vinetur

Cómo reconocer un buen vino por su color

De manera fácil se explican los diferentes colores en el vino, te invitamos a conocerlos

jueves 15 de octubre de 2015

Mirar el vino en la copa inclinada nos produce placer al notar qué brillo tiene, cómo refleja la luz, y tratar de decidir de qué matiz de color es el vino. De esta forma el color es el primer reclamo para el consumidor, incidiendo positivamente o negativamente en la percepción subjetiva que éste tiene de un vino en concreto.

La dificultad en medir y definir el color reside, en poder definir de una manera objetiva y unánime el color de un vino, ya que solemos aplicar diferentes calificativos de color para un mismo vino o definir un mismo color para distintos tipos de vinos.

Además cada persona percibe el color de una manera distinta, basado en sus propias referencias personales, por ello es difícil expresar objetivamente un color determinado, sin tener alguna base de referencia.

Hoy en día la ciencia de la colorimetría es la encargada de estudiar las magnitudes físicas del color.

Hay que señalar que el color no existe como tal, lo que realmente existe es una sensación de color. Esta sensación la percibe el cerebro, al recibir a través del ojo un estímulo que emana de ese objeto al ser iluminado. El color que nuestro cerebro parece evidenciar no es sino una mera ilusión, una conjetura que nuestro sistema cognitivo se plantea.

Podemos decir entonces, que la percepción de un color es una sensación que dependerá de la fuente de iluminación (según sea la iluminación será el color determinado) y también del ojo, como medio entre el propio objeto y el cerebro, que es el encargado de recoger y procesar esta composición de estímulos.

En el ojo, concretamente en los conos retinianos, existen tres pigmentos sensibles a la máxima absorción de los tres colores primarios: rojo, verde y azul. Cuando estos receptores no perciben ningún estímulo, percibimos el color como negro. Si todos los conos retinianos reciben el mismo estímulo entonces veremos la gama que va del gris hasta el blanco, pero cuando el ojo recibe estímulos con diferente composición de los colores primarios, podemos obtener toda la diversidad de colores que conocemos. Podemos decir entonces que el cerebro es donde se mezclan los estímulos recibidos por el ojo, dándonos el color.

La luz está formada por radiaciones electromagnéticas, en una determinada gama de longitudes de onda. Cada una de estas radiaciones la percibimos como un color, la suma de todas ellas la vemos como luz blanca.

El espectro visible de estas radicaciones comienza después de la radiación ultravioleta invisible en los 380 nm. y va hasta los 780 nm. donde comienza la radiación infrarroja. Esta escala es la perceptible por el ojo humano, por lo que se denomina rango del visible.
Color absorbido y Longitud de onda (nm): Rojo: 610 a 740; Anaranjado: 590 a 610; Amarillo: 570 a 590; Verde: 500 a 570; Azul: 460 a 500; Añil: 430 a 400; Violeta: 390 a 430.

Existe un gráfico en colorimetría llamado Spectrum Locus, donde podemos representar este par de valores. La forma de este gráfico es de curva no cerrada y la unión de sus dos puntos extremos se conoce como la línea de los púrpura, que no aparecen en el espectro del visible. Fuera de esta curva no existen colores y están los llamados colores imaginarios.

Los colores púrpura, por lo tanto, no pueden obtenerse por una mezcla de blanco con un color del espectro y se denominarán por ello colores no espectrales, es decir, reflejan fuertemente el rojo y el azul, y menos el verde, y pueden describirse como

"menos verdes”.

Se deduce ahí que el punto por tanto, dado por los valores x e y de cualquier color real ha de encontrarse forzosamente dentro de la región limitada por la curva lugar del espectro y el segmento rectilíneo que une sus extremos, formado por este punto y el observador de referencia. Esta región se denomina “lugar de los colores reales”.

De esta forma con una mezcla aditiva de tres componentes (reales) adecuadamente elegidos, puede obtenerse una amplia gama de colores, pero no todos ellos.

Un color, queda definido por 3 números (porcentajes de rojo, verde y azul) y su composición definirá:

- Su tono o matiz, que es como se percibe el color de un objeto: verde, azul....
- Su saturación, que es lo llamativo o apagado de un color; es decir; si el color es semejante a un grisado o un matiz puro.
- Su claridad, que es su intensidad de luminosidad y corresponde al valor de Y Puede ir desde 0 (negro) a 100 (blanco).

A partir de los valores X, Y y Z pueden calcularse estos tres parámetros. En el caso de los vinos, se ha podido analizar el color y a partir de unos resultados analíticos, junto con una comparativa organoléptica, se ha llegado a una serie de colores para cada tipo de vino.

Por lo tanto, cuando se vaya a realizar una cata de color para los vinos, no habrá que olvidar que el color real que se aprecia en un vino se obtendrá disminuyendo la densidad de trama del color (croma), es decir, que entonces disminuirá la saturación del color y, por tanto, aumentará su luminosidad. Otra manera de obtener una mayor sensación de realidad visual de estos colores, es realizar dicha cata de color sobre un soporte transparente, sobre papel blanco de referencia, con lo que se asemejará más a un vino y la comparación de ambos colores (vino y color seleccionado) será más efectiva.


ribete ancho
aguado
transparente
capa baja
amplitud de
ribete media
semitransparente
centro opaco
capa media
amplitud de
ribete compacta
opaco
capa alta
amplitud de
ribete compacta
alta variación
de color
ribete amplio
color vivo
más opaco
rojo-violeta
vino joven
color apagado
transparente
rojo-anaranjado
vino viejo


pajizo verdoso
capa baja
pajizo dorado
brillo platino
capa media
dorado ocre vivo
brillo cobrizo
capa alta

¿CÓMO OBSERVAMOS EL COLOR DE UN VINO?

La mejor forma de apreciar el color del vino es inclinando la copa (medio llena) entre 30 y 45° y observar el borde o ribete del líquido (en la zona en la que éste se une con el cristal) ya que aquí el vino presenta menos espesor y se hacen más evidentes sus matices cromáticos.

Es importante observar el color con una buena luz clara (si es natural, mucho mejor) sobre un fondo blanco. Los catadores prefieren manteles blancos en la mesa para poder contar siempre con un fondo blanco cerca. Pero una hoja de papel blanco o una servilleta también sirven. Con el tiempo y la práctica empezaremos a notar diferencias entre los colores de un vino y otro.

Para la definición visual de un vino, primero analizaremos el color, seguido del matiz, la limpidez y la fluidez, y finalmente, si existe, notaremos la presencia de gas carbónico en forma de aguja.

- Color del vino blanco: Incoloro, amarillo verdoso, amarillo limón, amarillo paja, amarillo dorado, ámbar.
- Color del vino rosado: Rosa violáceo; rosa frambuesa, rosa salmón, piel de cebolla.
- Color del vino tinto: Violáceo, púrpura, cereza granate, rubí, teja castaño, marrón.
- Intensidad: Muy alta, alta, media alta, media, media baja, baja.
- Aspecto: Cristalino, brillante, limpio, claro, velado, turbio, mate.

Ejemplos:

- *Vino de color amarillo pálido, con reflejos verdosos, brillante, fluido con algo de aguja.*
- *Vino de color rosa frambuesa, de capa media alta y brillante*
- *Vino de color granate, de capa media con reflejos violáceos, límpidos y brillantes.*

Se denomina capa alta cuando un vino tinto es muy intenso y oscuro y capa media y baja cuando la intensidad del color va menguando.

El brillo está relacionado con la acidez y con el pH del vino, la transparencia y la limpidez con la estabilización y filtrado.

Un vino siempre ha de ser limpio y brillante, pero también es cierto que existe una diferencia entre la turbidez de la mala elaboración y los sedimentos (posos) naturales producidos por un largo envejecimiento en botella, o bien por vinos poco filtrados, muy típicos en la actualidad.

MATERIA COLORANTE DEL VINO

El color del vino procede de los pigmentos aportados por los polifenoles y los taninos de la piel de la uva. Son de naturaleza e intensidad variables según la madurez de la vendimia, la vinificación, la evolución, la edad, etc., de los vinos. Además, el suelo y el clima también pueden ser factores influyentes. El color de los vinos tintos se debe, especialmente, a los antocianos (antocianinas) y a los compuestos fenólicos. En los vinos blancos el pigmento procede de las flavonas de la uva.

LOS COLORES DE LOS VINOS BLANCOS

Los vinos blancos presentan tonalidades básicas que van desde el amarillo casi incoloro con reflejos verdosos, al amarillo, al dorado, y hasta un ámbar intenso. Así podemos hablar de tres familias de colores los amarillo-verdosos, los amarillos y los pardos: Incoloro, blanco, amarillo pálido, amarillo verdoso, amarillo canario, amarillo limón, amarillo pajizo, pajizo, amarillo dorado, amarillento, junquillo, topacio, topacio quemado, oro pálido, oro verde, oro fino, oro nuevo, oro viejo, oro rojo, dorado, madera, ámbar, parduzco, caoba, caramelo, manchado.

- Amarillo con tonos verdosos: característico de los blancos secos y aromáticos.
- Amarillo pálido o pajizo: típico de los blancos ligeros y afrutados. Los blancos genéricos de bajo precio suelen ser casi incoloros, mientras que los jóvenes tienden hacia el amarillo pálido.
- Amarillos con tendencia hacia los dorados: que podrían ser, o bien de vinos con crianza y/o que han fermentado en barrica o de vinos blancos que ya no están en su momento óptimo de consumo y han entrado en un proceso de decrepitud. Pero… ¿cómo distinguirlos? La clave la va a dar su vivacidad: un amarillo dorado, es propio de vinos con crianza, mientras que el mismo tono pero apagado, es indicador de un vino oxidado.

- Dorado intenso o ámbar: característico de los vinos dulces según la edad y el contenido de azúcar residual.
- Rojizos o nacrados: Los blancos elaborados con uvas tintas pueden presentar unos matices muy discretamente rojizos o nacarados, que podrían ser apreciables sólo al compararlos con otros blancos de uvas blancas. Estos matices son normales siempre que no rocen el rosado, pues entonces hablaremos de blancos "manchados". Algunos blancos pueden contaminarse de color rojo, accidentalmente, por contacto con materiales de bodega que hayan contenido uvas o vinos tintos y que no hayan sido bien lavados.

LOS COLORES DE LOS VINOS ROSADOS

En función de la tonalidad del color los vinos pueden presentar tonalidades azules, hasta tonalidades anaranjadas, bien sea por su estado de oxidación o a su misma naturaleza que presenta esas tonalidades: gris, champán, rosado, clarete, rosa violeta, rosa franco, rosa peonía, rosa cereza, rosa frambuesa, rosa carmín, rosa amarillo, rosa anaranjado, rosáceo, rojizo, albaricoque, piel de cebolla, anaranjado, salmón.

- Rosa anaranjado o “piel de cebolla": característico de los vinos oxidados (en proceso de decrepitud).
- Rosa fresa o franco con buena vivacidad: propio de los vinos rosados plenos y frescos.
- Rosa frambuesa: típico de un rosado de la máxima calidad.

Destacar que en Francia y en el resto del mundo los rosados suelen ser de color salmón o claro. España es una excepción donde los rosados tienen colores más intensos y oscuros.

LOS COLORES DE LOS VINOS TINTOS

Los vinos tintos suelen ir desde un color azul violeta hasta un rojo teja, pasando por el carmesí o cereza. En el caso de estos vinos, el color proporciona claros indicios de su cepa, edad y crianza: Rojo (claro, oscuro), rojizo, rojo franco, rojo violeta, rojo amapola, rojo cereza, rojo grosella, rojo sangre, rojo fuego, rojo ladrillo, rojo anaranjado, rojo amarillento, rojo marrón, carmín, rubí, rubí quemado, granate, granadina, bermellón,

púrpura, negruzco, teja, pajizo, ocre, café.

- Azulados o violáceos: Un vino tinto joven tiene unos tonos vivos que van del púrpura al rubí, también pueden ser indicadores de la cepa o del terruño. El Merlot por ejemplo, presenta un característico tono azulado.
- Rojos cereza o carmesí: propios de vinos con períodos de crianza cortos y medios (dependiendo de la cepa, zona vinícola y de los métodos y prácticas utilizadas).
- Teja, con reflejos anaranjados: Los antocianos (color rojo del vino) desaparecen, se combinan con otros componentes y el color del vino vira hacia tonos más claros, tales como granate abierto, anaranjado, ladrillo y teja, ya que los taninos se condensan y toman un color ocre y, en algunas ocasiones, precipitan. Son colores propios de vinos con largas crianzas (Reserva o Gran Reserva).

En líneas generales, un tinto con poca intensidad cromática puede ser señal también que procede de un clima frío, mientras que los tonos más profundos suelen ser indicativos de climas cálidos. No obstante, a diferencia de lo que sucede con los blancos, un tinto con una gran profundidad de color, nos puede estar indicando que se trata simplemente de un vino joven.

Cuando un vino tiene un color intenso y profundo (una capa alta), lo más seguro es que sea un vino intenso, recio, rico en tanino y carnoso. Aunque esto es más una observación que una ley de causa y efecto, es cierto que el color intenso de un tinto nos habla de su extracción, pero en muchos casos la dureza dependerá más bien de la composición molecular de los taninos y no tanto de su cantidad absoluta.

Por ejemplo, un tinto de muy poco color nos hablaría de un vino que podría ser ligero, con poco cuerpo y corto en boca, procedente de una maceración muy breve o, tal vez, de una uva deficientemente maduración de la uva, pobre en azúcares y, por tanto, de un vino de bajo contenido alcohólico y poco cuerpo. Esta observación se puede cumplir en algunas ocasiones, pero también existen variedades tintas que ceden poco color especialmente en regiones vinícolas septentrionales. La pinot noir de Borgoña y el Tempranillo puede ser un buen ejemplo, pues producen tintos de baja capa, pero que pueden ser maduros, carnosos y opulentos. Ciertas variedades tintas, como la cabernet sauvignon o la syrah, producen vinos más cubiertos que otras cepas.

Fuente: urbinavinos.blogspot.com.es