
LA CATA – V

Categorías y caracterización de vinos.

Aunque en el Capítulo de Legislación examinaremos con detalle y profundidad las definiciones de las diferentes categorías de vinos que establece el Reglamento vigente 479/2008, hoy me limito a dar una explicación simple de estas familias o categorías para que el lector del capítulo de Cata, independientemente, pueda formar una idea cabal y suficiente de esta materia.

Las definiciones de la legislación comunitaria, que es la española, no han variado prácticamente desde 1970 hasta el año 2007, en que se clasificaban los vinos en dos grandes grupos: vinos de mesa y vinos v.c.p.r.d. (vinos de calidad producidos en regiones determinadas); sin embargo a partir del Reglamento citado 479/2008, dentro del grupo de los vinos solamente se distinguen los que tienen derecho a denominación geográfica, ya sea bajo la forma de **Denominación de Origen ó de indicación geográfica**. Todos los demás se agrupan en el concepto de “vinos”.

Digo todo esto para que el lector tenga claro que los **v.c.p.r.d.** de antaño han pasado a la historia, así como los **vinos de la tierra**, etc., lo cual no obsta para que se sigan encontrándose vinos embotellados de hace más de un año, que contengan estas menciones.

Las categorías de productos **vinícolas**, según el R.(CE) 479/2008 son las que se indican seguidamente, siguiendo los epígrafes del Reglamento:

1.- Vino: es el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, ó de mosto de uva.

Después de esta definición, el citado Reglamento, añade en el apartado a) de este epígrafe, que el **grado alcohólico adquirido** no debe ser inferior a 8,5% vol. (zonas vitícolas A y B) ó no inferior a 9% en las zonas vitícolas C. En el caso particular de vinos con Denominación de Origen, o indicación geográfica protegida, se admite que este límite sea de 4,5% vol.

La acidez total no será inferior a 3,5 g/l., expresada en ácido tártrico.

2.- Vino nuevo en proceso de fermentación: es el vino cuya fermentación alcohólica no ha concluido y no se ha trasegado, es decir no se ha separado de sus lías.

3.- Vino de licor: tiene un grado alcohólico adquirido comprendido entre 15% vol. y 22% vol. Se elabora necesariamente con adición de alcohol de vino, partiendo de un producto de base que puede ser mosto de uva, vino, mezcla de estos productos, etc., su graduación alcohólica total no deberá ser inferior al 17,5% vol. salvo determinados vinos de licor con Denominación de Origen o

indicación geográfica. El alcohol utilizado siempre ha de ser de vino, pero con diferentes características.

4.- Vino espumoso: es el vino que conserva anhídrido carbónico de la primera o segunda fermentación alcohólica, que al descorchar el envase desprende CO² que debe proceder exclusivamente de fermentación. Este gas, que está diluido en el vino, da lugar a una presión igual o superior a 3 bares, medidos a una temperatura de 20º C. Para su elaboración se ha de partir de un vino base que tenga como mínimo un grado alcohólico adquirido de 8,5% vol.

En el grupo de los vinos espumosos hay que distinguir los vinos espumosos de calidad, los aromáticos de calidad, y finalmente el vino espumoso gasificado, que en España tradicionalmente se ha llamado vino gasificado.

Además, según el tipo de elaboración, se distingue el vino elaborado por el **método tradicional** (cava, champagne y otros), los **vinos espumosos de fermentación en botella**, los elaborados en **grandes envases** (granvás o cuve close), etc. que veremos con detalle más adelante.

Por otra parte estos vinos terminados, según la riqueza glucométrica que contengan se clasifican en brut nature, que son absolutamente secos, brut, secos, semisecos, semidulces ...

8. Vino de aguja: es un vino que conserva una ligera presión de anhídrido carbónico (CO²) de origen interno, es decir endógeno, producido en la primera o segunda fermentación, con una presión comprendida entre 1 y 2,5 bar. Se llama de aguja por la sensación picante que producen sus burbujas en la lengua y el paladar. También existe el tipo **gasificado**, con adición de gas carbónico exógeno.

15. Vino de uvas pasificadas. Se elabora con uvas ligeramente pasificadas en la cepa, o bien semipasificadas, después de realizada la vendimia.

16. Vino de uvas sobremaduras. Se elabora con uvas con una graduación alcohólica natural superior al 15% vol., obtenidas por procedimientos vitícolas para conseguir una mayor concentración de los azúcares en su pulpa (como por ejemplo la vendimia fraccionada, atendiendo a la maduración de los racimos o de las uvas, la vendimia tardía, etc. El vino debe tener una graduación adquirida igual o superior al 12% vol. y un grado alcohólico total no inferior al 15% vol.

A mi juicio, debería existir otro grupo de vinos, llamado **vinos chaptalizados**, es decir con adición de azúcar de remolacha y fermentación, para aumentar su grado alcohólico de forma artificial. En realidad no deberían ser vinos, puesto que es incompatible esta práctica con la definición de vino de la Unión Europea, que no permite la fermentación de otros azúcares distintos de los naturales de la uva o el mosto (glucosa y fructosa).

Sin embargo, como la UE está empeñada en autorizar esta adición de azúcar (sacarosa) como práctica enológica, por lo menos deberían diferenciarse estos productos de los vinos estricto sensu, tanto en el etiquetado, como en los concursos internacionales de cata, etc., para que no constituyan un auténtico fraude o engaño al consumidor.

Este asunto lo analizaremos detalladamente, como merece.

Nociones de carácter analítico.

También es necesario dar una explicación sencilla de algunos parámetros que se utilizan constantemente en la cata, como el grado alcohólico, extracto seco, acidez total, etc., que permiten caracterizar un vino.

Grado alcohólico adquirido

Es el tanto por ciento en volumen de alcohol etílico contenido en el vino. Si un vino tiene 12% vol. de grado alcohólico adquirido significa que en 100 volúmenes de vino (1 hl. por ejemplo) existen 12 volúmenes de alcohol (en este caso 12 litros de alcohol). Los volúmenes siempre se miden a la temperatura de 20º C. Este “alcohol adquirido”, etílico, tiene por fórmula $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{OH}$, y está realmente en el vino. Al decir **adquirido** significa que su origen puede ser por adición; supongamos que a un mosto, sin alcohol, se le añade alcohol en proporción del 12% en volumen, y que por consiguiente alcanza una graduación alcohólica adquirida del 12% vol.

Grado alcohólico potencial.

No se trata de la presencia real de alcohol como en el caso anterior, sino de la presencia de azúcares que se valoran en la hipótesis de que fermentaran totalmente, y por eso se denomina “graduación alcohólica potencial”. Por ejemplo un mosto de 12% vol. potencial, significa que tiene una cantidad de azúcares que si fermentasen totalmente, producirían un vino con graduación alcohólica adquirida del 12% vol.

Pongamos otro ejemplo: supongamos un vino de graduación alcohólica adquirida de 12% vol. y con una graduación potencial de 3% vol. Esto significa que además del contenido alcohólico a que nos referíamos en el apartado anterior, tiene una cantidad de azúcares no fermentados del 3% vol., pero que potencialmente, si fermentase, producirían una graduación alcohólica de 3% vol. que se incrementaría con la anterior.

Se calcula, como valor medio, que por cada 17g/l. de azúcar de un mosto se produce por fermentación un 1% vol. de alcohol adquirido. En este caso que estamos poniendo del vino de 12% vol. de alcohol adquirido y 3% vol. de alcohol potencial, además significa que contiene $3 \times 17 = 51$ gramos de azúcares residuales de la uva, no fermentados, por cada litro de mosto.

Se llama **graduación alcohólica natural**, a la que verdaderamente procede de la uva, sin adición de sustancias como azúcares o alcohol.

Cuando decimos de un vino de Jerez con 15% vol. de alcohol adquirido, que su graduación natural es de 11% vol., nos referimos a la riqueza glucométrica de la uva, es decir a su graduación alcohólica potencial de 11% vol. que equivale a 187 gramos de azúcares por litro ($17 \times 11 = 187$). En este caso, después de la fermentación total de la uva que proporciona un vino del año o base de 11% vol. se añade después un 4% vol. en forma de alcohol.

Se denomina **graduación alcohólica total** a la suma de la graduación alcohólica adquirida y la graduación alcohólica potencial. En el caso anterior del vino de 12% vol., de graduación adquirida y 3% vol. de graduación potencial, el grado alcohólico total es de $12 + 3 = 15\%$ vol.

Extracto seco.

Es el conjunto de sustancias disueltas que se encuentran en el vino, que no son volátiles; es decir la suma de azúcares residuales de la fermentación, los ácidos minerales (cloruros, sulfatos de sodio, potasio, de calcio, etc.), los ácidos orgánicos no volátiles y sus sales (tartratos, malatos, etc.), la glicerina, formada en la fermentación alcohólica, que tampoco es volátil a la temperatura de 100º, etc.

Del extracto seco depende **el cuerpo** del vino, es decir la sensación en la boca de la consistencia o corpulencia del vino.

En los vinos tintos, el extracto seco es mayor que en los blancos porque a los componentes anteriores hay que añadirles la materia colorante y los taninos, que tampoco son volátiles.

Para comprender mejor este concepto, supongamos que tomamos un recipiente e introducimos en él 100 cm³ de vino. Ponemos el recipiente al baño maría con el agua a 100º; a medida que va calentándose el vino va evaporándose el agua y el alcohol, el ácido acético, etc., es decir todos los componentes volátiles; al cabo de unas horas de baño maría observamos que el peso del recipiente es constante, es decir que no se produce ya más evaporación y en el envase queda un líquido de consistencia viscosa, como un sirope, constituido por un resto de agua, por los azúcares que tuviese el vino, por la glicerina, los polifenoles, las sales ya citadas, etc.

Se llama extracto seco reducido, al que resulta de restar los azúcares que pudiera tener el vino.

El extracto seco reducido de los vinos oscila aproximadamente entre 17 y 33 g/l.; por ejemplo un vino base blanco para elaborar un cava puede tener un extracto seco del orden de 17 g/l., sin embargo un vino tinto de doble pasta, es decir con adición de más orujos que el propio de la uva, puede llegar alcanzar los 33 g/l.

Acidez total.

Es el conjunto de sustancias ácidas que contiene el vino. Comprende tanto las sales de ácidos minerales como los sulfatos, cloruros, fosfatos, etc., así como las sales de ácidos orgánicos (tátrico, málico, succínico, láctico, etc.).

En la acidez total, también está incluida la acidez volátil, que vemos a continuación.

La acidez total también se llama **de titulación**, porque puede valorarse con adición controlada, gota a gota, desde una bureta, de una solución alcalina, por ejemplo de hidróxido sódico Na OH, debidamente valorada, en presencia de un indicador que cambia de color cuando la reacción pasa por el pH característico del indicador.

Acidez volátil.

Es la fracción de la acidez total que producen los ácidos volátiles que pueda contener el vino, y en particular el ácido acético. Como es volátil se desprenden moléculas de la superficie libre del vino en la copa, que se perciben perfectamente por el olfato.

Es normal que un vino joven del año, de 12% vol., por ejemplo en el mes de febrero, pasados tres ó cuatro meses de la fermentación alcohólica, contenga 0,3 g/l. de acidez volátil. Este mismo vino, unos meses después, por ejemplo en el mes de agosto, es normal que por oxidación del alcohol etílico haya subido hasta 0,4 g/l., pero si la acidez volátil de este vino en el mes de agosto, ha subido a 0,7 es un signo clarísimo de que se ha producido o se está produciendo una fermentación acética, con el consiguiente riesgo de que continúe el picado o acetificación y que el vino no pueda ser destinado al consumo, aunque sí podría aprovecharse para fabricar vinagre.

Es bueno que el vino tenga una dosis normal de ácido acético, desde el punto de vista de la calidad y del aroma, pero es muy desagradable si se aprecia una sensación acética, de vino picado, que produce un rechazo de ese vino.

Se considera que un vino de 10 ó 12% vol., cuya acidez volátil supera 1g/l., ya no es apto para el consumo.

La acidez volátil depende en primer lugar de la fermentación alcohólica; cuanto más alto sea el grado alcohólico, será mayor la acidez volátil, puesto que se habrá producido mayor proporción de ácido acético que es un subproducto de la fermentación.

La acidez volátil depende también de la vejez del vino. Es normal que un vino oloroso viejo de Jerez, supere 1 g/l. de acidez volátil, que no estorba nada al olfato sino todo lo contrario porque está perfectamente integrada en el bouquet. En el caso de vinos viejos no existe el límite de 1 g/l. para el consumo.

Yravedra

*Paseo de la Castellana 199.
28046 Madrid
Tlfno .913 23 56 31
info@yravedra.com*

Por consiguiente la valoración de la acidez volátil es importante, y para un catador no hay dificultad ninguna en percibirla.

pH.

Es el valor de la acidez real de un vino. Los ácidos disueltos se disocian, así como los ácidos que están disueltos en el vino. La sensación de acidez en la boca precisamente depende del grado de disociación; cuanto mayor porcentaje se produzca de H⁺ (hidrogeniones) es más fuerte el ácido y mayor es la sensación de acidez que perciben las papilas de la boca.

La fuerza de un ácido depende del porcentaje de disociación, es decir de la concentración de H⁺. Los ácidos fuertes (clorhídrico, sulfúrico, etc.) se disocian mucho más que los ácidos débiles (acético, ácido cítrico, etc.).

Como las cifras de concentración de hidrogeniones son sumamente bajas, del orden de 0,1, 0,01 hasta 0,0000001, es decir 10⁻¹, 10⁻², 10⁻⁷, por eso se utiliza el logaritmo cambiado de signo de esta concentración como medida del pH, que sería en estos casos 1, 2, 7 respectivamente. El pH 7 corresponde a las soluciones de carácter neutro, por ejemplo una solución de azúcar, la saliva, etc.

El vino normalmente tiene un pH comprendido entre 2,5 y 4. Los pH más bajos corresponden a vinos más ácidos, por ejemplo vinos del Mosela. Sin embargo los pH próximos a 4 corresponden a vinos procedentes de uvas más maduras, del área mediterránea, etc.

El color.

Como hemos visto en el Capítulo Cata I, al tratar de los estímulos sensoriales, y en particular de la luz solar, el color depende de la luz, sabiendo que la luz blanca comprende un conjunto de ondas de diferentes longitudes, que se agrupan en siete bandas principales (rojo, anaranjado, amarillo, verde, azul, añil y violeta).

Un vino tinto refleja las radiaciones del rojo al azul, que son las que recoge el ojo; las restantes radiaciones de la luz blanca las absorbe el vino tinto.

El color de cada sustancia depende de su estructura molecular ó atómica. La determinación analítica del color de un vino se hace con un aparato llamado espectrofotómetro, midiendo las características cromáticas en tres longitudes de onda, que son 420, 520 y 620 nonómetros.

Limpidez.

Es la transparencia del vino que el catador determina mirando la copa a trasluz, o que técnicamente se mide con un nefelómetro, que mide los índices de turbidez.

Efervescencia.

Es el efecto del desprendimiento de burbujas cuando el vino contiene CO₂ a presión, bien generado de forma endógena, en el proceso de una primera o segunda fermentación alcohólica (vinos espumosos), o bien producido por inyección de gas carbónico (vino gasificado).

Cuando el vino posee una fuerte **tensión superficial**, entonces se forman grandes burbujas hasta que el carbónico que acumulan es capaz de romper la película de la burbuja, porque supera a la presión atmosférica (vinos gasificados, bebidas refrescantes con CO₂, cerveza, etc.); sin embargo en los vinos que han tenido un proceso de crianza en rima prolongado, las levaduras de segunda fermentación van transmitiendo el contenido de sus protoplasmas al vino, con sustancias (aminoácidos) que son capaces de transformar y reducir considerablemente la **tensión superficial** del líquido.

En este caso, las cantidades de gas carbónico que puede retener la burbuja son mínimas, porque rompe enseguida por falta de tensión superficial y en consecuencia se forman finísimas burbujas que ascienden por la copa de vino hasta romper en la superficie formando una ligera espuma.

Al abrir una botella de vino espumoso, elaborado por el método tradicional, la presión mínima de gas carbónico debe ser de 3,5 bar (1 bar equivale aproximadamente a 1 atmósfera).

Fluidez.

Depende de la viscosidad del líquido, es decir de la coherencia de sus moléculas. La enfermedad de la “**grasa**” da lugar al desarrollo de bacterias que dan al vino un aspecto ahilado, viscoso, como si se tratara de un aceite, y en este caso su caída no es dispersa en gotas, sino continua formando un hilo.

Esta coherencia de las moléculas del líquido hace que se forme un menisco cóncavo en todo el borde de contacto del líquido con el recipiente; por el contrario el menisco es convexo cuando existe una gran coherencia entre las moléculas, como sucede en el aceite.
