



TODO LO QUE DEBES SABER ACERCA DEL
CUIDADO Y SERVICIO DEL VINO

Entorno

Orden y Guarda del Vino

Chile es un país de vinos. Así es reconocido a nivel internacional por sus inigualables condiciones climatológicas, siendo ubicado dentro de los diez países más importantes del orbe en esta materia, lo que nos permite degustar de una amplia variedad de cepas, además de distintas calidades.

“El vino es una cosa maravillosamente apropiada para el hombre si, tanto en la salud como en la enfermedad, se administra con tino y justa medida”, así definía Hipócrates las características de una de las bebidas más consolidadas en la historia. Y es que, su existencia, tan antigua como el más tradicional imperio, está repleta de matices, variedades y variaciones, las que han adquirido identidad, mediante diferentes formas de servir, guardar, descorchar y disfrutar. Variedades hay muchas, cada una con su nombre y una seguidilla de características fruto del uso de distintos tipos de uva, del color de su producto, según proporción de azúcares y de tiempo de guarda, entre otros, todos los que, para conservar y ensalzar sus cualidades propias requieren de cuidados especiales, los que van en estricta relación con la temperatura a la que se conservan, los tipos de copa que se utilizan y la fecha de caducidad o expiración de cada uno.

Cada día más personas se interesan en mantener stock de vinos de alta gama (Gran Reserva, Premium, Icono) el que debe ser guardado durante mucho tiempo en cumplimiento con ciertas condiciones ambientales, con el fin de madurar sus atributos, configurando un producto de excelencia.

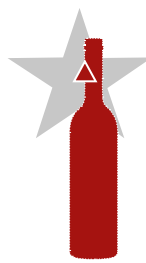
Esto, debido a que el vino, tal como un ser vivo, va evolucionando día a día, madurando hasta llegar a un punto óptimo de consumo, donde se desarrollan aromas y atributos que le dan más cualidades al vino. Sin embargo, no todos los vinos pueden ser guardados con el fin de que evolucionen, siendo necesario que cumplan con ciertos requisitos para incluirlos en este proceso.

En términos generales, se trata de vinos tintos con una estructura más compleja que la común, de una elevada graduación alcohólica, cierto grado de acidez y con taninos fuertes. Es muy importante conocer la estructura que cada uno posee y las variedades que lo componen, esto debido a que ello determinará la capacidad de envejecimiento del vino y los años que puede mantenerse en la cava. Por ejemplo, un vino con al menos 6 meses de guarda en barrica tiene un potencial de envejecimiento promedio de tres años, así como un vino con una guarda en barrica de 10 a 12 meses de hasta cinco años, y los vinos con 18 meses de barrica o más, su potencial de guarda varía entre 8 a 15 años. A esta altura el vino logrará su máxima expresión y no tendrá mayores beneficios el mantenerlo por más tiempo. Finalmente la idea es que el consumidor sea capaz de identificar por sí solo, que vino tiene potencial de guarda y por cuánto tiempo, independiente de la guarda en barrica indicada por la viña. De todos modos, sea cual sea la variedad, las características que debe cumplir la bodega utilizada deben ser siempre las mismas, las que seguidas estrictamente, lograrán un correcto cuidado de los vinos.

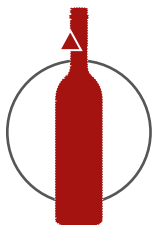




-Iluminación: La bodega debe permanecer en penumbras o con una iluminación muy baja esto porque los rayos UV pueden alterar el color del vino.



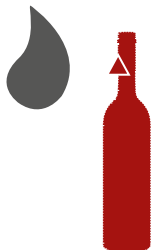
-Exclusividad: La cava debe estar destinada solamente a vinos, puesto que cualquier otra sustancia presente podría alterar su sabor y aroma.



-Tranquilidad: La quietud es fundamental dentro del recinto, ya que cualquier vibración puede micro agitar partículas sólidas del vino, dejándolas en suspensión, produciendo la denominada fatiga del vino.



-Temperatura: El ideal a conseguir está entre los 14o o 16o grados, Si son más bajas sus temperaturas, el vino se congela y no evoluciona, mientras que si sobrepasa la media, es posible que tienda a expulsar el corcho y se avinagre.



-Humedad: El lugar debe conservar un 70% de humedad como ideal. Si es menor al 60% el corcho se puede re secar y permitir el ingreso de aire, si supera el 80% puede dañar etiquetas, generar hongos en corcho y estantes, además de malos olores.



-Posición: Las botellas deben guardarse en una posición que permita que el vino este siempre en contacto con el corcho, preservando la humedad y manteniendo la elasticidad de este.



HOY EN DÍA, GRACIAS A LOS AVANCES DE LA TECNOLOGÍA, ES POSIBLE CONTROLAR TODAS LAS ARISTAS QUE INCIDEN EN LA GUARDA DE UNA MANERA MUY SIMPLE Y EFECTIVA.

Caducidad del vino

Ya hemos hablado de la importancia de entender el vino como un ser vivo, con propiedades dinámicas que están constantemente evolucionando. Es así como el ciclo que comienza tras ser embotellado tiene un fin natural, en que la variedad pierde la frescura debido a un proceso de oxidación que avinagra el vino, perdiendo sus cualidades originales. Es por esto que es tan importante conocer la fecha aproximada en que sucede, para evitar guardarlo más tiempo que el requerido. En el caso de los vinos blancos, generalmente son jóvenes y pueden ser consumidos desde los tres meses.

Debido a su poca complejidad, al año ya pierden intensidad, lo mismo pasa con los Rosé. Por otra parte, los blancos fermentados o criados un tiempo en bodega, alargan su tiempo de vida, debido a que se nutren de los taninos de roble para ello. Las cava o champagne comienzan una oxidación lenta y progresiva posterior al degüelle, por lo que se aconseja mantenerlo con fecha tope de dos años.

De todos modos, existen excepciones como el chardonnay, semillon, sauvignon y blanc, preparados con variedades de uvas que aguantan mejor el paso del tiempo.



TIPO DE VINOS	
Tipo de Vinos	Caducidad
Vinos blancos jóvenes (vino sin bodega)	Consumo inmediato.
Vino blanco con bodega hasta dos años.	Hasta dos años.
Cava, Champagne o Espumantes	Hasta dos años.
Vino tinto con al menos 6 meses de bodega.	Hasta 3 años.
Vino tinto entre 10 y 12 meses de bodega.	Hasta 5 años.
Vinos tintos con 18 meses o más de bodega.	Varía entre 8 a 15 años.

Por otra parte, los vinos tintos tienen una mayor diferenciación en su cantidad de años, según el tipo de guarda al que han sido sometidos. Resumiendo, el tiempo ideal para el consumo de las distintas variedades de vino podría graficarse así:

De todas formas, sea cual sea la variedad a disfrutar, es importante recalcar la necesidad de consumir la totalidad del producto tras descorcharlo, puesto que cualquier residuo se oxidará en contacto con el aire, cambiando su sabor y aroma. Sin embargo, existen algunas formas de mantenerlo “vivo” algunas horas más, las que están directamente vinculadas con el cierre hermético de la botella, impidiendo la entrada de oxígeno dentro de la misma. Lo que otrora se hizo de manera artesanal, hoy es posible de realizar mediante el uso de gases inertes como VineyardFresh y aparatos como el Wine dispenser, dispositivo que prolonga la vida del vino, eliminando el oxígeno de la botella y conservando su temperatura adecuada, lo que asegurará un vino en perfecto estado durante un tiempo más largo (hasta 26 días).

Consumo del vino

Temperatura ideal

Tan importante como una correcta temperatura de guarda en bodega, es la correcta temperatura de servicio del vino. Esta acción tiene como primer eje una correcta temperatura de servicio, la que varía dependiendo del tipo de vino y su complejidad o simpleza, la que al ser servido permitirá apreciar de mejor forma sus características.

En este sentido, es muy importante tener claro que la temperatura es decisiva en los sentidos olfativos y gustativos del ser humano, por lo que pese a que no logra cambiar la composición de los vinos, sí alterará notoriamente su sabor. Es así como en el caso del paladar, a mayor temperatura las papilas gustativas refuerzan la dulzura

y acidez, mientras que el frío permite palpar la impresión astringente y el sabor amargo del tanino. Con respecto al aroma, el perfume o bouquet de cada variedad se deshace rápidamente cuando el vino sube de temperatura, y se vuelve inoloro al bajar de los 6°.

Vinos blancos

En el caso de vinos espumosos, blancos, frescos y roses deben servirse fríos, es decir 6° a 12° de temperatura, puesto que si está muy frío no será posible sentir su aroma ni sabor, mientras que si la temperatura es mayor a 12° no se siente su acidez natural y el sabor frutal se torna pesado. Por otra parte, es muy importante tener presente que deben

llevarse directamente desde la cava para ser servidos. Los vinos blancos y rosados, pasados por barrica como el Chardonnay, la temperatura ideal oscila entre los 10° y 12°, pese a que durante mucho tiempo, se ha servido el vino blanco a temperatura de un refrigerador convencional, que oscila entre 3° y 5°.

Vinos tintos

Mientras que los vinos tintos medios y jóvenes servirse a más alta temperatura, es decir de 14° a 18°, esto debido a la existencia de taninos más fuertes, escenario que reforzará su encanto frutal. Es importante destacar que, si el



vino es servido a más de 20° se sentirá más su sabor a alcohol que el de la fruta, mientras que los taninos se sentirán pesados al paladar. La temperatura ideal en que deben ser servidos es mucho más amplia en este caso, yendo en directa proporción con el mayor o menor cuerpo de la variedad. Versiones ligeras como el Pinot Noir necesitará de 14°, mientras que los tintos medios como Merlot, Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon y Carmenere requieren de 16° aproximadamente, mientras que los de gran cuerpo, Como los Gran Reserva Merlot, Malbec Syrah y Cabernet Sauvignon podrán ser servidos a los 18°

De cualquier manera, existen algunos puntos importantes de considerar al momento de servir cualquier tipo de vino:

-En copa, en un ambiente de 25° aproximadamente, el vino aumenta dos grados cada quince minutos, por ello en verano debe servirse más fresco.

-Los cambios de temperatura deben ser graduales y para realizarlos el consumidor se puede valer del uso desde una cubitera con hielo y agua, hasta el uso de productos de última tecnología como el Wine Cooler.



Descorche

Otro paso, igualmente importante, es el que se debe realizar al abrir la botella. Si bien es cierto, retirar el corcho para servir el vino pareciera un proceso sencillo, existe una forma de abrirlo que hace que el descorche se convierta en todo un rito.

-Inicialmente escoger un buen descorchador. Se recomendará elegir uno especial para casos de vinos muy antiguos.

-Posteriormente cortar la cápsula exterior bajo el cuello de la botella, evitando que posibles residuos contaminantes se posicionen en la vía de salida del vino.

-Posterior a descorchar la botella se debe mirar y oler el corcho para revisar si no está roto, tiene moho o alguna filtración grave. Si éste tiene olor a vino, significa que está en buenas condiciones, si huele a corcho denota que el vino no se conservó correctamente y finalmente, si tiene hongos es que se encuentra contaminado.

Algunos de los problemas que pueden presentar el vino son:

Avinagrado del vino: Está provocado por una guarda de demasiado tiempo en la botella, mal almacenamiento o un corcho defectuoso que permitió pasar mucho oxígeno.

Vinos acorchados: Se provocan por un embotellamiento con un corcho con hongos. Se caracteriza por un olor a fósforo o a humedad.

Reducción: Afecta negativamente el aroma si el vino lleva embotellado por mucho tiempo. Se caracteriza por un aroma a encierro, que se corrige fácilmente aireando el vino.

Temperatura

DE CONSUMO DEL VINO

Red Wines

16° · 18°

Cabernet Sauvigno
Cabernet Franc
Syrah
Tannat
Malbec (Cot)
Petit Verdot
Merlot
Carmenere
Carignan

Dessert Wine

12° · 16°

Oporto

Red Wine

14°

Pinot Noir

Chardonnay
Sauvignon Blanc

White Wines

8° · 12°

Riesling
Viognier
Gewürztraminer

Dessert Wine

6° · 12°

Late Harvest

Champagne and
Sparkling wines

7° · 11°

Champagne

6° · 8°

Sparkling Wines

Tips Entorno al Vino

VINO TINTO

En época de mucho calor (Sobre 28 grados) se recomienda servir el vino uno o dos grados más bajos que la temperatura recomendada.

VINO BLANCO

Si al servirlo la copa se empaña, probablemente está muy helado (a no ser de que la copa esté caliente o el ambiente muy húmedo).

COPAS Las copas nunca deben estar muy llenas, así se evita que el vino suba su temperatura y no aprecie las cualidades del vino. (Un blanco debe servirse en una copa más pequeña que el tinto)





Degustación del vino

Pese a que cuando hablamos de degustar vinos mucha gente piensa en una actividad que requiere gran especialización, realizarla es bastante más sencillo de lo que se cree, siendo muy importante tener los sentidos abiertos, paciencia y sobre todo, seguir algunos procesos al pie de la letra.

Inicialmente es importante ubicarse en una habitación donde no haya olores fuertes, además de no haber comido nada recientemente.

Aunque la actualidad presenta un tipo para cada vino, la denominada copa de degustación es ideal para esta práctica. Esto, gracias a su base ancha, la que se angosta hacia arriba cerrándose en el borde, lo que permite captar el sabor y aroma del vino en toda su dimensión, además que debe ser transparente para permitir reconocer todas sus tonalidades.

Para comenzar a degustar se debe llenar la copa hasta 1/3 de su capacidad, lo que permite girar el vino, airearlo y sostener la copa por su pie, pudiendo apreciar primero el color y el bouquet sin modificar la temperatura

Inicialmente se debe apreciar mediante la vista, observando su color tras un fondo blanco. Para ello la copa debe levantarse a la altura de los ojos y ver sus distintas tonalidades. En el caso de vinos jóvenes, los tonos que se aprecian son profundos en color con matices violetas y carmesí, los viejos son sinónimo de colores rubí y cereza, mientras que los más antiguos poseen tonalidades naranjas. En el caso de vinos blancos, los rosé son tono frambuesa, naranja y rosado, los secos casi no tienen color y los dulces y semi dulces va desde los tonos oro pálido al ámbar.

Posteriormente se debe captar el aroma. Primero con la copa quieta y posteriormente hacer girar el vino en la copa para alcanzar el bouquet.

La degustación consiste en dos partes. Primero, tras tomar un sorbo, hacerlo rotar por la boca para luego hacer ingresar aire al mismo tiempo, con el fin de hacer aparecer sabores.

Este proceso revela la textura, fuerza e impresión del balance del vino. Posteriormente se debe tragar y concentrarse en la memoria que deja en el paladar.

Airear el Vino

En término respirar, usualmente se refiere al proceso de airear el vino o exponerlo al aire, esto debido a que un vino joven, en ocasiones mejora bastante al airearlo, lo que debe hacerse mediante un procedimiento distinto a solamente abrir la botella, puesto que el pequeño espacio que hay en su cuello no permite que el vino logre respirar por completo.

Alternativas para airear el vino:

1. Verter el vino dentro de un decantador (Recipiente de cristal fino con capacidad para una botella entera).

2. Utilizar aireadores de vino diseñados para acelerar este proceso instantáneamente. Recomendamos Centellino (Certificado).

Los vinos tintos necesitan decantarse, pero son sólo algunos blancos (que hayan pasado por barricas) y algunos vinos de postre, los que pueden beneficiarse de la aireación.

Tanto, porque el aire puede ayudar a redondear sus taninos, como porque ayuda a eliminar aromas de reducción que la falta de oxígeno genera en el vino tras un largo periodo de embotellamiento, además de amplificar sus aromas y sabores.

Los vinos tintos potentes, especialmente altos en tanino tales como los Cabernet Sauvignon, algunos chilenos de Alta gama, de Burdeos, varios vinos del valle del Ródano y muchos italianos y españoles saben realmente mejor tras la aireación, porque sus taninos se suavizan y el vino se vuelve menos áspero. Mientras más tánico es el vino, mayor es el tiempo que necesita para respirar, sin embargo, por regla una hora de aireación es suficiente para suavizar la mayoría de los vinos.



Tipos de copas

Otra arista importante a la hora de servir el vino, es elegir el tipo de copa correcta, ya que sus formas inciden directamente en su sabor y aroma. Por ejemplo, en el caso de vinos de guarda es importante escoger una copa con boca ancha y fondo pequeño, mientras que al escoger vinos jóvenes se elegirá una copa con fondo más grande y boca más cerrada. Contrario a lo que se cree, el vino blanco y tinto pueden ser servidos en el mismo tipo de copa, no obstante, es ideal que

la copa para este último sea más grande, ya que debido a su gran cantidad de taninos requiere una mayor oxigenación. Por otra parte, la copa de vino blanco ideal es un poco más pequeña y baja que la de tinto, puesto que su forma permite resaltar los sabores a fruta de la variedad.

En cuanto a tipos de copas especiales para cada variedad, es posible nombrar las siguientes:



-Copa de Cava: Posee una forma alargada y delgada: Es ideal para vinos espumantes o champagne ya que realza el aroma y potencia las características del producto, además permite observar el movimiento de las burbujas.

-Copa Borgoña: Es la copa más famosa para variedades tintas que requieren mayor oxigenación, puesto que permiten disfrutar de un sabor afrutado, reduciendo el sabor ácido.

-Copa Chardonnay: Para vinos blancos, cuya apertura es un poco más cerrada lo que potencia el sabor de la fruta y equilibra su acidez.

-Copa Burdeos o Copa Tulipa: Tiene el tipo de forma de dicha flor, es decir amplia y alta. Es ideal para vinos muy elaborados ya que además de oxigenarlos, gracias a su forma permite oler e ingerir el líquido al mismo tiempo.

Maridaje

La relación entre vino y cocina es tan antigua como su historia, adquiriendo identidad, cuerpo y tradición, sin por ello olvidar sus orígenes. Es así como hoy es posible disfrutar de un plato servido con un exquisito vino de la zona, en un ejercicio de protagonismo compartido que sugiere un gran placer al paladar.

Es en este contexto donde el maridaje se alza como el gran conocedor de la fusión de estos ítems, buscando el perfecto vino para la perfecta comida, con el fin de realzar el placer de consumirlo, disciplina que hoy supone un verdadero arte. Es posible que en un comienzo de la historia vitivinícola la labor haya sido simple, emplazando a los vinos tintos a acompañar

todo tipo de carnes rojas, mientras que los blancos harían lo suyo junto a pescados y mariscos. No obstante, el tiempo ha pasado, y ante la sofisticación del rubro, y la gran cantidad de variedades, hoy es imprescindible contar con el mejor vino para realzar un plato. Si bien es cierto, aún se aconseja que el maridaje con vino blanco se oriente al sabor y acidez, mientras que los alimentos gruesos y sólidos se servirán con tinto, la elección de seguir o no los preceptos establecidos es algo completamente personal, ya que no existe una fórmula estándar ni tampoco reglas inquebrantables. La orientación viene de la mano de la experiencia de diversos Sommeliers, sin embargo, siempre está permitido probar e innovar.



Tabla de maridajes sugeridos

Sauvignon Blanc

Ideal para acompañar ceviches, mariscos al ajillo o al limón y todo tipo de plato que se base en la preparación de productos marítimos crudos, además de queso de cabra y pescados a la plancha.

Chardonnay

Acompaña perfectamente a los pescados ahumados y grillados, así como también a las carnes blancas, platos vegetarianos y pollos o aves asadas o preparadas con poco condimento. También es un buen compañero para las pastas y la comida picante.

Riesling

Es compañero de pescados, mariscos y crustáceos cocidos mediante recetas más elaboradas. Es apreciable además con aves, carnes blancas y quesos fuertes como el de cabra, también para postres de tinte cítrico como pie de limón, sorbete de lima u otros de similar consistencia.

Gewurztraminer

El maridaje perfecto consiste en mariscos poco condimentados, platos orientales como comida china, thai o hindú, además de combinaciones agrídulces, tales como el Camarón Tempura en salsa, papas dulces o tocino con papaya. También acompaña a la perfección a quesos fuertes.

Pinot Noir

Esta variedad se acompaña perfectamente con aves de caza, platos de carne elaborados y pastas con crema (sin salsas o derivados del tomate). Asimismo, las salsas en base de hongos también son una buena opción al momento de decidir optar por esta variedad.

Merlot

Acompaña idealmente a platos con legumbres y frutos secos, además de estofados o guisos livianos. Asimismo, las carnes de caza, como pato, vizcacha y conejo, son perfectas para este vino, lo mismo que las verduras.

Carmenere

Verduras sazonadas y asadas, carnes rojas y grilladas preparadas con hierbas y platos especiados como la comida oriental son las opciones más asertivas para el Carmenere. Lo mismo sucede con las pastas, pizza, platos especiados y quesos.

Carignan

Esta variedad se acompaña de carnes rojas al horno o estofadas, además de piezas como el wagyu, jabalí, conejo y venado. Asimismo, ensalza el sabor de quesos maduros e intensos como los Parmesanos, Edam y Manchego.

Syrah

Algunos platos que acompañan al Syrah son la carne de cordero magallánico, costillas con salsa, cabrito y tocino, asimismo la comida árabe y española, además de fiambre, quesos de cabra y ahumados.

Malbec

Este vino se acompaña muy bien de carnes rojas, como Bifé de chorizo o entrecot, además de cordero y cabrito asados, y en general todo tipo de carne con textura y de grueso sabor.

Cabernet Sauvignon

Carnes de pavo, ciervo, jabalí y conejo, además de cerdo, cabra y oveja, cuentan como especialidades para acompañar con esta variedad. Asimismo, quesos maduros y de sabor intenso, empanadas de pino y pastas, además de salsas condimentadas. En esta variedad el tono dulce lo pone el chocolate bitter.



Entorno

Camino Padre Hurtado 4595, Paine Teléfono +569 61924535 info@entornoalvino.cl Twitter @Entornoalvino
www.entornoalvino.cl