

El vino

El vino es ya conocido en las primeras civilizaciones, se cree que las primeras vides fueron plantadas en las orillas del Nilo. Para los egipcios su dios Osiris fue quien reveló el proceso de la elaboración del vino; los griegos, por el contrario, creían que fue Dionisio (Baco en la mitología romana); en cambio los hebreos aseguran que fue Noé el primero que cultivó la vid con fines vitivinícolas.

Aparece mencionado el vino en todos los libros de la antigüedad que se pueden considerar patrimonio universal, desde la Biblia hasta el Quijote.

Las características principales del vino son color, aroma y sabor.

Cuando se sirve el vino en una copa de cristal lo primero que se puede observar es su intensidad y su color, su liquidez y su matiz, la "capa" del vino según los expertos. La vista nos obliga a juzgar la fuerza y el cuerpo de un caldo, su edad y estado.

Antes de llegar esa copa, que habíamos servido, a los labios nos abor-da su aroma, informándonos de su clase, su finura y su edad. Estos aromas que llegan hasta nuestros órganos olfativos pueden proceder del fruto (la uva), de la fermentación, o incluso puede haberse desarrollado durante la crianza.

El aroma del vino varía considerablemente según sea la forma y capacidad de la copa, la cantidad de vino, el modo de agitarlo y la nariz del consumidor. También variará si la nariz se aproxima al vino o si por el contrario se deja que el aroma del vino entre en contacto con el aire evaporándose en gran parte.

Por fin, saboreamos el agradable caldo que hemos contemplado. Para que un vino sea sabroso y oloroso debe haber equilibrio entre los sabores dulces, ácidos, amargos y salados. Al llegar a este punto el enólogo se convierte en artista.

El sabor azucarado proporciona el sabor más agradable pero el más corto, el ácido y el salado se perciben rápidamente y perduran más tiempo,



el amargo se desarrolla muy lentamente. Sólo los vinos de gran calidad mantienen durante un largo tiempo su exquisito sabor de boca.

Los vinos son excelentes compañeros de una buena comida, pero cualquier vino no combina con todos los platos. Así beberemos vinos blancos, tintos, y rosados en platos, con aperitivos, y en comidas poco pesadas; los blancos para mariscos y pescados a la plancha; y los tintos con carnes blancas.

El vino también tiene propiedades medicinales, el azúcar y el alcohol pro-

porcionan un aporte calórico suplementario que, **INGERIDO DEBIDAMENTE**, no hace mal a nadie. Puede ser tranquilizante, sedante, anestésico, diurético, analgésico, vasodilatador; además aumenta la absorción de las grasas, y disuelve las "piedras" y desarrolla el crecimiento de los huesos.

Finalizamos aconsejando que los más pequeños no ingieran vino; ni poco ni mucho, nada. Los mayores consumirán un vaso en la comida como mucho.

Tirso y Emilio



FABRICA DE EMBUTIDOS



**ESPECIALIDAD EN
JAMONES Y EMBUTIDOS**

PULIDOR