

La cultura del vino en el siglo XXI

F.J. NUNEZ

Antiguamente la cultura del vino estaba en posesión de tres o cuatro "enterados" que amaban con pasión los tópicos del vino. Probablemente algunos de esos tópicos no se debían exclusivamente a la incultura, no hay nada tan osado como la ignorancia sino también al perfil característico del bebedor: a menudo un extranjero de sexo masculino, que se sometía a un pasado deuteronomio escrito por los expertos, los autorizados, los todopoderosos. Su cultura del vino se reducía a cuatro tópicos: madera, gran reserva, añada excelente...

El bebedor del siglo XXI corresponde a otro perfil y tiene otros gustos siendo indistintamente hombre o mujer manifestando libremente sus preferencias. Cata el vino cuando el somellier lo presenta, buscando en él su placer y no repirne su satisfacción placentera al comentarlo.

La cultura del vino puede ser amplia a veces porque ha asistido a cursos o degustaciones o porque está al tanto de lo que se describe y se comenta, además porque ha viajado conociendo otros vinos. por eso en su esquema de valoraciones entran otros parámetros: personalidad del vino, variedad de uva, suelo donde nace, calidad de la madera (nueva o vieja, roble americano o francés).

Se ocupa de elegir el vino en carta, apreciando calidad y precio sin snobismo. Disfruta cuando se encuentra un buen somellier que aprecia y sirve bien los vinos. Pero el mismo sigue atentamente el servicio, lee la etiqueta y la contraetiqueta, cata el vino y lo pre-



senta a sus compañeros de mesa, no olvidando naturalmente que se sirva a su temperatura adecuada.

FIVIN (Fundación para la Investigación del Vino y la Salud), gracias a su formidable equipo científico, contribuye a demostrar la importancia del consumo moderado del vino en la saludable dieta mediterránea.

Las mejores temperaturas para servir los vinos son:
-A 6º C: vinos blancos, licorosos, rosados y espumosos.

-A 10º C: vinos dulces naturales, licorosos dulces y tintos muy jóvenes.

-A 12º C: vinos blancos secos de gran origen, los tintos de gran origen y jóvenes (menos de 8 años).

-A 16º C: vinos tintos de gran origen con madurez.

Vocabulario enológico

FACTOR TÉRMICO.- Circunstancia de la temperatura considerada en su magnitud, duración y oportunidad dentro de un proceso biológico, físico o químico.

HELIOTÉRMICO.- Factor o condición que se derivan de las circunstancias y efectos de la luz y temperatura solares.

JAULÓN.- Tino alzado, abierto en su parte inferior y provisto de listones laterales a modo de refillas para facilitar el escurrido estático de las pastas.

LÍA.- Hez o heces finas.

Fuente.- Enotecnia Industrial.- J. Noguera Pujol