vinetur

Claves para valorar un vino por su variedad de uva

Diferenciar ‘variedad’ de ‘varietal’, comprender el ‘coupage’ o el aporte de la madera, son fundamentales a la hora de apreciar una variedad

viernes 19 de agosto de 2016



Son miles las variedades de uvas que existen en el mundo, y la mayoría de ellas son capaces de producir buenos vinos. Cuando hablamos, sin embargo, de los vinos más populares y fácilmente asequibles, esta inmensa diversidad se reduce considerablemente a unos cincuenta tipos de vid.

Además, una misma variedad puede dar lugar a vinos muy diferentes según la parte del mundo donde se cultive.

Aprender a reconocer las características principales de las distintas variedades puede llevar toda una vida.

Los sabores que solemos asociar con las variedades tintas tienden a ser los de las frutas rojas y negras, mientras que cuando hablamos de los vinos blancos tendemos a asociar su sabor con notas cítricas o de frutas con hueso, a las que viene a unirse quizás algún tono tostado o de madera.

El clima va a desempeñar también un papel determinante en el sabor que tenga un vino, por lo que no será extraño constatar todo tipo de variaciones según el país o región y el momento del año en que se haya elaborado.

Tanino y madera

La única cosa que no debe esperar encontrarse en un blanco (pero sí en un tinto) es el tanino.

El tanino es la contribución que hacen al sabor y a la textura de un vino los hollejos y las pepitas de las uvas, de ahí que los blancos, al no fermentarse con éstos, carezcan de esta sustancia.

Los niveles de tanino presentes en los vinos tintos oscilan según la variedad y el método de elaboración empleados.

Sí podemos encontrar, sin embargo, notas de madera tanto en los vinos tintos como en los blancos. De hecho, los chardonnays, los sémillons y los sauvignon blancs pueden criarse en barricas nuevas sin que esto vaya en detrimento de su sabor natural. Los rieslings y los gewürztraminers, por su parte, no agradecen en absoluto el contacto con la madera nueva.

Variedades y varietales

La mayoría de los productores del Nuevo Mundo comercializan sus vinos de acuerdo con la variedad de uva empleada, mientras que en Europa los principales bodegueros lo hacen basándose en su procedencia, es decir, en la región, la propiedad o el viñedo. En Francia, el sistema de denominaciones de origen (Appellation Contrôlée) suele prohibir a los productores que especifiquen en la etiqueta la variedad utilizada. Estas diferencias en el etiquetado de los vinos pueden inducir a confusión a la hora de hablar de un vino o de leer una etiqueta.

Resumiendo: el término "variedad" alude a las distintas clases de uvas y a sus características, mientras que "varietal" designa un vino elaborado casi enteramente con una única variedad (el porcentaje de ésta no puede ser inferior al 85 %.

Cuando se emplean dos o más variedades se dice entonces que ese vino es un coupage (mezcla).

Los coupages

Muchos productores elaboran sus vinos mezclando vinos de una única variedad o de distintas cepas.

Tampoco es extraño que los vinicultores mezclen además añadas distintas para garantizar la consistencia de un estilo particular o para abaratar costes (en Estados Unidos, por ejemplo, se suele mezclar a menudo la Chardonnay con la Colombard para reducir el elevado coste de la primera).

No todas las uvas tintas admiten cualquier combinación con otras variedades, pero algunas se benefician tanto de estos coupages que ganan muchísimo más mezcladas que por separado. El propio burdeos tinto es un coupage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot. Cada una de estas variedades es plenamente satisfactoria por sí sola, pero en la mayoría de los casos salen ganando con la mezcla. El champaña o el châteauneuf-du-Pape son también fruto de un coupage.

La variedad Cabernet Sauvignon es de gran utilidad a la hora de realizar un coupage, ya que admite múltiples combinaciones con una amplia gama de variedades diferentes (no obstante, si no se pone el esmero suficiente en su elaboración puede dominar en exceso dicho coupage).

Entre estas combinaciones destacan especialmente los coupages de Shiraz y Cabernet en Australia, y los de Sangiovese y Cabernet en Italia. En España es frecuente encontrar juntas la Tempranillo y la Garnacha, mientras que en el sur de Francia esta última se suele combinar con la Syrah y la Mourvédre.