

1

Definición del vino.

Tipos de vinos

VINO.- Es la bebida obtenida de la fermentación alcohólica, total o parcial, del mosto de uva o de las uvas mismas. Con esta definición **descartamos que existan vinos que no sean procedente de uvas.**

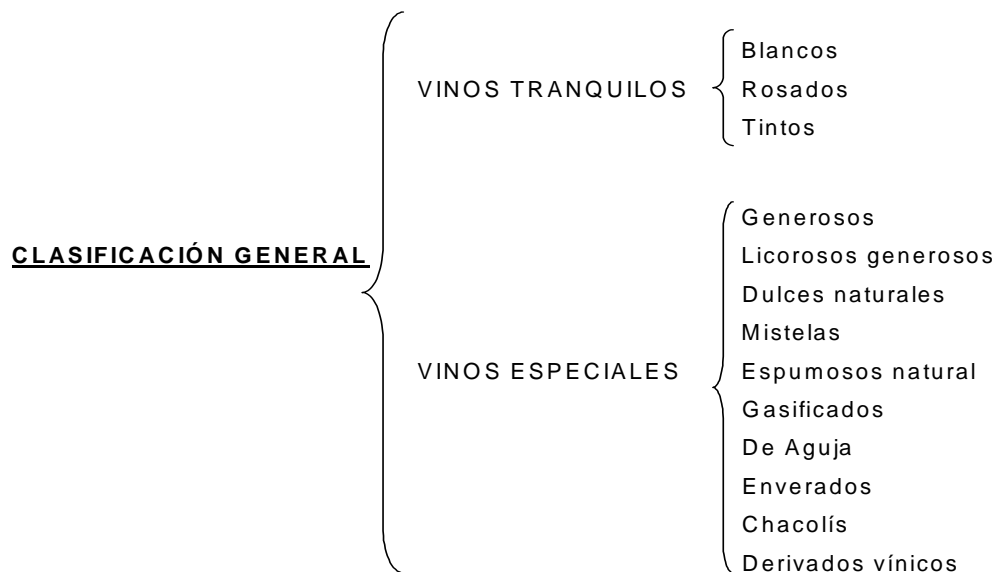
TIPOS DE VINO.- Existen diferentes clasificaciones para los vinos, nos centraremos en las tres que creemos más prácticas y generales:



1.- **Clasificación General:** es la más usada y la más importante. Clasifica a los vinos según su forma de elaboración, abarcando todos los tipos posibles.

2.- **Clasificación por Edad:** basada en diferenciar los vinos por sus periodos de reposo en bodega antes de salir al mercado.

3.- **Clasificación por Grado de Dulce:** el contenido en azúcares del vino determina su encuadramiento. Es usual en vinos generosos y espumosos.



1.- Clasificación General:

a) Vinos tranquilos: BLANCOS, ROSADOS y TINTOS

Su contenido alcohólico oscila entre un mínimo de 9º y un máximo de 14.5º. Generalmente son secos. Su proceso de elaboración guarda muchas características comunes. Por su importancia a nivel de consumo mundial de vinos, definiremos los **tres tipos de vinos tranquilos**:

BLANCO.- Es el obtenido a partir de uvas blancas. Aunque es poco frecuente, también puede ser obtenido a partir de uvas tintas de pulpa no coloreada a las que se les separa el hollejo (piel de la uva, parte externa, cubierta).

TINTO.- Es el obtenido a partir de uvas tintas a las que no se les ha separado los hollejos.

ROSADO.- Es el obtenido a partir de uvas tintas a las que se les ha separado parcialmente los hollejos. También puede provenir de mezcla de uvas blancas y tintas.

b) Vinos especiales: GENEROSOS, LICOROSOS GENEROSOS, DULCES NATURALES, MISTELAS, ESPUMOSOS NATURALES, GASIFICADOS, DE AGUJA, ENVERADOS, CHACOLÍS y DERIVADOS VÍNICOS: vinos aromatizados, vermouths, aperitivos vínicos.

Suelen ser dulces o semidulces, hay pocos secos, y frecuentemente con un **elevado contenido alcohólico**, que en muchos casos es de adición. Su proceso de elaboración suele ser muy diferente de unos tipos a otros.



2.- Clasificación por edad:

a) Vinos Jovenes:

Son los que **no han tenido ningún tipo de crianza en madera** o esta crianza ha sido mínima. Son vinos que conservan mucho las características varietales de las uvas de las que proceden y de consumo ideal en los 12-24 meses después de la vendimia. Es frecuente encontrar a los tres tipos (blanco, rosado y tinto) como vinos jovenes.

b) Vinos de Crianza:

Han pasado un mínimo de crianza entre madera y botella. Son vinos que desarrollan, además de las características varietales de las que proceden, otras características organolépticas debidas a este periodo de envejecimiento.

Su consumo ideal varía dependiendo de varios factores, pero por lo general es de más o bastante más largo plazo que los vinos jóvenes (normalmente **entre 3 y 10 años**, aunque algunos aguantan hasta 20). **Los vinos de crianza, en su mayoría, son tintos** aunque también hay muchos blancos y es raro encontrar rosados.

Dentro de los vinos de crianza, según la reglamentación de las denominaciones de origen españolas, hay tres subtipos:



Cada Consejo regulador de las diferentes denominaciones de origen (D.O.) establece unos periodos de tiempo determinados para cada categoría. Los periodos aproximados de la crianza se mueve en estos

CRIANZA.- Mínimo de seis meses en madera y hasta dos años en botella. Crianza será tanto el vino que tiene un año en madera y otro en botella como el que tiene 18 meses en madera y 6 en botella.

RESERVA.- Mínimo de un año en madera y hasta tres años en botella.

GRAN RESERVA.- Mínimo de dos años en madera y hasta cinco en botella.

3.- Clasificación por grado de dulce: (*)

a) Vinos secos

Son aquellos que continen < 5 gramos/litro azúcares.

b) Vinos semisecos

Son aquellos que contienen 5-15 g/l azúcares.

c) Vinos abocados

Son aquellos que contienen 15-30 g/l azúcares.

d) Vinos semidulces

Son aquellos que contienen 30-50 g/l azúcares.

e) Vinos dulces

Son aquellos que contienen > 50 g/l azúcares.

(*) Son valores medios. Cada país, región o D.O. de vinos determina con exactitud en que horquilla se sitúa cada tipo.