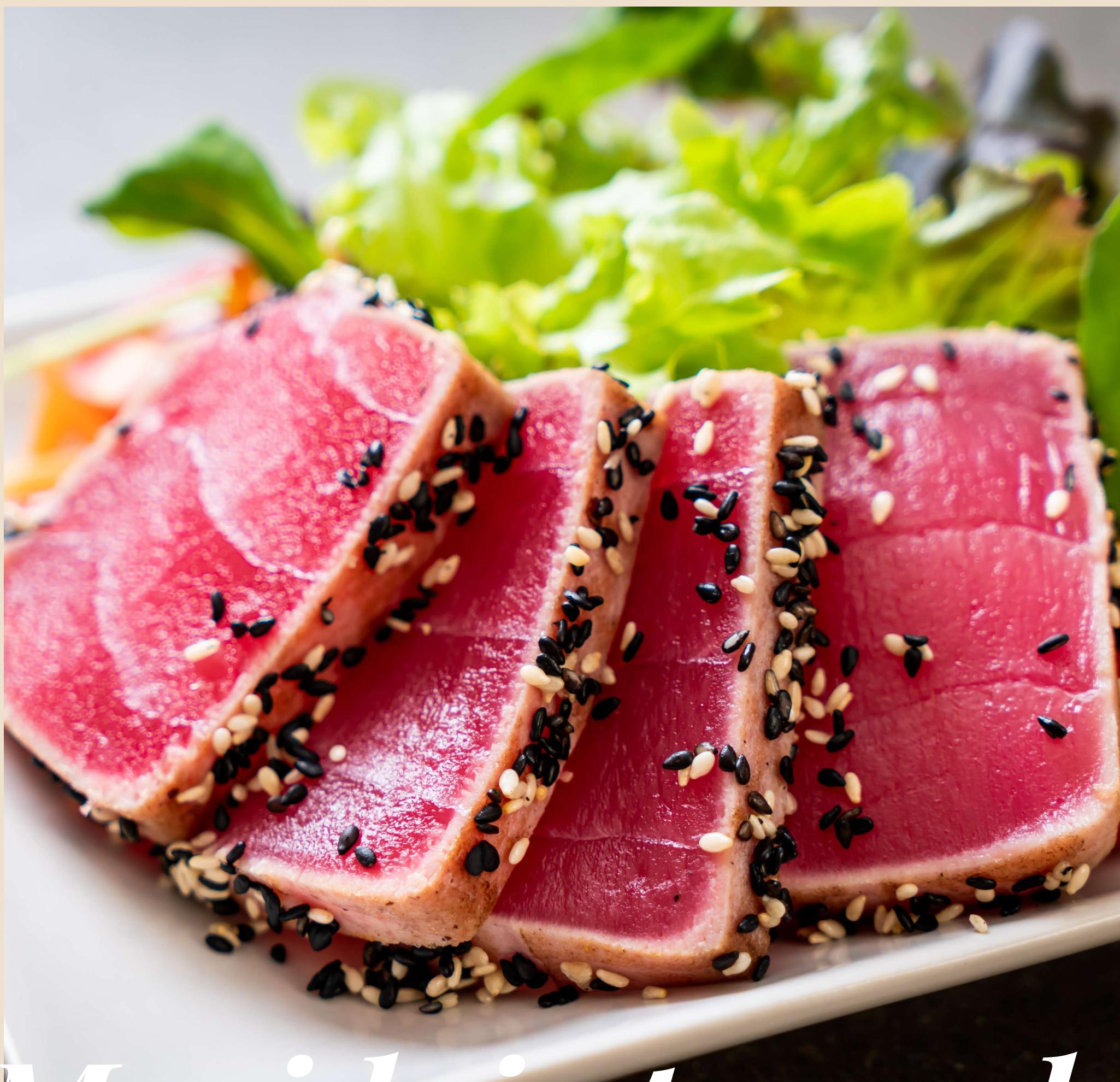
6

En una sartén a fuego alto, pon los lomos de atún y deja que se cocinen durante unos segundos por ambos lados.

7

Hora de emplatar y ¡A comer!





Maridaje pescado

Cuando te pones a conocer el increíble mundo del maridaje de los vinos, te das cuenta que es un no parar de aprender.

En estas líneas te estoy mostrando algunos de los maridajes básicos, pero para cada plato hay una combinación.

En los platos de pescado nos encontramos ante un maridaje más bien complicado. Por ejemplo, para los **pescados blancos combinan bien un vino ligero y frescos**, como puede ser un verdejo.

Para los **pescados azules**, los vinos blancos tampoco vienen nada mal, incluso los **rosados frutados** que hayan pasado por una barrica de 6 meses mínimo.

En el caso de este plato, un atún rojo, cabría pensar que lo que mejor le viene es un vino blanco, pero lo cierto es que un tinto crianza le va a dar un toque especial al ser sedoso y largo, aportando mucho volumen a la boca y potenciando el sabor del atún. Pruébalo con un Ribera de Duero como un Lilium o Eñe y déjate sorprender.

Rabo de Toro al Vino Pinto

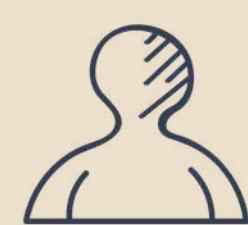




Media



6



4.30 h

INGREDIENTES

1.5 Kg rabo de ternera troceado

1 cebolla

3 zanahorias

1 pimiento rojo

4 dientes de ajo

4 tomates

1 puerro

2 hojas de laures

2 ramas de tomillo

3 vasos de vino tinto

Sal y pimienta

Aceite de oliva

Harina para rebozar

1

Lo primero, vamos a salpimentar los trozos de rabo de ternera y los enharinaremos para dorarlos en una cazuela con 3 cucharadas de aceite. Cuando esté caliente, añadimos la carne. Una vez que estén dorados por todas partes, los retiramos.

2

En esa misma cazuela, vamos a sofreír las verduras. Comenzamos por la cebolla y el ajo, hasta que se doren, y después añadimos el pimiento y las zanahorias. Cocinamos durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando.

3

Hora de añadir a la cazuela el puerro troceado, las hojas de laurel, así como las ramas de tomillo y lo dejamos pochar durante 10 minutos aproximadamente.

4

Por último, añadimos el tomate troceado y salpimentamos. Dejamos que se cocine durante 15 minutos.

5

Agregamos el vino tinto y la carne, cocinando a fuego medio-alto durante 10 minutos con la cazuela destapada.

6

Ahora tapamos la cazuela y bajamos el fuego. Dejamos que se cocine lentamente durante 3 horas y media.

7

Podemos añadir unas patatas cocidas como guarnición, y ja servir!





Maridaje carnes

En cuanto a vinos y carnes, nos encontramos en el mismo dilema: cada plato es un mundo lleno de posibilidades. Aunque es verdad que los tintos priman para estos platos.

Por ejemplo, si nos vamos a deleitar con un **filete a la plancha**, lo que mejor le viene es un **vino joven de cuerpo ligero y seco**. Si por el contrario, nos decidimos por probar carne a la brasa o parrilla, la mejor compañía sería un vino tinto con mucho cuerpo.

Si nos encontramos ante un buen **plato de lechazo**, hay que buscar un **vino adulto, de crianza, reserva o gran reserva** para acompañarlo, que contenga una buena estructura.

Si preferimos algo más ligero como pollo, te recomiendo un vino blanco de baja graduación y afrutado, para potenciar su sabor.

Para nuestro rabo de toro, vamos a acompañarlo con otro vino tinto, a poder ser de gran calidad. Un gran reserva sería perfecto para potenciar el sabor a nuestro plato y dejar un toque muy gustoso en la boca.



SÓMO ELEGIR EL VINO EN EL RESTAURANTE

El complemento perfecto a tu velada



A quién no le ha pasado eso de ir a un restaurante y no saber qué vino escoger para tu comida: Te guías por el precio, ¿el más caro es el mejor? o quizás ¿con el vino de la casa vale?

Aunque muchas veces vamos sobre seguro y pedimos el vino de siempre, sin dejarnos sorprender por otros caldos.

Por eso, en este capítulo vamos a hablar de cómo elegir el vino en el restaurante, intentando resolver cada una de las preguntas que nos puedan surgir.



Carta de Vinos

No te voy a mentir, este es un punto complicado, sobre todo cuando nos ponemos ante una carta que parece un libro con infinidad de referencias.

En este caso ocurren tres situaciones, la primera es pasar el problema al que interpretamos que sabe más sobre el tema. El segundo caso es, si estas de celebración, dirigirte al más caro “fijo que con el precio que tiene éste, acierto”. Y el último, está preguntar al camarero cuál es el que nos recomienda. Es una forma elegante de decir que no tenemos ni idea de qué elegir.

Pero eso se acabó, porque con los consejos que encontrarás en las siguientes líneas, vas a saber salir del paso y elegir un buen vino para acompañar a tu comida.

Obviamente, no hay que olvidar al resto de comensales, y como ya sabes, **intentar hacer una combinación perfecta entre la comida y el vino elegido.**

Si os habéis decidido por una comida fresca o a base de raciones y aperitivos, puedes optar por un rosado o un blanco.

Si por el contrario, eres más de un buen tinto en la mesa, entonces tendrás que valorar si te apetece un vino ligero o maderizado.

Mi recomendación es que si estás fuera de tu zona, quizás en un viaje, es que pruebes los vinos que se elaboran en ese territorio, y aproveches para preguntar al camarero o sumiller, y así conocer más sobre la producción de allí. Esto mismo también lo puedes aplicar en restaurantes de tu zona, estoy seguro que te va a sorprender.

Y, ¿qué pasa con el vino recomendado? no lo desechemos a la primera de cambio, ya que es una buena opción, porque también van a poder contarte más sobre él.

Bien, una vez que tenemos la carta en nuestras manos, es hora de entenderla.

Los vinos pueden estar **divididos de distintas formas**, por ejemplo dependiendo de su **tipología** (tinto, blanco, espumoso...), también pueden estar **diferenciados por regiones o países** y, aunque es menos común, por **estilos** (ligeros, con mucho cuerpo...).

Lo que sí o sí vamos a encontrar en cualquier carta de vinos es:

LA CARTA DE VINOS

- **Nombre del vino:** A veces acompañado por la región, la bodega o el productor.
- **Denominación de Origen:** Aunque también podemos encontrar la zona de producción.
- **Añada:** El año en el que se vendimió esa uva.
- **Precio:** Aunque luego hablaremos de ello, no siempre te tienes que guiar por éste. Ten en cuenta que a veces viene dividido entre el precio por copa o por botella.
- **Notas de cata:** No lo encontramos en todas las cartas, pero puede ser realmente útil para maridar nuestro vino.



Elegir el vino sin guiarte por el precio

¡Ay, amigo! Éste es el quid de la cuestión.

El mundo del vino es un ámbito de mucha sugestión. Por eso, muchas veces pensamos que un vino que sea caro y muy conocido, debe ser muchísimo mejor que otro que sea más económico y desconocido.

Y esto siempre ocurre cuando nos encontramos en el restaurante en una celebración importante: vamos a lo seguro.

Es evidente que un 95% de los vinos menos económicos, su calidad es mejor. Y sí, **la marca también se paga**, como en todo.

Pero si tienes tiempo y ganas, yo te recomiendo **una cata comparativa entre uno más caro con otro más barato**, siempre y cuando éstos sean de la misma denominación de origen y de la misma añada.

Ahí es donde vamos a darnos cuenta de la diferencia de precio, y siempre es un juego del que vamos a aprender mucho.

Sellos de Calidad

Lo primero, tenemos que diferenciar entre las distintas denominaciones de origen, que esto no es más que un sello de calidad, que nos cuentan que ese vino está creado en un lugar determinado y se compromete a darnos una calidad excelente.

¿Qué supone ser un **vino con Denominación de Origen**?

Lo primero, que ese caldo está hecho con las uvas exclusivamente de esa tierra, y que a su vez, esa zona ha sido reconocida como región de productos de vino de calidad.

Pero, ¡ojo! porque tenemos que diferenciar entre **Denominación de Origen D.O., y Denominación de Origen Calificada (D.O.C.)**.

La primera ya hemos explicado lo que es, mientras que la Denominación de Origen Calificada solo la tienen aquellos vinos que han pasado 10 años o más como D.O. y además, sus requisitos son más meticulosos, ya que debe pasar por un control de calidad desde su producción hasta su comercialización.

Como ves, esto no es sencillo, ya que la **Denominación de Origen Calificada en España solo la tienen dos: Rioja y Priorato**.

Mientras que la **Denominación de Origen en España disfrutan de ella actualmente 86 nombres**, entre los que se encuentran los *Ribera de Duero, Chacolí de Vizcaya, Jerez, Penedés, Rueda, Tierra del vino de Zamora, Vinos de Madrid, Yecla*, y muchos más.

Pero a parte de estos dos sellos de calidad más conocidos, podemos distinguir la calidad y precio del vino por otras características.

ELEGIR EL VINO SIN
GUARTE POR EL PRECIO

Sellos de Calidad

1 **VINOS DE MESA**

Son los menos exigentes en cuanto a protección y exigencia. No pertenecen a D.O. y no están obligados a expresar procedencia o añada.

2 **VINOS DE LA TIERRA**

Siguen una normativa menos exigente de los D.O. ya que pertenecen a regiones determinadas y mantienen cierto carácter.

3 **VINOS DE PAGO**

Son los vinos que se elaboran en fincas localizadas en un paraje en concreto. Los diferencian por sus características climáticas y edición limitada.

ELEGIR EL VINO SIN
GUARTE POR EL PRECIO



Elegir la añada

En un principio pensarás que cuantos más años tenga la botella, mejor será ese vino. Pero ojo, porque esta afirmación no vale para todos los tipos.

Por ejemplo, si te decantas por **un blanco o rosado éste debe ser de la última cosecha**, ya que sino los vinos jóvenes y afrutados pierden sus matices. Aunque si están fermentados en barrica, éstos aguantan más y ahí sí podemos pedir añadas anteriores. En el caso de los tintos, la cosa se complica. Si es un **tinto joven**, entonces tomamos las mismas medidas que para los blancos o rosados: **la última cosecha**.

Si nos pasamos a **un roble, podemos alargar un poco más los meses** en cuanto a su consumo, ya que todo vino que tenga tiempo en barrica, tiende a aguantar más.

Si nos encontramos ante un **crianza de 12 meses**, entonces tendremos que elegir una **añada de dos a cuatro años hacia atrás**.

Y si ya nos decantamos ante un reserva, gran reserva o premium, su añada debería de ser mayor.

Pero eso no es todo, porque a la hora de elegir la añada, es importante **tener en cuenta también el tema climatológico sobre ella**, ya que ésta va a influir en su comportamiento final.

Te pongo un ejemplo para entenderlo mejor. La añada de 2013 fue fría y con muchas lluvias, esto significa que los vinos nacieron más frescos, ácidos, más ligeros y con menos graduación.

A diferencia de 2014, que fue una añada climatológicamente perfecta, con sus lluvias en los meses pertinentes y un final de maduración eterno, lo que nos trajo un vino muy potente y estructurado, con mucha carga tánica, mucha fruta propicios para crianzas largas, lo que supuso que aportaba más cuerpo y estructura.

La añada de 2015 fue bastante parecida a la de 2014, pero algo más fino y elegante, incluso más sedoso.

En cuanto a la de 2016, fue una añada abundante por la generosidad de las lluvias primaverales, pero con una maduración más larga, vinos algo más ligeros, a la vez que muy sedosos y con menos estructura.

Y por último, en este pequeño recorrido de añadas, la de 2017, marcada por las heladas primaverales y un verano muy caluroso, donde primó la sequía. Fruto de ello fue un bajo rendimiento que conllevó vinos estructurados, potentes y elegantes.

Si te interesa el tema de las añadas, puedes informarte de las tablas de **calificación de añadas de los vinos de España**, elaborada por La Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, y ahí podrás ver cada Denominación de Origen con su añada dividida entre deficiente, regular, buena, muy buena y excelente.



Cómo servir el vino

Una vez elegido el vino, llega el paso más esperado, hora de servirlo y probarlo.

El sumiller es quien debe abrir la botella en tu presencia, además de mostrarte el tapón para que puedas olerlo por la parte en la que ha estado en contacto con el caldo, y descartar que tenga aromas a corcho.

Después, debe servir primero a la persona va a catarlo, para que así, con un poquito en la copa, pueda olerlo y probarlo. Si no tiene aparentemente ningún defecto, ya puede proceder a la autorización para servir al resto de los comensales.

Pero pongamos el caso de que tenemos varios vinos sobre la mesa, cuidado porque éstos también tienen un orden para ser servidos.

Si tenemos vinos de distintas clases, **servirán primero los blancos, luego los rosados y por último los tintos**.

Si los diferenciamos por edad, antes **se sirven los más jóvenes y se dejan los añejos para el final**. Y por último, en cuanto a su sabor, primero se servirán los más ligeros, dejando para lo último los que tengan más cuerpo y graduación.

Y cuidado a la hora de abrir nuestra botella de vino, porque también tiene su técnica.

Para empezar, **la botella tiene que estar apoyada en la mesa**.

Nada de intentar hacerlo con ella entre nuestro brazo, y mucho menos entre las piernas, a parte de que no es nada elegante, éstas formas de abrirla pueden hacer que rompamos la botella o el corcho. Así que ya sabes, siempre en la mesa.

A la hora del descorche, siempre vamos a mover el sacacorchos, dejando la botella completamente quieta.

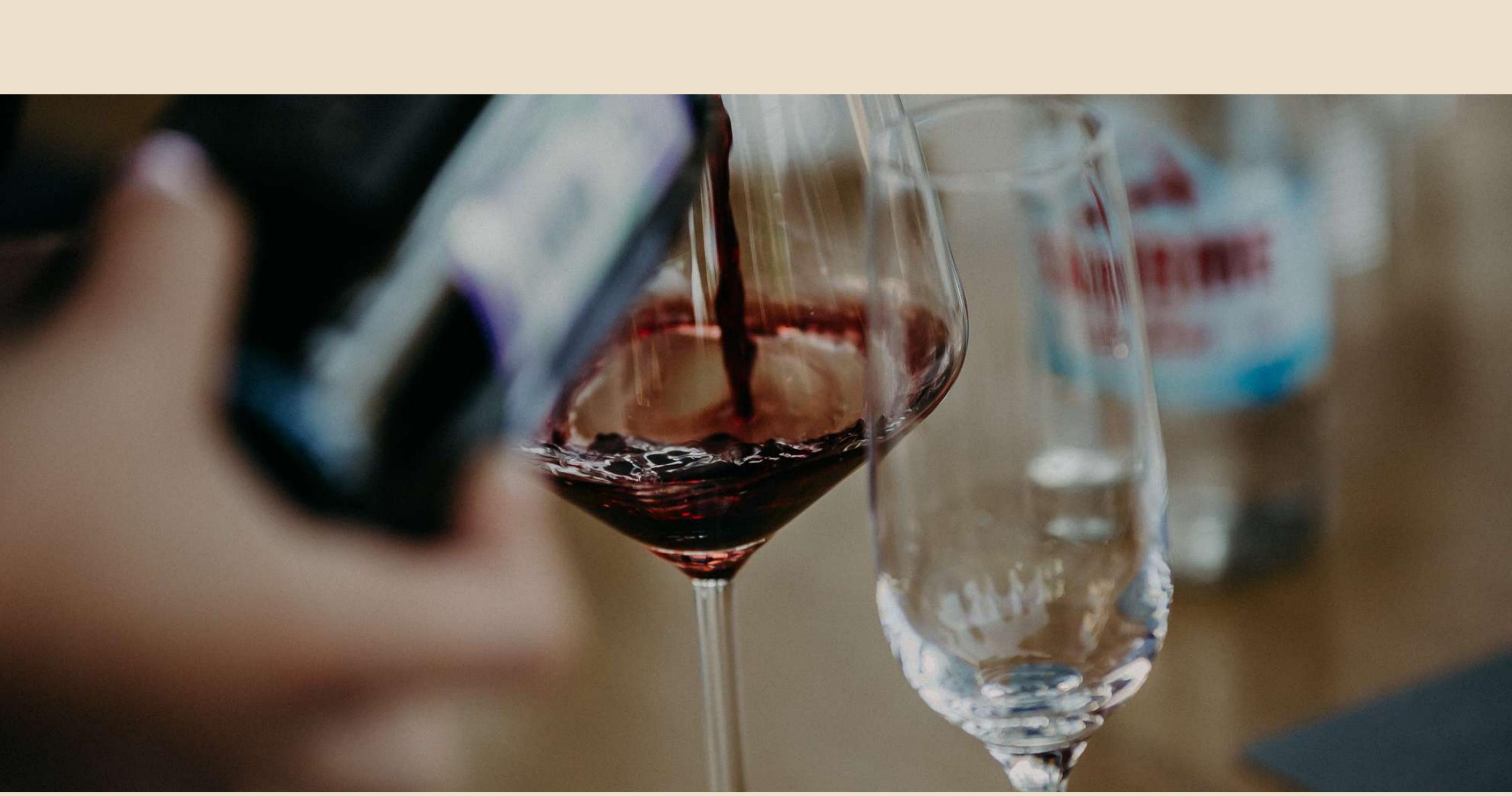
Tampoco se mueve el corcho de lado a lado, ya que esto puede causar que arrojemos migas de éste a nuestro vino.

Al igual que en el resto de bebidas envasadas, **se recomienda pasar con un trapo o servilleta la boca de la botella**. Asimismo, se recomienda primero servir un poco en una copa aparte, que luego desecharemos. De esta forma limpiamos la boca y el cuello de la botella, por si hubiese algún resto.

Esto a la hora de abrir la botella, en cuanto a servir, como te he adelantado, no se llena la copa hasta arriba, y en el caso de los blancos, incluso se llena menos, para que así no se nos quede el vino caliente en la copa.

Si vamos a probar diferentes vinos, también **es recomendable tener distintas copas, o por lo menos enjuagarlas con agua**.

Y un pequeño apunte en cuanto a tomar nuestro vino: **Se debe coger la copa por el tallo de ésta**, ya que así no variaremos la temperatura del vino.



Temperatura del vino

Vamos con otra de las grandes preguntas, ¿a qué temperatura me deben de servir el vino? Puede que encuentres diferentes opiniones entre los enólogos, pero más o menos todos coinciden en unas bases.

Para los **vinos blancos, rosados y espumosos**, lo suyo sería que estuvieran **muy fríos**. Pero no por debajo de los 4 ó 5 grados, ya que entonces se empañará la copa y no nos dejará visualizar correctamente el vino.

Por el contrario, **las temperaturas excesivamente bajas enmascaran los aromas del vino**, sería como si se encogieran.

En el caso de que elijas un **vino tinto**, va a depender de si es joven, joven-roble o con crianzas un poco más largas. Yo soy de los partidarios de que **la temperatura de conservación no exceda los 15 grados**, y si puede estar a 13 grados, aún mejor.

También te digo que en las catas profesionales los blancos y los tintos se catan a la misma temperatura, unos 14 - 15 grados, ya que así es como mejor se aprecian los defectos.

Te pongo un ejemplo: si un vino sale a 13 grados de una cava, y estamos en un entorno de 21 grados, entre lo que llevamos la botella a la mesa, se descasca y se sirve, el vino ya habrá cogido otro grado o mayores.

En el momento de tomar un sorbo para probarlo se pierde de golpe la temperatura, y lo que queremos es que esa primera sensación sea fresca y agradable. Además, tenemos que tener en cuenta que pasado unos minutos, ese vino ya habrá alcanzado la temperatura de 17 - 18 grados.

Por ello, nunca está demás pedir una cubitera para así pegarle un golpe frío.

Y después de esta pequeña explicación a tener en cuenta, volvamos a los vinos.

Ante los **crianzas o reservas**, si partimos de la temperatura inicial de 13 grados, tenemos que tener en cuenta que a medida que reposen en la copa y los aireemos, éstos irán cogiendo más temperatura, y por lo tanto, cambiarán. Esto no está mal, ya que así vas a poder ir percibiendo la evolución de los aromas.

Si ya nos encontramos ante un **vino muy longevo**, por ejemplo con más de 20 años, sería preciso poder decantarlo. Con ello conseguimos una aireación más rápida, ya que los decantadores suelen tener mucha panza, por lo que tenemos mayor superficie de contacto con el oxígeno.

De esta forma se acelera la apertura del vino, ya que si pasa mucho tiempo en la botella, éste tiende a cerrarse por la ausencia de oxígeno.

Temperatura del Vino



Vino tinto gran reserva: 16-19 °C



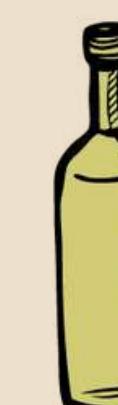
Vino tinto joven: 12-15 °C



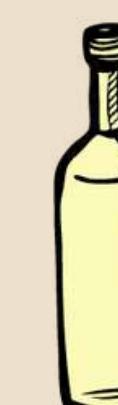
Vino dulce: 12-15 °C



*Vino blanco o rosado gran
reserva:* 12 -15 °C



Vino blanco o rosado: 8-11 °C



Vinos espumosos: 7-10 °C



La etiqueta del vino

Este apartado quizás sea de los más complicados, y es que es difícil escribir en cuatro líneas qué encontramos en la etiqueta del vino.

El trabajo de cuatro o cinco años, la filosofía, el esfuerzo junto al estrés, la intuición, y en líneas generales, todo su trabajo, no se pueden resumir en una pequeña etiqueta de la botella.

Por ello te recomiendo que si un vino te ha gustado, te informes más sobre él: desde buscar en su página web su historia, visitar la bodega para conocerlo mejor, hasta contactar con el productor para que te cuente su experiencia.

Normalmente en la etiqueta del vino aportamos pequeñas dosis de información, ya que cada una es un mundo.

En algunas podemos encontrar los porcentajes de variedad, tipos de crianza, tipos de robles, fecha de embotellado, altitud, tipos de suelos o alguna pequeña leyenda sobre el origen del vino.

Lo que sí vamos a encontrar en todas las etiquetas de vino es el grado de alcohol, si contiene sulfitos, la denominación de origen y la añada.

LA ETIQUETA DE LA BOTELLA

- **Porcentaje de volumen de alcohol:** La mayoría de los vinos poseen una graduación que oscila entre los 11 - 13% vol. Pero también les podemos encontrar más suaves con 6% vol. Así como más generosos y con mayor estructura con un 20% vol. Pasarse de estos rangos, suele ser complicado de encontrar.
- **Tipo de uvas:** En la mayoría encontraremos un 85% de uvas de la misma variedad.
- **Número de botella:** En denominación de origen hay un número de botellas permitido para cada botella, dependiendo de las hectáreas del viñedo, pasa así asegurar la buena calidad del vino. De ahí que sea importante incluir este dato en la botella.
- **Cantidad de vino que contiene:** Como en la mayoría de productos, nos muestra en centilitros cuánto caldo contiene la botella.
- **Vinificación:** Donde nos muestra si es joven, crianza, gran reserva...
- **Añada:** el año en el que se recolectaron las uvas.
- **Nombre de la bodega:** donde se ha elaborado
- **Marca de vino**



Cuántas copas se aprovechan de una botella

Claro, esto depende del tamaño de la botella, fijo que tú también has visto esas botellas gigantes que luego quedan hermosísimas como floreros.

Pero fijémonos en una botella más habitual, de 75 cl. En ésta deberíamos **poder llenar entre seis o siete copas**.

¿Y por qué es importante que lo tengas en cuenta? Porque, por favor, no llenes la copa de vino hasta arriba.

Tienes que **conseguir que la campana de la copa de vino se pueda mover y airear sin que ésta se nos caiga**. Es preferible llenar la copa más a menudo, a que se nos vierta.

Pero como te digo, realmente el aprovechamiento de la botella va a depender del tamaño de ésta e incluso de la forma de tu copa.

Como dato curioso, te puedo decir que en Portugal aprovechan la botella en cuatro copas de vino.



Cuántos vinos elegir en una comida

Como te imaginarás, si vais a hacer una comida donde va a haber diferentes platos, también es aconsejable tener distintos vinos para maridar con cada alimento.

Pero tampoco nos volvamos locos con esto, ya que podemos encontrar un vino que conjugue para toda nuestra velada.

Podríamos decir que existen unos vinos que van bien con todo. Por ejemplo, si vais a elegir unos platos donde resaltan el pescado o mariscos, decantarlos por un **vino blanco con cuerpo**, es decir, de barrica o crianza. Además, éstos también conjugan muy bien con carnes de tipo ave o ternera, así como cremas y sopas.

Por otra parte tenemos los **tintos**, que aparte de ser un buen maridaje para las carnes, también lo son para los arroces y la pasta.

Y si vais a deleitaros con legumbres, embutidos, guisos de cuchara, asados, e incluso pescados como el salmón, bonito, atún o bacalao, el **tinto joven** es un acierto seguro para elegir una sola botella para toda la velada.

Lo importante es encontrar un tipo de vino que guste a todos los acompañantes de la mesa, y que además favorezca al plato.



EL AUTOR RECOMIENDA

El consejos más importante que te puedo dar llegado a este punto, es que pierdas el miedo al vino.

No te limites a probar uno solo. Cata diferentes sabores, tanto de vinos como de alimentos.

Durante todas estas líneas, hemos hablado del mundo del vino, que a su vez es el de los sentidos, así que déjate enamorar por cada botella y cada sabor.



NUESTRA CATIÁDE VINOS EN CASA

Organizando un plan de sábado perfecto



Y ya para ir acabando este ebook, te propongo un plan que no falla: una cata de vinos en casa.

Aunque no lo dejes ahí, también te invito a que acudas a una bodega a hacer una cata de vinos, y te dejes sorprender por el entorno, los enólogos y la elegancia.

Pero realizando una cata de vinos en casa vas a poder poner en contexto todo lo que has aprendido.

Lo primero que necesitas: **ganas de disfrutar de este plan**. De aprender, compartir y trabajar cada uno de nuestros sentidos.

Y lo más esencial: **pon en común cada sensación con tus acompañantes**. Ya sabes, nada de tener miedo a compartir tu experiencia con ese vino.

Pero sin lugar a dudas, lo más importante, disfruta del momento. Estoy seguro que vais a reír, aprender y guardar una hermosa fotografía en vuestro recuerdo.

Típos de catas

1 CATA MIXTA

En este tipo de cata se mezclan los **diferentes tipos de vino**: blanco, rosado, tintos, espumosos, olorosos...

2 CATA DE DENOMINACIÓN

Puede ser de la misma tipología pero de **diferentes marcas**, así apreciarás mejor las diferencias entre ellos. Te recomiendo probar una cata de vinos de la Ribera del Duero.

3 CATA MONOVARIETAL

Suponen vinos que estén hechos en su **mayor parte por la misma uva, así como de la misma finca o parcela**. Pueden ser de una misma denominación o diferentes.

4 CATA POR RANGOS

Es decir, que **sean del mismo rango**. Esto puede ir desde solo crianzas hasta solo robles.

Típos de catas

CATA POR AÑADAS

Podemos realizarla con vinos de diferentes denominaciones de origen pero con **misma añada**.

CATA DE BODEGA

Elegimos **diferentes vinos de una misma bodega**, para así apreciar las diferencias de las crianzas y de la mentalidad de cada vino.

CATA VERTICAL

En este caso se trata del **mismo vino pero con las diferentes añadas** que dispone. Siendo la misma finca, crianzas, tipologías y elaboración, siendo la única diferencia el año climatológico.

CATA A CIEGAS

En la cata a ciegas tendremos que poner en valor todos nuestros conocimientos y **agudizar los sentidos para intentar adivinar todo sobre esa botella de vino**.

Tipos de catas

CATA EN COPA NEGRA

No sabemos qué hay en el interior, si es blanco, tinto o rosado. Únicamente con el olfato y el gusto tenemos que interpretar.

CATA ENGAÑUFLA

Consiste en hacer pensar a los catadores que están ante un vino que luego resulta ser otro.

Cuántas botellas hay que catar



En las catas profesionales o los consejos reguladores para calificar los vinos, se suelen hacer en tandas de diez vinos, con descansos entre una y otra para poder reposar los sentidos y enjuagar la boca.

Pero en estás celebraciones, el catador es capaz de llegar a descubrir los matices y virtudes del vino con tan solo un pequeño sorbo y sin llegar a tragarlo.

Sin embargo, en una cata más informal o para principiantes, **con cuatro o cinco vinos sería suficiente**, ya que más puede saturar al catador.

Además, entre trago y trago se deben hacer descansos, e incluso limpiar la boca con picos de pan, por ejemplo.

Cuántas copas necesito



El número de copas suele variar si nos encontramos ante una cata de pie o sentado.

En las catas **de pie solo hay una copa para cada persona**, mientras que en las catas sentados, debería de haber **una copa para cada vino**.

Si solo vamos a utilizar una copa en nuestra cata, se recomienda tener cerca agua para poder limpiarla antes de añadir un vino distinto.

También hay que tener en cuenta el tipo de copa. Existe una variedad de copa específica para este plan, las copas de degustación.

La más adecuada sería una **copa Afnor**, hecha con un material transparente e incoloro, con una altura de 155 mm, la altura del balón es de 100 mm y su grosor de 0.8 mm, pudiendo contener hasta 215 cc.

Cómo servir en una cata



Podemos realizar dos tipos de servicio dependiendo de la cata que queramos llevar a cabo.

Si elegimos una cata más profesional, la copa llevaría una **leve porción de 3 ó 4 centilitros**. Con los cuál, con ese volumen podríamos catar de una botella hasta 12 comensales, y también podríamos degustar más vinos.

Por otro lado, podemos realizar una cata más amena, pensada para el disfrute. En ella podríamos **servir 6 ó 7 centilitros en nuestra copa**. Lo que nos da para realizar más de un trago y poder comentar con los compañeros entre sorbo y sorbo.

Qué comida puedo servir



Realmente en las catas de vino no es el momento de comer algo. Para eso estaríamos ante una **degustación de vinos, que no es lo mismo que cata.**

Como mucho, **entre vino y vino podríamos comer pan o picos de pan**, que empapan y limpian la boca. También es aconsejable enjuagarse ésta con agua.

Pero si queremos hacer una degustación de vinos, ahí sí podemos añadir diferentes alimentos, como el queso, galletas saladas, aceitunas, frutos secos, jamón serrano, chocolate o frutas secas. Verás como el vino cambia dependiendo con qué lo degustes.

Qué aspectos hay que valorar



En el capítulo uno hemos visto cuáles son los aspectos que podemos encontrar en una copa de vino, pero vamos a hacer un repaso para que puedas apuntarlos en tu cata.

En primer lugar fíjate en el color, así como los olores que percibes. También tienes que averiguar su estructura, potencia, cuerpo y acidez.

Muy importante es decir si nos gusta o no, y sobre todo, el por qué de nuestra respuesta. Para ello no sirve dejarse influenciar por la marca, prestigio o precio, sino por nuestras sensaciones.

De ahí, que si es tu primera cata yo te recomiendo hacerla a ciegas, ¡ya verás como te sorprendes!



Sigamos con unos pequeños apuntes para nuestra cata:

- **Luz:** intentaremos que sea luz diurna
- **Hora:** siempre antes de una comida
- **Lugar:** ventilado y con una pared blanca o folios para poder observar el vino
- **Perfumes:** aunque es complicado, pide a tus acompañantes que no utilicen éstos para poder apreciar mejor el olor del vino
- **Orden:** primero los blancos y luego los tintos. los secos antes que los dulces y los simples antes que los complejos.
- **Notas:** ten preparados bolígrafos y hojas para que podáis tomar notas de todos los vinos
- **Presentación:** si eres tú el que prepara la cata, estaría bien que tomases el mando de ella dirigiendo a tus acompañantes con los vinos, explicando su origen, elaboración y análisis sensorial



EPÍLOGO

Ahora te toca a ti





Este libro ha sido hecho con la misma pasión y viveza con la que hago cada cosecha. He intentado contar todo lo que he aprendido sobre el vino, y todo lo que éste me ha aportado.

Como habrás podido comprobar, el vino es un trabajo de largo recorrido, que empieza en el campo, pasa por la bodega, y acaba en el paladar de tu boca, dejándote una sensación y un recuerdo incomparable.

Espero que ahora cuando descordes una botella, sientas todo el trabajo y pasión que conlleva la realización de ese caldo.

Y sobre todo, espero haberte transmitido que lo más importante es que disfrutes de ese vino, sea solo o en compañía.

En los mejores momentos de nuestra vida siempre hay una copa de vino brindando.

Así que esta va por ti: Chin-chin.



EL SUMILLER EN CASA

EL EBOOK PARA APRENDER A
CATAR Y MARIDAR EL VINO

