

AGENDA DEL VINO 1989

<p>ENERO</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr> <tr><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr> <tr><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr> <tr><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr> <tr><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						<p>FEBRERO</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr> <tr><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td></tr> <tr><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td></tr> <tr><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28					<p>MARZO</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr> <tr><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td></tr> <tr><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td></tr> <tr><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31								
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
						1																																																																																																																																								
2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																								
9	10	11	12	13	14	15																																																																																																																																								
16	17	18	19	20	21	22																																																																																																																																								
23	24	25	26	27	28	29																																																																																																																																								
30	31																																																																																																																																													
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
			1	2	3	4																																																																																																																																								
5	6	7	8	9	10	11																																																																																																																																								
12	13	14	15	16	17	18																																																																																																																																								
19	20	21	22	23	24	25																																																																																																																																								
26	27	28																																																																																																																																												
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
			1	2	3	4																																																																																																																																								
5	6	7	8	9	10	11																																																																																																																																								
12	13	14	15	16	17	18																																																																																																																																								
19	20	21	22	23	24	25																																																																																																																																								
26	27	28	29	30	31																																																																																																																																									
<p>ABRIL</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td></tr> <tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td></tr> <tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							<p>MAYO</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr> <tr><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td></tr> <tr><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td></tr> <tr><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		<p>JUNIO</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td></tr> <tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30							
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
					1	2																																																																																																																																								
3	4	5	6	7	8	9																																																																																																																																								
10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																																								
17	18	19	20	21	22	23																																																																																																																																								
24	25	26	27	28	29	30																																																																																																																																								
31																																																																																																																																														
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
			1	2	3	4																																																																																																																																								
5	6	7	8	9	10	11																																																																																																																																								
12	13	14	15	16	17	18																																																																																																																																								
19	20	21	22	23	24	25																																																																																																																																								
26	27	28	29	30	31																																																																																																																																									
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
					1	2																																																																																																																																								
3	4	5	6	7	8	9																																																																																																																																								
10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																																								
17	18	19	20	21	22	23																																																																																																																																								
24	25	26	27	28	29	30																																																																																																																																								
<p>JULIO</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td></tr> <tr><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td></tr> <tr><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							<p>AGOSTO</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr> <tr><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td></tr> <tr><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td></tr> <tr><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		<p>SEPTIEMBRE</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr> <tr><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr> <tr><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr> <tr><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr> <tr><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
					1	2																																																																																																																																								
3	4	5	6	7	8	9																																																																																																																																								
10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																																								
17	18	19	20	21	22	23																																																																																																																																								
24	25	26	27	28	29	30																																																																																																																																								
31																																																																																																																																														
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
			1	2	3	4																																																																																																																																								
5	6	7	8	9	10	11																																																																																																																																								
12	13	14	15	16	17	18																																																																																																																																								
19	20	21	22	23	24	25																																																																																																																																								
26	27	28	29	30	31																																																																																																																																									
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
						1																																																																																																																																								
2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																								
9	10	11	12	13	14	15																																																																																																																																								
16	17	18	19	20	21	22																																																																																																																																								
23	24	25	26	27	28	29																																																																																																																																								
30	31																																																																																																																																													
<p>OCTUBRE</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr> <tr><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr> <tr><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr> <tr><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr> <tr><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						<p>NOVIEMBRE</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr> <tr><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td></tr> <tr><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td></tr> <tr><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td><td></td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			<p>DICIEMBRE</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>L</td><td>M</td><td>Mi</td><td>J</td><td>V</td><td>S</td><td>D</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr> <tr><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr> <tr><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr> <tr><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr> <tr><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	L	M	Mi	J	V	S	D							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
						1																																																																																																																																								
2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																								
9	10	11	12	13	14	15																																																																																																																																								
16	17	18	19	20	21	22																																																																																																																																								
23	24	25	26	27	28	29																																																																																																																																								
30	31																																																																																																																																													
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
			1	2	3	4																																																																																																																																								
5	6	7	8	9	10	11																																																																																																																																								
12	13	14	15	16	17	18																																																																																																																																								
19	20	21	22	23	24	25																																																																																																																																								
26	27	28	29	30																																																																																																																																										
L	M	Mi	J	V	S	D																																																																																																																																								
						1																																																																																																																																								
2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																								
9	10	11	12	13	14	15																																																																																																																																								
16	17	18	19	20	21	22																																																																																																																																								
23	24	25	26	27	28	29																																																																																																																																								
30	31																																																																																																																																													

DATOS

PERSONALES

Nombre
Domicilio
Población Teléfono
D.N.I. n.º Caduca
Pasaporte Caduca

EMPRESA

Nombre
Dirección
Población Teléfono

EN CASO DE ACCIDENTE

Grupo sanguíneo RH
Afecciones que padezco
Alergias
Vacunado de fecha
Ruego avisen a
Mi religión

SEGUROS

N.º de afiliación a la Seguridad Social
Seguro acc. Entidad Tel.:
Automóvil, Cía. Póliza Vence
Hogar, Cía. Póliza Vence
Vida, Cía. Póliza Vence

BANCOS

Banco Cta. n.º
Banco Cta. n.º
Caja de Ahorros Cta. n.º
Caja de Ahorros Cta. n.º
Tarjeta N.º
Tarjeta N.º

VEHICULO

Marca Modelo Matrícula
Pot. fiscal H.P. Motor n.º Bast. n.º
Llaves n.º Pres. ruedas Del. Tras.
Garaje Teléfono



BONVILLAIN RONCERAY ESPAÑOLA, S.A.

J. de Barcáiztegui, 17
Apartado 1342
20010 SAN SEBASTIAN
Tel.: (943) 45 14 00
Télex: 36494
Fax: (943) 46 55 01

EQUIPOS E INSTALACIONES PARA LA INDUSTRIA DE LA FUNDICION

- Instalaciones y máquinas de tecnología actual para la preparación de arenas y moldeo.
- Equipos y plantas de moldeo proceso Lost Foam.
- Mezcladores continuos y recuperación de arenas autoendurecibles.
- Máquinas para fabricación de machos.
- Hornos de fusión y mantenimiento por inducción.
— Refractarios.
- Hornos para Aluminio y aleaciones ligeras.
— Crisoles.
- Equipos y productos para la impregnación de piezas fundidas.
- Servicio Técnico - Piezas de repuesto.



DECALOGO INTERNACIONAL DEL VINO

- 1.º Nunca debe agitarse una botella de vino.
- 2.º No introducir jamás hielo en el vino, sea blanco, tinto, rosado o espumoso.
- 3.º No debe mezclarse en ninguna ocasión vino de dos procedencias distintas, ni en una garrafa, botella o copa.
- 4.º El vino tinto no debe ser calentado ni enfriado, pues debe servirse a la temperatura ambiental. Para conseguir esta temperatura nunca deben usarse procedimientos artificiales, solamente se tendrá la botella unas horas antes del servicio expuesta a la temperatura del comedor, esta operación es lo que se conoce con el término ya internacionalizado de «chambrier».
- 5.º La operación de trasvasar un vino debe ser realizada con extremo cuidado para evitar que los posos lo enturbien.
- 6.º El vino debe servirse siempre en vasos grandes e incoloros que sólo se llenarán hasta la mitad.
- 7.º Los vinos blancos se servirán con los entremeses, las sopas y los pescados.
- 8.º Los vinos tintos deben acompañar a los asados, la caza y las carnes rojas.
- 9.º El champagne se enfriará en un cubo que contenga agua y hielo, nunca en el refrigerador de la nevera ni agregándole hielo. Este tipo de vino espumoso se puede servir durante toda la comida.
- 10.º El servicio de los vinos blancos, cuando van a presentarse varios en una misma comida, debe guardar un orden de prelación: primero, los secos, después, los dulces. Con relación a los tintos, se tendrá en cuenta su graduación alcohólica, presentando antes los más ligeros y después los más alcoholizados.

OBTENCION DEL VINO TINTO

Se obtiene exclusivamente de la uva negra que al ser prensada produce mosto blanco y de la uva negra cuyo mosto es coloreado. El color está contenido en el hollejo de la uva y la coloración del vino obtenido será más intensa cuanto más largo sea el contacto entre el mosto y los hollejos.

PROCESO:

Desrasponamiento: Se despoja al grano de uva de los raspones que forman el recimo. Se hace antes del pisado. Existen máquinas que realizan esta operación conjuntamente.

Pisado o prensado: Antiguamente el prensado de la uva se hacía pisando los racimos recién vendimiados. Se trata de reventar los granos de uva para dar salida al mosto. En la actualidad se realiza a través de las «pisadoras», máquinas de diferentes modelos.

Fermentación en cuba: Una vez pisado el mosto pasa a las cubas, donde comienza el proceso de fermentación. En la cuba el mosto se revuelve con una bomba para que la difusión de los pigmentos sea uniforme. La parte sólida, como los pellejos, granillas, o raspones se acumulan en la superficie formando el «sombbrero». La temperatura de la cuba no ha de llegar a los 40 °C. El azúcar se va transformando en alcohol. Durante la fermentación desprende gas carbónico, por lo que debe penetrar el aire suficiente para que se mantenga el oxígeno necesario. La fermentación alcohólica puede durar de tres días a 3 semanas, llamándose «corta» o «larga»; los vinos de primera clase son los de fermentación «corta», son los vinos de mesa; los de fermentación «larga» son los destinados para añejarlos.

Transvase del mosto: Realizada la fermentación, se separa el MOSTO del ORUJO, esta operación se llama «descube» o «corrido del mosto». Se hace cuando ha cesado el desprendimiento de carbono, el «sombbrero» se deploma al fondo de la cuba, etc. El mosto fermentado se saca por un grifo colocado en la parte inferior de la cuba, en el interior se pone una rejilla para evitar que se obstruya el orificio.

Maduración: Al terminar la fermentación primera y el mosto se ha transvasado a nuevas cubas, el vino pasa al segundo proceso de maduración, que se consigue mediante la fermentación lenta, en la cual se completa el desdoblamiento del azúcar, el vino se afina y aviva su color. En estas barricas se deja un pequeño escape para el anhídrido carbónico; la temperatura será entre los 13 y 15 °C. Al finalizar esta fase se consigue el «vino de yema».

OBTENCION DEL VINO BLANCO

Los vinos blancos se obtienen a partir de la uva blanca o también de la negra, evitando que el mosto quede coloreado. Según el tipo de uva que vaya a utilizarse el proceso de la primera parte de la vinificación es diferente.

Con uva negra: Se separa el mosto de los hollejos antes de que se inicie la primera fermentación. Al hacer el pisado hay que evitar romper las películas para que la materia colorante no llegue a impregnar el mosto.

Con la uva blanca: El proceso es el mismo que para los vinos tintos pero la ejecución del proceso es mucho más rápida en este caso.

Los vinos blancos serán dulces o secos, según la transformación del azúcar de la uva en alcohol haya sido más o menos completa. Los vinos DULCES son azucarados porque el azúcar detiene su fermentación cuando llega a los 15-16° de alcohol. Los vinos SECOS siguen la fermentación hasta que todo el azúcar se ha transformado en alcohol.

PROCEDIMIENTOS PARA LA OBTENCION DEL VINO DULCE

- 1.º Utilizando uva muy rica en azúcar y no dejando que se convierta en alcohol.
- 2.º Deteniendo la fermentación artificialmente.
- 3.º Trasegar el vino varias veces durante la fermentación.
- 4.º Añadir alcohol al mosto antes de la fermentación o en el tonel durante el proceso.

CRIANZA DEL VINO

Terminada la fermentación secundaria del mosto, ya hecho vino, comienza la crianza, en este período se realizan las siguientes operaciones:

—«**Trasiegos**» por los cuales se decanta el vino para quitar el sedimento y separar el vino de las heces. El número de trasiegos depende de las condiciones del vino.

—«**Rellenos**» a través de los cuales se trata de impedir que existan espacios vacíos sin ocupar por el mosto, que no se desprenda anhídrido carbónico y que se eleve la temperatura. Para los rellenos se utiliza el mismo vino u otro parecido. Se realiza con un embudo cuyo tubo de salida es muy largo y llega al fondo del barril.

CLARIFICACION DEL VINO

Esta operación tiene por misión la obtención de un vino perfectamente claro. Para lo cual se introducen en el tonel unas sustancias que atraigan a las pequeñas partículas que flotan en el espacio. Las materias más adecuadas son: la gelatina, la clara de huevo o la sangre.

Una vez realizada la sedimentación, se hace el trasegado por última vez antes de envasarlo en los toneles o embotellarlo. En los centros de vinificación más importantes se clarifica el vino por centrifugación.

ENVEJECIMIENTO DEL VINO

Los vinos se mejoran con la edad, menos los BLANCOS SECOS que son mejores en su juventud.

El vino gana calidad con el añejamiento, tanto en el tonel como en la botella, pero una vez alcanzado su punto óptimo, se degradan y comienzan a perder sus cualidades.

Durante el período de envejecimiento disminuye la acidez y el alcohol, los ácidos y otros componentes se transforman y se combinan de complicadas maneras hasta formar nuevos elementos como acetatos, aldehidos, ésteres y una producción de sales.

Durante el envejecimiento en el tonel se acelera la estabilización y clarificación del vino, adquiriendo éste algunas características propias de la madera del tonel. Cuando el vino se embotella, no es posible actuar sobre él.

EMBOTELLAMIENTO DEL VINO

El embotellado es la mejor manera de presentar el vino en el mercado. Permite su conservación y garantiza su calidad y su procedencia. Debe llevar un tapón de corcho y mejor si está precintado con lacre, pues da integridad a la botella.

El tipo usual de la botella es de tres cuartos de litro, aunque hay variaciones a la hora de buscar una presentación original.

El embotellamiento se debe realizar de forma automática para evitar que el aire entre en la botella al salir el vino del tonel. Una vez embotellado se procede al acorchado, precintaje, etiquetado, etc.

El corcho tiene gran importancia en la conservación del vino. Debe ser de buena calidad y estar previamente hervido durante un par de horas. Tiene que ajustarse perfectamente al gollete de la botella; sin un cierre hermético el vino se estropearía.

La botella se colocará en posición horizontal para que el corcho permanezca húmedo, pues el corcho seco llega a retraerse y permite la entrada de pequeñas cantidades de aire que oxidan el vino y lo estropean.

TRATAMIENTOS EXCEPCIONALES AL VINO

Por las temperaturas inadecuadas durante la maduración de la uva o por otras causas que originen una vendimia floja o no madura, el vino necesita un tratamiento especial para lo cual existen distintas prácticas que permiten solucionar el daño ocasionado:

Chaptalización: Recibe el nombre de su inventor Antoine Chaptal, es un procedimiento que aconseja la cantidad de azúcar que hay que añadir a los mostos insuficientemente azucarados.

Desacidificación: Cuando a la uva, además de faltarle azúcar, es demasiado ácida, se remedia mezclando el vino ácido con otro de poca acidez.

Acidificación: Cuando el tiempo ha sido demasiado cálido, las uvas no tienen la acidez suficiente y producen un vino insípido, se corrige este defecto añadiendo al mosto una pequeña cantidad de ácido tartárico o uvas menos maduras.

Decoloración: Al vino blanco que presenta un ligero tinte rojizo, se le trata con carbón vegetal, pero hay que tener cuidado porque estropea las demás cualidades del vino.

Concentración: Cuando un mosto tiene escasez de azúcar, puede conseguirse ésta por la adición de mosto concentrado por ebullición, por la que pierde parte del agua que contiene y la deficiencia de alcohol se resuelve añadiendo al vino otro cuyo contenido de agua se ha disminuido por congelación.

Pasterización: Con esta técnica se consigue la esterilización del vino al destruir todas las bacterias. Consiste en elevar la temperatura del vino de modo rápido a 54 °C. Algunos estiman que este calor perjudica al vino.

VINOS ESPUMOSOS

Viñedo.— El Consejo Regulador de los Vinos Espumosos tiene homologadas expresamente las siguientes variedades de viñedo:

— MACAVEU o VIURA	— MORASTELL
— XARELL-LO	— GARNACHA
— PARELLADA	— MALVASIA RIOJANA o SUBIRAT

La preparación del vino puede hacerse mediante una sola variedad de uva o el coupage o mezcla de varias de ellas en la proporción que cada Bodeguero ha estudiado.

Prensado.—Se establece que «para asegurar la calidad del mosto no pueden dedicarse a la elaboración de espumosos más que las primeras fracciones de la prensada, con un rendimiento máximo de un hectolitro de mosto por cada 150 kilos de uva».

Métodos de elaboración.—Hay tres métodos protegidos por el Consejo Regulador:

Cava

Conocido internacionalmente como «Méthode Champenoise» o «Método Clásico»,

«es el vino espumoso natural, cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la toma de espuma hasta la eliminación de las lías inclusive, transcurre en la misma botella en que se ha efectuado el tiraje»

Debe tener una crianza mínima de nueve meses, desde que se ha embotellado hasta que se practica el «degüelle».

Su elaboración es muy meticulosa y comprende diversas fases que se enuncian así:

- **Tiraje:** Llenado de la botella con vino base, previa adición de levadura y azúcares necesarios para que se produzca la toma de espuma.
- **Tapado:** Cerrado hermético de la botella.
- **Crianza:** En «rima» y en posición horizontal.
- **Remoción:** Decantación natural de las lías junto al tapón en botella invertida.

- **Degüelle:** Expulsión de lias.
- **Tapón definitivo:** Para su comercialización.

La garantía a favor del consumidor está en una ESTRELLA de cuatro puntas marcada en la parte interna del tapón definitivo.

En la etiqueta figurará la denominación CAVA o bien VINO ESPUMOSO NATURAL.

Fermentación en botella

También conocido internacionalmente como «Transfer», es el:

«vino espumoso natural, cuyo proceso de elaboración y crianza transcurre en la misma botella utilizada para el tiraje, pudiendo ser posteriormente trasvasado el vino para efectuar la eliminación de las lias de fermentación».

Su elaboración comprende las fases siguientes:

- **Tiraje:** Llenado de la botella con vino base, adicionado de levadura y azúcares para que se produzca la toma de espuma.
- **Tapado:** Cerrado hermético de la botella.
- **Reposo:** Mínimo de dos meses.
- **Filtración y trasvase:** A nueva botella.

El control a favor del consumidor está en un RECTANGULO macizo, marcado en la parte interna del tapón definitivo.

En la etiqueta figurará la denominación FERMENTACION EN BOTELLA o VINO ESPUMOSO NATURAL.

Granvas

Conocido internacionalmente como «Méthode Charmat» o «Cuvé Closse», es:

«el vino espumoso natural, cuya segunda fermentación ha sido realizada en grandes envases de cierre hermético, desde los que se trasvasa a botellas para su comercialización».

El tiempo de elaboración en los depósitos ha de tener un mínimo de veintiún días, desde el momento de la siembra de las levaduras hasta el embotellado.

El método comprende las fases siguientes:

- **Llenado:** Del Depósito con vino base, levaduras y azúcares.
- **Filtración y trasvase:** A nueva botella.
- **Tapón definitivo:** Para su comercialización.

El control a favor del consumidor está en una CIRCUNFERENCIA marcada en la parte interna del tapón definitivo.

En la etiqueta figurará la denominación GRANVAS o GRANDES ENVASES, o bien VINO ESPUMOSO NATURAL.

«ESTATUTO DE LA VIÑA, LA VID Y EL VINO» DEFINICIONES

Uva vinificable: Es la uva fresca madura o sobremadura en la misma planta, o soleada después de la vendimia, que entra en el proceso de elaboración del mosto o el vino.

Mosto: Jugo obtenido de la uva fresca a partir del estrujado, escurrido o prensado, en tanto no haya empezado su fermentación.

Zumo de uva: Mosto natural obtenido de uva sana y limpia con o sin tratamientos posteriores, exento de hollejos y semillas. Especialmente apto para el consumo directo.

Vino de mesa: Procedente de las variedades de la uva, elaborado según prácticas que cumplen con lo dispuesto en la legislación vigente a este respecto.

Vinos enverados y chacolí: Proceden de uvas de determinadas comarcas con características climáticas propias, no maduran normalmente. Su graduación alcohólica puede ser inferior a 9°.

Vinos dulces naturales: Fermentan parcialmente debido a la alta riqueza en azúcar de los mostos, superior a los 272 gramos por litro. Su graduación alcohólica será como mínimo de 8°.

Vinos nobles: Elaborados con variedades preferentes de uva y vinificación, que tienen riqueza alcohólica natural y están criados con prácticas esmeradas que determinan su calidad.

Vinos licorosos: Elaborados a partir de la uva de variedades adecuadas con la adición del alcohol vínico autorizado, vinos dulces naturales o de mostos o mistelas. Su graduación alcohólica estará comprendida entre los 13,5 y 23°. El contenido de azúcar será superior a 50 gramos por litro, debiendo proceder el alcohol, la mayor parte, de la fermentación del mosto inicial.

Vinos licorosos generosos: Elaborados con las prácticas tradicionales y específicas a partir de la uva, añadiendo el alcohol vínico, vinos dulces naturales, mostos o mistelas. La graduación alcohólica será entre 13,5 y 23° y el azúcar superior a los 100 gramos por litro.

Vinos generosos: Son los vinos secos, abocados o dulces, producidos por variedades selectas de uva, siguiendo las normas tradicionales. La adición del alcohol de vino en determinadas fases de su elaboración y la de los vinos dulces naturales, les dan características diferentes, con una graduación alcohólica entre los 14 y 23°.

Mistelas: Elaboradas con vino, mosto concentrado de uva y alcohol vínico, con graduación alcohólica superior a los 13° y una cantidad de azúcar superior a 100 gramos por litro.

Vinos espumosos naturales: Contienen como consecuencia de su elaboración, gas carbónico de origen endógeno, procedente de una segunda fermentación. Al descorchar la botella el vino forma espuma, seguida de un desprendimiento continuo de burbujas. El producto terminado deberá tener una presión mínima de cuatro atmósferas.

Espumosos de cava: Aquellos cuya fermentación se realiza en botellas, en las que deberá transcurrir todo el proceso de elaboración y crianza hasta la eliminación de lías. Este proceso se efectuará en «cavas» o locales adecuados.

Espumosos de grandes envases: Aquellos cuya segunda fermentación se realiza en grandes envases de cierre hermético, de los que se traslada a botellas para su comercialización.

Vinos de aguja: Los que conservan al ser embotellados parte del anhídrido carbónico de la fermentación, de azúcares propios o añadidos y que al abrir la botella se desprende lentamente en burbujas, sin que llegue a formar espuma. El producto terminado deberá tener como máximo una presión de tres atmósferas.

Vinos de aguja naturales: Se llaman naturales cuando el gas que contienen procede de azúcares propios o residuales de la uva o del vino.

Vinos gasificados: Son los vinos a los que se les ha incorporado la totalidad o parte del gas carbónico que contienen.

Vinos aromáticos, vermouths y aperitivos vínicos: Los obtenidos a partir de un vino base adicionado de sustancias vegetales inocuas, sean amargas o estimulantes, y de extractos o esencias o mostos, mistelas o alcohol vínico con una graduación alcohólica no inferior a 14° y la proporción de vino base será como mínimo del 75 % en volumen del producto final.

EL RITUAL DEL VINO

Para preparar y servir el vino, hay que atender a una serie de prácticas que el uso ha ido depurando a lo largo de los siglos:

Condiciones de la bodega

- Lugar abovedado de piedra o ladrillo de orientación al norte.
- Temperatura constante del local a 11° aproximadamente.
- Ambiente oscuro, ni muy seco, ni muy húmedo.
- Tragaluces cerrados con grandes fríos o grandes calores.
- A poder ser lejos de la carretera o ferrocarril para evitar vibraciones.
- Reinará una escrupulosa limpieza, sin olores de ningún tipo.

Conservación de las botellas

- Comprobar antes de colocar en los estantes que están perfectamente tapadas.
- Se dispondrán en posición horizontal o inclinada con el gollete hacia la parte inferior, pues el corcho debe mantenerse húmedo para impedir la entrada del oxígeno.

Decantación antes del servicio

- En un lugar oscuro y a la luz de una vela.
- Localizar los posos sin mover, ni agitar la botella, siempre en vertical.
- Muy lentamente se irá inclinando la botella hacia el otro frasco, apoyando el cuello sobre el borde del embudo.
- Se vierte el vino resbalando las paredes del embudo, reduciendo la salida del vino a medida que los posos lleguen a la boca de la botella, entonces se dejará de verter el líquido.

Temperatura a que debe servirse

- Los vinos tintos y jóvenes deben descorcharse algunas horas antes de ser bebidos, al contacto con el aire adquieren madurez y suavidad.
- Entre 5 y 15 años la botella se destapará un par de horas antes de servirse.
- Si el vino es añejo, no necesita airearse tanto tiempo.
- Si es una reserva excepcional de más de 30 años, debe ser decantado, momentos antes de servirlo.
- Debe servirse a la temperatura del comedor y con la operación «Chambrier» (permanecer durante un tiempo en la habitación donde va a ser bebido, con la botella descorchada, en posición vertical y apartado de la calefacción).
- La temperatura ideal para servir un *vino tinto* es de 14 a 16°.
- El *vino rosado*, se sirve frío.
- El *vino blanco*, generalmente se bebe frío, manteniendo la botella en el frigorífico durante una media hora o en un cubo de hielo. La temperatura para servir será entre 8 y 12%, o algo más bajo, incluso los champagnes, pero en ningún caso por debajo de los 5°.
- Los *vinos generosos, secos o dulces*, deben estar entre los 7 y 8°.

Recipientes adecuados para servir el vino

- **Normas generales:** la copa ideal debe ser grande, lisa, fina, ligera y equilibrada.
 - Copa en forma de balón conviene a todos los vinos.
 - La base de la copa debe ser circular, limpia de ornamentos, la columna cilíndrica y lisa.
 - La altura de la base y la columna debe ser algo menor que la copa propiamente dicha.
 - Copa incolora.

VINOS ESPAÑOLES MAS REPRESENTATIVOS

		CARACTERISTICAS				
		VINOS	COLOR	SABOR	OLOR	GRADOS
JEREZ D.O.: Jerez-Xerés-Xherry. La producción se divide en dos zonas: <i>Jerez Superior</i> (Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda) y <i>Zona de producción</i> (Chiclana de la Frontera, Chipiona, Puerto Real y Rota Tripujeno).	FINOS	Manzanillas finas Manzan. pasadas Finos (palmas) Amontillados	Amarillo pálido Intenso-topacio Oro pálido Oro ámbar	Seco-ligeram. amargo Suave Ligero-almendroso Muy seco	Delicado aromático Aromático Aroma punzante Aroma intenso	15,5-17° 20° 15,5-17° 17-18°
	OLOROSOS	Rayas Olorosos Palos cortados	Oro oscuro Oro oscuro Oro ámbar	Ligeramente dulce Seco. Ligeram. aboc. Seco	Poco aroma Aroma y fragancia Mucho aroma	18-19° 18-20° 18-20°
	DULCES	Pedro Ximénez Moscatel Cream	Oscuro caoba Oscuro Oscuro	Muy dulce, a pasas Menos dulce Abocado-dulce	Aro. exq. Frutoso Aro. pers. Peculiar Aroma y fragancia	17-19° 17-20° 17°
MONTILLA-MORILES D.O.: Montilla-Moriles. Existen dos zonas definidas. Una ubicada en la sierra de Montilla y alto de Moriles. Otra en la zona llana. La crianza está determinada en Montilla, Moriles, Aguilar de la Frontera, Doña Mencía, Puente Genil, etc.	FINOS	Fino seco Amontillado seco	Pajizo Oro viejo Caoba	Ligeramente amargo Avellanado suave Algo abocado	Fragante Aromático Aromático	14-17,5° 16-18° 16-18°
	OLOROSOS	Oloroso seco				
MALAGA D.O.: Málaga. Dos zonas de producción totalmente distintas. <i>Zona Norte</i> : Antequera y Archidona. Predomina el vino moscatel. <i>Zona Sur</i> : Borge, Vélez Málaga y Torrox.	DULCES	Málaga lágrima Málaga P. Ximénez Málaga moscatel Málaga dulce color Málaga pajarete Málaga seco	Oro viejo Oscu.-reflej. rojiz. Amari.-ámb. oscu. Ambar oscuro Amari. ámb. oscu. Amari. pál. a ámb.	Dulce Dulce Dulce Dulce delicado Semidulce grueso Gran bouquet	Aroma añejo Aro. de uva asole. Aro., tipo moscat. Fino aroma Aromático Aromático	15,81° 17,01° 15,81° 15,12° 16,01° 20,09°
CONDADO DE HUELVA D.O.: Condado de Huelva. Se extiende entre la desembocadura del Guadalquivir y la ciudad de Huelva; dos zonas, una en los términos de Almonte, Rociana, Hinojos, Beas, Trigueros, etc. y otra de crianza en Ballullos del Condado, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, etc.	FINOS	Finos (palmas) Amontillados	Oro pálido Oro ámbar	Ligero almendroso Muy seco	Aromático Aroma intenso	15-17° 17-18°
	OLOROSOS	Rayas Olorosos	Ambar Oro oscuro	Dulce Un poco abocado	Poco aroma Aromático	18-19° 18-20°
	DULCES	Pedro Ximénez Mistela	Osc. muy cubierto Color oro	Bastante dulce Dulce	Aromático Aromático	17-19° 15-20°
	C. DE MESA	Blanco	Pálido	Seco	Aromático	11-14°
MANCHA D.O.: Mancha. Hay tres subzonas: Mancha, Campo de Calatrava y Campo de Montiel.		Blanco	Amarillo pajizo	Seco, ligeramente almendrado	Aroma seco y punzante	12-13,5°
		Tinto	Rojo cubierto con ribetes violáceos	Astringente	Vinoso	13-16°
VALDEPEÑAS D.O.: Valdepeñas. Es una subzona de La Mancha desde el punto de vista vinícola. Las dos zonas más importantes, Valdepeñas y Santa Cruz de Mudela.		Blanco	Amarillo pajizo	Almendrado neutro, poco ácido	Fresco. Almendra amarga	13-14°
		Tinto	Rojo, rubí brillante, reflej. anaranjados	Neutro. Fresco y ligero	Almendra verde, fresco	12,5-14°
		Clarete	Rosáceo	Fresco	Vinoso	13-14,5°
ALICANTE D.O.: Alicante. Dos zonas de producción: <i>La Central</i> (Monóvar, Pinoso, Romana y Sax); <i>la Marina</i> (Calpe, Benisa, Javea y Denia)		Tinto	Granate rubí	Cál.-espe. poco aboca.	Ligeram. pasific.	13-15°
		Rosado-clarete	Rosado oscuro	Suave y cálido	Vinoso y afrutado	13-14,5°
		Moscatel	Amar. a ámb. osc.	Muy dulce	Aromático	14-17°
		«Fondillón»	Caoba viejo	Espec. (envej. 10 años)	Grato aroma	15-16°

		CARACTERISTICAS				
VINOS		COLOR	SABOR	OLOR	GRADOS	
VALENCIA D.O.: Valencia. Con las subzonas: Alto Turia, Turia Medio, Turia Bajo, Cheste, Marquesado, Torrente-Paterna, Clariano y Albaida.	DULCE	Blanco	Pajizo	Seco-almendrado	Aroma punzante	12-15°
		Pedro Ximénez Moscatel	Rojizo oscuro Oro oscuro	Muy dulce Rancio, seco-dulce	Aroma persistente Aromático	17-19° 16-18°
UTIEL-REQUENA D.O.: Utiel-Requena. Los términos más importantes son: Requena, Utiel, Venta del Moro y Sinarcas.		Tinto	Rojo cereza intenso, muy brillante	Fragante, gusto característico	Ligeramente afrutado	11-13°
JUMILLA D.O.: «Jumilla». Comprende parte de la provincia de Murcia y Albacete. Destacan los términos de: Albaceta, Hellín, Montealegre, Ontur y Tobarra, Fuente-Alamo.	TINTO	Jumilla seco	Rojo púrpura	Cálido-seco, suave	Aroma con fondo de pasas	12,8-14°
		J. Monastrell	Granate rubí	Robusto-seco, sabroso	Profun., pasificado	14-16°
		Rosado	Rosado oscuro	Vinoso y afrutado	Aromático	13-14°
YECLA D.O.: Yecla. En la zona más septentrional de la provincia de Murcia.		Tinto	Granate rubí aterc.	Suave-cálido, fino	Aroma seco, afrut.	12,5-15,5°
		Rosado-clarete	Rosado oscuro	Fresco	Aromát., afrutados	12-14°
		Blanco	Limpido y transp.	Afrut., sabor madera	Afrutado	11-13,5°
LA RIOJA D.O.: Rioja. Tres zonas fundamentales: <i>Rioja Alta</i> , de Haro a Logroño; <i>Rioja Baja</i> , de Logroño a Alfaro; <i>Rioja Alavesa</i> , la orilla izquierda del Ebro, de Barriobusto a Yécora.	TINTOS	Rioja Alta	Rojo rubí	Franco de paladar	Aroma incisivo	11-13°
		Rioja Baja	Rojo granate	Poco ácido, equilibra.	Algo vinoso	12-14°
		Rioja Alavesa	Rojo algo intenso	Poco ácido, afrutado	Fondo a regaliz	12-13°
		Rosado	Rosado brillante	Delicado, suave	Afrutado	12-13°
		Blanco	Pálidos transpar.	Fresco-afrutado	Muy aromático	12-13°
NAVARRA D.O.: Navarra. Con los términos de: Ribera Alta, Ribera Baja, Valdezarbe, Tierra Estella y Baja Montaña.	TINTO	Ribera alta	Rubí brillante	Equilibrado-franco	Suave, algo vinoso	12-13°
		Ribera baja	Rojo granate brill.	Cálido equilibrado	Vinoso	12-14°
		Rosado	Ros. piel-cebolla	Afrutado	Fresco-fruta	12-13°
PENEDES D.O.: Penedés. Dos zonas catalanas: San Sadurni De Noya, y Villafraña.		Blanco	Pálido, pajizo-verdo.	Franco-suave, lig-áci.	Aromático	11-12°
		Tinto	Rubí, aterciopel.	Suaves, ligeros	Gran aroma	11-12,5°
		Espumoso	Transpar. pálido	Afrut., ligero-amargo	Aromático	11-12°
PRIORATO D.O.: Priorato. Al Noreste de Tarragona. Es la región vinícola más pequeña de la Península.		Tinto	Rojo, intenso, brillante	Carnoso, ligeramente-astringente	Aroma penetrante	13-15°
		Rancios	Caoba, oro viejo	Seco y dulce	Aromático	15-21°
AMPURDAN D.O.: Ampurdán-Costa Brava. Al Noreste de Cataluña, lindando con los Pirineos y con el Mar.		Tinto	Rubí, aguinaldo	Acidez equilibrada	Profundo	12-13°
		Rosado	Guinda brillante	Muy fresco, afrutado	Aromático	10-12°

	VINOS	CARACTERISTICAS			
		COLOR	SABOR	OLOR	GRADOS
TARRAGONA D.O.: Tarragona Campo. Con los términos de Tarragona, Vendrell, Valls, Reus, Falset y Mora del Ebro.	Blanco	Verdoso-amarill.	Lig. seco, con cuerpo	Afrutado	12-13°
	Tinto	Rojo intenso, brillante	Ligeramente astringente, carnoso	Penetrante	13-15°
CARIÑENA D.O.: Cariñena. Comarca situada en la provincia de Zaragoza.	Tinto	Rubí purpúreo	Sedoso vigoroso	Aroma a violetas	12,5-14°
	Blanco «pajarillas»	Transparente	Seco, con garra	Aromático	13-15°
BIERZO D.O.: Bierzo. Al Noroeste de León, lindando con Galicia.	Tinto	Rojo granate brill.	Franco, ligera acidez	Afrutado	11-12,5°
	Blanco	Pálido	Fresco equilibrado	Floral	10,5-11,5°
	Rosado	Rosado-anaranjado	Ligera acidez	Afrutado	12-13°
RUEDA D.O.: Rueda. Está en la parte más Meridional de la provincia de Valladolid.	Blanco	Amarillo-verdoso	Fresco-afrutado	Lig. avellanado	12-13,5°
	Clarete	Anaranjado y pundados	Ligero afrutado	Fresco-perfumado	12-13,5°
CIGALES D.O.: Cigales. Al Noroeste de Valladolid.	Tinto	Oscuro	Denso	Afrutado	11-13°
	Toro				
RIBERA DEL DUERO D.O.: La Ribera. Va siguiendo el curso del Duero, desde la provincia de Burgos a la de Valladolid.	Tinto	Rojo oscuro	Lig. ácido	Aromático	11,5-12,5°
	Blanco	Pálido	Fresco	Afrutado	12-13,5°
VALDEORRAS D.O.: Valdeorras. En la provincia de Orensa en la zona Oriental.	Tinto	Rojo cerezo, violá.	Franco, lig. ácido	Afrutado fresco	11-12,5°
	Blanco	Pálido pajizo	Franco	Aromático	11-12°
MONTERREY D.O.: Monterrey. Al Sur de la provincia de Orense.	Tinto	Rojo rubí	Franco equilibrado	Neutro, fresco	10,5-13°
	Blanco	Pálido, piel de cebra, pajizo	Peculiar	Fresco afrutado	10-12°
RIBEIRO D.O.: Ribeiro. Orense. Subzonas: Ribeiro de Avia, Ribeiro del Miño y Ribeiro de Arnoia.	Tinto	Oscuro bermellón	Astringente, ácido	Afrutado	9-11,5°
	Clarete	Verdoso con refl. azules	Al terruño cálido	A retama	12,5-14°
CAÑAMERO Zona vinícola al Sureste de la provincia de Cáceres.	Blanco	Amarillo pajizo	Al terruño suave y seco	Al terruño	12,5-13,5°
	Montánchez				
MONTANCHEZ En el extremo Meridional de la provincia de Cáceres.					

ARMONIA ENTRE MANJAR Y VINO

Normas fundamentales:

- Un vino blanco seco debe preceder a todos los vinos que se sirvan.
- Un vino tinto debe preceder a un vino blanco abocado o dulce.
- Un vino ligero se sirve antes del que tenga más cuerpo.
- El vino más joven precederá al más añejo.
- El vino de menos categoría se beberá antes que el de mejor clase.
- Los vinos espumosos de cava, son vinos secos, deben servirse como aperitivo al comienzo de la comida.
- Los vinos espumosos, «semi-seco» o «semi-dulce» acompañarán a los postres.

Servicio de vinos tipo:

- 1.º Un vino blanco seco.
- 2.º Un vino tinto.
- 3.º Un vino blanco abocado o dulce.

Manjares con vino blanco seco:

- Ostras, mariscos, cangrejos, caracoles, bogavante y langosta con mahonesa, pescados con mahonesa, pescados a la parrilla, pescados fritos.
- Huevos
- Cordero asado, aves de corral asadas, pato con aceitunas o nabos.
- Apio, endivias, espinacas, nabos, coliflor.
- Jamón, galantinas, «boudin».
- Melón.

Manjares con vino blanco semisecco o abocado:

- Langosta a la americana, lenguado normanda, pescado en salsa blanca, zarzuelas de pescado y mariscos, parrilladas de pescados, arroz con pescado.
- Mollejas, sesos, callos, volovanes, timbales.
- Pollo salteado, pato con guisantes, pollo con arroz, pollo marengo, pollo a la cazadora.
- «Foie-gras».
- Guisantes, espárragos en salsa muselina, alcachofas, judías verdes, lentejas, patatas.
- Quesos.

Manjares con vino tinto ligero:

- Brochetas de riñones y «bacón», picatostes de jamón, mollejas de ternera, menudillos de ave.
- Arroz con carne, paella.
- Chuletas de cordero, pierna de cordero asada, silla de cordero, ternera asada, calandrias asadas, codornices

asadas, perdices asadas, tordos asados, pichones asados, pato asado, pato con guisantes, pollo asado, pollo en «cocotte».

- Espinacas, endivias, judías verdes, lentejas, guisantes, habas, patatas nuevas con mantequilla, patatas «maître d'hotel».
- Pates de caza y similares.

Manjares con vino tinto de cuerpo y vigorosos:

- Judías con cordero, judías con cerdo y embutidos, cocidos de garbanzos, patatas con cerdo y embutidos.
- Silla de cordero a la jardinera, carne de vaca, bistecs, solomillo y lomo, turnedós diversos, cerdo y jabalí, corzo y venado, liebre y conejo.
- Hígado de pato trufado, oca, pichones «crapaudine», pollo a la cazadora y marengo, pularda trufada, pato asado a la sevillana y a la naranja, becquinas, perdiz con coles, faisán.
- Cardos, apio, setas, coliflores al gratín, alcachofas.
- Paté de caza y similares.

Manjares que no deben acompañarse de ninguna clase de vino:

- Entremeses de vinagre, ensaladas, vinagretas.
- Postres de chocolate, helados de chocolate, sorbetes de limón.
- Quesos de crema.

(Los manjares que aparecen con distintos vinos es que pueden acompañarse con cualquiera de ellos)

VOCABULARIO DEL VINO

Se recogen las palabras que hacen referencia al vino, usadas más frecuentemente.

Abocado: designa al vino, que sin ser dulce, posee un sabor azucarado entre 6 y 15° de azúcar por litro.

Acerbo: vino de uvas de mala calidad. Acido y áspero.

Afrutado: presenta el gusto y aroma de la uva. Propio de los vinos jóvenes.

Agrio: sabor de gran acidez.

Amargo: sabor producido por gérmenes patógenos o por abundancia de tanino en el vino.

Ambarino: tono de color de algunos vinos blancos.

Amontillado: vino de Montilla. Color ámbar, muy seco, de aroma intenso, avellanado y con 15-17°.

Añada: tiempo que un vino permaneció en los barriles de roble, antes de ser embotellado.

Añejo: vino que permaneció durante largo tiempo en los barriles de envejecimiento.

Arrope: al mosto concentrado por la acción del calor en recipientes adecuados. Si ha quedado reducido a la quinta parte se llama «arrope», si a una tercera parte «sancocho».

Aspero: característica del vino rudo, astringente y rico en tanino.

Astringente: sucedáneo de áspero. Se aplica a los vinos ricos en tanino que producen una sensación de aspereza.

Aterciopelado: vino rico en glicerina, suave y de poca acidez.

Basto: sabor rudo y poca calidad.

Blanco: vino de color claro que va del pajizo al pardo. Es dulce o seco.

Blando: vino con falta de acidez y aroma. Anodino.

«Bouchonné»: sabor a corcho que adquiere el vino cuando las botellas no estuvieron en posición horizontal. Es un término francés.

«Bouquet»: palabra francesa internacionalizada para designar al conjunto de sensaciones peculiares de un vino.

Cabal: es un sinónimo de vino franco. Vino en buenas condiciones.

Caliente: vino rico en alcohol.

Cargado: un vino espeso, excesivamente coloreado.

Carnoso: vino que presenta cierta consistencia.

Color: coloración que presenta el vino, debido a los colorantes de los hollejos y al envejecimiento.

Completo: vino con buenas características.

Común: vinos corrientes de mediana edad.

Corto de boca: vinos de sabor poco persistente.

«Cream»: vinos dulces, al mezclar olorosos y los de Pedro Ximénez. Son jerezanos de 15-17°.

«Cremant»: a los espumosos naturales que mantienen una espuma en la superficie. Son intermedios entre los espumosos y el vino de aguja.

«Cru»: palabra francesa para designar los viñedos.

Crudo: vino que no alcanzó una completa madurez y mantiene una cierta acidez.

Cuerpo: para designar la consistencia de un vino y su sabor marcado.

«Chambrier»: palabra francesa que indica la permanencia de ciertos vinos en la habitación donde vayan a servirse.

«Champenoise»: palabra francesa para designar el procedimiento de crianza de los espumosos naturales en las cuevas.

Débil: vino falto de color y poca graduación alcohólica.

Decantar: es la operación por la que se separa el vino de las heces que se depositan en el fondo de las botellas.

Degustar: acción que se realiza para apreciar un vino por el sentido del gusto.

Delgado: se aplica a los vinos faltos de cuerpo y de vigor.

Delicado: un vino que tiene todas sus características atenuadas.

Descolorido: cuando los vinos rebasan su tiempo de añejamiento.

Distinguido: vino perfectamente equilibrado.

Dócil: un vino agradable.

Dulce: presencia de azúcar en el vino en mayor o menor cantidad.

Duro: un vino que no es grato al paladar. Le falta suavidad.

Edad: término que designa el tiempo transcurrido desde la obtención del vino hasta su embotellamiento.

Elegante: al vino cuyas características están perfectamente equilibradas.

Embotellado: es la acción de trasegar el vino desde la bodega donde ha envejecido hasta las botellas.

Encabezado: Es la operación que se realiza para obtener el proceso de la fermentación de un vino añadiendo alcohol de 90°, en la proporción de un 10 a un 17%.

Encaje: a los vinos blancos muy delicados.

Envejecimiento: el proceso de maduración de un vino.

Equilibrado: cuando ni el alcohol ni el azúcar predominan sobre el vino, se encuentran en la proporción justa.

Espirituoso: el vino de alta concentración alcohólica.

Espumoso: el vino que contiene una elevada cantidad de anhídrido carbónico.

Fácil: para designar el vino suave y con poco alcohol.

Fatigado: vino que no ha reposado después de su elaboración.

Filtración: vino que pasa por determinados tamices para retener las materias que lleva en suspensión.

Fino: vino delicado y de olor suave.

Flojo: vino débil y de poco cuerpo.

Flor: capa formada por hongos que se origina en la superficie del vino. Se produce por avinagramiento.

Forrado: vino rico en glicerina.

Franco: de aroma y gusto agradable proporcionados solamente por la uva.

«Frappe»: palabra francesa que designa la temperatura a la que debe servirse el champagne y algunos vinos blancos.

Fresco: vino que da una sensación de frescura, generalmente vinos jóvenes; deben servirse fríos.

Frío: vino que despiden poco aroma.

Frutado: vino que conserva el sabor a la uva.

Fuerte: vinos de cuerpo, espirituosos.

Fundido: vinos armoniosos en los que no predomina ninguno de sus elementos.

Generoso: el vino de gran calidad, rico en alcohol.

Gordo: vino toscano.

Grandes envases: Procedimiento para obtener vinos espumosos naturales.

Incisivo: vino con exceso de acidez.

Joven: vino que debe beberse joven, pues se estropearía al envejecer.

Levaduras: microorganismos celulares que producen la fermentación alcohólica de los azúcares que contiene el vino.

Arrope: al mosto concentrado por la acción del calor en recipientes adecuados. Si ha quedado reducido a la quinta parte se llama «arrope», si a una tercera parte «sancocho».

Aspero: característica del vino rudo, astringente y rico en tanino.

Astringente: sucedáneo de áspero. Se aplica a los vinos ricos en tanino que producen una sensación de aspereza.

Aterciopelado: vino rico en glicerina, suave y de poca acidez.

Basto: sabor rudo y poca calidad.

Blanco: vino de color claro que va del pajizo al pardo. Es dulce o seco.

Blando: vino con falta de acidez y aroma. Anodino.

«Bouchonné»: sabor a corcho que adquiere el vino cuando las botellas no estuvieron en posición horizontal. Es un término francés.

«Bouquet»: palabra francesa internacionalizada para designar al conjunto de sensaciones peculiares de un vino.

Cabal: es un sinónimo de vino franco. Vino en buenas condiciones.

Caliente: vino rico en alcohol.

Cargado: un vino espeso, excesivamente coloreado.

Carnoso: vino que presenta cierta consistencia.

Color: coloración que presenta el vino, debido a los colorantes de los hollejos y al envejecimiento.

Completo: vino con buenas características.

Común: vinos corrientes de mediana edad.

Corto de boca: vinos de sabor poco persistente.

«Cream»: vinos dulces, al mezclar olorosos y los de Pedro Ximénez. Son jerezanos de 15-17°.

«Cremant»: a los espumosos naturales que mantienen una espuma en la superficie. Son intermedios entre los espumosos y el vino de aguja.

«Cru»: palabra francesa para designar los viñedos.

Crudo: vino que no alcanzó una completa madurez y mantiene una cierta acidez.

Cuerpo: para designar la consistencia de un vino y su sabor marcado.

«Chambrier»: palabra francesa que indica la permanencia de ciertos vinos en la habitación donde vayan a servirse.

«Champenoise»: palabra francesa para designar el procedimiento de crianza de los espumosos naturales en las cuevas.

Débil: vino falto de color y poca graduación alcohólica.

Decantar: es la operación por la que se separa el vino de las heces que se depositan en el fondo de las botellas.

Degustar: acción que se realiza para apreciar un vino por el sentido del gusto.

Delgado: se aplica a los vinos faltos de cuerpo y de vigor.

Delicado: un vino que tiene todas sus características atenuadas.

Descolorido: cuando los vinos rebasan su tiempo de añejamiento.

Distiguado: vino perfectamente equilibrado.

Dócil: un vino agradable.

Dulce: presencia de azúcar en el vino en mayor o menor cantidad.

Duro: un vino que no es grato al paladar. Le falta suavidad.

Edad: término que designa el tiempo transcurrido desde la obtención del vino hasta su embotellamiento.

Elegante: al vino cuyas características están perfectamente equilibradas.

Embotellado: es la acción de trasegar el vino desde la bodega donde ha envejecido hasta las botellas.

Encabezado: Es la operación que se realiza para obtener el proceso de la fermentación de un vino añadiendo alcohol de 90°, en la proporción de un 10 a un 17%.

Encaje: a los vinos blancos muy delicados.

Envejecimiento: el proceso de maduración de un vino.

Equilibrado: cuando ni el alcohol ni el azúcar predominan sobre el vino, se encuentran en la proporción justa.

Espirituoso: el vino de alta concentración alcohólica.

Espumoso: el vino que contiene una elevada cantidad de anhídrido carbónico.

Fácil: para designar el vino suave y con poco alcohol.

Fatigado: vino que no ha reposado después de su elaboración.

Filtración: vino que pasa por determinados tamices para retener las materias que lleva en suspensión.

Fino: vino delicado y de olor suave.

Flojo: vino débil y de poco cuerpo.

Flor: capa formada por hongos que se origina en la superficie del vino. Se produce por avinagramiento.

Forrado: vino rico en glicerina.

Franco: de aroma y gusto agradable proporcionados solamente por la uva.

«Frappe»: palabra francesa que designa la temperatura a la que debe servirse el champagne y algunos vinos blancos.

Fresco: vino que da una sensación de frescura, generalmente vinos jóvenes; deben servirse fríos.

Frío: vino que despidе poco aroma.

Frutado: vino que conserva el sabor a la uva.

Fuerte: vinos de cuerpo, espirituosos.

Fundido: vinos armoniosos en los que no predomina ninguno de sus elementos.

Generoso: el vino de gran calidad, rico en alcohol.

Gordo: vino tosco.

Grandes envases: Procedimiento para obtener vinos espumosos naturales.

Incisivo: vino con exceso de acidez.

Joven: vino que debe beberse joven, pues se estropearía al envejecer.

Levaduras: microorganismos celulares que producen la fermentación alcohólica de los azúcares que contiene el vino.

Lias: depósito en el fondo de los barriles. También se denomina «madre del vino».

Licoroso: vino de alta graduación alcohólica.

Ligero: vino de poca graduación y de poco cuerpo.

Maduración: Período de tiempo en el que el vino adquiere la plenitud de sus cualidades.

Mezcla: la operación de unir determinados vinos para obtener un vino mejor.

«Millesime»: año en que las condiciones climáticas han favorecido la obtención de un buen vino. Es un término francés.

Mistela: es el vino que se obtiene al añadir al mosto natural, el alcohol suficiente para impedir su fermentación. Tiene 13° y el azúcar sobrepasa los 100 g. por litro.

Mosto: zumo de uva que no ha sufrido fermentación alcohólica.

Ojo de gallo: es el vino tinto que tiene una coloración algo más oscura que el clarete.

Oloroso: vino jerezano de color oro y aroma intenso. Tiene de 18 a 20°.

«Panier»: cestillo para servir los vinos en posición adecuada.

Pardillo: un vino abocado, entre blanco y tinto.

Pasto: son vinos servidos a granel; generalmente los jóvenes.

Perfumado: vino de olor agradable.

Pasado: sin aroma, muy alcohólico y con exceso de tanino.

«Petillant»: contiene algo de carbónico y produce picor en el paladar.

Picado: vino con exceso de ácido acético.

Plano: no destaca por ninguna de sus cualidades. Vino anodino.

Postre: vino oloroso o espumoso dulce que se sirve para acompañar a los postres.

Prensado: modo del que se extrae el mosto de la uva.

Rancio: vino con exceso de ácido.

Reserva: vino de cosecha excepcional que continúa su envejecimiento en las botellas.

Seco: vino dulce con azúcar pero menor a 5 gramos por litro.

Sedimentado: vino que se ha librado por el reposo de las partículas que tenía en suspensión.

Solera: vino que sigue el procedimiento de crianza de los vinos andaluces.

Sombrerete: es el nombre que se da a los elementos sólidos que permanecen en la superficie del vino mientras se fermenta.

«Sommelier»: persona encargada de la bodega en los grandes restaurantes.

Suave: vino de poco alcohol.

Transparente: cualidad de los buenos vinos.

Turbio: falta de claridad en los vinos por mala fermentación.

Velado: abundancia de alcohol o de glicerina por lo que no se aprecian sus elementos.

Venencia: recipiente para vinos andaluces.

CALIFICACION DE AÑADAS DE VINOS ESPAÑOLES CON DENOMINACION DE ORIGEN

Denominación de origen	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986
Alella	MB	MB	R	R	MB	R	B	MB	E	R	R	E	B	B	B	B
Alicante	B	D	B	B	E	R	D	E	R	B	B	B	R	B	B	R
Almansa																
Ampurdán-Costa Brava	D	D	E	B	E	R	B	E	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
Campo de Borja	D	D	E	B	E	R	B	E	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
Cariñena	D	D	E	B	E	R	B	E	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
Jumilla	R	R	E	B	E	R	B	E	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
La Mancha	R	R	E	B	E	R	B	E	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
La Rioja	B	D	B	B	MB	D	E	B	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
La Roca	D	D	B	B	MB	D	E	B	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
Méntrida	D	D	B	B	MB	D	E	B	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
Navarra	D	D	B	B	MB	D	E	B	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
Penedés	D	D	B	B	MB	D	E	B	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
Priorato	D	D	B	B	MB	D	E	B	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
Ribera del Duero	D	D	B	B	MB	D	E	B	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
Rueda	D	D	B	B	MB	D	E	B	B	R	R	MB	MB	MB	MB	MB
Tarragona	B	R	D	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Utiel-Requena	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R
Valdepeñas	D	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R
Valencia	D	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R
Yecla	R	D	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

Fuente: Instituto Nacional de Denominación de Origen (INDO). Clave: E: Excelente; MB: Muy Buena; B: Buena; R: Regular; D: Deficiente.