

ANEXO 4**GUÍA PARA LA CAPACITACIÓN ACERCA DE VINOS*****1. Uvas***

La vid es una planta trepadora del género de las vitáceas conocida como *Vitis vinifera*, de cuya estructura se pueden distinguir raíces largas, tronco fuerte con ramas de las que nacen las hojas y frutos en forma de racimo.

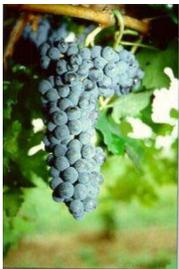
El fruto cuenta con tres partes que son:

Partes del fruto	Descripción
Hollejo	Es la piel que cubre el grano de la uva, tiene elementos que le dan color, aroma y sabor al vino.
Pepitas o semillas	Este elemento no tiene importancia porque la planta se reproduce sin su intervención.
Pulpa	Es una masa de color amarillento o verdoso que es la parte jugosa del fruto.
Escobajo	Es la parte leñosa del racimo, se le conoce también como raspón.



A continuación se presenta una lista con algunas de las variedades vitivinícolas más famosas para hacer vinos de mesa.

Variedades de uva tinta

Variedades vitivinícolas	Regiones importantes de cultivo	Características de la uva	Características del vino	Características aromáticas
Cabernet Sauvignon 	Burdeos (Francia) California (EU) Australia Chile	Sus frutos son muy pequeños, oscuros, de piel gruesa, y tienen una maduración tardía.	Produce un vino austero, tánico y muy coloreado.	Aroma de tabaco, menta, eucalipto y de frutas como el casis y la cereza negra.
Merlot 	Burdeos (Francia) Italia Landguedoc (Francia) California (EU)	Uva de color oscuro azulado, con la piel gruesa y la pulpa jugosa.	Ligerero y jugoso con textura sedosa y aterciopelados taninos.	Aromas frutales de fresa, frambuesa, cereza negra, casis, ciruelas, higo o pera. También pueden ser especiados, canela, clavo, trufa y nuez tostada.
Pinot Noir	Francia Alemania Moldavia California	Uva ovalada, color violeta azulado, pulpa jugosa y hollejo grueso de gran poder	Vino complejo de acidez reducida y bajos taninos.	Aroma frutal de fresa, cereza negra con toques de incienso y especias. Los



Anexos

	<p>(EU)</p>	<p>colorante. Da origen a grandes vinos tintos.</p>		<p>vinos maduros desarrollan aromas a cuero y humo de madera.</p>
<p>Syrah</p> 	<p>Languedoc-Rosellón (Francia) Australia Ródano (francia)</p>	<p>Uvas pequeñas, ovoides y de pulpa jugosa.</p>	<p>El vino es de color profundo, de cuerpo consistente y de taninos firmes.</p>	<p>Aromas florales de claveles y violetas, de humo de madera, frambuesa, zarzamora y grosella negra. Adquiere un aroma a ciruela pasa y chocolate negro a medida que envejece.</p>
<p>Nebbiolo</p> 	<p>Piemonte y Lombardia (Italia)</p>	<p>Uva muy poco adaptable, su calidad es muy buena en su tierra de origen. Ha hecho de sus frutos, del Barolo y Barbaresco, dos de los más reconocidos vinos tintos en el mundo.</p>	<p>Tiene altos taninos y acidez. Su color puede ser profundo cuando el vino es joven.</p>	<p>Aroma a rosa, ceraza, mora, hierbas, especias y frutas secas.</p>
<p>Tempranillo</p> 	<p>Rioja, Castilla-La Mancha, Castilla y León (España)</p>	<p>Esta uva es la variedad clave de la mayoría de los vinos españoles.</p>	<p>Vinos de gran finura y de un característico color rubí que con los años se convierte en color teja. Con</p>	<p>Aromas afrutados de zarzamora, mora y frambuesa.</p>



Anexos

			acidez baja.	
<p>Malbec</p> 	<p>Burdeos (Francia)</p> <p>Argentina</p>	<p>.Es una uva suave y jugosa.</p>	<p>Produce vinos tánicos de color muy intenso.</p>	<p>El aroma es de ciruela perfumado y violetas afrutado.</p>
<p>Zinfandel</p> 	<p>California (EU)</p> <p>Italia</p>	<p>La uva es protéica, capaz de producir cualquier sabor.</p>	<p>Sus vinos tienen mucho color, buen grado alcohólico y larga persistencia.</p>	<p>El aroma es afrutado de frambuesa y zarzamora.</p>

Variedades de uva blanca

Variedades vitivinícolas	Regiones importantes de cultivo	Características de la uva	Características del vino	Características aromáticas
<p>Chardonnay</p> 	<p>California (EU)</p> <p>Borgoña (Francia)</p> <p>Australia</p>	<p>Esta cepa es la reina internacional de uvas blancas. Esta uva se cultiva casi en todos los países productores de vino. Uva esférica de piel</p>	<p>El vino que produce asocia los sabores de la uva y del roble.</p>	<p>Aroma a mantequilla fresca, avellana y a pan. Aromas agrios de la piñas y de las frutas exóticas.</p>



Anexos

		fina, pulpa consistente y sabor agradable.		
<p>Riesling</p> 	<p>Alemania</p>	<p>La cepa es escasamente productiva, granos pequeños y color amarillento.</p>	<p>Vinos secos, afrutados y frescos.</p>	<p>Aroma a limón, melocotón, granadilla, piña o manzana asada.</p>
<p>Sauvignon Blanc</p> 	<p>Loira (Francia)</p> <p>Chile</p> <p>Nueva Zelanda</p>	<p>Racimo pequeño con uvas ovaladas de color amarillo verdoso.</p>	<p>Produce vinos bien definidos y afrutados. La crianza en barricas aumenta su complejidad.</p>	<p>Con aroma a frutas tropicales como piña, plátano y naranja.</p>
<p>Chenin Blanc</p> 	<p>Loira (Francia)</p> <p>Sudáfrica</p>	<p>Esta variedad es recomendable para los vinos de vendimias tardías.</p>	<p>Esta uva hace que los vinos adquieran una alta acidez.</p>	<p>Aroma de manzana verde, ciruela y un cierto toque terroso mineral.</p>
<p>Moscatel</p> 	<p>Italia</p> <p>Albacea (Francia)</p>	<p>Algunas de sus uvas son negras, otras rojizas y otras blancas. Podría ser la más antigua de todas las cepas.</p>	<p>Los vinos que producen son variados y van desde los blancos espumosos hasta los vinos generosos ricos y densos.</p>	<p>En el joven el aroma es de, pétalos de rosa y flores de azahar y en el envejecido, huele a oxidado de higos, casis y café, así como a ciruela.</p>



2. Elaboración del vino

La elaboración de vino consta de varias etapas. Comienza con la vendimia, después viene la fermentación y la vinificación, esta tiene varias etapas pero van a diferir dependiendo que tipo de vino se quiere hacer ya sea tinto, blanco o espumoso.

2.1 Vendimia

La vendimia es la etapa de recolección de la uva, la cual debe estar madura. El momento de la vendimia dependerá del tipo de vino que se quiera hacer, ya que entre más madura esté la uva, más azúcares va a tener pero disminuirá la acidez. Por lo regular la vendimia ocurre en el mes de septiembre, las máquinas de vendimiar han ido sustituyendo, poco a poco, a los vendimiadores y, en los lugares donde hace mucho calor, éstos tratan de trabajar de noche para aprovechar el fresco del aire.

2.2 Fermentación

Las levaduras las podemos encontrar en mayor cantidad en los hollejos de las uvas, pero solo una levadura puede reaccionar con los azúcares de la uva para producir alcohol, esta levadura se llama *Saccharomyces cerevisiae*, la fermentación produce primero alcohol, luego aldehídos y, por último, ácidos.



2.3 Vinificación

Blancos.

Los blancos se caracterizan por que su fermentación se realiza sin el hollejo ni las semillas, su proceso de elaboración es el siguiente: primero es el estrujado en donde se libera el mosto del grano, después se separa el mosto de primera calidad, posteriormente se realiza el prensado que es la separación del mosto del restante, de ahí se separa el mosto de las partes sólidas, después viene la fermentación y el líquido que resulta se cambia de depósito dos o tres veces antes de embotellarlo.

Tintos.

Los tintos se obtienen fermentando el mosto con el hollejo y las semillas, esta es la principal característica que los hace diferentes a los vinos blancos, el proceso de elaboración de este tipo de vino tiene cuatro etapas importantes que son: las operaciones mecánicas (estrujado, despalillado y sulfitado); el encubado del mosto (fermentación alcohólica y maceración); el descube y prensado de orujos y por último la fermentación maloláctica con esta última el vino se suaviza.

Primero con el despalillado se quita el escobajo, después mediante el estrujado se extrae el mosto del grano de uva, el encubado consiste en colocar el mosto en las cubas para realizar la fermentación y maceración, posteriormente viene el prensado.

El proceso de envejecimiento se realiza en barricas de roble, pero esto depende de los criterios de cada bodega, antes de embotellarlos se pueden mezclar vinos de diferentes variedades para conseguir el vino definitivo.



Espumosos

Primero, se realiza un prensado con la prensa vertical la cual ayuda a obtener el mosto que se utiliza para elaborar champagne. La fermentación se realiza en cubas de acero inoxidable, donde se mezclan varios tipos de vinos y se agrega una mezcla de champagne, levadura y azúcares. El vino enriquecido se embotella y la segunda fermentación ocurre en la botella dando origen a la producción de gas carbónico y de pozos de células de levadura, que se acumulan, en el cuello de las botellas por lo que se tienen que girar constantemente. Por último, se congela el cuello de la botella con los sedimentos y es entonces cuando se abre la botella, se sacan los sedimentos, se rellena con licor de expedición y se coloca el corcho.

3. Las Etiquetas

Las etiquetas de los vinos ofrecen muchos datos, éstos deben de ser muy detallados para que el comprador se dé cuenta de todas las características del vino para poder juzgar su calidad y su valor. Además, las etiquetas tienen que respetar el control de calidad, la autenticidad y la denominación de origen.



Los datos que ofrece una etiqueta en términos generales son:

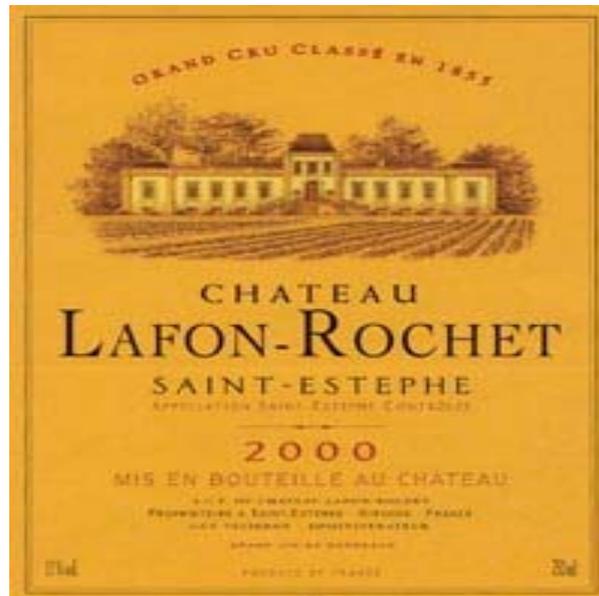
1. *Origen*: Lo primero que se debe saber es el país de origen, esta mención es obligatoria, muchas veces viene en inglés.
2. *Calidad*: La legislación europea distingue el vino de mesa de los vinos de calidad.
3. *Contenido*: El contenido es, generalmente, de 750 ml.
4. *Graduación Alcohólica*: Está expresada en grados o porcentajes.
5. *Cosecha*: Es el año de la cosecha con la que fue elaborado el vino.

3.1 Etiquetas de vinos franceses

En Francia tienen como primer criterio de selección, el lugar del viñedo. Toda etiqueta lleva la dirección del propietario o de la empresa embotelladora y las denominaciones de este país son:

- AOC o AC: Appellation Controlée y Appellation d'Origine Controlée : denominación de origen controlada.
- AO : Appellation d'Originie : vinos delimitados de calidad superior.
- Vins de Pays : vinos del país, constituyen una categoría especial de vinos de mesa.

Ejemplo de una etiqueta de vino francés.



Explicación:

1. Grand Cru Classé: Especifica el estatus del vino.
2. Chateau Lafon-Rochet: Significa el nombre propio del vino.
3. Saint-Estephe: Es el nombre de la denominación de origen.
4. 2000: Es el año de la cosecha.
5. Mis en bouteille au chateau: Significa que el vino ha sido embotellado en su lugar de producción.
6. 75 cl.: Es el contenido de la botella se menciona obligatoriamente.

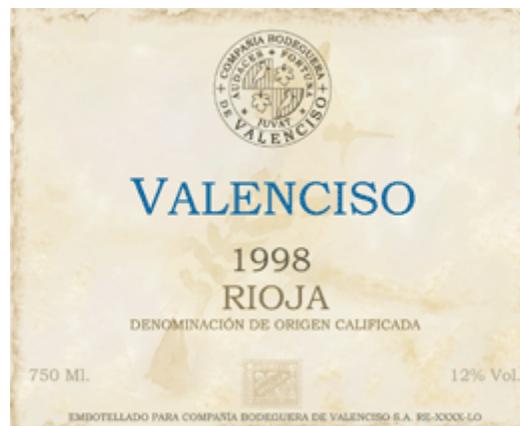
3.2 Etiquetas de vinos españoles

Todos los vinos españoles cumplen con la normatividad de la etiqueta indicando la marca, elaborador, tiempo de crianza, año de la cosecha, capacidad de la botella y grado de alcohol. La contraetiqueta puede traer mucha información que puede ser de útil ayuda para el consumidor.

Las denominaciones de este país son:

- DO: Denominación de origen, es la categoría más grande en los vinos de calidad.
- DOCa: Denominación de origen calificada, se le otorga a ciertos vinos que cumplen con normas de calidad y regularidad.

Ejemplo de una etiqueta de vino español.





Explicación:

1. Valenciso: Es la marca del vino, ésta aparece con letras grandes azules.
2. 1998: Indica el año de la cosecha con la que fue hecho el vino.
3. Rioja: Es la denominación de origen a la que está amparado el vino.
4. 750 ml: Es el contenido de la botella.
5. 12% Vol.: Es el porcentaje de alcohol.

3.3 Etiquetas de vinos italianos

Existen algunos términos importantes para poder leer una etiqueta de vino italiano, entre los cuales encontramos fattoria, podere, tenuta y azienda agrícola, utilizados para designar a la propiedad; esto significa, que el vino se embotelló en la propiedad.

Los vinos se dividen en vinos de calidad y de mesa, estas son las denominaciones de este país:

- DOCG: Denominazione di origine controllata e garantita, designa un grado de calidad superior.
- DOC: Denominazione de origine controllata, vinos de origen controlado.

Ejemplo de una etiqueta de vino italiano.



Explicación:

1. Michele Chiarlo: Casa productora del vino.
2. Barolo: Es la denominación de origen del vino, denominazione de origine controllata e garantita.
3. Volumen de alcohol: 13.5 %
4. Cortoniano: Es el nombre del vino.
5. 750 ml.: Es el contenido de la botella.

3.4 Etiquetas de vinos alemanes

En los vinos alemanes el nombre del productor figura en primera posición, con los términos Weingut que significa finca o Schloss que significa castillo. El nombre del viñedo va antes del nombre del pueblo, también especifican la región de donde proviene la uva y el nivel de calidad oficial de la siguiente forma:

- QbA: Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, escala inferior de los vinos de calidad.
- QmP: Qualitätswein mit Prädikat, escala superior de los vinos de calidad.
- A.P.: Amtliche Prüfungsnummer, es un control oficial, una garantía de calidad.

Ejemplo de una etiqueta de vino alemán.





Explicación:

1. Mosel-Saar-Ruwer: Región de calidad.
2. 1996: Año de la cosecha.
3. Riesling: Variedad de la uva.
4. Eisewin: Tipo de vino.
5. Waldracher Laurentiusberg: Nombre de la villa de donde procede el vino.
6. Qualitätswein mit Pradikat: Nivel de calidad.
7. Gutsabfüllung: Significa que el vino se ha embotellado en la propiedad.
8. 9%: Es el volumen de alcohol

3.5 Etiquetas de vinos mexicanos

Estas etiquetas se caracterizan por tener el nombre de la uva de la que se produjo el vino que se está consumiendo, la casa productora, además, del año de la cosecha y de las especificaciones reglamentarias, como, el porcentaje del alcohol, el volumen de la botella y el país de origen que, en este caso, es México.

Ejemplo de una etiqueta de vino mexicano.



Explicación:

1. L.A. Cetto: Nombre de la casa productora.
2. Petite Sirah: Nombre de la uva con la que se produjo el vino.
3. 1999: Año de la cosecha.
4. 75 cl.: El volumen de la botella.
5. 13.5%: Grados de alcohol.
6. Product of Mexico: País de origen.



4. Almacenamiento del vino

Estas son las condiciones para almacenar de la manera correcta un vino.

1. **Temperatura:** El lugar tiene que ser lo más fresco posible y tener una temperatura constante.
2. **Luz:** El exceso de luz perjudica al vino, sobre todo a los blancos y a los espumosos. La bodega tiene que estar oscura y sin ninguna posibilidad de entrada de luz.
3. **Limpeza:** Debe limpiarse a fondo la bodega y, antes de colocar los vinos se tiene que desinfectar el lugar y dejarlo impecable.
4. **Humedad:** La humedad tiene que ser de 75% al 80%. El exceso de humedad podría dañar las cajas de los vinos, las etiquetas y los corchos.
5. **Ventilación:** La circulación del aire es indispensable, la bodega debe, de tener respiraderos o ventiladores.
6. **Vibraciones:** Las vibraciones fuertes pueden perjudicar al vino.
7. **Facilidad de acceso:** Cuando el vino está en la bodega no debe moverse, tienen que estar bien colocados para, de esta forma, agarrar cualquier botella sin tener que tocar otra.
8. **Inclinación:** El vino debe de estar en posición horizontal para que el corcho esté en contacto con el vino y no se reseque.

5. Servicio del vino

5.1 Servicio en la mesa

El servicio es muy importante para disfrutar el vino, una de las cosas más importantes es manipular la botella cuidadosamente hacia la mesa del cliente.

Pasos para el servicio correcto del vino:

- Presentar el vino: Justificar la elección de un vino delante de los invitados para que tengan una predisposición positiva hacia el vino.
- Cortar la cápsula: Se corta por debajo del gollete, se pasa una servilleta por el borde del cuello para evitar que partículas metálicas entren en el vino.
- Extraer el corcho: La extracción se hace con un sacacorchos y de forma delicada para que no se agite el vino y no se desprendan partículas del corcho.
- Comprobar el estado del corcho: El estado del corcho nos puede decir el estado del vino, se hace un examen visual y olfativo para ver si no hay olor excesivo a vinagre, debido a que sólo tiene que oler a vino.
- Limpiar el gollete: Con esto se evita que restos de corcho pasen a la copa.
- Hacer una cata: Se pone en la copa del anfitrión una pequeña muestra del vino para que la pruebe y acepte servir el vino al resto de los invitados.
- Servir: Sujetando la botella por la parte inferior se van llenando las copas, cuidar de no apoyar la botella en las copas; además, si se gira la botella un cuarto de circunferencia, se evitará que se derramen gotas sobre el mantel, una buena opción es poner un plato para dejar colocada la botella.



5.2 Temperatura

Se dice que los vinos blancos se toman frescos y los tintos a temperatura ambiente, pero es importante mencionar que cada vino tiene su temperatura adecuada, ya que una temperatura extrema resulta imposible de disfrutar.

A continuación se muestra una tabla con las temperaturas correctas del servicio de vinos.

Tipo de vinos	Temperatura
Vinos espumosos	4-7°C
Vinos blancos ligeros	9-11°C.
Vinos blancos de cuerpo entero	10-13°C.
Vinos blancos dulces	6-8°C.
Vinos rosados	9-11°C.
Vinos tintos jóvenes	13°C.
Vinos tintos ligeros	10-13°C.
Vinos tintos de cuerpo entero	15-18°C.

5.3 Descorchar la botella

En el momento que se va a descorchar la botella de vino, ésta debe de tener la temperatura adecuada, se debe de usar un sacacorchos correcto porque eso facilitará el abrir la botella.

Es importante mencionar que el corcho proviene de la corteza del alcornoque, árbol que crece al oeste de la cuenca mediterránea, que el corcho tiene la característica de ser flexible e impermeable, que no le afectan los cambios de temperatura, pero que puede estropearse por un exceso de sequedad.

A continuación se muestran los pasos para descorchar correctamente una botella:



Marcar y cortar
la cápsula
alrededor de la
boca de la botella.



Girar el sacachorcos hasta el tope (dependiendo de la longitud del mismo).



Tirar del corcho con cuidado y sin mover mucho la botella.



Limpiar la boca de la botella antes de servir.

5.4 Decantación

La decantación de los vinos jóvenes se utiliza para airear el vino, suavizarlo y despertar sus aromas, mientras que los vinos añejos se decantan para liberarlos de los residuos sólidos. La operación se puede hacer sobre una superficie clara, para ver como pasa el vino por el cuello de la botella, para esto, la garrafa en donde se vierte el vino debe de estar completamente limpia y libre de olores.



5.5 Copas

Actualmente, se utilizan copas de cristal liso, transparente y cuanto más fino mejor, porque con este tipo de copa se puede disfrutar el brillo y color del vino. Al momento de agarrar la copa, no se debe tocar el cuerpo de la copa porque se calienta el contenido. La copa de vino tinto no se debe servir con más de un tercio, para que se pueda girar el vino en su interior, airearlo y extraer los aromas y el sabor.

Los vinos blancos se pueden servir en una copa mas pequeña que la de vino tinto, la razón por la que la copa es mas pequeña es porque se sirve el vino frío y si la copa es grande se calentaría antes de terminarlo.

El vino espumoso se sirve en copa flauta que son rectas y son las indicadas para este tipo de vino, porque la estrechez de su superficie permite mantener por más tiempo las burbujas.



6. Regiones

La siguiente tabla nos muestra el país con sus regiones, la uva que se encuentra en dicha región y los vinos importantes que producen:



REGIONES	UVAS	VINOS IMPORTANTES
FRANCIA		
Alsacia	Riesling, Pinot Gris, Moscatel de Alsacia, Pinot Blanc, Pinot Noir	AC Vin d'Alsace, AC Edelzwicker, AC Alsace Grand Cru, AC Alsace Crémant.
Burdeos	Sauvignon Blanc, Semillon, Merlot, Cabernet Sauvignon.	Graves AC, Barsac ACs, ST-Emilion AC, Pomerol AC, Cérons AC
Borgoña	Pinot Noir, Chardonnay.	AC Grand Cru Chablis, AC Chablis Premier Cru, AC Chablis, Cote deNuits, Beaujolais
Valle de Loira	Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Chenin Blanc	Pouilly-sur-Loire, Sancerre, Menetou-Salon, Quincy, Anjou
Champagne	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.	Grand Cru, Premier cru, Cru.
ITALIA		
Toscana	Sangiovese	Chianti, Chianti Classico, Fiorentini, Chianti Rufina, Brunello de Montalcino,



Anexos

		Vino Nobile de Montepulciano
Piemonte	Nebbiolo	Moscato d'Asti, Barbaresco, Barolo, Barbera, Gattinara.
Véneto	Chardonnay, Corvina, Rondinella, Negrara.	Bardolino, Prosecco, Valpolicella
ESPAÑA		
Rioja	Tempranillo, Garnacha	Crianza, Reserva, Gran Reserva.
Rivera del Duero	Tempranillo, Cabernet Sauvignon	Vega Sicilia, Crianza, Pesquera.
ESTADOS UNIDOS		
California	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Sauvignon Blanc, Semillon.	Napa Valley, Sonoma, Mendocino.
REGIONES	UVAS	CASAS PRODUCTORAS
ARGENTINA		
Mendoza	Malbec, Cabernet Sauvignon.	Bodegas Flichman, Weinert, Navarro Correas.
San Juan	Malbec, Merlot.	José Bórbore, Santiago Graffigna.
Río Negro	Chardonnay, Merlot.	Humberto Canale.



CHILE		
Maipo	Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Caliterra, Concha y Toro, Cousiño Macul
Casablanca	Chardonnay, Sauvignon Blanc.	Veramonte, Villard, Indómita.
Rapel	Merlot	Viña Bisquert, Santa Laura, Montgras.
MÉXICO		
Baja California	Cabernet Sauvignon, Chardonnay	L.A. Cetto, Monte Xanic, Domecq
Queretaro	Sauvignon Blanc, Pinot Noir	Freixenet
Coahuila	Cabernet Sauvignon, Merlot.	Casa Madero



Referencias Bibliográficas

Baeza, C. (2002). *Saber de vinos*. Madrid, España.: Editorial Diana.

Clarke, O. & Rand, M. (2002). *Uvas y vinos*. Barcelona, España.: Blume.

Ewing-Mulligan, M. & McCarthy, E. (1995). *Wine for dummies*. Foster City, Estados Unidos.: IDG Books Worldwide.

Julyan, B. (1999). *Sales and service for the wine professional*. Nueva York, Estados Unidos.: Cassell.

Larousse de los vinos. (2003). Barcelona, España.: SPES Editorial, S.L.

Ramos, J. & Granados, J. (2000). *Todos los vinos del mundo*. Barcelona, España.: Editorial Planeta.

Zraly, K. (2005). *Windows on the World complete wine course*. Nueva York, Estados Unidos.: Sterling Publishing.