vinetur

¿Cuántos tipos de vinos hay?

lunes 13 de junio de 2022

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



De entrada, debo deciros que hay muchos y no todos estarán aquí. Me dejaré cosas, seguramente. Pero con esto ya podemos empezar a hacernos una idea

Clasificación por edad

Esta quizás sea una de las más utilizadas (si obviamos la del color). Podemos encontrar:

Joven o del año

También conocido como vino cosechero, no ha pasado ningún tiempo en la barrica o no el suficiente para ser considerado "crianza". Se comercializa en su primer o segundo año de vida, no es necesario almacenarlo mucho tiempo y, en general, se caracteriza por mantener sus propiedades durante unos dos años como máximo.

Semi-crianza o Roble

Es el vino que ha pasado menos de seis meses en la barrica, pero sin llegar a los periodos de crianza de los distintos consejos reguladores. Una de las características más relevante de los vinos semi-crianza, es que tiene una vida un poco más larga que la de los vinos jóvenes

Crianza

Se comercializa en su tercer año de vida, después de pasar al menos un año en barrica, en el caso de los tintos. El resto del tiempo envejece en botella antes de ser etiquetado. Estos vinos pueden aguantar de cinco a diez años de vida, en función de las condiciones de almacenaje.

Reserva

El vino "Reserva" ha sido sometido al menos a tres años completos de envejecimiento, aunque el periodo mínimo de permanencia en barrica coincide con el de crianza: un año.

Gran reserva

A esta categoría solo llegan las cosechas excepcionales, se caracteriza porque para su elaboración es necesaria uva de gran calidad. Se suelen etiquetar después de permanecer como mínimo dos años en barrica y tres en botella. Es decir, el vino gran reserva necesita envejecer al menos cinco años.

¿Tiene que ser así siempre?

La respuesta es NO. De hecho, cada vez son los bodegueros que no incluyen estas "palabras" clasificatorias en sus etiquetas. sino que explican el tiempo de crianza o no, o el proceso de elaboración, o la añada. Esta clasificación es bastante "encorsetada" y que, por ejemplo, tengan el adjetivo "reserva" (u otro) no es sinónimo de mayor o menor calidad. Ni mucho menos.



Clasificación por elaboración

Es quizás una de las menos conocidas en lo que refiere a los tipos sin embargo, la usamos frecuentemente (sin entrar en algunos subtipos).

Vinos Tranquilos

Los blancos, rosados o tintos. Esta clasificación puede combinarse con la anterior en todos los casos.

Vinos Espumosos

Los naturales, los gasificados o los de aguja. Dentro de los primeros existen diversos métodos como el tradicional champenoise, por ejemplo.

Vinos Especiales

Los vinos generosos, licorosos, dulces naturales y mistelas. Este grupo es muy amplio y tiene muchos subtipos de elaboración.

Clasificación por dulzor

Esta es una de las clasificaciones con más contradicciones a la hora de elegir, ya que muchas veces confundimos afrutado con dulce y no tiene por qué ser así.

- **Secos:** < 5 gramos/litro azúcares.
- **Semisecos:** 5-15 g/l azúcares.
- **Abocados:** 15-30 g/l azúcares.
- **Semidulces:** 30-50 g/l azúcares.
- **Dulces:** > 50 g/l azúcares.

Existen más clasificaciones. Sobre todo, por subtipos, pero por hoy lo dejamos ahí para no liar mucho el tema.