vinetur

¿Qué es un vino 'tranquilo'?

Descubre qué quiere decir el término 'tranquilo', cuántos tipos de vinos tranquilos hay y qué es un vino 'nervioso'

viernes 8 de mayo de 2015

ESCRITO POR REDACCIÓN



Se denominan vinos "tranquilos" a aquellos obtenidos mediante la fermentación alcohólica natural del mosto o zumo de la uva. La fermentación se debe producir de manera natural por la acción de levaduras que transforman el zumo en vino.

Es decir, en la elaboración de estos vinos no se producen grandes cantidades de gas carbónico. Por tanto, podemos definir como vinos tranquilos aquellos que no tienen burbujas, producidas por la presencia de gas carbónico, sea éste natural o inducido. De

forma genérica se suele llamar "vino" a cualquier "vino tranquilo".

En el lado opuesto nos encontraríamos con los vinos espumosos o espumantes que son aquellos que si presentan gas disuelto. El gas de estos vinos proviene, normalmente, de una segunda fermentación de un vino tranquilo dentro de la propia botella cerrada (o en algunos casos en depósitos), el CO_2 que se produce no puede escapar y se disuelve en el líquido. Un caso aparte son los vinos gasificados a los cuales se les añade artificialmente el gas a la manera de los refrescos gaseosos.

Por tanto, atendiendo a una primera clasificación en función de la presencia de gas en el vino podemos afirmar que existen dos tipo de vinos:

- Vinos tranquilos: Vinos que no tienen gas carbónico.
- Vinos espumosos: Vino con presencia de gas carbónico.
  Que se clasifican, a su vez en:
  - Vino de aguja: Es un vino con gas carbónico a una presión entre 1 o 2 atmósferas.
  - Vino de perla o vino pelardo: Es un vino con gas carbónico a una presión ligeramente superior al vino de aguja (entre 2 o 3 atmósferas). A veces se les incluye dentro de los vinos de aguja.
  - Vino espumoso: En botella cerrada y a 20° el gas carbónico disuelto se encuentra a una presión superior a 3 atmósferas. Como por ejemplo el Champán francés o el Cava español.
  - Vino gasificado: vinos a los que se les añade mediante presión el gas carbónico al embotellarlos.

En una segunda clasificación en función de la presencia de azúcar en el vino podemos ordenar los vinos tranquilos y espumoso del siguiente modo:

Vinos tranquilos

- Vino seco, con menos de 5g de azúcar por litro de vino.
- Vino semiseco, con entre 5 y 30g de azúcar por litro de vino.
- Vino semidulce, con entre 30 y 50g de azúcar por litro de vino.
- Vino dulce, con más de 50g de azúcar por litro de vino.

Vinos espumosos

- Brut nature, con hasta 3g de azúcar por litro, sin ser añadido.
- Extra-brut, con hasta 6g de azúcar por litro.
- Brut, con hasta 12g de azúcar por litro.
- Extra seco, con entre 12 y 17g de azúcar por litro.
- Seco, con entre 17 y 32g de azúcar por litro.
- Semiseco, con entre 32 y 50g de azúcar por litro.
- Dulce, con más de 50g de azúcar por litro.

VINO NERVIOSO

Si bien, uno de los creadores del vino espumoso en el siglo XVII, el monje Dom Perignon, que da nombre en la actualidad a la popular marca de Champán, definió a sus vinos obtenidos por el método de la segunda fermentación (método champanés) como "vinos nerviosos" o "vinos del diablo", en la actualidad este nombre no se utiliza para denominar a los vinos espumosos.

Hoy se emplea el término "vino nervioso" como parte del lenguaje de cata entre expertos para denominar a un vino "vigoroso", es decir con un exceso de acidez. También es empleado en enología para definir a un vino sin reposo en bodega.