



GASTROCLASS

by Marcos Terán

CULTURA DEL VINO

GUÍA VISUAL PARA ENTENDER, ELEGIR Y DISFRUTAR



DE LA UVA A LA COPA

Origen, elaboración, estilos, servicio, cata, maridaje y cócteles clásicos.

PRIMERA COPA

¿Qué es el vino?

Una bebida fermentada: uva, levaduras, tiempo y decisiones.

DEFINICIÓN SENCILLA

El vino nace cuando las levaduras transforman los azúcares del mosto de uva en alcohol, dióxido de carbono y aromas. Su identidad depende de la variedad, el lugar, el clima y la elaboración.

UVA**1**

Se vendimia en el punto de madurez buscado.

**MOSTO****2**

Se estruja o prensa para obtener jugo.

**FERMENTACIÓN****3**

Las levaduras convierten azúcar en alcohol.

**CRIANZA****4**

Puede reposar en tanque, barrica o botella.

**SERVICIO****5**

Temperatura y copa permiten expresarlo mejor.

**IDEA ESENCIAL**

El vino no se reduce a “tinto o blanco”: es el resultado de una cadena de decisiones desde el viñedo hasta la copa.

HISTORIA EN BREVE

Ocho mil años de cultura

La historia del vino también es la historia del comercio y la mesa.

LOS PRIMEROS RASTROS

La evidencia arqueológica sitúa la elaboración de vino en la región del Cáucaso hace unos 8,000 años. No existe un único “inventor”: la fermentación probablemente fue observada y después controlada.

MEDITERRÁNEO ANTIGUO**1**

Fenicios, griegos y romanos extendieron viñedos, recipientes y rutas comerciales.

**EDAD MEDIA****2**

Monasterios y comunidades agrícolas conservaron técnicas y delimitaron zonas de cultivo.

**AMÉRICA Y MÉXICO****3**

La vid europea llegó en el siglo XVI; México desarrolló una de las tradiciones vitivinícolas más antiguas de América.

**MUNDO MODERNO****4**

La ciencia mejoró higiene y control; hoy conviven tradición, tecnología y nuevas regiones productoras.

**AL CONTAR SU HISTORIA**

Distingue evidencia, tradición y leyenda. Una buena historia acompaña al vino, pero no sustituye su calidad.

ESTILOS Y ELABORACIÓN

Cuatro grandes familias

El color depende, sobre todo, del contacto del mosto con las pieles.

TINTO

Fermenta con pieles. Puede mostrar fruta roja o negra, especias y taninos.

**BLANCO**

Generalmente se prensa antes de fermentar. Suele destacar frescura, fruta y flores.

**ROSADO**

Obtiene su color por contacto breve con pieles tintas o por sangrado.

**ESPUMOSO**

Conserva burbujas de CO₂. Puede lograrse con segunda fermentación u otros métodos.

**¿QUÉ CAMBIA EL SABOR?**

Variedad · suelo · clima · altitud · madurez · levadura · maceración · crianza · tiempo en botella.

**NO CONFUNDAS**

Color, dulzor y cuerpo son dimensiones distintas: puede haber blancos secos y con cuerpo, o tintos ligeros y muy frutales.

ELEGIR Y SERVIR

La copa también comunica

La forma orienta los aromas; limpieza y temperatura completan el servicio.

LEE LA ETIQUETA

Productor · origen · uva o estilo · añada
· alcohol.

**CONSERVA BIEN**

Lugar fresco, oscuro, estable y sin vibración.

**SEIS COPAS ÚTILES****BORDEAUX**

Tinto con cuerpo: cáliz alto y amplio.

**BORGOÑA**

Tinto aromático: cáliz ancho y redondo.

**BLANCO**

Cáliz menor para conservar frescura.

**ROSADO**

Cáliz medio, ligeramente cerrado.

**ESPUMOSO**

Tulipa o flauta para cuidar burbujas.

**DULCE O FORTIFICADO**

Copa pequeña para porciones cortas.

**TEMPERATURAS ORIENTATIVAS**

ESPUMOSO 6-8 °C · BLANCO Y ROSADO 8-12 °C · TINTO LIGERO 12-14 °C ·
TINTO CON CUERPO 15-18 °C.

TÉCNICA PROFESIONAL

Descorchar y servir correctamente

Precisión, limpieza y seguridad: el servicio debe ser discreto.

1 · PRESENTA

Muestra la etiqueta y confirma el vino con quien lo solicitó.

2 · CORTA

Corta la cápsula debajo del gollete y retírala limpiamente.

3 · CENTRA

Introduce la espiral recta, sin atravesar por completo el corcho.

4 · EXTRAE

Usa los dos apoyos y termina con la mano, sin ruido ni tirón.

5 · REVISA Y LIMPIA

Comprueba el corcho sin olerlo de forma teatral; limpia el cuello con un paño limpio.

SERVICIO AL COMENSAL

1. Sirve una muestra pequeña a quien eligió el vino. 2. Tras su aprobación, atiende a los demás y al anfitrión al final. 3. Acércate por la derecha cuando el espacio lo permita, etiqueta hacia afuera, sin tocar la copa. 4. Llena cerca de un tercio, gira ligeramente la botella y limpia la gota.

ESPUMOSO: APERTURA SEGURA

Enfría bien. Sujeta siempre el corcho, retira cápsula y bozal, inclina la botella 45° lejos de personas y cristales. Gira la botella, no el corcho, y deja escapar un suspiro suave, nunca un disparo.

CATA Y MARIDAJE

Observar, probar y combinar

Catar ordena los sentidos; maridar busca equilibrio, no reglas rígidas.

1 · VISTA

Color, intensidad, limpidez y burbujas.

**2 · NARIZ**

Huele sin agitar; gira suavemente y compara.

**3 · BOCA**

Nota acidez, dulzor, tanino, cuerpo y final.

**4 · CONCLUYE**

¿Es equilibrado? ¿Qué recuerda? ¿Con qué lo servirías?

**MARIDAJE: CUATRO CLAVES Y EJEMPLOS**

INTENSIDAD: plato delicado con vino delicado. **ACIDEZ:** refresca comidas grasas. **DULZOR:** el vino debe ser igual o más dulce que el postre. **TANINO:** se suaviza con proteínas y grasa.

PARA EMPEZAR: espumoso con frituras · blanco fresco con pescado · rosado con cocina especiada moderada · tinto con carnes, hongos o guisos.

**LA MEJOR COMBINACIÓN**

Es la que armoniza el plato, el vino y a las personas. Prueba, compara y registra lo que funcionó.

MITOS DEL VINO

Seis ideas que conviene revisar

Conocer más permite elegir con menos prejuicios.

“CARNE = TINTO”

No siempre. Salsa, grasa, especias y cocción pueden cambiar la elección.

**“MÁS VIEJO = MEJOR”**

Solo algunos vinos mejoran durante años; muchos están hechos para beberse jóvenes.

**“TAPA ROSCA = BARATO”**

Es un cierre técnico válido y puede conservar muy bien vinos frescos.

**“TINTO = SIN ENFRIAR”**

En climas cálidos puede quedar demasiado caliente; ligeramente fresco suele expresarse mejor.

**“LOS SULFITOS SON TODO”**

Protegen el vino. La sensibilidad existe, pero el alcohol y la deshidratación también pueden influir en molestias.

**“CARO = MEJOR PARA TODOS”**

Precio y gusto no son lo mismo. Importan ocasión, estilo, conservación y preferencias.

**CONSEJO DE COMPRA**

Elige un estilo que quieras explorar, fija un presupuesto y compara dos vinos semejantes. Aprender por contraste es más útil que memorizar etiquetas.

RECETAS CON TINTO

Cuatro bebidas clásicas

Usa vino fresco, fruta limpia y hielo de buena calidad.

**SANGRÍA**

Ingredientes: 120 ml vino tinto, 30 ml jugo de naranja, fruta, hielo y un toque de soda.

Preparación: Mezcla, reposa en frío y termina con soda.

**TINTO DE VERANO**

Ingredientes: 90 ml vino tinto, 90 ml refresco de limón o gaseosa, hielo y limón.

Preparación: Sirve sobre hielo y mezcla suavemente.

**KALIMOTXO**

Ingredientes: 90 ml vino tinto, 90 ml cola, hielo y piel de limón opcional.

Preparación: Integra directamente en vaso alto.

**NEW YORK SOUR**

Ingredientes: 45 ml whisky, 25 ml limón, 20 ml jarabe, hielo y 15 ml vino tinto.

Preparación: Agita todo menos el vino; sirve y flota el tinto al final.

**AJUSTA CON CRITERIO**

Prueba antes de endulzar: fruta, refresco y vino ya pueden aportar azúcar. Mantén equilibrio entre frescura, dulzor y alcohol.

RECETAS CON BLANCO

Frescas, frutales y sencillas

Enfría previamente el vino para usar menos hielo.

**WINE SPRITZER**

Ingredientes: 120 ml vino blanco seco, 60 ml soda, hielo y una rodaja de limón.
Preparación: Sirve el vino, añade soda y mezcla una vez.

**CLERICOT**

Ingredientes: 120 ml vino blanco, fruta picada, 20 ml licor de naranja opcional y soda.
Preparación: Mezcla en frío y deja integrar unos minutos.

**KIR**

Ingredientes: 90 ml vino blanco seco y 10 ml crema de cassis.
Preparación: Vierte el cassis y completa con vino frío.

**SANGRÍA BLANCA**

Ingredientes: 120 ml vino blanco, durazno, cítricos, uvas, hielo y soda.
Preparación: Reposas la fruta con vino y termina con soda.

**PARA UNA VERSIÓN LIGERA**

Aumenta soda y fruta, reduce licor y sirve porciones pequeñas. El hielo diluye, pero no elimina el alcohol.

RECETAS CON ESPUMOSO

Burbujas para brindar

Añade el espumoso al final y mezcla lo mínimo.

**MIMOSA**

Ingredientes: 75 ml vino espumoso y 75 ml jugo de naranja frío.
Preparación: Sirve el jugo y completa lentamente con espumoso.

**BELLINI**

Ingredientes: 90 ml vino espumoso y 30 ml puré de durazno.
Preparación: Coloca el puré y añade el espumoso poco a poco.

**APEROL SPRITZ**

Ingredientes: 90 ml espumoso, 60 ml Aperol, 30 ml soda, hielo y naranja.
Preparación: Construye en copa con hielo y mezcla suavemente.

**FRENCH 75**

Ingredientes: 30 ml ginebra, 15 ml limón, 15 ml jarabe y 60 ml espumoso.
Preparación: Agita lo primero con hielo, cuela y completa con espumoso.

**CONSUMO RESPONSABLE**

SOLO PARA PERSONAS ADULTAS. Sirve medidas pequeñas, alterna con agua, nunca conduzcas después de beber y respeta siempre la decisión de no consumir alcohol.