vinetur

Qué es el coupage y su relación con el vino

martes 28 de septiembre de 2021

ESCRITO POR VILMA DELGADO



La terminología en el sector del vino es rica y variada. Cuando decides iniciarte en este apasionante mundo, necesitas conocer algunos conceptos básicos que harán tu experiencia más enriquecedora. El ***coupage*** es una de esas palabras que empezarás a escuchar desde el principio. ¿Sabes qué es? Te explicamos todo lo que necesitas saber sobre esta **técnica ancestral de elaboración de vinos**.

Qué es el *coupage*

Coupage es un término de **origen francés** que alude a la **combinación de uvas o vinos de distintas variedades** para conseguir otros más complejos o con las características que el enólogo quiera destacar en el vino resultante. Es el arte de mezclar vinos.

Existen diversas versiones sobre el origen de esta costumbre, que se remonta incluso a los Fenicios. En Francia la palabra *coupage* adquiere un tono peyorativo, ya que se ha relacionado en tiempos pretéritos con la **picaresca** para hacer pasar un vino inferior por otro de buena calidad. Allí se prefiere el uso de la palabra ***assemblage***. En español también contamos con la palabra ensamblaje para denominar a la mezcla de mostos, aunque **el uso de *coupage* está muy extendido sin ninguna connotación negativa**.

Existen diversas técnicas para elaborar vinos *coupage* y son los **enólogos** los que se encargan de decidir los tipos de vides, el **momento del ensamblaje** y la **concentración** de cada tipo de vino. Esto redunda en la personalidad y cualidades del vino resultante.

El *coupage* es una técnica ampliamente extendida que nos permite disfrutar de una **gran variedad de referencias** que serían impensables sin extraer de cada variedad sus mejores cualidades. Seguro que hay más de uno en tu vinoteca que está entre tus vinos favoritos.



Tipos de *coupage*

Existen distintos tipos de *coupage* que vienen determinados por las zonas de producción, el saber de cada enólogo e incluso las **normativas vigentes para cada Denominación de Origen**, que establecen los porcentajes mínimos de las variedades dominantes que deben aparecer en sus vinos.

En primer lugar, es recomendable saber que un vino se puede considerar **monovarietal** si contiene **al menos un 85 %** de uva de una sola variedad. Aunque hay Denominaciones de Origen más estrictas con respecto a este porcentaje. Por ejemplo, el **albariño** debe proceder a un 100 % de esta variedad para ser certificado.

Por tanto, un vino *coupage* procede de la **mezcla de dos o más variedades de uva**. De hecho, algunas zonas vitivinícolas elaboran estas mezclas con hasta seis variedades, como es el caso de los **burdeos** o de algunos **oportos**.

Coupage según el tipo de uva

Si atendemos al tipo de uva, podemos encontrar *coupage* de variedades tintas, de variedades blancas o que **mezclan uva tinta y blanca**. Esta mezcla de tinta y blanca es habitual en la elaboración de claretes, rosados y vinos tintos.

Coupage de distintas variedades

También llamado ***coupage* clásico**. Es el resultado de combinar uvas de distintas variedades en un porcentaje variable según los **criterios del enólogo** y si se trata de un vino con Denominación de Origen, siguiendo sus normativas.

Ejemplo de este tipo de *coupage* son los vinos de **Ribera del Duero** que deben contar con una concentración de Tempranillo de al menos tres cuartas partes. Por su parte, la mezcla clásica de los vinos **Rioja** se basa en una combinación de tempranillo con variedades como la mazuelo o la graciano.

Coupage de distintas añadas

Se utiliza para complementar las características ventajosas de cada añada o cuando una añada no ha resultado todo lo buena que se esperaba. **Esta técnica no puede aplicarse en vinos con Denominación de Origen**, que sí pueden mezclar distintas variedades de uva, pero no diferentes añadas.

Coupage de misma variedad

Es el resultado de combinar vinos de la misma variedad, pero que cuentan con uvas con distintas cualidades que se unen para mejorar el vino resultante. La uva **puede proceder de distintas zonas,** aunque sean de la misma variedad.



Cuál es la técnica del *coupage* en relación con el vino

A la hora de realizar un *coupage* se pueden emplear distintas técnicas. Para escoger el mejor momento y las concentraciones idóneas de cada vino **se toman distintas muestras** y se hacen pruebas hasta que se configura el vino idea. Es importante dominar bien las características de cada variedad para **dotar de personalidad** a cada vino.

Lo habitual es elaborar primero los **vinos que servirán de base** al *coupage* y tras las distintas catas y pruebas de maridajes se procede a ensamblar los vinos. El vino final se termina de ensamblar en **depósitos**, los vinos sin crianza o en **barrica**.

El *coupage* es una práctica que está cada vez más extendida para la elaboración de **vinos “de autor” y vinos enseña de las bodegas**, que con estas mezclas genuinas y originales consiguen diferenciarse de sus competidores, aumentar la calidad e

imprimir un **sello personal** en sus creaciones vinícolas.