vinetur

Tips para ayudarte a escoger un vino

lunes 12 de noviembre de 2018

ESCRITO POR CEPAS DE LA CULEBRA



Tienes una cena y vas a llevar tú el vino. Vas al súper. Te encuentras con cientos de botellas. ¿Cómo escoges una? Con la cantidad de vinos que hay y la poca información que ponen las etiquetas la elección de una botella se convierte en algo realmente complejo.

Vamos a tratar de arrojar un poco de luz en los elementos que deberías tener en cuenta para escoger un buen producto: Comenzaremos por el principio, que es la fase de **producción de uva**, **la viticultura**.

Nos encontramos con tres tipos de agricultura:

- *Agricultura convencional*. Se corresponde a la agricultura extensiva que puede utilizar fertilizantes, herbicidas y pesticidas sintéticos y organismos modificados genéticamente para lograr una mejor y mayor cosecha.

- *Agricultura ecológica*. Limita los tratamientos que se pueden usar para el crecimiento de la planta o el tratamiento de plagas a los productos autorizados en disposiciones legales. Está regulada por Regulado por el Reglamento CE 834/2007 y desarrollado en el Reglamento CE 889/2008

- *Agricultura tradicional,* agricultura biodinámica. Es un tipo de agricultura no intensiva, respetuosa con el medio ambiente caracterizada por no usar productos químicos para el crecimiento de la planta o el tratamiento de plagas. Dentro de este tipo de agricultura estaría la agricultura biodinámica, que sigue sus propias normas con respecto a los productos que se pueden usar para el crecimiento de la planta y el tratamiento o prevención de plagas.

Tras el tipo de agricultura, lo siguiente que tenemos que mirar es la **vinificación**, **cómo está hecho el vino**. Podemos encontrarnos con los siguientes tipos de vinos teniendo en cuenta cómo han sido vinificados:

-*Vinos convencionales:* no sabemos de qué agricultura provienen, aunque lo mas lógico es pensar que vienen de agricultura convencional y usan los productos enológicos permitidos recogidos en el Reglamento CE 606-2009 (El uso de estos productos no es necesario reflejarlo en la etiqueta)

-*Vinos ecológicos:* provienen de agricultura eco y siguen la vinificación eco. Existe una garantía de que los vinos son de producción ecológica por la certificación eco. Existe una reglamento europeo que regula los productos que se pueden usar en la producción ecológica (Anexo III bis del Reglamento de Ejecución 203/2012, disposiciones específicas de aplicación para vinos ecológicos)

-*Vinos naturales*: proceden de agricultura respetuosa con el medio ambiente que generalmente sigue la línea de producción ecológica o biodinámica (aunque no estén certificados) y vinifican sin nigún tipo de añadido (ni químico ni de ningún tipo).

-*Vinos biodinámicos*: Proceden de agricultura biodinámica y son vinificados sin ningún tipo de añadido. Existen organizaciones certificadoras como Demeter para este tipo de vinos/productos que se producen siguiendo las normas de agricultura biodinámica.

-*Vinos artesanales:* Pequeñas producciones que usan métodos tradicionales de elaboración. El tipo de agricultura es generalmente una agricultura mínimamente intervencionista y respetuosas con el medio ambiente y se vinifican con poco o ningún añadido. Su producción responde a la necesidad de ofrecer un vino con identidad local y de producción sostenible. La premisa es el *respeto a la tradición, al medio ambiente y al viñedo.* Los vinos biodinámicos y naturales seguramente entran dentro de la categoría de vinos artesanales (y quizás los ecológicos también).

Ahora vamos a las etiquetas y a lo que aportan la marca de la DO o IGP

Ahora, *¿qué aportan las DO o IGP dentro de todo esto?* Las DO o IGP existen para aportar una protección sobre una forma de elaboración en concreto y/o una protección de la zona donde se producen los vinos. Al hilo de la protección sobre la forma de elaboración, las DO e IGP incorporan unas normas de elaboración propias definidas por cada organismo regulador.

Las normas son diferentes dependiendo de cada consejo regulador (Por ejemplo, un tinto crianza en Rioja debe tener 24 meses de crianza de los cuales 12 en barrica de roble y en DO Bierzo deben tener 24 meses de crianza pero sólo 6 en madera de roble) No nos habla del tipo de agricultura usado o de cómo ha sido la vinificación.

¿Son las DO e IGP un organismo que garantiza la calidad de los vinos? Bueno, primero habría que definir qué es la 'calidad' de los vinos, algo que no es estándar y que va a depender en muchos casos de las percepciones sensoriales de cada consumidor. Sí que podemos decir que las DO e IGP aseguran que todos los vinos que tienen su sello cumplen con las características fijadas por la DO o IGP, pero en no es una garantía de que el producto te vaya a gustar mas o menos, porque puede que te guste la línea que

llevan los vinos de una particular DO o IGP pero el vino que escojas dependerá de la forma que lo ha hecho cada bodega en concreto.

¿Son peores los vinos sin DO o IGP que los vinos que sí tienen esa marca? No, no lo son. Se diferencian en que no siguen unos estándares fijados por el organismo que regule la DO o IGP pero que te gusten o no te gusten va a depender de lo bien o mal hechos y cuidados que estén. Debes tener en cuenta que en muchos casos los vinos sin DO o IGP pertenecen a pequeñas explotaciones vinícolas a quienes no les compensa pagar la cuota de inscripción por pertenecer al club de las DO o IGP pero que cuidan su viñedo y vinificaciones con mucho cariño primero porque es lo que toman los propios elaboradores y segundo porque su reputación va en ello al no depender de un sello que les ampare.

Así, *¿qué información obtenemos de la etiqueta de un vino?* Generalmente obtenemos la información que al productor le interesa que tengamos. Podemos obtener algunos datos reveladores como la añada, si es mezcla de añadas, la graduación alcohólica, los alérgenos, la región a la que pertenece y la variedad de uvas usadas en la elaboración del producto. Pero hay muchos otros factores que se omiten (por no ser obligatorios) y son también importantísimos para conocer qué hay detrás de un vino, como es el tipo de agricultura y el tipo de vinificación que se ha hecho, si las uvas vienen de una parcela o varias, si son del viticultor o son compradas, los datos técnicos del vino (pH, acidez, etc), tipo de depósitos en los que se ha hecho la fermentación, tipo de barricas en las que se ha hecho la crianza en su caso, fecha de embotellado, los gramos de azúcar que contiene en su caso…

Hay que tener también en cuenta que algunas botellas ni siquiera recogen alguna de la información mas básica como el tipo de uva usado en la elaboración, la añada o las denominaciones sobe crianza por estar legalmente prohibido su uso para producciones que no estén acogidas a una DO o IGP

Por lo tanto, *¿a qué nos lleva toda esto?* Nos lleva a una complejidad excesiva en el mundo del vino donde el producto no es lo que parece y donde en muchos casos la información sobre el producto que se recoge en la etiqueta no es suficiente ni significativa de lo que hay dentro ni nos ayuda a elegir bien. Así, la elección de vinos se

reduce en muchas ocasiones a escoger la botella con el etiquetado que nos parezca mas llamativo dentro de la banda de precio que tenemos pensado gastar y quizás dejándonos guiar por si es una marca o DO conocida o por la recomendación del personal de la tienda en su caso. ¿

¿Qué puedes hacer tú para escoger mejor el vino?

Puedes hacerle una foto a la etiqueta con las apps de identificación de vino (Vivino, por ejemplo) y ver qué opinan los demás consumidores sobre ello (aunque debemos tener en cuenta que esto solamente serán opiniones personales, nada mas).

Pero lo mas importante es que la próxima vez que vayas a escoger un vino mires la botella, veas si tiene página web y la visites para *recoger toda la info que puedas* de allí y así te harás una idea mas acertada sobre lo que vas a escoger: Seguramente descubrirás el tipo de agricultura y vinificación usadas para el vino en cuestión, si es una pequeña o gran producción y qué y quién hay detrás de la botella.

Y no tengas miedo a probar cosas nuevas, porque todos los vinos que están hechos con cariño y son diferentes son buenos aunque no sean conocidos, y eso se nota cuando los pruebas.

El vino es una bebida para disfrutar en compañía así que explora, conoce, diviértete y ¡Disfruta!

cepasdelaculebra.com