

# 14

## Características de los diferentes tipos de vinos tranquilos

### BLANCOS JÓVENES

1. **Color:** por lo general, tendencia a **amarillos tono paja o verdoso**, más o menos ligero, tienden a amarillos pálidos o dorados en los blancos con envejecimiento, que no es lo mismo que el color parduzco de algunos blancos, que son consecuencia de una mala conservación o que están pasados. Suelen ser **brillantes**, debido sobre todo a la acidez.
2. **Aroma:** pueden ser muy variados, aunque los que se dan con más frecuencia son los de **frutas** (melocotón, manzana, pera, limón, etc.) y **florales**, aunque se pueden dar también aromas a **frutos secos** (avellana, almendra), **vegetales**, ó **especias**.
3. **Boca:** las sensaciones gustativas básicas son cuatro: **ácido, salado, amargo y dulce**. En los blancos, predominan las sensaciones ácidas, que dan lugar a una sensación de frescor en estos vinos, factor que se refuerza tomando el vino a baja temperatura, de 6-10 C°. Suelen ser vinos fluidos, con un buen paso de boca, no untuosos.

### TINTOS JÓVENES

1. **Color:** **rojo-violáceo o púrpura**, intenso.
2. **Aroma:** fundamentalmente **afrutado**, sobre todo frutos silvestres tipo grosella o frambuesa, aunque se pueden dar olores de casi todas las gamas (especiada, flores, especias, etc.).
3. **Boca:** generalmente **suave, no cálido**, con **cuerpo moderado y sabroso**. Para que sean equilibrados, no debe predominar el sabor dulce y cálido del alcohol sobre los sabores característicos de los tintos que son los sabores ácido, astringente y amargos (estos dos últimos los da el proceso de maceración), ni éstos, sobre todo el sabor astringente

(comunica al labio y paladar una sensación de pegajosidad) sobre los sabores que comunica el alcohol. Hay que evitar pues, una acidez y tanicidad alta, estos dos factores conjuntados dan lugar a vinos duros y astringentes, difíciles de consumir.

## TINTOS CRIANZA

1. **Color:** tendencia al color **rojo rubí** o **teja** (colores debidos a la crianza por un proceso de condensación de taninos).
2. **Aroma:** resalta la **madera** (de roble normalmente, americano ó francés), y los **aromas de oxidación-reducción** (los primeros debidos a la fase de madera o bodega y los segundos debidos a la fase de envejecimiento en botella), ambos aromas pueden ser muy complejos, encontrándose frecuentemente aromas tostados, a especias, de la serie animal, frutos secos, etc.

**Algunos tintos de crianza** (sobre todo los grandes reservas) desarrollan aromas únicos, originales o de gran calidad, es lo que se suele denominar el "**bouquet**".



3. **Boca:** sensación de **fuerza, complejidad, cuerpo, persistencia**, muy agradables al paladar. La **complejidad aromática** de los vinos es **infinitamente extensa**.

Se han descrito **más de 500 compuestos químicos aromáticos** en él, siendo ciertos tipos de compuestos los que ocasionan los mejores o más frecuentes olores del vino. Estos son: aldehídos, alcoholes, ésteres, terpenos, ac. grasos, etc.

Estos compuestos químicos ya se encuentran presente en la uva, o se forman durante el proceso de elaboración y maduración del vino.

Algunos **ejemplos:**

- **PIRAZINAS.**- Dan lugar a aroma a pimiento verde, muy típico de la variedad Cabernet-sauvignon.
- **ETILCAPRILATO.**- Da lugar a olor a piña en la variedad Chardonnay.
- **TERPENOS.**- Olores delicados e intensos en las variedades como Moscatel, Riesling, Pedro Ximenes, etc.
- **ALDEHIDO VANILLICO.**- Olor a vainilla, típico del roble usado en la crianza en madera.
- **ALDEHIDO BENZOICO.**- Olor a almendra amarga, muy típico de muchos vinos blancos.
- **CUMARINAS.**- Olor a heno cortado.