

Maridaje, Enología
y Cata de Vinos

Autor: Jesús García Gallego©

Fotografías©: Innovación y Cualificación, Fotocolor Velasco, Tomás Chaves, Autor, Consejo Regulador de la D. O. Málaga Sierras de Málaga, Fernando Rueda, Imágenes cortesía de bodegas y particulares.

Diseño gráfico y maquetación:

Rocío López Jiménez
Pilar Ruiz Escalante
Manolo Amaya Durán

INNOVACIÓN Y CUALIFICACIÓN, S.L. ha puesto el máximo empeño en ofrecer una información completa y precisa. Sin embargo, no asume ninguna responsabilidad derivada de su uso, ni tampoco la violación de patentes ni otros derechos de terceras partes que pudieran ocurrir. Mediante esta publicación se pretende proporcionar unos conocimientos precisos y acreditados sobre el tema tratado. Su venta no supone para INNOVACIÓN Y CUALIFICACIÓN, S.L. ninguna forma de asistencia legal, administrativa ni de ningún otro tipo. Reservados todos los derechos de publicación en cualquier idioma. Según el Código Penal vigente, ninguna parte de este o cualquier otro libro puede ser reproducida, grabada en alguno de los sistemas de almacenamiento existentes o transmitida por cualquier procedimiento, ya sea electrónico, mecánico, reprográfico, magnético o cualquier otro, sin autorización previa y por escrito de INNOVACIÓN Y CUALIFICACIÓN, S.L.; su contenido está protegido por la Ley vigente que establece penas de prisión y/o multas a quienes intencionadamente, reprodujeren, o plagiaran, en todo o parte, una obra literaria, artística o científica.

PRIMERA EDICIÓN:

I.S.B.N.: 978-84-8364-150-7
Depósito Legal: MA-1682-2008

INNOVACIÓN Y CUALIFICACIÓN, S.L.©
Avda. El Romeral, 2 - Pol. Ind. Antequera
29200 Antequera (Málaga)
Teléfono: 952 70 60 04 - Fax: 952 84 55 03
Correo electrónico: innova@antakira.com

www.innovacionyqualificacion.com

Agradecimientos

A los cocineros: Dani García (Calima), Sergio García (Del Escudero), Benito García (Tragabuches), Adolfo Jaime (Adolfo), José Carlos García (Café de París), Richard Alcayde (Med), Amador Fernández (Amador).

A Antonio Carrillo, Emilio Nuño y Fernando Rueda, y especialmente a mis alumnos, cuyas preguntas e interés han contribuido a mejorar y los contenidos didácticos de los diferentes temas.

Al Consejo Regulador de la D. O. Málaga y Sierras de Málaga, Cámara de Comercio de Málaga, Escuelas de Hostelería Convento de Santo Domingo de Archidona y Castillo del Marqués de Vélez Málaga.

Maridaje, Enología y Cata de Vinos

Jesús García Gallego



Sala de crianza Bodega Descalzos Viejos (Ronda)

índice de contenidos

I Parte Enología, Cata y Maridaje

Introducción

Panorama actual de la enología y viticultura en España	25
--------------------------------------------------------------	----

Capítulo 1

Historia del vino

Historia de los vinos españoles	31
---------------------------------------	----

Capítulo 2

La cata y el catador. Pruebas de valoración sensorial

Ejemplos generales de diferentes tipos de catas	36
Ejemplos de diferentes tipos de catadores	36
Pruebas de valoración sensorial	37
Pruebas afectivas	38
Gama de colores de los vinos	40

Capítulo 3

Fisiología de la cata. Los sabores elementales

Sensaciones visuales: el ojo	41
Sensaciones olfativas: la nariz	42
Sensaciones gustativas: la lengua y el paladar	44
Los sabores elementales	46
Sentidos utilizados en la cata	47

Capítulo 4

Práctica de cata, condiciones ambientales y fichas de cata

Condiciones ambientales de la cata	49
Técnica de cata	50
Fichas de cata	52

Capítulo 5

Fases de la cata. Orígenes de los aromas del vino

Fase Visual	57
Fase Olfativa	58
Fase Gustativa	60
Fase Postgustativa	61

Capítulo 6

Vocabulario básico de cata

Fase Visual	67
Fase Olfativa	67
Fase Gustativa	68
Fase Postgustativa	69

Capítulo 7

Composición del vino. Fermentaciones. Equilibrio de sabores y olores.

Factores de calidad

La fermentación alcohólica	71
Fermentación maloláctica	71
Sustancias con sabor dulce provenientes de la uva	72
Sustancias con sabor dulce provenientes de la fermentación	72
Sustancias con sabor ácido	73
Ácidos orgánicos provenientes de la uva	73
Ácidos provenientes de la fermentación	74
Sustancias con sabor salado	74
Sustancias con sabor amargo/astringente	74
Sustancias volátiles	75
Otras sustancias	76
Equilibrio de sabores	76
Equilibrio de sabores en los vinos blancos	76
Equilibrio de sabores en los vinos tintos	77
El equilibrio de los olores	78
Factores de calidad del vino	78
El Clima	78
El Suelo	79
Edad de la viña	79
La variedad de uva	80
Técnicas de Cultivo	80

Capítulo 8

Elaboración y cata de vinos blancos

Método General de elaboración	83
Cata de vinos blancos	88
Fase visual	88
Fase Olfativa	88
Fase Gustativa	88

Capítulo 9

Elaboración y cata de vinos rosados y tintos

Elaboración de vinos rosados	89
Vino Gris	89
Clarete	89
Elaboración de vinos tintos	91
Vino tinto de doble pasta	96
Maceración carbónica	96
Cata de vinos rosados	97
Cata de vinos tintos jóvenes y de maceración carbónica	97

Capítulo 10

Cata de vinos tintos de crianza, curva de vida y periodos de envejecimiento.

El roble

Crianza de vinos tintos en barricas de madera	99
Crianza en botella	100
Periodos de crianza	100
La madera en el vino	101
El roble	101
<i>Roble americano</i>	101
<i>Roble Allier (Europa)</i>	102
<i>Roble Limousine (Europa)</i>	102
<i>Las virtudes de roble en el vino</i>	103
<i>Zonas de extracción de la madera de roble</i>	103
<i>El tostado</i>	103
<i>Efectos del tueste:</i>	103
Cata de vinos tintos de crianza	104
Curva de vida de un vino	104
Cálculo del tiempo que lleva un vino en el mercado	106

Capítulo 11

Elaboración y cata de vinos carbónicos y espumosos. Cata y maridaje

Vinos gasificados	107
Vinos de aguja	107
Vinos espumosos	108
Diferentes elaboraciones de vinos espumosos	109
El Champagne	111
El Cava	112
La Denominación de Origen Cava	112
Variedades	113
Elaboración del Cava	113
Principales espumosos del mundo	116
Cata de vinos espumosos	117
Maridaje de los vinos espumosos	121

Capítulo 12

Vinos Finos "bajo velo", Amontillados y Olorosos. Vinos especiales: Mistelas, Enverados, Chacolí, Fondillón, Rancios

Elaboración de Vinos Finos de Crianza bajo Velo	123
Características de los vinos sometidos a este tipo de crianza	126
Tipos de vinos de crianza bajo velo y oxidativa	126
Fino	126
Manzanilla	126
Amontillado	128
Oloroso	128
Palo cortado	128
Pale Cream	128
Cream	128
Vinos generosos de licor con vejez calificada de la D.O. Jerez	129
Vinos generosos de licor con indicación de edad de la D.O. Jerez	129
Cata y Maridaje	129
Elaboración de Mistelas, Vinos Rancios, Fondillones, Enverados y Chacolí.	131
Mistelas	131
Mistelas blancas	132
Mistelas Tintas	132
Vinos Rancios	132
El Fondillón alicantino	133
Vinos enverados y chacolí	134

Capítulo 13

Vinos de Licor, Dulces Naturales y Naturalmente Dulces

Vinos de Licor	135
Clases de vinos de Licor	136
<i>Vinos Dulces Naturales (V.D.N.) y «Vins Doux Naturels» franceses</i>	136
<i>Vinos Dulces Naturales (Dolce Natural, Dolce Naturale, Doce Natural)</i>	136
<i>Vinos Generosos</i>	137
<i>Vinos Generosos de Licor</i>	137
<i>Vinhos Generosos</i>	137
<i>Vinos de Oporto</i>	138
<i>Vinos de Madeira</i>	140
<i>Otros vinos de licor</i>	141
Vino de Marsala (Sicilia)	142
Vinos Naturalmente Dulces (V.N.D.)	143
Sobremaduración o deshidratación de la uva en la planta	145
<i>Vinos de podredumbre noble</i>	145
<i>Vinos franceses de podredumbre noble</i>	146
<i>Vinos Húngaros de podredumbre noble: El Tokay</i>	147
<i>Vinos alemanes de podredumbre noble</i>	148
<i>Vinos Naturalmente Dulces por congelación de la uva</i>	149
<i>Vinos de Vendimia Tardía sin podredumbre noble</i>	149
<i>España</i>	150
Con sobremaduración o deshidratación de la uva fuera de la planta	151
<i>En ambiente cerrado</i>	151
<i>Al aire libre</i>	153

Capítulo 14

Vinos de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga".

Elaboración, cata y maridaje

Zonas de producción de vinos con D.O. "Málaga" y "Sierras de Málaga"	155
Axarquía	155
Montes	155
Zona Norte	156
Costa Occidental	156
Serranía de Ronda	156
Denominación de Origen Málaga	157
Clasificación por la variedad, el contenido en azúcar y el color	160
Envejecimiento del vino de Málaga	163
Cata de vinos de la D. O. Málaga	164
Denominación de origen «Sierras De Málaga»	165

Capítulo 15

Clasificación de los vinos en España

Zonas vitícolas en Europa	167
Vinos de mesa	168
Vinos de Calidad Producidos en una Región Determinada (V.C.P.R.D.)	169
Vinos de Calidad con Indicación Geográfica (Vino de Calidad de...)	170
Vinos con Denominación de Origen	170
Vinos con Denominación de Origen Calificada	170
Vinos de Pagos	171
Denominación de Origen	172
Denominación de Origen Calificada	172

Capítulo 16

Vinos de Calidad Producidos en Región Determinada (nivel de protección). Denominaciones de Origen españolas y sus variedades. Vinos de la Tierra

Abona (D.O.) (Tenerife Sur)	175
Alella (D.O.) (Barcelona)	175
Alicante (D.O.) (Alicante y algo de Murcia)	176
Almansa (D.O.) (Albacete)	176
Ampurdan -Costa Brava (D.O.) (Gerona)	177
Arabako Txacolina (D.O.) Álava (N.O.)	177
Arlanza (D.O.)	178
Arribes (V.C.) (Vino de Calidad de Arribes)	178
Binissalen Mallorca (D.O.)	178
Bierzo (D.O.) León (N.O.)	179
Bizkaiko Txacolina (D.O.) (Vizcaya)	179
Bullas (D.O.) (Murcia)	180
Calatayud (D.O.) (Zaragoza)	181
Campo de Borja (D.O.) (Zaragoza)	181
Cariñena (D.O.) (Zaragoza)	182
Cataluña (D.O.)	182
Cava (D.O.)	183
Cigales (D.O.) (Valladolid)	183
Conca de Barberá (D.O.) (Tarragona)	184
Condado de Huelva (D.O.)	184
Coster del Segre (D.O.) (Lleida y Tarragona)	185
Dehesa del Carrizal (V.P.)	185
Dominio de Valdepusa (V.P.)	185

El Hierro (D.O.) (Canarias)	186
Finca Elez (V.P.) El Bonillo (Albacete) Sierra de Alcaraz	187
Getaraiko Txacolina (D.O.) (Guipúzcoa)	187
Jerez-Xerès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda (D.O.)	187
Jumilla (D.O.) (Murcia, Albacete)	189
La Mancha (D.O.)	190
La Palma (D.O.) (Canarias)	191
Lanzarote (D.O.) (Canarias)	191
Málaga - Sierras de Málaga - Padas de Málaga (D.O.)	192
Manchuela (D.O.) (Albacete, Cuenca)	194
Méntrida (D.O.) (Toledo)	195
Mondejar (D.O.) (Guadalajara)	196
Monterrei (D.O.) (Orense)	196
Montilla-Moriles (D.O.) (Córdoba)	197
Montsant (D.O.) (Tarragona)	198
Navarra (D.O.)	199
Pago Guijoso (V.P.) (Albacete)	200
Penedés (D.O.) (Barcelona y Tarragona)	200
Pla del Bagés (D.O.) - Barcelona (Manresa)	201
Pla i Llevant (D.O.) (Mallorca)	201
Priorato (D.O.C.) (Tarragona)	202
Rías Baixas (D.O.) - Pontevedra (S.O.)	203
Riberira Sacra (D.O.) (Lugo y Orense)	203
Ribeiro(D.O.) - Oeste de Orense (Rivadavia)	204
Ribera del Duero (D.O.) (Burgos, Valladolid, Segovia y Soria)	204
Ribera del Guadiana (D.O.) (Extremadura)	206
Ribera del Júcar (D.O.) (Cuenca)	206
Rioja (D.O.C.) (Álava, La Rioja y Navarra)	207
Rueda (D.O.) (Valladolid, Segovia y Ávila)	208
Somontano (D.O.) (Huesca)	209
Tacoronte Acentejo (D.O.) - Tenerife (Norte)	210
Tarragona (D.O.)	210
Terra Alta (D.O.) (Tarragona)	211
Tierra de León (V.C.)	211
Tierra del Vino de Zamora (D.O.)	212
Toro (D.O.) (Zamora y Valladolid)	212
Uclés (D.O.)	213
Utiel Requena (D.O.) - Valencia (Oeste)	213
Valdeorras (D.O.) - Orense (N.O.)	214
Valdepeñas (D.O.) (Ciudad Real)	215

Valencia (D.O.)	215
Valtiendas (V.C.) (Segovia)	216
Valle de Güimar (D.O.) (Tenerife)	216
Valle de la Orotava (D.O.) (Tenerife)	217
Valles de Benavente (V.C.) (Zamora)	218
Vinos de Madrid (D.O.) (Sur de Madrid)	218
Ycoden-Daute-Isora (D.O.) - Tenerife (N.O.)	219
Yecla (D.O.) (Murcia)	219
Vinos de la Tierra Españoles	220

Capítulo 17

Principales variedades nacionales blancas y tintas. Su maridaje

Variedades blancas	223
Airén. (Lairén, Forcayát, Manchega)	223
Alarije	223
Albariño (Abelleira)	223
Albillo (Albilla, Castellano, Güal (Canarias), Albillo de Toro)	224
Alcañón	224
Borba	224
Caiño Blanco	224
Calabresa	224
Cayetana Blanca	224
Chelva (Montua)	225
Doña Blanca (Cigüente, Moza Fresca)	225
Doradilla	225
Eva (Boba de los Santos)	225
Garnacha Blanca (Alicante Blanco)	225
Garrido Fino	225
Godello (Agudello, Agudillo, Berdello, Verdeja)	226
Hondarrabi Zuri	226
Lairén	226
Listan Blanco	226
Listán de Huelva	226
Loureiro (Loureira)	226
Malvar Blanca (Malvasía de Madrid)	226
Macabeo. (Viura, Alcañón)	227
Malvasía (Blanquirroja, Subirat, Rojal)	227
Maturana Blanca	227
Merseguera. (Blanquilla, Verdosilla)	228
Moscatel. (Moscatel de Alejandría, Moscatel de Málaga, Moscatel Morisca, de grano menudo)	228
Moza Fresca (Valenciana y Doña Blanca)	228

Palomino (Albar, Palomina, Jerez)	228
Pardina	229
Parellada (Montonera, Martorella)	229
Pedro Ximénez (Alamis, Pero Ximen)	229
Planta Fina (Planta Pedralba)	230
Planta Nova	230
Torrontés	230
Treixadura. (Verdilla, Verdello, Rubio)	230
Verdejo (Verdeja)	230
Vijariego Blanco	231
Xarello (Pansal Blanca, Pansal Rosa, Cartuja)	231
Zalema (Zalemo)	231
Variedades tintas	231
Bobal (Tinto de Requena, Provehón)	231
Brujidera	232
Caiño	232
Cariñena (Mazuelo en Rioja, Crujillón en Barcelona, Samsó)	232
Castellana Negra	232
Fogoneu (Gorgollosa)	233
Forcayat	233
Garnacha Peluda	233
Garnacha Tinta (Tinto Aragonés, Navarro, Lladoner, Roussillon)	233
Garnacha Tintorera (Alicante, Tintorera, Negral)	234
Graciano (Parralera, Tintilla de Rota)	234
Hondarrabi Beltza	235
Jaén	235
Juan García	235
Listán Negro	235
Manto Negro	235
Mencia (Loureiro tinto)	236
Merenzaio (Bastardo, María Ardoña)	236
Monastrell (Murviedro (Sagunto), Morastell, Alcayata, Garrut)	236
Moristel (Juan Ibáñez, Concejón)	237
Negramoll	237
Parralera (Ver también Graciano)	237
Prieto Picudo	237
Provehón	238
Romé (Rome)	238
Rufete (Rufeta)	238
Tempranillo (Cencibel, Tinto Fino, Tinta del País, Ull de Llebre) y Tinta Roriz o Aragonés en Portugal	238
Trepal	239

Capítulo 18

Principales variedades blancas y tintas del mundo. Su maridaje

Variedades blancas	241
Chardonnay	241
Chenin Blanc	242
Furmit	242
Gewürztraminer	243
Pinot Grigio (Pinot Gris)	243
Riesling	243
Sauvignon Blanc	244
Semillon	245
Variedades tintas	245
Barbera	245
Cabernet Franc (Bouchet)	246
Cabernet Sauvignon (Petit Cabernet)	246
Corvina	247
Gamay	247
Malbec (Auxerrois, Cot)	247
Merlot	248
Nebbiolo	248
Pinot Noir	249
Pinotage	249
Sangiovese	250
Syrah	250
Zinfandel	250

Capítulo 19

Cómo leer la etiqueta de un vino

Indicaciones obligatorias	253
Indicaciones optativas para vinos de calidad	253
Contraetiqueta	254

Capítulo 20

El servicio del vino. Presentación, descorche y decantación

El Sumiller	259
La presentación de los vinos	259
Los corchos y el descorche	260
Tipos de tapones	260
Tipos de corchos para cada vino	261

El Descorche	261
El descorche de los vinos espumosos	262
Los corchos. Sus defectos.	263
Cómo servir el vino	264
Temperatura del vino	265
Temperatura de servicio de los vinos	266
Orden de servicio	266
La decantación	266
Decantar un Oporto Vintage	268

Capítulo 21

La bodega. Guarda y conservación de los vinos

Características	271
La bodega del restaurante: La Cava	273
Armarios climatizados	273

Capítulo 22

El vino y la salud

Un poco de historia	275
La paradoja francesa	276
Los Polifenoles	277

Capítulo 23

Enfermedades, alteraciones y defectos del vino

La reducción	279
Anhídrido sulfuroso	279
Enfermedades debidas a levaduras	279
Enfermedades bacterianas	280
Enfermedades bacterianas que producen alteraciones lácticas (Provocadas por bacterias lácticas)	281
Contaminaciones del vino por factores exógenos a su elaboración (aromas y sabores a moho): los anisoles y las Brettanomyces	282
Tricloroanisol. TCA.	282
Brettanomyces	282
Otras alteraciones por diversas causas	283
Manzana pasada	283
Pis de Gato	283

Ajo/ cebolla	283
Olores Lácticos	283
Oxidación	283
Olor / gusto a oxidado	283
Cartón	284
Geranios	284
Olor a ratón	284
Olor y gusto a lías	284
Accidentes físico-químicos	284
Precipitación de tartratos	284
Quiebras del vino	285
Quiebra férrica	285
Quiebra parda u oxidásica	285
Quiebra proteica	285
Quiebra cuprosa o enfermedad de la botella	285

Capítulo 24

Léxico enológico básico

II Parte Alianzas, Maridajes y Menús

A modo de prólogo	305
--------------------------------	------------

Capítulo 25

La educación de los sentidos

Alianzas, rivalidades, acuerdos y discrepancias	309
Una cuestión de principios	310
La armonía	310
La presentación y los colores	310
La correcta madurez. Evitar lo insípido.	311
Las formas	311
Compartir protagonismo	311
El vino en la mesa	311
Maridar a partir de vinos	312
Definir las alianzas	312
Sustancias que facilitan o modifican el maridaje	313
Especias y las hierbas aromáticas	313
Las salsas	314

La temperatura	314
El pan	314
El agua	315
La masticación	315
Esquema de alianzas clásicas de vinos	315
Blancos secos y jóvenes	315
Blancos secos con cuerpo	315
Blancos ligeramente dulces y aromáticos	316
Blancos dulces	316
Blancos para postres	316
Alianzas difíciles. Blancos con verduras.	316
Rosados	316
Tintos jóvenes	317
Tintos de medio cuerpo, crianzas y reservas	317
Tintos con cuerpo, reservas y grandes reservas	317
Tintos de autor o expresión	317
Finos amontillados y olorosos	318

Capítulo 26

El sentido del olfato y el maridaje

Los aromas en la relación vino - comida	319
La mejor regla: la experiencia	319
Las especias	320
Los aromas yodados	321
Los aromas de las carnes	321

Capítulo 27

El sentido del gusto y el maridaje

El papel de los sabores en la relación vino - comida	323
Sabor dulce en el vino	323
Sabor dulce en los alimentos	323
Sabor salado en el vino	324
Sabor salado en los alimentos	325
Sabor ácido en el vino	326
Sabor ácido en los alimentos	326
Sabor amargo en el vino	328
Sabor amargo en los alimentos	328
Las burbujas	329
Sabor picante en los alimentos	329
Otros sabores	330

Capítulo 28

La fusión: Tacto, aroma y sabor

Las texturas en los alimentos y su relación con el vino	331
Texturas grasas	332
El papel de la grasa en la percepción de los aromas de los alimentos	332
Texturas cremosas / suaves	333
Texturas filamentosas	333
Texturas harinosas	334
Texturas crujientes y crocantes	334
Texturas gelatinosas	335
Texturas viscosas	335

Capítulo 29

Elaboración de los alimentos y maridaje

Métodos y Técnicas de elaboración de los alimentos	337
Reacción de Maillard	337
La cocción	337
Diferentes formas de cocinar los alimentos	338

Capítulo 30

La cocina y el vino

Consejos y recomendaciones	343
----------------------------------	-----

Capítulo 31

Vinos, hierbas aromáticas y especias

Capítulo 32

Rivalidades, divorcios y desencuentros. Los maridajes difíciles

Capítulo 33

Un vino para cada plato. Un plato para cada vino

Las principales alianzas y maridajes	349
Los aperitivos y el vino	349
Sopas, Caldos y cremas	350

Las ensaladas	351
<i>Alianzas según los componentes de las ensaladas</i>	352
Verduras	353
Pastas, arroces y legumbres	354
<i>Pastas</i>	354
<i>Arroz</i>	354
<i>Legumbres</i>	355
Pescados y mariscos	355
Carnes y caza	356
<i>Aves</i>	356
<i>Carnes blancas (Cerdo, ternera)</i>	356
<i>Cochinillo</i>	356
<i>Cordero</i>	356
<i>Carnes rojas (Buey, Vaca)</i>	356
<i>La caza</i>	357
Foie gras	358
Casquería	358
Los quesos	358
<i>Clases de quesos</i>	358
<i>Tipos de alianzas</i>	359
<i>Reglas generales</i>	359
<i>Relaciones y alianzas</i>	360
Los postres	361

Capítulo 34

Ejemplos de menú maridados y comentados

Los vinos de Málaga en la mesa. Maridaje con vinos de la Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga.	367
Menús maridados de vinos y Cocina Internacional	392
Diferentes platos maridados con vinos de las Denominaciones de Origen Málaga Sierras de Málaga	403
Otros ejemplos de maridaje entre platos y vinos de diferentes zonas	407

