

# YO TAMPOCO SÉ DE VINOS



SONIA ARJONA &  
CRISTINA DE BLAS

“

NO  
LO  
SÉ

”

# YO TAMPOCO SÉ DE VINOS

A mi futura cuñada Anneke  
y a todos esos valientes que  
se atreven a decir: no lo sé.



# ÍNDICE

QUERIDA ANNEKE	<b>9</b>
KAIZEN	<b>13</b>
ORIGEN Y PREPARACIÓN DEL VINO	<b>27</b>
El origen del vino: la uva	28
Preparación del vino	33
PRINCIPALES REGIONES VINÍCOLAS DEL MUNDO	<b>43</b>
PROCESO DE CATA	<b>51</b>
Antes de iniciarla	53
Fase visual	58
Fase olfativa	67
Fase degustativa	81
DATOS ÚTILES SOBRE EL VINO	<b>87</b>
EXTRA: VINOS FORTIFICADOS Y ESPUMOSOS	<b>109</b>
VINOS FORTIFICADOS	<b>113</b>
Jerez	115
VINOS ESPUMOSOS	<b>125</b>
Champagne	129
RECOMENDACIONES DE AMIGOS	<b>132</b>
QUIENES SOMOS	<b>240</b>
BIBLIOGRAFÍA	<b>246</b>
SI YA NO DIVIERTE	<b>250</b>
GRACIAS :)	<b>252</b>

Anneke



Hace un par de meses, mi futura cuñada Anneke, me escribió para comentarme que le gustaría saber más sobre vinos. Me preguntó si tenía algún libro donde pudiese aprender un poco más sobre los sabores y poder identificar diferentes aromas cuando está junto a sus amigas pasando un buen rato.

Y es por eso que he creado este libro, un libro para aquellas personas que quieran conocer algo más de este extenso, profundo y fascinante mundo de los vinos. Partiré de la base que Anneke no sabe nada de vinos, tan solo que se suelen dividir en 3 categorías: blancos, rosados y tintos.

Empiezo desde el principio, con un vocabulario lo más sencillo posible, ya que ella es holandesa y el español no es su primer idioma, y dando simplemente las nociones básicas.

Posiblemente tú no seas mi futura cuñada (con una nos apañamos) ni tampoco te llames Anneke, pero si estás leyendo este libro, también, en parte, es para ti. Disfrútalo, aprende y experimenta, pero siempre desde la humildad y honestidad, la misma con la que yo escribo estas palabras.

¡ Salud !  
Con cariño,  
Sonia.

**QUERIDA  
ANNEKE**



# QUERIDA ANEKE:



Querida Anneke, no es nada sencillo entrar en este mundo tan complejo como es el de los vinos. No es algo que se pueda aprender de manera instantánea, tardaremos mucho tiempo, probablemente años, en poder conocer con un mínimo de profundidad este tan apreciado líquido. Pero lo importante es ir poco a poco.



Esto es así porque en el vino, como en la vida, intervienen multitud de diferentes factores. A menudo se compara el vino con las personas y me parece interesante esa similitud cuando se afirma **“no hay 2 vinos iguales, al igual que no hay 2 personas iguales”**.

Nuestro genoma heredado, la familia, el entorno donde crecemos, nuestras decisiones, los factores externos, nuestro carácter y personalidad... hacen de nosotros personas únicas.



En el caso de los vinos estos factores se pueden clasificar principalmente en 4 apartados: **la tierra, el clima, las variedades de uva y su elaboración**.



Esas son las principales características, pero su profundidad va mucho más allá.

Quizá esa sea una de las cosas que más me fascina sobre esta bebida: **la historia que hay detrás de cada botella.**

Cuando empiezas a investigar el origen, puedes entender y aprender más cosas sobre la **historia**, las costumbres y culturas, y cómo el vino ha ido evolucionando en el tiempo. Aprender sobre vinos es también interesante por la **geografía** y de alguna manera descubrir la biodiversidad y celebrar lo mejor de cada zona

Los vinos nos animan a prestar más atención a los **aromas** que nos rodean, intentando ser capaces de realizar asociaciones e incluso de ser capaces de recordarlos.

Los viticultores nos enseñan más sobre la tierra, el clima y la **agricultura**, los enólogos nos marean con todos esos aspectos **químicos** y los sommeliers nos ayudan con un buen **maridaje**. Y después entra en juego el **diseño**, tan cotizado hoy en día, tanto de la botella como de las etiquetas. La caprichosa y estudiada relación entre oferta y demanda hace que muchos consumidores se decanten (como los vinos envejecidos) por un vino u otro.

El vino se mueve por muchas disciplinas para enseñarnos aquello que nosotros queramos aprender, pero sobre todo, para hacernos disfrutar dándonos cada vez una experiencia única compartida con los que más queremos.

**KAIZEN**



# KAIZEN: Reconocer “No-lo-sé” para crecer



Hay algo que valoro mucho en las personas y es la honestidad. Ser sincero con uno mismo, y por ende con los demás, es algo que siempre encontraré como positivo y enriquecedor.

En ciertas situaciones nos resulta muy difícil reconocer nuestra falta de conocimiento y pronunciar la combinación de 3 palabras complicadas : no - lo - sé.

Cuando estaba en la universidad estudiando ADE aprendí una palabra japonesa que usamos mucho en la gestión empresarial: Kaizen.

**Kaizen significa el deseo personal o empresarial de una mejora continua.**

Me gusta porque al poner en práctica esta filosofía, **lo primero que se hace es reconocer con humildad que no se sabe sobre algo o que algún aspecto de nuestra vida puede mejorar.**

Pero no se queda solo ahí, hay un pequeño impulso por parte de la persona en querer cambiar ese estado en el que se encuentra para moverse hacia adelante, para aprender y como consecuencia, para mejorar.

El mundo de los vinos es un claro ejemplo de ello. A lo largo de mi 'corta' vida en el sector de la Hostelería y fuera de ella, siempre me ha parecido curioso el comportamiento de las personas cuando hay vinos de por medio.

Están las personas a  
quien les gusta presumir  
de manera pública  
de sus conocimientos  
utilizando tecnicismos y  
descripciones poéticas.  
Algunos hablan con  
conocimiento de causa,  
otros ... solo repiten  
palabras y expresiones  
que han escuchado  
alguna vez, sin saber  
de qué hablan.

“Se nota un retrogusto  
a toques taninos”



Después están las personas que en un supermercado o en una vinoteca, dan vueltas y vueltas nerviosas porque tienen la misión de traer un vino a casa (quizá para sorprender a alguien o simplemente para compartir en una cena) pero que no tienen ni idea de cuál escoger, dejándose llevar por el precio, o lo que es peor, por la etiqueta.

“¡Perfecto para  
quedar bien sin  
tener ni idea!”



“Mi jefe me obliga  
a recomendarle  
el vino de la casa  
Cuesta 3 euros  
pero se lo  
vendemos por 30”

Están los típicos clientes que te piden recomendaciones de la carta de vinos, bien porque te quieren poner a prueba o bien porque no tienen ni idea de qué escoger, y prefieren ‘que escoja otro’.



“¡Increíble el  
sabor a roble  
de este blanco  
sin crianza!”

Y después, están mis preferidos, aquellos que quieren demostrar que saben muchísimo cuando probablemente no sea el caso. Aquellos que decantan en sus casas vinos jóvenes, que en una cata describen cosas contradictorias, aquellos que una vez que les sirves el vino te comentan la cantidad de sabor a roble tan potente cuando se trata de un vino blanco sin crianza.





“De los mejores  
vinos que he  
probado”







# **ORIGEN Y PREPARA DEL VINO**

**ACCIÓN**

# EL ORIGEN DEL VINO: LA UVA



Si queremos empezar desde el inicio del proceso vinícola, lo primero que debemos de hacer es conocer un poco más el ingrediente principal del vino: **la uva. Como sabes, es el fruto de una planta llamada vid, que se agrupa de diferentes maneras, formas y cantidades, formando racimos.**

El inicio de todo vino ocurre en los viñedos, de ahí la importancia y preocupación de los viticultores por obtener **un producto de máxima calidad, ya que se verá reflejado en el producto final.** Hace unos años lo más importante era obtener un mayor volumen para poder producir y vender más, hoy en día la calidad, la correcta maduración y sanidad del viñedo ha cobrado mucha más importancia.

## TIPOS DE VIDES

Hay diferentes **tipos de vides**, es una planta con alrededor de 60 especies en el mundo. **La especie que se utiliza para hacer el vino se llama vitis vinifera**, que está compuesta por cientos de variedades diferentes como el Riesling, Tempranillo o Cabernet Sauvignon. Las que comemos como fruta son otra especie diferente a la que se utiliza para hacer vino.

Si éstas variedades existen hoy en todo el mundo es gracias a otras variedades vitis. No voy a extenderme en este tema, pero sí comentarte que **a mediados del siglo XIX llegó una plaga procedente de América, conocida como Filoxera**. Debido a un insecto las plantas morían, y solo **se pudieron salvar gracias a otras especies americanas como la vitis rupestris o la vitis berlandieri**. Estas especies son resistentes al insecto y por eso se ponían como pies y después ya se injertaba la vitis vinifera que se quería obtener. Hoy en día, casi todos los viñedos mundiales se obtienen con esta técnica.



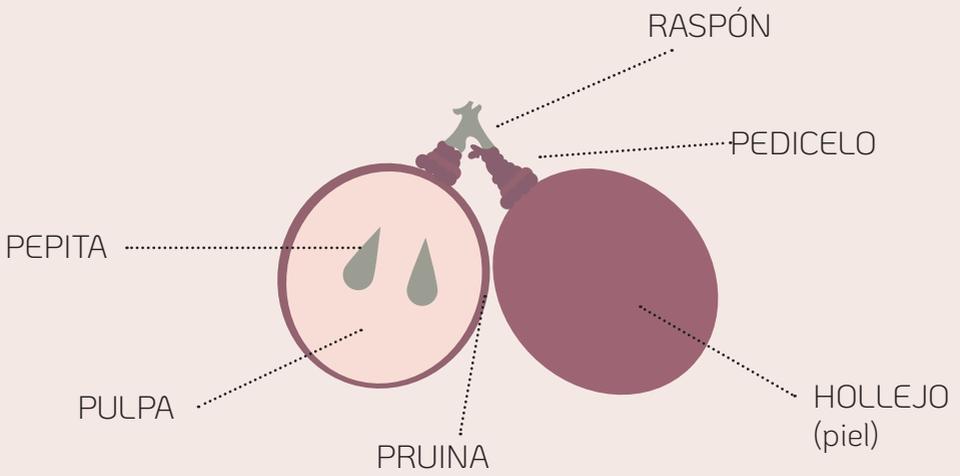
## PARTES DE LA UVA

En cuanto a la **estructura de la uva**, distinguimos 2 partes: una zona leñosa y el fruto propiamente dicho.

La **parte leñosa** está constituida por el **raspón** que sostiene la uva al racimo (normalmente esta parte se descarta al inicio de la vinificación) y el pedicelo. Por otro lado, tenemos la **uva** compuesta por la piel llamada **hollejo**, y en el interior, la **pulpa** y las **pepitas**.

Ten en cuenta que es **en los hollejos donde se encuentran concentrados los aromas y las materias colorantes** y **en la pulpa donde están los azúcares y el agua**.

Para hacer el vino hace falta transformar la uva de sólido a líquido, mediante la rotura de la piel y el prensado de la pulpa, obteniendo un líquido que llamamos **mosto**.



# PREPARACIÓN DEL VINO

Si hablamos de honestidad, tengo que empezar diciendo que el proceso de preparación del vino es un tema muy complejo. Recuerdo que hace años hice un curso extenso sobre vinos y este empezaba con la elaboración del vino. Terminé mareada, y eso que no probé ningún vino, ya que todo era teórico.

Para una persona ajena al sector puede ser un tanto arduo entender todas las partes, formas y tipos de elaboraciones que intervienen, y si a eso le añadimos un vocabulario técnico y específico, es demasiado fácil perderse.

Yo lo voy a hacer muy sencillo: lo importante para nosotras (por ahora) no es entretenernos en los detalles sino intentar entender a grandes rasgos cómo funciona.



## **VID: CRUCIAL**

para crear un vino. Los viticultores trabajan muy duro



## **TRANSPORTE DE LAS UVAS**



## **SE PONEN EN LA PRENSA Y EN EL ESTRUJADO**



para conseguir



### UVAS DE CALIDAD

con la que hacer los mejores vinos.



### A LA BODEGA

donde



### SE SEPARA LA PARTE LEÑOSA

de los granos de la uva

para

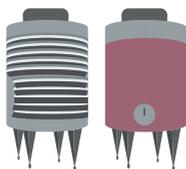


### ROMPER LOS HOLLEJOS

y



### OBTENER EL MOSTO O EL JUGO



### FERMENTACIONES

En la uva hay azúcar y lo que se pretende es que ese azúcar, que está en nuestro mosto, se transforme en alcohol. Este proceso solo ocurre si le añadimos levaduras, dando lugar a las conocidas: **fermentaciones**.

QUÉ ES



Añadimos  
levaduras  
al mosto



para convertir  
el azúcar de la  
uva en **vino**

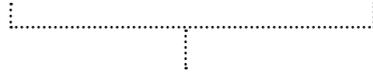
DÓNDE SE HACE



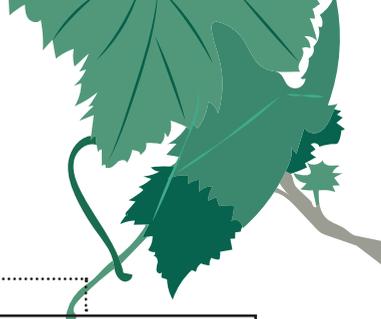
en barricas  
(recipientes de  
madera)



tanques  
(recipientes de  
acero inoxidable)



con  
Temperatura  
controlada



## CÓMO SE HACE

depende del tipo de vino



### TINTO

fermentación completa

(jugo, hollejos y semillas). Serán las pieles, los hollejos, los que van a transferir tanto el color, como los taninos, dando al vino carácter y cuerpo.



### BLANCO

solo fermentan el jugo

descartando los hollejos y las semillas para que no tengan color.



### ROSADO

normalmente se elaboran con uvas tintas, pero los hollejos estarán macerando con el mosto tan solo entre 6 y 12 horas, por eso no tienen tanto color como los tintos. Aunque la fermentación es más parecida a la de los vinos blancos.

## TIPOS

Las más comunes son las:

### ALCOHÓLICA

(1ª fase, en todos los vinos)



azúcar se convierte en alcohol

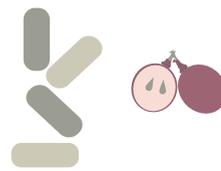
### MALOLÁCTICA

(2ª fase, presente sobre todo en tintos)

ácido málico se convierte en alcohol



gracias a las levaduras



gracias a las levaduras lácticas presentes naturalmente en la uva

Llega un momento en el que las levaduras ya no tienen más alimento (queda muy poco azúcar) por lo que no pueden seguir transformándose.



reducir la acidez del vino



aumentar untuosidad



vino + redondo



Cavernet  
Sauvignon



Garnacha



Merlot



Pinot Noir



Tempranillo



Airén



Albariño



Garnacha  
Blanca



Godello



Macabeo



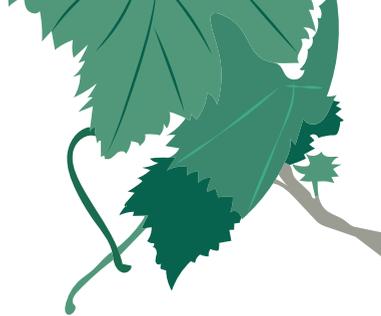
Hago un pequeño paréntesis para responder a una pregunta que escucho con frecuencia.

## **¿Todos los vinos tintos se realizan con uvas tintas y todos los vinos blancos con uvas blancas?**

Nuestra lógica podría hacernos pensar que sí, pero lo cierto es que:

- **todos los tintos se elaboran con uvas tintas**
- **algunos blancos se elaboran con uvas tintas.**

Justamente porque los blancos no están en contacto con las pieles durante la fermentación que es lo que da el color. Por ejemplo: el champagne que todos conocemos, es blanco y contiene una variedad de uva tinta llamada Pinot Noire.

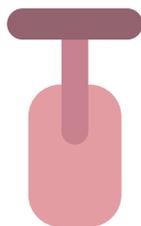




### **FASE DE CONTROL**

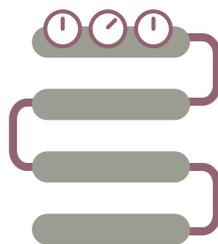
Seguimiento diario para garantizar que la fermentación está transcurriendo con normalidad.

Estos controles permitirán ver cuando se acaba la fase de fermentación, es decir, cuando los niveles de azúcar son muy bajos y el nivel de alcohol está situado entre el 11 y el 14 %.



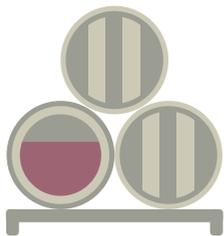
### **BOMBEO**

El vino se bombea para que se mezcle bien



### **FILTRADO**

Proceso para eliminar aquellas partículas que no queremos.



## AÑEJAMIENTO

Según el vino, la bodega puede iniciar del proceso de añejamiento **(también llamado crianza)**, con el objetivo de disminuir la acidez y los desequilibrios que pueden tener los vinos jóvenes, obteniendo vinos más suaves y aromas más complejos.



## EMBOTELLADO

Última fase. Habrá que tener mucho cuidado para que no entre oxígeno en la botella, ya que agria al vino.

A GRANDES RASGOS ES  
ASÍ CÓMO SE CREA UN  
VINO, Y ES POSIBLE GRACIAS  
A LA ACCIÓN DE 3 GRUPOS  
DE PERSONAS: LOS VITI-  
CULTORES, LOS ENÓLOGOS  
Y LOS SOMMELIERS.



## 1. **VITICULTORES**

Los viticultores son aquellos que tienen el conocimiento y experiencia en todo lo referente a la tierra y la vid, y saben el momento idóneo para sacar el fruto, cómo podarlo y cómo transportarlo para que llegue en perfectas condiciones.



## 2. ENÓLOGOS

Sin embargo, una vez que llega a la bodega, empieza el trabajo del enólogo. Para que te hagas una idea, esta persona está con una bata y analizando todos los elementos químicos del vino: acidez, azúcar, ph, alcohol... así como el coupage del vino y cómo envejecerlo.



## 3. SOMMELIERS

Como ves, detrás de cada vino hay mucho trabajo y complejidad y es por eso que debemos de valorar y reconocer dicho esfuerzo. Será el trabajo de los sommeliers, el de aconsejar a los consumidores acerca del vino perfecto para cada ocasión, la copa que le corresponde, la temperatura ideal, así como interpretar todo el trabajo que ha realizado tanto el viticultor como el enólogo.

**PRINCIPALES  
REGIONES  
VINÍCOLAS  
DEL MUNDO**

**ILES**

**S**

**IS**

**DO**

# PRINCIPALES REGIONES VINÍCOLAS DEL MUNDO

Nuevamente este es un capítulo para indagar y perderse por el camino.

Aunque el mundo en estos últimos años se haya hecho más pequeño y accesible, sigue siendo un territorio muy extenso.

El vino es una de las bebidas más consumidas y es conocido en el mundo entero, pero quizá deberíamos empezar haciéndonos la siguiente pregunta: ¿se produce vino en todo el mundo?

Lo cierto es que **la vid tiene sus características especiales y no se puede producir en todas partes del planeta.** Necesita, entre otras cosas, climas con varias estaciones, es por ello que nunca verás un país en el Ecuador que tenga una gran participación en la producción vinícola.

Podemos diferenciar 2 zonas, una en el **hemisferio norte**, donde tendrán gran relevancia países como Francia, Italia, España, Portugal, Alemania y EE.UU. Y la otra en el **hemisferio sur**, con países como Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda.



A continuación te expongo los **principales países vinícolas, así como sus regiones y denominaciones más destacadas**. Obviamente hay muchos más países y muchas más regiones, te estoy dando simplemente algunas pinceladas. Espero que cuando viajes a algunos de estos países o cuando te encuentres en una vinoteca y tengas ganas de probar un vino nuevo: ¡recuerdes esta tabla!

# EUROPA

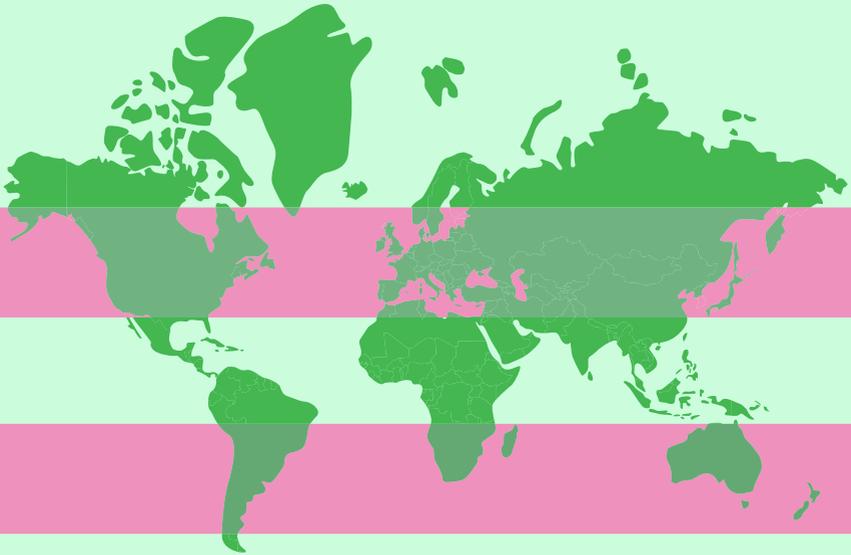
FRANCIA	ITALIA	ALEMANIA	PORTUGAL	ESPAÑA
Champagne	Piamonte	Rheinhessen	Vinho verde	Jerez
Alsace	Toscana	Pfalz (Palatinado)	Madeira	Rioja
Bordeaux	Etna	Baden	Douro	Priorat
Bourgogne	Barolo	Württemberg	Óbidos	Ribera del Duero
Jura	Amarone della Valpolicella	Franconia	Dao	Rías Baixas

# AMÉRICA

CHILE	EEUU.	ARGENTINA
Valle de Elqui y Limarí	Valle de Napa	Salta
Valle de Aconcagua	Condado de Sonoma	Catamarca
Valle de Casablanca	Valle de Willamette	Mendoza
Colchagua	Valle de Yakima	Río Negro

# ÁFRICA Y OCEANÍA

<b>SUDÁFRICA</b>	<b>NUEVA ZELANDA</b>	<b>AUSTRALIA</b>
Western Cape	Mariborough	Hunter Valley
Región Breede River	Central Otago	Barossa Valley
Klein Karoo	Nelson	Margaret Valley
Limpopo	Wairapa	Tasmania



**Me he percatado que las zonas no determinan solo el tipo de vino, sino los gustos de las personas.** Es curioso que cuando le preguntas a alguien que tipo de vinos le gustan, la respuesta cambia totalmente según de donde sea.

Normalmente si pregunto a una persona española qué tipo de vinos le gustan, si es un chico me dirá que un Ribera del Duero y si es una chica que los Rías Baixas (menudo topicazo, pero es lo que más he escuchado). Vemos por tanto que describen sus gustos en función del origen y procedencia del vino.

Sin embargo, cuando le he hecho la misma pregunta a los estadounidenses o a los australianos, por ejemplo, la cosa cambia. Su respuesta suele ser “a mí me encanta el chardonnay o el shiraz”, haciendo referencia no al origen sino al tipo de uva. Y esto, ¿por qué?

Pues porque no solamente debemos de tener en cuenta esas dos franjas que has visualizado anteriormente, hay que entender **otra clasificación: el Viejo Mundo y el Nuevo Mundo.**

Básicamente lo que se suele hacer es diferenciar los países europeos que tienen una gran trayectoria e historia, del resto de países más nuevos. Hay muchísimas teorías de dónde empezaron los primeros vinos, y aunque varios países se disputan por ese reconocimiento, sabemos que tanto en el Mar Negro (Georgia, Turquía, Armenia) como en Oriente próximo (Líbano, Egipto, Israel-Palestina) ya se hacía vino en el año 3000 a.C.

NUEVO MUNDO



Si nos centramos en los países europeos, la mayoría empezaron a hacer vino sobre el 500 a.C., llevan 2.520 años de experiencia fabricando y mejorando sus vinos; sin embargo países como EEUU, Australia o Chile tan solo tienen unos 220 años de historia vinícola.

Ésta es la razón por la que los europeos “presumen” de la tierra llena de experiencia y recorrido, y el resto sienten que no pueden competir contra eso.

Como contrapartida dan más importancia a la variedad de uva, porque ahí sí que es más fácil “comparar” y de alguna manera “competir” contra los del Viejo Mundo.

Lo que me parece realmente curioso es cómo estas tendencias están influyendo simultáneamente: europeos que prestan cada vez más atención a las uvas y territorios como Napa o Barossa Valley teniendo cada vez más protagonismo.

Tal y como te dije al principio, al igual que las personas, los vinos dependen de muchos factores, pero cada persona decidirá cuál destaca más. De la misma manera que encontramos personas que se sienten muy orgullosas de su procedencia, y otras de lo que son en cuanto a su personalidad o habilidades.

Sea como sea, querida Anneke, en la vida como en los vinos, espero que no te dejes influenciar negativamente por las diferencias de origen, historia o tipos de variedades, porque no hay unos mejores que otros, tan solo *somos* diferentes. **Yo te animo a investigar, conocer, descubrir y sólo después... quedarte con los que más te gusten.**



VIEJO MUNDO

The background is a solid dark red color. It features several white abstract shapes: a horizontal bar at the top, a large curved shape on the right side, and a large white oval at the bottom left. The text is positioned in the upper left area, partially overlapping the white bar and the red background.

# **PROCESO DE CATA**



# PROCESO DE CATA

Probablemente sea lo que más te interese de este libro, ya que aquí encontrarás algunos consejos para poder mejorar o aprender cómo catar un vino.

## Recomendaciones antes de iniciar la cata:

- El primer detalle a tener en cuenta es la **elección de la copa**. Aunque te parezca raro no se obtienen los mismos resultados en 2 copas diferentes, por lo que siempre se recomienda utilizar una copa de cristal limpia, muy fina y resistente. En cuanto a la forma de la copa, yo te recomiendo la copa borgoña que siempre será una buena opción, ya que tiene mayor contacto con el aire, y les viene bien a los vinos que les cuesta un poquito más expresarse.
- **Coger la copa siempre por la base o el fuste /tallo** nunca por el cáliz. Aquí tengo que matizar, muchas personas piensan que no se debe de coger la copa por el cáliz, porque “se calienta el vino”, ésta es otra frase que me hace sonreír cuando la escucho. Lo cierto es que deberías estar horas con tu mano sobre el cáliz para calentar significativamente una copa. Se dice esto más bien para que no ensucies la copa con la posible comida que estés comiendo. Sea como sea, mejor cogerla siempre por la base o el fuste.
- **Nunca debes de llenar la copa hasta arriba**, aquí sí que corremos el riesgo que se caliente por la temperatura ambiente (sobre todo si estás bebiendo en España en verano), y además tienes que ser capaz de girar la copa para poder apreciar ciertos matices y estructura.



- La **temperatura a la que se sirve** el vino es un elemento clave. Debemos evitar que el vino esté en contacto con altas temperaturas, ya que tendrá menos aromas, sabores no deseados y menos carácter. Se suele comentar que los tintos se tienen que tomar 'a temperatura ambiente', pero debes de tener en cuenta que la temperatura ambiente de la casa de tus padres en Holanda, muy probablemente no será la misma que la casa de tus suegros en Córdoba.

Por eso, te dejo aquí las temperaturas ideales:

- **Vinos tintos**

- **Jóvenes: 14 · 15 °C.**

Suelen ser más ligeros y menos tánicos. Conviene servirlos algo más frescos para evitar sensaciones alcohólicas pero sin pasarte para evitar inhibir la expresión de sus aromas.

- **Crianza: 16 · 18 °C.**

Son más estructurados y más taninos, por lo tanto si los servimos excesivamente fresquitos van a predominar los sabores astringentes y de "dureza", y si por el contrario los servimos demasiado calientes, los vamos a encontrar muy cálidos y alcohólicos.

- **Vinos blancos**

- **Jóvenes: 6 · 8 °C**

En general su temperatura ideal será entre 6 · 8 °C, aunque si se trata de un vino con cuerpo, mejor que esté a **9°C.**

- **Crianza o fermentados en barrica: 10 · 12 °C.**

su temperatura será un poco más elevada para disfrutar de todos sus aromas y sabores.

Recuerda que cuando hace una temperatura ambiente elevada, los vinos blancos en especial se van a calentar muy rápido. Te aconsejo no llenar la copa por encima de  $\frac{2}{3}$  e ir sirviendo cuando sea necesario, manteniendo la botella en su temperatura ideal.



**DURANTE LA CATA  
HAY QUE PRESTAR  
ATENCIÓN A LAS  
3 FASES QUE TIENE:**



**Fase visual**



**Fase o**



**Fase olfativa**



**Fase gustativa**

# 1. Fase visual

Es la primera de ellas, pero según los expertos es la que menos tiempo debemos dedicar. Sin embargo, nos dará bastante información acerca de la edad y variedad del vino que tenemos.

NORMALMENTE EN ESTA FASE  
TENEMOS QUE ANALIZAR LA:



1. **claridad**



2. **intensidad del color**



3. **tonalidad del color**



4. **fluidéz = viscosidad**

Pero, como estamos empezando, te dejaré simplemente con unas nociones básicas sobre la tonalidad del color, que suele ser la más significativa.

## TONALIDAD

- Lo primero que tenemos que hacer es **inclinár la copa unos 45 ° y observar su color**, preferiblemente sobre un fondo blanco.
- Normalmente observaremos 2 colores, uno en el centro y otro en el borde del vino. Este borde se llama **ribete**.





En los **vinos blancos jóvenes** encontraremos tonalidades incoloras, y varios tipos de amarillo como pálido, pajizo, verdoso, limón o dorado.



Si se trata de vinos **blancos envejecidos** tendremos colores más como el oro, dorado, ámbar o incluso ocre. Vemos por lo tanto que a medida que pasa el tiempo, el vino blanco adquiere más intensidad en el color.



Los vinos **rosados jóvenes** tendrán diferentes tonalidades de rosa: violeta, frambuesa, cereza...



y los **rosados envejecidos** tenderán más al color salmón y rosa anaranjado.



Y por último los **tintos jóvenes** tendrán colores muy potentes como el morado, violeta, púrpura, ciruela,



y los **tintos envejecidos** tonalidades como el rubí, teja, o caoba.

Para que te sea más fácil recordar piensa que **“con el paso del tiempo, todos queremos ser lo que no somos”**. De esta forma, los vinos blancos quieren ser cada vez más como los tintos, obteniendo notas de color más intensas, y los vinos tintos con el tiempo tienden a ser más claros, más como los blancos.



LÁGRIMA

Otra cosa que se puede observar en esta parte visual es la famosa lágrima. Esto se produce cuando agitas la copa y ves cómo se genera una gota alrededor del vino. Esta lágrima te dará información sobre la densidad del vino. **Cuanto mayor sea el alcohol y la glicerina en el vino, mayor será la lágrima.** Al igual que **cuanto más dulce sea el vino, más oleica será la lágrima al bajar.**



**PAJIZO  
PÁLIDO**

Godello



**PAJIZO  
MEDIO**

Verdejo



**PAJIZO  
INTENSO**

Gewürztraminer



**AMARILLO  
PÁLIDO**

Albariño



**AMARILLO  
MEDIO**

Garnacha  
Blanca



**AMARILLO  
INTENSO**

Sauvignon  
Blanco



**DORADO  
PÁLIDO**

Chardonnay



**DORADO  
MEDIO**

Xarello



**DORADO  
INTENSO**

Palomino

# LORES DEL VINO



## **AMBAR PÁLIDO**

Airén



## **AMBAR MEDIO**

Pedro  
Ximénez



## **AMBAR INTENSO**

Palomino



## **MARRÓN PÁLIDO**

Moscatel  
Naranja



## **MARRÓN MEDIO**

Oporto  
Añejo



## **MARRÓN INTENSO**

Tokaji



## **OCRE PÁLIDO**

Pinot Gris



## **OCRE MEDIO**

Tibourten  
Rosado



## **OCRE INTENSO**

Pinot Noir  
Rosado



**SALMÓN  
PÁLIDO**

Pinot Noir  
Rosado



**SALMÓN  
MEDIO**

Garnacha  
Rosado



**SALMÓN  
INTENSO**

Bobal  
Rosado



**ROSA  
PÁLIDO**

Garnacha  
Rosado



**ROSA  
MEDIO**

Tempranillo  
Rosado



**ROSA  
INTENSO**

Syrah  
Rosado



**RUBÍ  
PÁLIDO**

Pinot Noir



**RUBÍ  
MEDIO**

Merlot



**RUBÍ  
INTENSO**

Tempranillo



**PÚRPURA  
PÁLIDO**

Bearejolais  
Nouveau



**PÚRPURA  
MEDIO**

Petite Syrah



**PÚRPURA  
INTENSO**

Mourvedre



**CEREZA  
PÁLIDO**

Nebbiolo



**CEREZA  
MEDIO**

Malbec



**CEREZA  
INTENSO**

Priorat



**TEJA  
PÁLIDO**

Gamay Añejo



**TEJA  
MEDIO**

Marsala Añejo



**TEJA  
INTENSO**

Porto Añejo

## 2. Fase olfativa

Esta sí que es una fase significativa, los aromas que desprende un vino nos dará muchas pistas acerca del tipo de uva que contiene. No es fácil, y te diré que tienes que entrenar bastante para poder ir apreciando distintos aromas. Esto pasa porque nuestro cerebro no está entrenado para recordar olores.

En nuestro proceso de iniciación a las catas, **yo te recomiendo empezar con vinos monovarietales**, es decir, que solo contengan un tipo de uva, para que de esa manera sea más sencillo poder percibir los aromas específicos de esa uva. Por ejemplo, la uva Monastrell te recordará a una aceituna negra, la Garnacha a especias y bosque, y el Tempranillo a frutos rojos o negros.

Pero afortunada o desgraciadamente (todo depende de cómo se mire) la cosa no se queda ahí, los aromas son capaces de darnos muchísima información más. Son capaces de darnos pistas sobre la zona de cultivo, la forma de cultivo, el proceso de vinificación y el tipo de crianza.

No voy a aburrirte con esto último pero sí te pondré algunos ejemplos para que entiendas algo más la complejidad y la importancia de estos factores.



## INFLUENCIA DEL ORIGEN



Si hablamos del origen, es decir la zona de cultivo, debemos de entender que **el mismo tipo de uvas en dos zonas distintas nos darán aromas distintos.** Ejemplo: en un Sauvignon Blanc de Burdeos encontraremos aromas cítricos, mientras que el aroma de un Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda nos recordará más a frutas tropicales.

Simplemente recuerda este dato:

**los vinos elaborados con uvas en zonas frías tenderán a tener aromas más frescos mientras que en zonas más cálidas serán más maduros y dulzones pudiendo obtener algunas notas alcohólicas.**

No creo que la forma de cultivo sea algo que te flipe o te quite el sueño, pero únicamente te diré que las horas de sol, la humedad, la lluvia, y la composición y textura de la tierra van a intervenir en los aromas.



## INFLUENCIA DE LAS FERMENTACIONES

Como bien recordarás el proceso de vinificación, es el paso del mosto al vino que se produce gracias a las fermentaciones, de las cuales estoy segurísima que recordarás las 2 más importantes :-)

Sí, eso: Fermentación alcohólica y Fermentación Maloláctica.

Las levaduras utilizadas dan también al vino unos aromas específicos. Muchas veces, los expertos catalogan ciertos vinos como **“vinos con falta de personalidad”**

cuando un gran número de elaboradores utilizan las mismas levaduras y técnicas de vinificación muy similares.

Estoy segura que entenderás bien este concepto, porque en la vida seguro que también te habrás cruzado con personas “faltas de personalidad”.



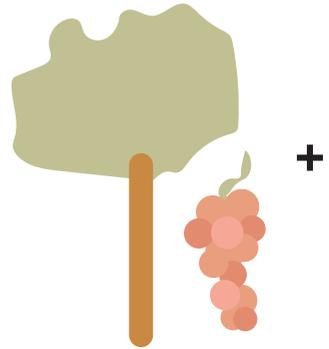
Es posible que el tipo de **crianza**, sí que sea un pelín más atractivo para ti, ya que es probable que hayas escuchado a gente que sabe, y a las que no sabe también, matizar el **olor a madera**.

La madera tiene una gran influencia en el vino, pero nuevamente depende de multitud de factores: el tamaño de la barrica -si es nueva o usada- el nivel de tostado interior, la procedencia y por supuesto el tiempo que el vino se queda dentro de la barrica.

Como dato interesante, los vinos que han estado en **barricas de roble francés tendrán aromas de vainilla** y los que han tenido una crianza en barricas de **roble americano tendrán recuerdos a coco**.

**Lo importante en el tema de los aromas es encontrar un equilibrio**, la madera puede formar parte de ese abanico de aromas, pero no debe destacar o esconder los aromas propios del vino.

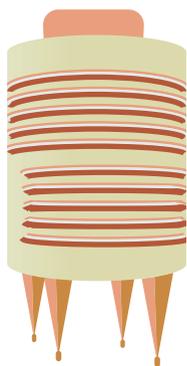




Y ya por último, agradecerte tu paciencia y comentarte un concepto llamado **complejidad aromática**.

Para que un vino pueda ser considerado como aromáticamente complejo tiene que tener 3 tipos de aromas: primario, secundario y terciario.

1. **aromas primarios:** proceden de la uva y del viñedo.



2. **aromas secundarios:**  
proceden de la elaboración y de las fermentaciones.



3. **aromas terciarios:**  
proceden de la crianza en madera y de la maduración en botella.



**La suma de estos 3 tipos de aromas se denomina bouquet y lógicamente sólo lo tendrán vinos con crianza.**

Anneke,  
lo que debes  
hacer en esta  
fase olfativa es  
**oler el vino  
en 2 etapas.**



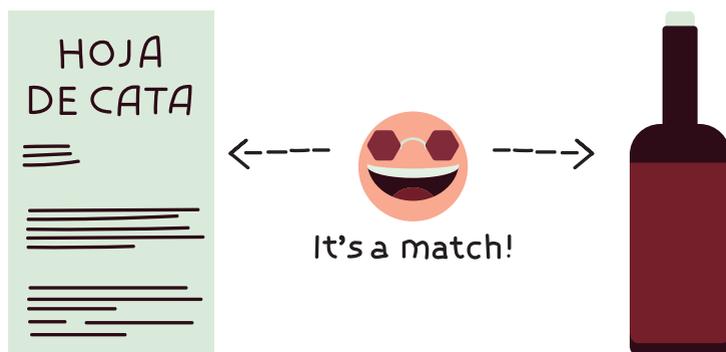
1. **LA PRIMERA ETAPA**

es olerlo con la copa en reposo, es decir, oler el vino sin moverlo ni agitarlo en la copa. En esta primera etapa obtendrás principalmente estos aromas primarios, que normalmente suelen ser los más fáciles de distinguir.



2. **LA SEGUNDA ETAPA**

es oler el vino después de haber agitado con firmeza la copa. Cuando no tenemos mucha experiencia lo que se suele hacer es poner la copa en la mesa y hacer círculos con el fuste. Aquí encontrarás esos aromas secundarios, y con experiencia y si tenemos un vino aromáticamente complejo, olerás los aromas terciarios.



Lo más probable es que las primeras veces te cueste bastante distinguir aromas; cuando yo empecé a interesarme y a hacer catas me resultaba casi imposible diferenciar ningún aroma. Como bien sabes no soy una experta, pero ahora sí que soy capaz de diferenciar algunos de estos aromas. Cuando hago una cata apunto las cosas que voy encontrando y después voy a internet y busco la ficha técnica, y he de confesar que cuando veo que los aromas coinciden, me entra un micro-subidón.

No hay más misterio que practicar y practicar, solo así podrás apreciar las diferencias, entrenar tu olfato y recordar estos aromas.



**AIRÉN:**

Cítricos,  
almendra,  
manzana.  
<clima cálido>



**ALBARIÑO:**

Limón, pera  
frutas exóticas,  
albaricoque,  
melocotón.  
<clima cálido>



**CABERNET  
FRANC:**

Frambuesa,  
pimiento verde,  
violeta, ciruela,  
pimienta.  
<clima templado>



**GEWÜRZ-  
TRAMINER:**

Lichi, especias,  
rosa, piña,  
violeta.  
<clima frío>



**DOLCETTO:**

Frambuesa,  
violeta, café,  
chocolate.  
<clima templado>



**GAMAY:**

Fresa, grosella,  
cereza, espe-  
cias.  
<clima frío>



**CHARDON-  
NAY:**

Manzana,  
pera, vainilla,  
avellana, pan  
tostado.  
<clima templado>



**CABERNET  
SAUVIGNON:**

Grosella negra,  
pimiento verde,  
cedro, menta,  
regaliz.  
<clima templado>



**CARIÑENA:**

Frambuesa,  
especies,  
laurel, cuero.  
<clima cálido>



**GARNACHA:**

Pimienta,  
regaliz, laurel,  
cereza negra.  
<clima cálido>



**GARNACHA  
BLANCA:**

Melocotón,  
hinojo, anís,  
eneldo.  
<clima cálido>



**MALBEC:**

Cereza, cacao,  
grosella negra,  
cuero, especies.  
<clima templado>



**MENCÍA:**

Cereza, cacao,  
granada,  
regaliz,  
vainilla.  
<clima templado>



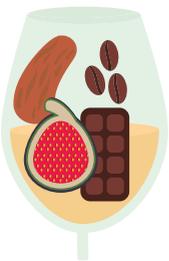
**MERLOT:**

Ciruela,  
especias,  
mora, fresa,  
violeta.  
<clima templado>



**MALVASÍA:**

Albaricoque,  
avellana,  
flores, miel.  
<clima cálido>



**PEDRO  
XIMÉNEZ:**

Dátil, café, higo,  
chocolate.  
<clima cálido>



**PINOT  
BLANC:**

Cítricos, flores  
blancas, man-  
zana, meloco-  
tón, almendra.  
<clima frío>



**PINOT GRIS:**

Cítricos, miel,  
manzana,  
albaricoque,  
almendra,  
<clima frío>



**MONTE-  
PULCIANO:**

Ciruela,  
orégano, mora,  
especias.  
<clima templado>



**MUSCA-  
DELLE:**

Acacia, uva  
madreselva,  
melocotón,  
albaricoque,  
<clima templado>



**MOSCATEL:**

Naranja,  
melocotón,  
vainilla, jazmín,  
caramelo.  
<clima cálido>



**PINOT  
MEUNIER:**

Manzana,  
frutos secos,  
ciruela.  
<clima frío>



**PINOT NOIR:**

Cereza, seta,  
pimienta,  
grosella negra,  
ciruela pasa.  
<clima templado>



**RIESLING:**

Limón, pome-  
lo, sílex, piña,  
canela.  
<clima frío>



**SAUVIGNON  
BLANC:**

Limón, hierba  
cortada, sílex,  
pomelo,  
almendra.  
<clima templado>



**SYRAH/  
SHIRAZ:**

Grosella negra,  
pimienta,  
mora, violeta,  
cacao.  
<clima cálido>



**SAVAGNIN  
BLANC:**

Nuez, café,  
manzana,  
canela.  
<clima frío>



**SÉMILLON:**

Limón, miel,  
higo, nuez,  
albaricoque.  
<clima templado>



**TEMPRANI-**

**LLO:** Cereza,  
ciruela, to-  
mate, regaliz,  
tabaco.



**VERDEJO:**

Cítricos,  
melocotón,  
madreselva,  
frutas exóticas,  
albaricoque.

### 3. Fase gustativa

Lógicamente ésta es una parte esencial y probablemente la más complicada, es aquí donde muchas personas suelen perderse, y con razón, ya que se utiliza una terminología muy específica que provoca que la mayoría de las personas pongan caras perdidas.

Este vino “tiene cuerpo”, es “astringente”, es “abocado”, “tiene textura”, es “alegre”, es “balsámico”, es “áspero”, es “untuoso en boca”... y una interminable lista de adjetivos, que lo único que provoca es querer dejar de escuchar y limitarte únicamente a beber el vino.

Voy a exponerte tan solo algunos de estos conceptos, unos para que los entiendas y otros para que intentes ponerlos en práctica.

Todos los vinos tienen **gusto**, (el sabor) y en relación a ello tienes los conceptos de siguiente página.

Solo algunos tienen **post-gusto**, relacionado con el amargo. Lo único que tienes que saber es si tiene post gusto o no, y si es largo (muy amargo, fuerte, se va al final de la lengua, pica al final), medio o corto.

Esta lista está sacada de la **Guía de vinos gourmet**, si quieres ampliar ve a su página y en la terminología de vinos encontrarás todos los adjetivos del mundo 3.

**Abocado:** cuando el vino no llega a ser dulce pero sí que presenta sensaciones azucaradas.

**Acorchado:** su aroma seco recuerda a las avellanas debido al contacto con el corcho.

**Agresivo:** con aroma y sabor penetrante y desagradable. Suelen ser ácidos y astringentes.

**Astringentes:** sensación de sequedad. Exclusiva de los tintos, proviene sobre todo de los taninos, que como bien recordarás, se encuentran en las partes sólidas (raspón y pepitas)

**Áspero:** vino astringente en exceso.

**Balsámico:** con aromas frescos, penetrantes y con matices mentolados

**Cabezón:** vinos de baja calidad, desequilibrados y con alto porcentaje de alcohol.

**Carnoso:** textura que se puede “mastigar”, recordando al aroma de la carne.

**Cuerpo:** textura que llena la boca en cada sorbo.

**Elegante:** equilibrado que produce sensaciones sugerentes en nariz y boca.

**Espeso:** con mucho cuerpo y densidad.

**Lágrimas:** gotas que se caen en el interior de la copa después de agitar el vino. Nos habla sobre la densidad del vino, influenciada por el contenido de alcohol y glicerina.

**Limpio:** libre de cualquier mal sabor.

**Pastoso:** vinos blancos y cavas demasiado densos en boca y ricos en azúcar.

**Perfumado:** aromas fuertes que recuerdan al dulce floral.

**Picado:** sabor avinagrado.

**Redondo:** textura suave y envolvente.

**Untuoso:** textura oleosa.

## CÓMO PERCIBE NUESTRA BOCA LOS SABORES

Para poder distinguir mejor los sabores debemos de entender cómo los percibimos dentro de nuestra boca. Será la lengua la encargada de detectar los sabores dulces, ácidos, salados y amargos.

Normalmente la primera sensación que tenemos es el **dulce**, ya que este se encuentra en la punta de la lengua, seguida de los **ácidos** en los laterales. Es por esto que en los vinos blancos (que son más ácidos) solemos tener una sensación de que la boca nos saliva.

El **salado** viene determinado por las sales minerales, orgánicas o inorgánicas que tiene el vino.

Al final de la lengua encontramos el **amargo**, que vendrá determinado por los taninos, vengan de las pieles o de la madera. Por lo tanto los vinos con más post-gusto serán esos vinos con crianza, que tienen todavía un gusto después de haber sido ingeridos. Podemos también describir esta sensación cuando sentimos que tenemos la lengua deshidratada.

## Amargos

Polifenoles  
y taninos

## Sensación táctil

Causticidad  
Láctico

## Ácidos

Ácidos natu-  
rales y de la  
fermentación

## Salados

Sales minerales  
Bitartratos  
Cloruros  
Sulfatos

## Dulces

Azúcares  
Alcoholes

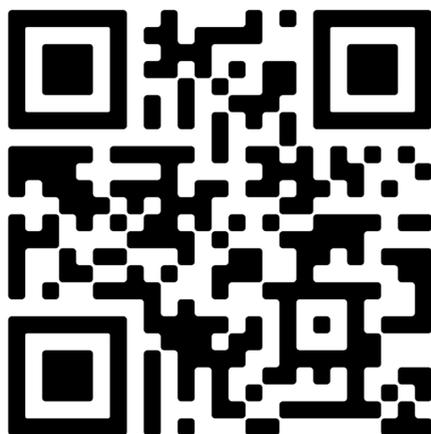


# HAZ TU PROPIA CATA

Dicho todo esto, mi recomendación es que imprimas varias hojas de cata, puedes descargar la que hemos creado fácilmente con el QR o encontrarlas en internet, y que intentes:

- Analizar y descubrir la profundidad del color, la tonalidad, y la limpidez en la parte visual.
- Descifrar la intensidad del aroma así como los propios aromas que percibas en la nariz.
- Catalogarlos como secos o dulces, intentar ver si tienen cuerpo, acidez y taninos, así como la intensidad y los sabores que obtienes.

Déjalo todo por escrito, así como una descripción del vino (nombre, región, uva, año...) y lo más importante, una valoración de si te gusta o no. Sólo así podrás conocer mejor tus gustos y empezar a diferenciar unos vinos de otros.



## **¡DESCARGA TU HOJA DE CATA!**

1. Abre la cámara de tu móvil
2. Enfoca bien al QR
3. Pincha en el link que te aparece
4. Haz doble clic en el documento
5. Pincha en la flecha de descarga del menú superior



**DATOS  
ÚTILES**



Supongo que aunque hayas leído y quizá entendido todo lo anterior, tendrás todavía muchas preguntas. Y es normal, como te dije es un proceso largo pero hay que ir paso a paso. A continuación, te dejo con 7 preguntas comunes que toda persona que se esté iniciando al mundo del vino puede tener.

# ¿CÓMO DEBO GUARDAR EL VINO?

Es importante saber cómo y dónde guardar los vinos para no alterar los aromas y sabores tan preciados.

Como regla general, los vinos que no se van a consumir inmediatamente deberemos guardarlos de forma **horizontal**. Si los vamos a consumir en un periodo inferior a 2 meses, pueden estar en posición vertical, pero lo óptimo siempre será horizontal para que esté en contacto con el corcho.

Si te fijas, la mayoría de los vinos están embotellados con cristal verde oscuro. ¿Sabes por qué? Para evitar que la luz penetre demasiado. Para una correcta conservación buscaremos siempre mantener nuestros vinos en la **oscuridad**.

Y por último, debemos de saber que a los vinos **no les gustan los movimientos**, no es aconsejable estar moviéndolos, mientras menos vibraciones tengan, mejor.





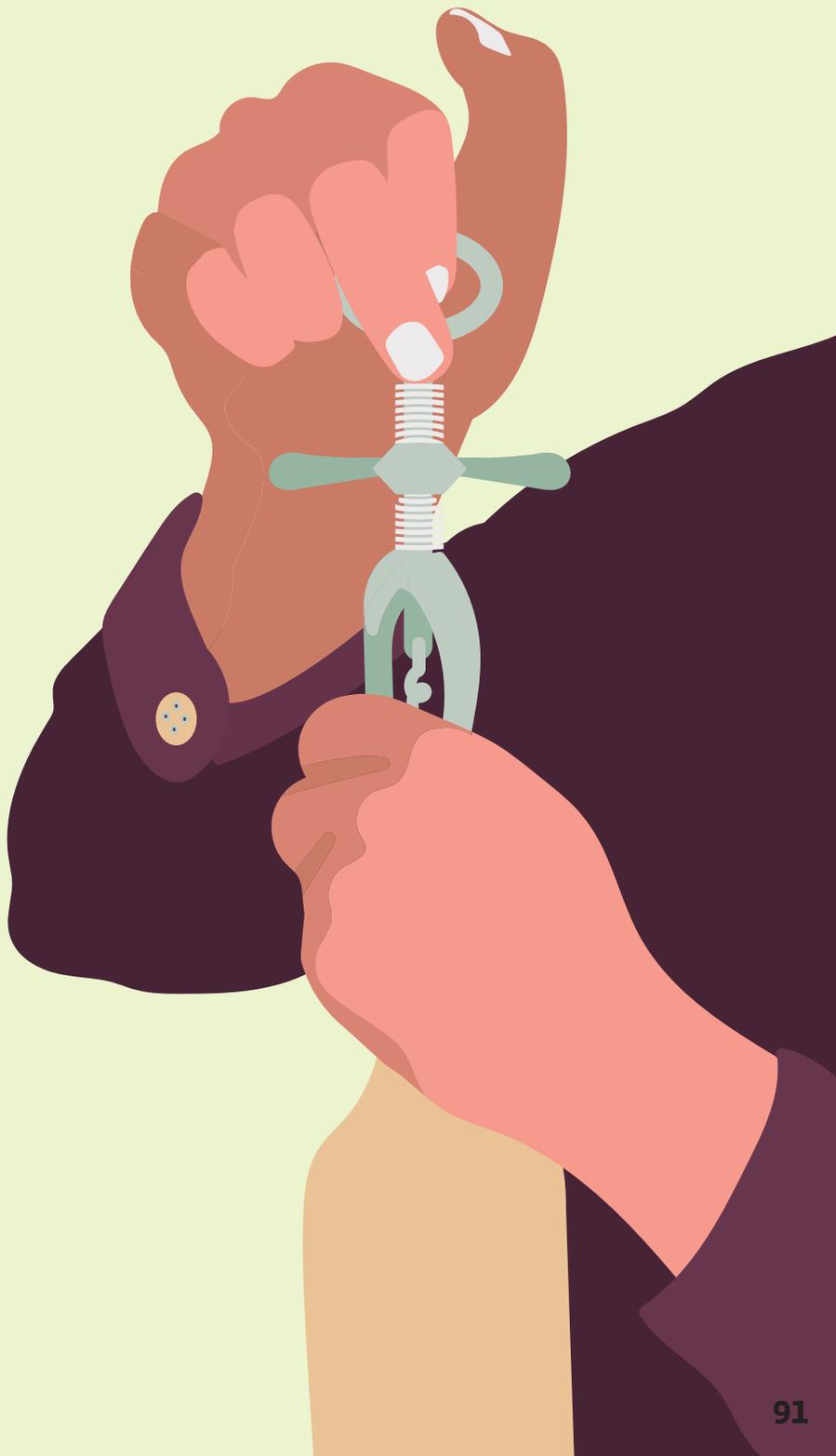
# ¿CUÁNDO DEBO ABRIR UNA BOTELLA? \*4

Ahora que ya sabes cómo almacenarlos, otra cuestión a tener en cuenta, en el caso de que tengas vinos almacenados en casa, es cuándo tomarlos.

La crianza o envejecimiento de un vino se produce tanto en las barricas como dentro de la botella. Es por eso que debemos de tener en cuenta ciertos factores para conocer con exactitud cuándo abrir cada botella, ya que aún dentro de la botella el vino evoluciona.

Seguro que habrás escuchado que el vino mejora a medida que va pasando el tiempo. Envejecer es sinónimo de calidad y se trata como una virtud. Sin embargo, esto es cierto hasta cierto punto. Llegado el momento, el vino llega a una fase de declive donde esas cualidades que tanto hemos esperado pueden verse modificadas o incluso anuladas.

Las condiciones de crianza dentro de la botella son generalmente de reducción, aunque también de oxidación por la entrada de aire en el interior. Este aire produce una micro oxigenación y es por ello que debemos de evitar los cambios bruscos de temperatura, ya que estos hacen que el vino sufra dilataciones y contracciones facilitando la entrada significativa de aire en el interior.



Para que la probabilidad de que entre aire sea nula y se de únicamente la crianza en un ambiente reductor, se deben respetar las siguientes condiciones:

- Mantener una temperatura constante.
- Respetar la posición horizontal para que el vino esté en contacto con el corcho.
- Un adecuado llenado de la botella. (*ver pág. 101, ¿El vino puede tener defectos?*)
- Corcho de calidad.

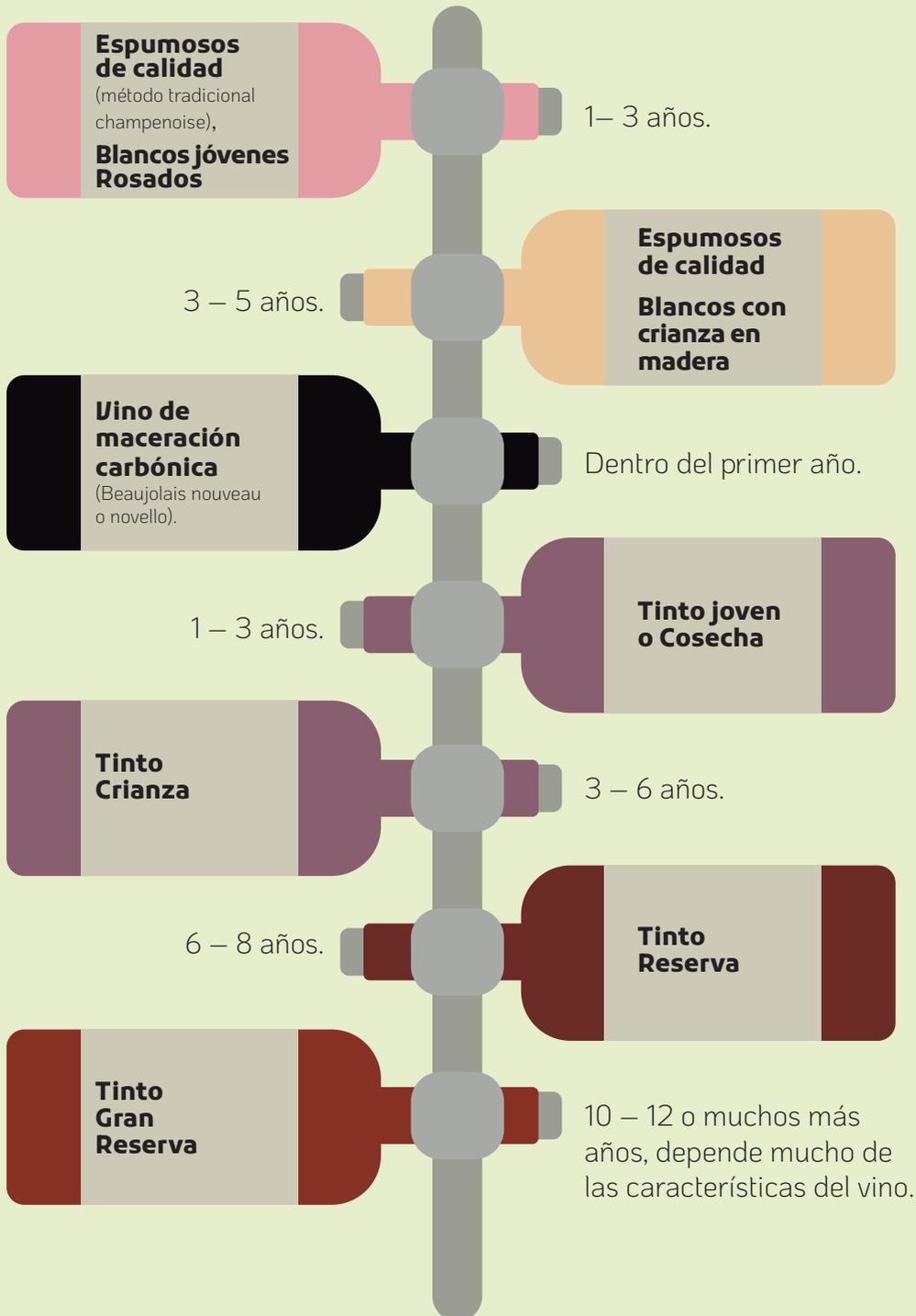
Con el paso del tiempo buscamos una disminución del poder oxidativo del vino para favorecer la formación del color, y una mayor complejidad aromática y suavidad debido a la polimerización de los polifenoles.

**La crianza en botella tiene 3 fases: desarrollo, apogeo y declive.**

Este apogeo puede llegar a los pocos meses o a los años dependiendo del vino en cuestión y de su añada. Este proceso puede durar hasta 100 años en casos muy extremos como algunos vinos dulces y generosos.

**Sabremos que un vino ha llegado a su fase de declive si al abrirlo notamos sabores ácidos y avinagrados.**

A continuación te dejo con algunas recomendaciones que serán de utilidad.



# ¿CUÁNTO DURA UN VINO ABIERTO?

Una vez que se descorcha la botella empieza una rápida cuenta atrás hacia la que podemos llamar su muerte. De nuevo hay muchas teorías, y cada uno tiene sus recomendaciones, pero aquí te dejo algunos datos orientativos.

**Normalmente sabrás que un vino está malo por su sabor, notarás notas ácidas y avinagradas** y te resultará desagradable. En algunos casos, puede incluso ser nocivo para la salud. Así que ten en cuenta las consideraciones siguientes: \*5



- **Vino blanco y rosado: +- 3 DÍAS.** aguantan alrededor de tres días en la nevera casi en perfectas condiciones.
- **Vino tinto envejecido: 2/3 DÍAS** (crianza, reserva, gran reserva): manténlo dos o tres días más después de abierto. Si vas a seguir consumiéndolo al día siguiente, no hace falta que lo refrigeres pero es importante dejarlo en un lugar fresco y oscuro.
- **Vino tinto joven: 4/5 DÍAS** puede llegar a sobrevivir entre cuatro y cinco días.
- **Vino dulce: VARIAS SEMANAS** son los vinos más agradecidos, ya que aguantan en buenas condiciones durante varias semanas por su alto contenido en agua. Cuanto más dulces, más agua contienen.
- **Espumoso: INMEDIATO / 24 H** la antítesis de los dulces. Estos vinos deben consumirse en el mismo momento de abrirse o, como máximo, en las siguientes 24 horas. Una vez que desaparecen las burbujas, ya no tiene sentido tomarlo.



Eso sí, una vez abierto, mantendremos la botella en posición vertical. Al igual que para mantenerla almacenada tiene que estar en horizontal para que tenga contacto con el corcho, una vez abierta es todo lo contrario.

Aunque todo eso sea cierto, siempre recordaré a la primera persona que me ofreció una copa de vino, mi abuelo materno, Papa Jean. Él siempre decía que el vino una vez abierto se debía beber ese mismo día, que al día siguiente ya no estaría bueno. Sin duda, la excusa perfecta para terminar siempre una buena botella.





# ¿CÓMO HACER EL MARIDAJE?

Como persona especializada en el sector de la Hostelería, es mi obligación decirte que existen reglas y un extenso protocolo para unir vino y comida.

Admito que es todo un arte complejo y el objetivo de tanto estudio es potenciar la comida mediante el vino, eso sí, en la justa medida para que el vino no desmerezca la comida ni viceversa.

Podemos encontrar

## 2 tipologías de maridaje:

- **por analogía / afinidad :**  
el objetivo es intentar que la comida y el vino se complementen. Esta analogía puede ser por sabor, color, temperatura, textura... Como por ejemplo un Sauvignon blanc con una ensalada.
- **por contraste:**  
en este caso buscamos lo contrario, el equilibrio mediante sensaciones contrarias. Como por ejemplo un queso azul con un Pedro Ximenez.



YO SOY REBELDE  
PORQUE EL VINO,  
ME HA HECHO ASÍ

PROH  
BAÑ



Dicho todo esto, solo puedo hacerte 2 recomendaciones para no complicarte la vida en esta etapa de iniciación.

La primera es que te fijes en las anotaciones de maridaje que aparecen en la botella, o que mires su ficha técnica en Internet. Normalmente habrá sido escrito por sommeliers que tienen un amplio conocimiento y su criterio debe de tenerse en cuenta. Pero por otro lado, mi segunda recomendación es que encuentres tu gusto personal. No tengas miedo a infringir ciertas normas establecidas simplemente porque “se hace así”.

Nunca olvidaré cuando fui con mi amiga Liz a Ibiza y en un restaurante especializado en carne a la brasa se me ocurrió pedirme un Verdejo. Recuerdo la cara de asombro del camarero tras pedir el vino, *¿quién pide un vino blanco con una carne?* Amablemente me comentó no una sino dos veces que otra combinación funcionaría mejor “le pega más un buen tinto”. Como siempre, de una manera educada le agradecí su recomendación pero seguí con mi idea. Y el resultado fue que disfruté de una buena cena en Ibiza.

Por lo tanto, aprende y déjate aconsejar por los que realmente saben, pero nunca olvides que el maridaje también depende de los gustos, encontrar los tuyos propios te harán disfrutar mucho más que cualquier teoría o regla establecida.

# ¿EL VINO PUEDE TENER DEFECTOS?

Cuando vas a un restaurante y pides una botella, lo normal es que el camarero pregunte a alguien de la mesa que lo pruebe. Lo que se quiere conseguir con esto, no es saber si a la persona le gusta o no el vino que está probando, sino para saber si el vino está en buen estado.

Pero ¿cómo saber si un vino está malo?

**Probablemente el defecto más común es que el vino sepa a corcho,** en francés existe un nombre para eso: **bouchonné**. Te aconsejo tomar como práctica oler el corcho justo al abrir la botella e incluso observar su color.

El tapón tiene que oler a vino, pero el vino no puede oler a tapón. Si esto sucediese significa que una molécula -TCA- ha estado presente en la bodega.

Si es un vino que ha estado mucho tiempo en botella y tiene olores a cerrado, lo que tienes que hacer es decantarlo para airearlo y así conseguir reavivar los aromas que tiene. Si, hecho esto, sigue oliendo a cerrado o a cartón mojado, no lo dudes, es un vino bouchonné y no está en buenas condiciones.



Otro problema que podemos encontrar es la **oxidación**.

Todos los vinos tienen una capa de aire en su interior, aproximadamente de 1 cm.

Pero en ocasiones podemos encontrar que esa capa es muy superior, lo que quiere decir que ha habido un problema al cerrar el vino y que éste se ha evaporado.

Como norma general, lo que tenemos que hacer es fiarnos de nuestro olfato:

si sus aromas no son agradables, como el cartón mojado comentado antes, o la coliflor, o el moho, muy probablemente ese vino no está en condiciones.



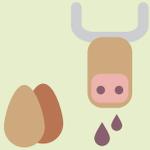
# ME HAN REGALADO UN VINO VEGANO, PERO TODOS LOS VINOS LO SON, ¿NO?

Este es un aspecto que suele sorprender bastante cuando es la primera vez que se escucha. De manera lógica, pensamos que el contenido del vino es agua, uva, alcohol, sales, y poco más... por lo tanto pensamos que todos los vinos son veganos. Pero lo cierto es que hay un paso en el proceso de vinificación que no te he explicado que es la clarificación.

Después del proceso de fermentación, el vino no está brillante sino más bien turbio ya que tiene en suspensión las levaduras muertas, bacterias, etc. En la clarificación lo que queremos conseguir es que esas materias caigan al fondo del envase o depósito mucho más rápido y con mayor facilidad. Y es por ello que se añaden clarificantes, ya que cuando entran en contacto con el vino hace que esas partículas, que queremos eliminar, se cuajen y se caigan al fondo.

Hay varios **tipos de clarificantes** y creo que estarás de acuerdo conmigo que ninguno de ellos resultan especialmente apetecible, pero lo cierto es que se utilizan bastante.

## NO VEGANO DE ORIGEN ANIMAL



**Albúminas**  
procedente del  
huevo y sangre  
de ternero o  
cordero.



**Caseína**  
procedente  
de la leche.



**Gelatina**  
fabricada  
a partir del  
colágeno de  
los huesos  
animales.



**Ictiocola**  
obtenida a  
partir de la  
vejiga nata-  
toria de los  
peces.

## VEGANO

### DE ORIGEN VEGETAL



**Alginato**  
presente en  
las algas ma-  
rinas pardas.



**Taninos  
enológicos**  
obtenidos a  
partir de la  
semilla de la  
uva.



**Bentonita**  
arcilla de  
grano muy  
fino.



**Dióxido  
de silicio**  
compuesto  
químico con  
carga negativa.

Estos clarificantes tienen la misión de que los vinos estén limpios, libres de impurezas y que brillen evitando que pongamos una cara rara al encontrarnos con un vino turbio y con sustancias flotando.

# ¿SE PUEDE TENER ALERGIA AL VINO?

Desgraciadamente sí. Las alergias e intolerancias forman parte de nuestro día a día, provocando a ciertas personas serios problemas y dificultades a la hora de consumir alimentos y bebidas. Incluyendo el vino.

## ALÉRGENOS

Desde 2014 todos los productos de consumo deben informar al consumidor sobre el posible contenido de **14 alérgenos alimentarios**.



## ALÉRGENOS DEL VINO

En el vino, encontraremos **3 de esos alérgenos obligatorios: el huevo, la leche y los sulfitos**. Y es por ello que deben de ser especificados en el etiquetado de la botella obligatoriamente.

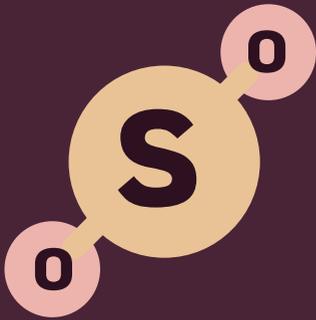


## 1. ALERGIAS AL HUEVO, A LA LECHE Y DERIVADOS

Seguro que conoces a **personas intolerantes o alérgicas al huevo y a la leche y derivados, estas personas deberán informarse bien si pueden o no tomar vino que utilicen este tipo de clarificación.**

## 2. ALERGIA A LOS SULFITOS

En cuanto a las alergias a los sulfitos ya es algo menos común, son derivados del azufre y sirven para conservar los alimentos y bebidas. En el caso del vino, debemos de saber que todos los vinos tienen sulfitos de manera natural pero deben de ser especificados en la etiqueta si en la elaboración se han añadido más de 10 mg de sulfurosos por litro.



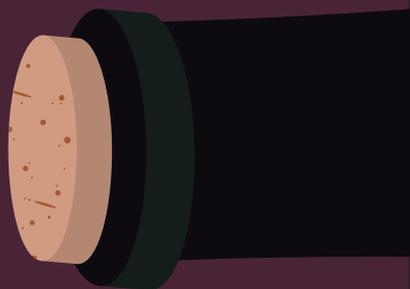
Una opción para las personas con esa alergia es **decantarse por los vinos naturales libres de sulfitos.** ¡Cuidado con los vinos ecológicos! Podríamos pensar que no llevan ningún aditivo, pero los sulfurosos añadidos son los únicos que están permitidos.

## OTRAS ALERGIAS

La cosa no termina ahí, ya que hay personas que pueden presentar una **alergia al etanol** (alcohol), a la **histamina** o a la **uva**.

Para los dos últimos casos no se puede hacer gran cosa, pero **si eres alérgico al etanol sí que se pueden encontrar vinos sin alcohol**.

Para algunos es algo muy extraño, ya que en principio no concebimos que un vino no tenga alcohol, sin embargo, para los alérgicos, las embarazadas o incluso aquellos que necesitan conducir después, puede ser una buena opción. No se trata de zumos de uva, el proceso es el mismo que un vino normal, pero antes de embotellarlo se le quita el alcohol mediante destilación.



## RECOMENDACIONES EN CASO DE ALERGIAS

Sea como sea, mi recomendación es **consultar con el médico**, hacerse las **pruebas pertinentes** e intentar encontrar alguna **solución** para seguir disfrutando del vino.



**EXTRA:  
VINOS  
FORTIFICA  
Y ESPUMO**

**ADOS**  
**SOS**

# EXTRA: vinos fortificados y espumosos

Anneke, ya estamos llegando al final de nuestro recorrido vinícola, espero que haya sido interesante y sobre todo que puedas poner en práctica algunos de estos consejos.

Para terminar, quería presentarte dos tipos de vinos, que seguro que conoces, pero quizás no con tanto detalle. Podía haber elegido muchos otros vinos más, pero no quiero saturar demasiado.

He escogido los vinos fortificados y los espumosos, centrándome en los vinos Jerez y el Champagne como guiño a mis orígenes españoles y franceses.





# VINOS FORTIFICADOS

Estos vinos también pueden recibir el nombre de fortalecidos, generosos o enriquecidos. Su principal particularidad es que, en su elaboración, se han incorporado procesos especiales para aumentar su graduación alcohólica y estabilidad. Su graduación alcohólica, por lo tanto, será bastante alta rondando normalmente entre los 14 y 23 grados. Se añejan en roble y podemos encontrar las versiones secas o dulces.

Estos vinos surgieron por la dificultad que tenían antiguamente en enviar los vinos a distintas partes del mundo. Hoy en día, si quieres probar un vino italiano, te metes en internet y en un par de días lo tienes en casa. Antiguamente, tenían que encontrar la manera de enviar el vino sin que se estropease. Por ello, había que mejorar su estabilidad para esos largos viajes.

**Los más famosos en el mundo**, de los cuales estoy segura que ya has probado alguno en casa son:

- **Los vinos Jerez y Montilla Moriles**- ¡Viva Andalucía!, España
- **Los vinos Oporto y Madeira**- Portugal
- **Los vinos Marsala**- Italia
- **Los vinos Banyuls**- Francia

El otro día leí la historia de cómo se crearon los vinos fortificados Marsala, sus bodegas, las características de su isla... y me resultó muy interesante. Todos merecen ser explicados con más detalle, pero creo que eso lo dejaremos para el volumen nº 2: "Sigo sin saber de vinos". En este te explicaré únicamente un poco más sobre los vinos Jerez que son los más conocidos y unos de los ¡más antiguos del mundo!



# JEREZ

Dentro de esta región de Cádiz encontramos el Marco de Jerez que contiene varias denominaciones de origen, probablemente la más conocida sea Jerez-Xérès-Sherry, y **se pueden clasificar en 3 grandes grupos:**

1. **Generosos:**  
Manzanilla, Fino, Amontillado, Oleroso y Palo Cortado
2. **Generosos de Licor:**  
Pale Cream, Medium y Cream
3. **Dulces Naturales:**  
Pedro Ximénez y Moscatel

**En este apartado solo voy a hablar de los generosos para no liarnos demasiado,** pero te animo a que sigas investigando el resto de vinos por tu cuenta.

Antes de hacerte las presentaciones quiero explicarte **DOS CONCEPTOS MUY SINGULARES DE ESTA ZONA.**



1. La forma de crianza soleras y criaderas
2. El velo de flor.

## GENEROSOS

MANZANILLA FINO AMONTILLADO OLOROSO PALO CORTADO



## GENEROSOS DE LICOR

PALE CREAM MEDIUM CREAM



## DULCES NATURALES

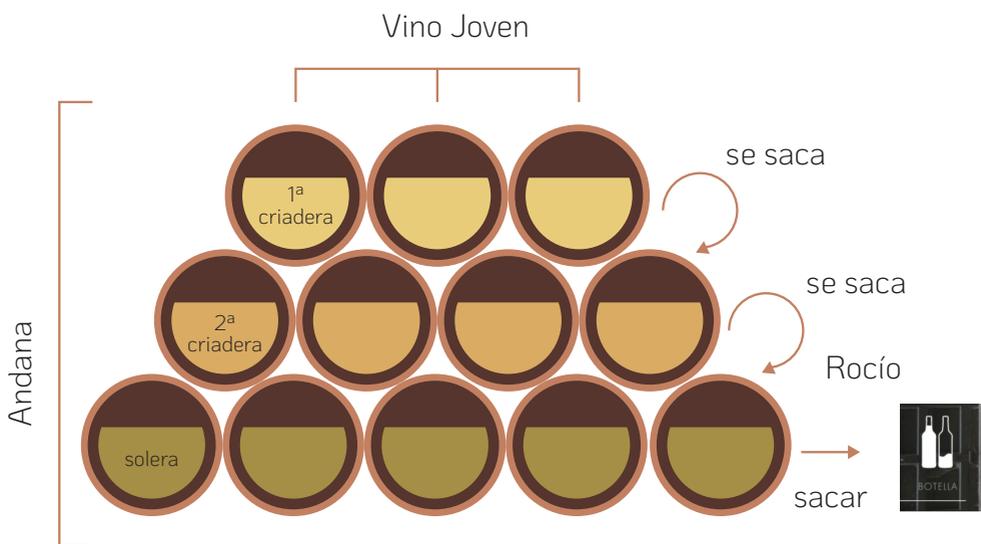
MOSCATEL PEDRO XIMÉNEZ



Las **soleras y criaderas** son métodos para envejecer el vino (también se usa para el ron y el brandy) que se utilizan sobre todo en el Marco de Jerez y en Montilla-Moriles. Para ello, se utilizan barriles, a las que llamamos botas, hechas de roble americano. Normalmente se disponen en 3 alturas y cada fila horizontal recibe el nombre de criadera excepto la que está en contacto con el suelo que se llama solera.

El sistema es bastante sencillo, se saca un tercio de la solera para el consumo, se traspasa un tercio de la primera criadera a la solera. Esta última será rellenada con la segunda criadera, y en esta pondremos vino nuevo, llamado sobretablas.

Lo interesante de este sistema es que proporciona vinos de alta calidad y suelen ser muy homogéneos. En todas las botas hay un gran porcentaje de vino viejo que “enseña” al vino joven ofreciendo a este caldo un cuerpo considerable.



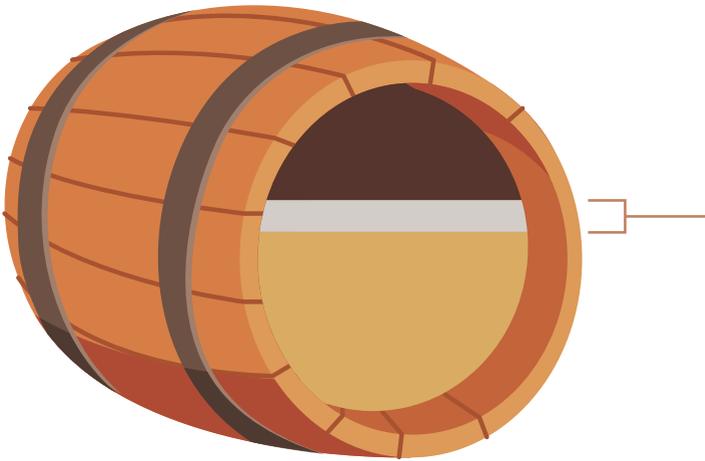
El **velo de flor** siempre me ha llamado la atención. Lo primero que debes de hacer es buscar una foto para que te ayude a visualizar de qué se trata. Podrás ver que es una capa de color blanco que se forma en la superficie del vino compuesta por levaduras autóctonas.

Los vinos que se generan con velo de flor se elaboran mediante crianza biológica que empezó en Jerez hace unos 200 años. Lo curioso es que antiguamente se desechaban estos vinos porque pensaban que eran perjudiciales; sin embargo, en la actualidad se crean con mucho cuidado las condiciones perfectas de temperatura, humedad, PH y cantidad de oxígeno para conseguirlos.

Este velo de flor aporta principalmente dos cosas: la primera es una protección aislando el vino del oxígeno que hay en la bota, impidiendo así su oxidación, y la segunda son características y micronutrientes al vino.

Aunque empezó en Jerez, hoy en día la crianza biológica se ha extendido a otras partes del mundo, pudiendo incluso decir que el velo de flor está de moda.

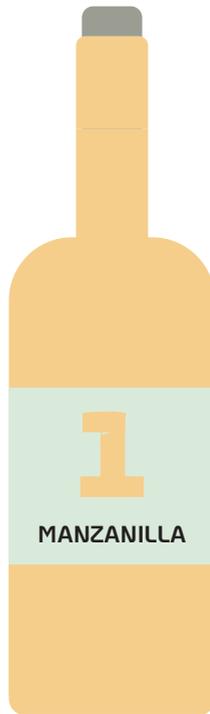
Los vins jaunes del Jura (Francia), el Tokaji Szamorodni seco (Hungría) o la Vernaccia di Oristano (Cerdeña) son sólo algunos ejemplos.



Velo de flor

# LOS 5 GENEROSOS DE

Te presento los 5 generosos del Marco de Jerez, esperando que puedas degustarlos pronto.



# L MARCO DE JEREZ \*6





1. **Manzanilla:** la crianza biológica con la uva Palomino que se elabora únicamente en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda, en la desembocadura del Guadalquivir. Esta ciudad tiene un microclima especial y es lo que hace que la Manzanilla sea algo diferente al resto. Es un vino muy pálido de color amarillo pajizo. Tiene aromas punzantes donde destacan los aromas de manzanilla, almendras y panadería. Al paladar es seco, fresco y delicado.
2. **Fino:** su crianza biológica dura un periodo mínimo de 3 años y se realiza en roble americano mediante el sistema de criaderas y soleras. Es brillante y de un color entre amarillo pajizo y dorado pálido. En cuanto a los aromas encontraremos hierba del campo, almendrados y notas de masa de pan. En boca es muy seco, delicado y ligero.

3. **Amontillado:** vino un tanto especial, ya que tiene un periodo de crianza con velo de flor y otro donde este velo desaparece y se expone a la oxidación. Gracias a esta oxidación obtiene un color más oscuro dándole mayor complejidad y concentración. Vino elegante color topacio a ámbar. Su aroma a avellanas, vegetales y tabaco negro es muy delicado y sutil. En boca es amable con acidez equilibrada, y final seco.
4. **Oloroso:** se elabora únicamente con crianza oxidativa, añadiendo alcohol hasta los 17º para evitar que se forme el velo de flor y que envejezca en contacto con el vino. El resultado: un vino estructurado y complejo. Vino de color ámbar a caoba. Como su nombre indica, sus aromas son potentes y complejos, donde predomina la nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas. En boca son sabrosos y muy estructurados. Potentes, redondos y con mucho cuerpo.
5. **Palo Cortado:** Se trata de vinos procedentes de mostos extremadamente finos, inicialmente encabezados a 15% vol. e identificados inicialmente con un “palo” o raya oblicua. Al término de la fase de sobretabla, la constatación por parte de los catadores de la existencia de determinadas características muy específicas en algunas de las botas en las que ha mantenido el velo de flor, determinará su clasificación como potenciales Palos Cortados (lo que se ilustra en las botas con una raya horizontal que corta el “palo” original). Sólo el tiempo en las soleras determinará, al cabo de los años, si esas características apuntadas por el vino joven se confirman con el tiempo, dando lugar a un auténtico Palo Cortado. Vino de gran complejidad que mezcla la delicadeza aromática del amontillado y la corpulencia en el paladar del oloroso. De color castaño a caoba, podremos apreciar los aromas de los amontillados y olorosos y además notas cítricas, anaranjadas. Su paladar es profundo, redondo y voluminoso.

# VINOS ESPUMOSOS

Seguramente seas capaz de distinguir estos vinos frente a los vinos tranquilos por las burbujitas que estos contienen en su interior. Los vinos espumosos son vinos que contienen una alta dosis de dióxido de carbono disuelto en su interior. Esto es debido a que se les somete a una segunda fermentación dentro de la botella.

Ante esta explicación quizás te surja la siguiente duda: ¿el gas se añade al vino o aparece de forma natural? Pues, lo cierto es que ambas situaciones son posibles.



## ¿Cómo se crea el gas?

- **INYECTANDO CO<sub>2</sub>:** La forma más fácil y barata de conseguir burbujas en un vino es inyectar CO<sub>2</sub> de origen químico a un vino tranquilo en un tanque presurizado. Estos vinos recibirán el nombre de vinos espumosos gasificados y normalmente serán de una calidad inferior o se destinarán a la venta a granel. Para que te hagas una idea, estos vinos se elaboran de una manera parecida a los refrescos gaseosos.
- **POR FERMENTACIÓN:** En este caso, las burbujas nacen del propio vino mediante 2 procesos de fermentación alcohólica. Con la primera fermentación se obtiene un vino tranquilo que llamamos base. Y con la segunda fermentación, ya dentro de la botella o en depósito, se obtiene ese CO<sub>2</sub> que se disolverá con el vino base.
  - Si se elabora dentro de la botella obtendremos el **método champenoise** (que explicaremos más adelante)
  - Si es dentro del depósito el **método charmat**.  
Desde un punto de vista enológico, la elaboración de los espumosos son una de las más complejas ya que tienen que elaborarse mediante técnicas bajo presión.

# TIPOS DE ESPUMOSOS

Hay muchos tipos de espumosos y los podemos distinguir por su nivel de azúcar, su color, por las variedades de uva que se utiliza o por su denominación de origen. \*7

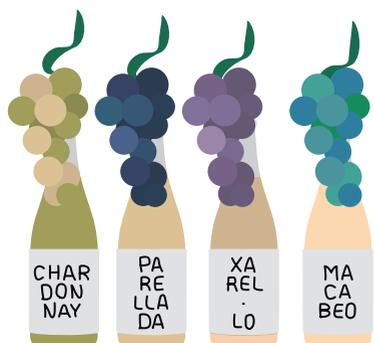
## En función del azúcar por litro:

- **Brut Nature:** < 3 gramos de azúcar residual.
- **Extra Brut:** 0-6 gramos de azúcar.
- **Brut:** < 12 gramos de azúcar.
- **Extra seco:** 12 -17 gramos de azúcar residual.
- **Seco:** 17-32 gramos de azúcar.
- **Semiseco:** 32-50 gramos de azúcar.
- **Dulce:** >50 gramos de azúcar residual.

## En función de su color:

Los espumosos más conocidos son blancos de color, pero debes de saber que también existen variedades rosadas y tintas. Nunca olvidaré, en mi estancia en Australia, cuando la familia con la que vivía me ofreció por primera vez un sparkling shiraz, burbujas en un tinto... fue maravilloso.





### En función de las variedades de uva:

Las uvas más utilizadas en España para hacer estos vinos son el **chardonnay**, la **parellada**, el **xarel·lo** y **macabeo**, aunque se utilizan muchas más.

También es normal utilizar variedades tintas para hacer vinos espumosos blancos, tal y como te especifique anteriormente. (p. 37)

### En función de su D.O:

En cuanto a su origen, es verdad que hay buenos vinos espumosos chilenos, australianos o de Napa en Estados Unidos. Sin embargo, me veo obligada a destacar **los 3 más famosos del mundo, que son:**

1. **el Champagne de Francia**



2. **el Cava de España**

3. **el Prosecco de Italia.**

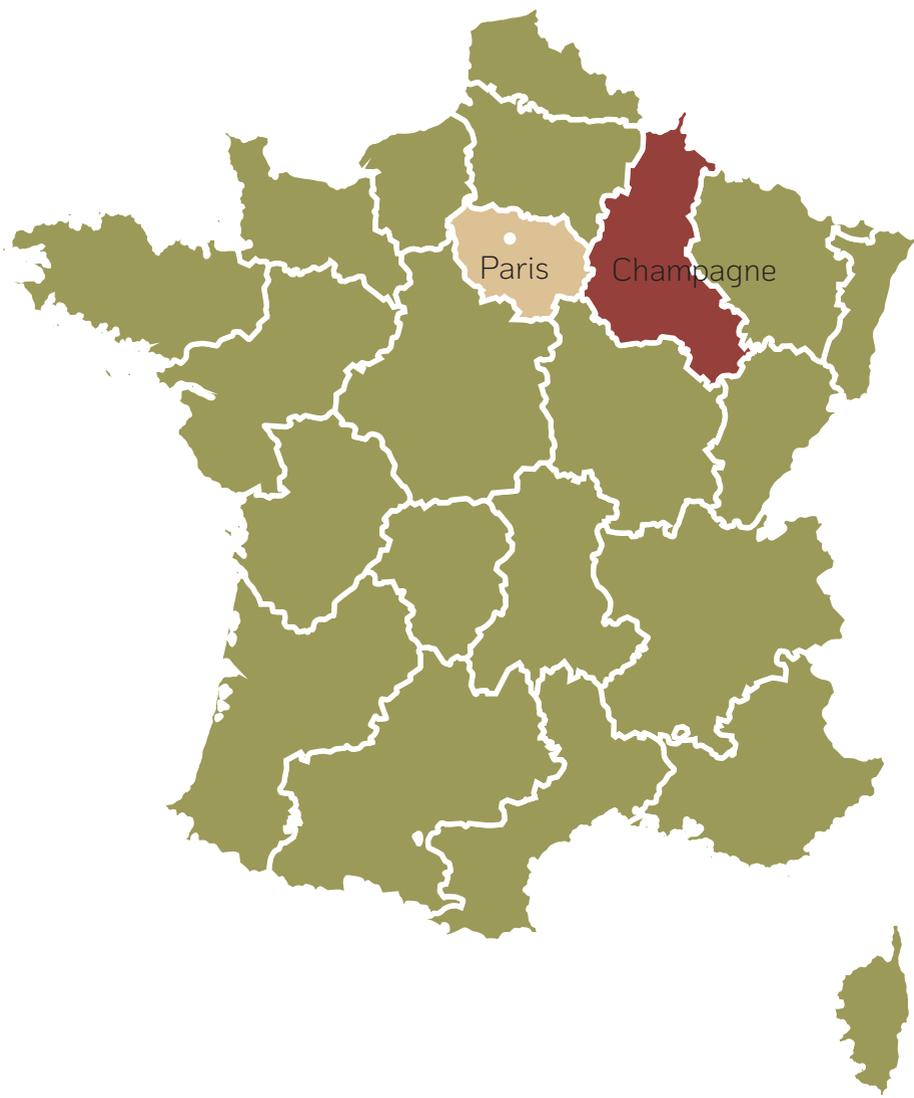
# CHAMPAGNE

Probablemente sea uno de los vinos más famosos de Francia, de manera nacional e internacional. El nombre champagne viene por una región francesa que se encuentra a unos 150 km al este de París.

Ningún espumoso que se elabore fuera de esta región podría llamarse champagne, por lo que vemos nuevamente la importancia del terroir. Tiene un clima atlántico cubierto por tierras gredosas lo que permite la aireación de las vides.

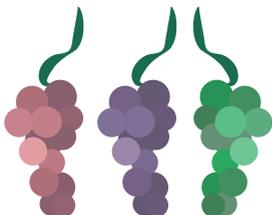
## **En esta zona se cultivan, en gran medida, estas variedades:**

1. Chardonnay: variedad blanca
2. Pinot Noir: variedad tinta
3. Pinot Meunier: variedad tinta.



# MÉTODO CHAMPENOISE EN 10 PASOS

Dicen que lo prometido es deuda, y es por eso que voy a explicarte con un poquito más de profundidad cómo se elabora el método champenoise. Podemos resumirlos en 10 pasos.



3. **Se juntan las 3 variedades** de uva para obtener el corte final del vino base.
4. Se **embotellan** añadiendo azúcar y levaduras para la **2ª fermentación**.



7. **Se congela el cuello** de la botella con las borras.



8. **Degüelle:** al destapar el vino la parte congelada con las borras son expulsadas al exterior.



1. **Se recogen las uvas** que suelen ser las primeras en cosecharse para conservar una buena acidez.



2. Se transportan a los tanques de acero inoxidable donde harán su **1ª fermentación** dando lugar al vino base.



5. Con las botellas en **horizontal** se produce la **2ª fermentación**, donde se genera e integra el gas carbónico.



6. **Pupitre:** colocación transversal y boca abajo de las botellas para que las borras\* caigan al cuello, girandolas manualmente poco a poco para evitar que las borras se peguen al cristal.

\*(los depósitos sólidos de levadura)



9. **Dosage:** el enólogo le da el toque final con el licor de expedición.



10. **Se pone el corcho y la etiqueta.**

The background features a large, abstract composition of overlapping shapes. A large teal circle is partially visible at the top left. A large maroon shape, resembling a speech bubble or a stylized letter 'S', dominates the right and bottom portions of the frame. The text is centered horizontally and positioned in the upper half of the image.

# **RECOMEN DE AMIGO**

# DACIONES S

# RECOMENDACIONES DE AMIGOS

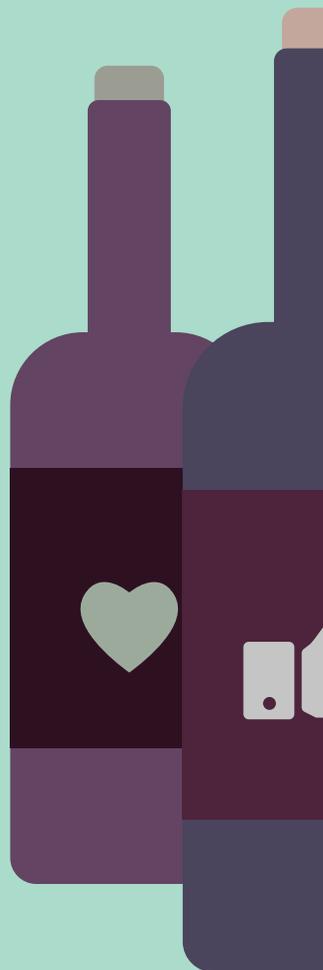
Suele pasar bastante que aún teniendo algunas nociones básicas, resulte muy difícil escoger un vino para probar. Es por eso que aquí te dejo una lista de recomendaciones. Esta es una lista única, y bastante peculiar, ya que son vinos muy diferentes entre ellos.

Se trata de recomendaciones de gente de mi entorno, tanto cercano como lejano.

**Las personas que me han recomendado estos vinos son personas que disfrutan con el vino. Ojo, no quiere decir que sepan de vino. Pero por algún motivo, estos son los vinos que más les han hecho disfrutar.**

Hay una gran diversidad entre las personas que han participado en estas recomendaciones vinícolas ( ¡Gracias a todos! ).

Desde un chico alemán de 21 años hasta un señor francés de 61 años. Y tengo que confesar que algunas de las personas que han participado, sí que saben mucho de vino, y su criterio es relevante. Pero solo te diré el nombre, así que serás tú la que tenga que descubrir cuáles pueden ser esos “buenos criterios”; frente a los que se podrían catalogar como “malos criterios”.





Teniendo en cuenta que todas las recomendaciones siempre están cargadas de una alta dosis de subjetividad y que todos los vinos son dignos de ser probados, al menos una vez.

En esta lista encontrarás vinos elegantes, generosos, diferentes, populares, clásicos, e incluso algunos a los que una amiga mía describe como “vulgares”.

Espero que los disfrutes, que los pruebes, y que cuando lo hayas hecho me escribas para decirme tu veredicto.

En cuanto al orden, una persona normal los ordenaría por categoría: los vinos blancos primero, luego los rosados y por último los tintos, por ejemplo. En mi caso, los ordeno alfabéticamente por las personas que han participado.

**Porque querida Anneke, las personas, siempre serán las protagonistas y mucho, mucho más importantes... que cualquier vino.**

# LEYENDA



Tipo de vino



Variedad  
uva



Crianza/ Tiempo  
en barricas\*

proceso maduración  
y envejecimiento



Procedencia  
y D.O.

DO vs Origen: Denominación de Origen es cuando toda la uva proviene de una zona determinada. Además existe un consejo que regula el etiquetado, crianza y elaboración, exigiendo una calidad mínima.



Bodega



% alcohol



Temperatura  
de servicio °C



Maridaje



Precio



Vista



Olfato



Boca

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**ADRIÁN**



# ÀNIMA NEGRA AN 2017



Tinto



65 % Callet, 20 %  
Mantonegro-Fogoneu y  
15 % Syrah



Envejecido en barricas de  
roble francés y americano  
durante 13 meses



IGP Mallorca, España



Ànima Negra



13,5%



16 · 18°C



Carnes rojas,  
aves, caza,  
embutidos  
y quesos  
semicurados



17.9 €



## CATA



Rojo guinda con tonos granates.



Buena intensidad, frutos muy maduros sazonados, notas mediterráneas, toque láctico y mineral. Recuerdos de monte bajo y retama y tostados agradables.



Equilibrado, sabroso, con buen esqueleto, goloso, noble, tenacidad pulida, fresco paso de boca y final balsámico.

# HABLA DEL SILENCIO 2018



Vino Tinto



20% Cabernet Sauvignon,  
50% Syrah,  
30% Tempranillo



Crianza en barricas de  
roble francés durante  
6 meses



V.T. Extremadura, España



Bodegas Habla



14.5 %



16 · 17 °C



Conejo,  
embutidos,  
guisos de  
corderos  
quesos se-  
micurados,  
ternera



10, 5 €



## CATA



De un brillante y limpio color granate cereza intenso con matices violetas y lágrima densa



Aroma intenso y complejo con toques de cereza, mora, menta, pimienta y grafito



Boca golosa, fresca y carnosa, en la que destacan notas frutales y de bombón de licor de cerezas.

# BARBAZUL

## 2017



Vino  
tinto



Syrah 70%,  
Merlot 15%,  
Tintilla de Rota 10% y  
Cabernet Sauvignon 5%.



6 meses de crianza en  
barricas de roble francés



V.T. Cádiz, Andalucía, España



Huerta de Albalá



14.5%



14 · 16°C



Quesos  
semi-curados,  
carnes blan-  
cas, embuti-  
dos ibéricos,  
arroz con  
carne



9,23 €



## **CATA**



Granate oscuro, ribetes violáceos.



Amplia gama aromática, hierbas silvestres de bajo monte, con toques cítricos.



Buena acidez, suave, de largo post-gusto, vino correcto y sabroso.

Años atrás, Bodega Huerta de Albalá se propuso crear grandes tintos de origen andaluz. La gaditana ha elaborado este multivarietal añada 2017, a base de tintilla de rota, syrah, merlot y cabernet sauvignon, de intenso color granate oscuro y ribetes violáceos.

Huerta de Albalá es una de las pocas bodegas que añade al *coupage*\* de sus tintos la uva autóctona tintilla de rota, limitada hasta hace poco a la producción de vinos dulces.

Da como resultado un tinto joven aunque complejo, muy rico en aromas cítricos y herbáceos en nariz. En copa, se aprecia suave, con buena acidez y largo retrogusto. Barbazul 2017 marida bien con platos de carne roja y blanca, verduras, quesos semicurados y tapas de jamón ibérico.



\* **Coupage:** otro concepto interesante. Se trata de los vinos que utilizan distintas variedades de uva para su elaboración. Normalmente, encontrar la buena combinación, tanto de porcentaje como de tipo de uva, suele crear vinos más complejos.



SYRAH  
70%

+



MERLOT  
15%

+



TINTILLA  
DE ROTA  
10%

+



CABERNET  
SAUVIGNON  
5%



**RECO  
MENDA  
CIONES**

**ALBA**



# CORTIJO LOS AGUILARES TADEO TINAJA 2017



Vino tinto



100% Petit Verdot



12 meses de crianza en  
tinaja de arcilla de 900  
litros



D.O.: Sierras de Málaga,  
España



Cortijo Los  
Aguilares



14%



16°



Asados



57 €



## CATA



Intenso granate, limpio y brillante.



Destaca el carácter varietal del vino con unos aromas intensos y especiados, con notas minerales y balsámicos.



Intensa y aterciopelada, con taninos suaves y bien equilibrados. Paso sabroso y profundo, con un final persistente.

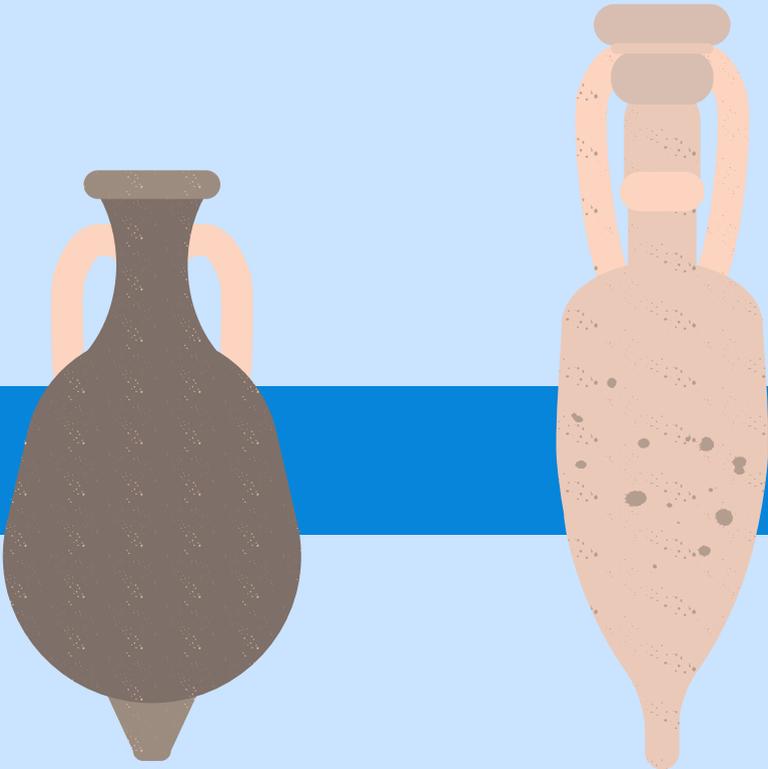
Vino expresivo y elegante, con abundante fruta y una compleja mineralidad propia de la variedad.

## **Uinificación:**

Uvas conservadas durante 24 horas en una cámara frigorífica (2°C).

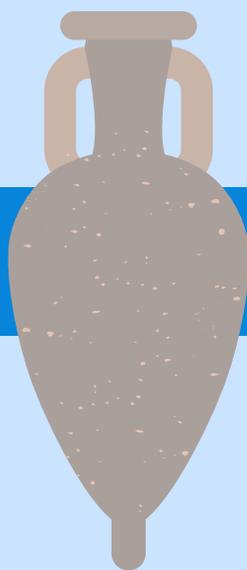
Racimo despalillado a la misma altura que los tanques, encubado por gravedad.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada (28°C). Maloláctica en tinaja (ánforas de arcilla)



Anneke,  
¿recuerdas las musas que cantaban en la película de Hércules?  
Salen de una ánfora, eso nos da una pista de lo antigua que es esta técnica de almacenaje y transporte de líquidos. Se trata de un recipiente de cerámica con dos asas y un cuello alargado que antiguamente se utilizaba sobre todo para el vino y para el aceite de oliva.

Me detengo un poco simplemente porque me parece súper interesante que actualmente algunas bodas quieran volver a lo antiguo y dejar que sus vinos envejezcan en estas vasijas de arcilla.



# CAVA PAGO DE THARSYS MEDUSA



Cava Reserva Ecológico.  
Brut Nature.  
Vino espumoso.



100% Chardonnay.



Crianza de 18 meses



D.O. Cava, España



Pago de Tharsys



12%



7° · 9°C



Marisco,  
asados,  
pollo y  
risotto



17€



## CATA



Color amarillo oro viejo brillante, burbuja fina y homogénea que se desprende lentamente formando una corona muy fina, delicada y persistente.



Aromas de flores blancas (calas, nenúfar), con frescas notas de musgo y heno fresco. Sutil aroma a mantequilla fresca y corteza de pan tostada.



Entrada fresca y limpia, con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Burbujas delicadas y suaves fruto de la larga crianza en rima que dotan de un agradable volumen en boca. Sensación de frescura y pureza de larga persistencia en todo el paladar.

# DULAS TINTO 2018



Tinto Crianza



Cabernet Sauvignon



12 Meses Barrica Roble Americano



D.O. Montilla-Moriles- España



Lagar de la Salud



14%



14°



Tenera,  
pasta y aves



14 €



## **CATA**



Picota intenso



Frutos rojos, grosellas y frutillos silvestres, notas de hierbas aromáticas y laurel, balsámico.



Sedoso y envolvente, notas a chocolate y retrogusto balsámico

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**DÁMARIS**



# ARMADA CREAM DE SANDEMAN



Vino generoso



Pedro Ximenez, Palomino



Unos 10 años de Crianza



D.O.: Jerez-Xerez,  
Sherry,  
Andalucía, España



Sandeman



17,5 %



10 · 12°C



Quesos azules,  
chocolate negro,  
helado de vainilla o tartas  
de frutos rojos.



5 €



## CATA



Color caoba oscuro y aspecto denso jarabe.

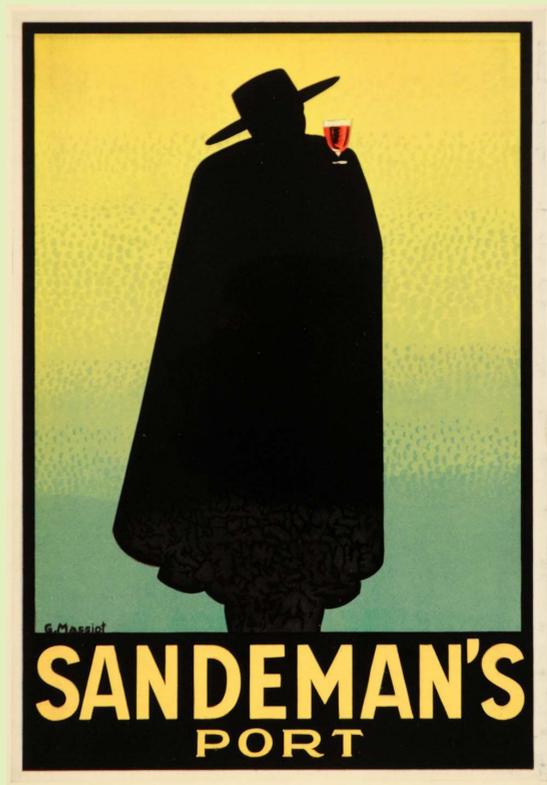


Oloroso Sherry Cream.



De gran cuerpo, suave y aterciopelado con un final largo.

Como su propio nombre indica, la mayor peculiaridad de este vino es su permanencia en tinaja de arcilla de 900 litros, envase en el que permanece un año durante su periodo de crianza. Gracias a la porosidad de este material, el ánfora permite estabilizar y pulir los taninos. Tinto de producción reducida que nos descubre una faceta de la Petit verdot más frutal, con un toque mineral muy sugerente.



Armada Cream es un vino oloroso abocado de bodegas Sandeman.

**Se denomina abocado a un vino que tiende hacia lo dulce.**

Estos vinos deben contener entre 5 y 15 gramos por litro de azúcares.

Sandeman Sherry Armada Cream se elabora siguiendo un cuidadoso sistema de envejecimiento que dura más de diez años.

Su solera, de las más antiguas de Sandeman, le aporta su gran redondez y complejidad.

El dulzor que podemos apreciar en este vino de Jerez (en su justa medida) lo aporta la uva pedro ximénez utilizada en su elaboración. Ésta se seca al sol una vez concluida la vendimia, alcanzando así la pasificación y los niveles de azúcares ideales para su uso.

La combinación en su justa medida de la uva palomino con la mencionada P.X. hacen que la creación de este vino sea todo un arte.

En 1928 George Massiot Brown es un artista que trabaja para la empresa de impresión Lochend, que se acercaron a Sandeman. Sandeman solicitó algunos diseños de posters, y la silueta de Don nació.

# VIÑA AUGUSTA SEMIDULCE 2019 RENE BARBIER



Vino Blanco Sin crianza



11,0%



Macabeo / Parellada / Xarel·lo /  
Moscatel de Alejandría



7 - 9 °C



Sin crianza



Postres ,  
Quesos  
azules y Foie



Catalunya (España)



Productor: René Barbier



4,25 €



## CATA



Amarillo pajizo , Pálido



Flor de azahar, Fruta blanca, Manzana, Pera, Aromas frutales, Aromas florales, Plátano



Suave, Fresco, Notas florales, Ligero, Notas varietales

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**DANIEL**



# MATA- RRROMERA GRAN RESERVA 2013



Tinto Gran Reserva



15 %



100% Tempranillo



18° C



24 meses en las mejores barricas de roble francés y americano



Todo tipo de carnes, arroces, legumbres



D.O. Ribera del Duero



75 €



Bodega Matarromera



## CATA



Color rojo cardenal muy intenso con tonos violáceos. Es limpio y brillante.



Aromas de frutas negras muy maduras aparecen, seguido por aromas de maderas nobles.



Magnífica persistencia, mantiene una estructura amplia en boca y un cuerpo potente con un paso elegante, sedoso y persistente.

Matarromera Gran Reserva 2013 lleva la firma de una de las bodegas españolas más prestigiosas: Matarromera.

Está elaborado con tempranillo de cepas viejas cultivadas en una zona mítica de Ribera del Duero: Valbuena de Duero, donde nacen vinos de la talla de los Vega Sicilia. Recibió una larga crianza de 24 meses en las mejores barricas de roble francés y americano, y tres años más de reposo en botella.

En Bodegas Matarromera se elaboran algunos de los mejores vinos del país. Fundada en 1988 en Valbuena del Duero, corazón de la D.O. Ribera del Duero, desde sus inicios cosechó importantes premios internacionales. Tras esta bodega, comienza la expansión y la formación de Bodegas Familiares Matarromera, uno de los más importantes emporios vitivinícolas del país, en la vanguardia de los vinos de calidad y comandado por Carlos Moro.





# PAGO

# CARRAOVEJAS

# 2017



Tinto Crianza



94% Tinto fino,  
4% Cabernet  
sauvignon, 2% Merlot



12 meses en barricas de  
roble francés y americano



D.O. Ribera del Duero



Pago de Carraovejas



15.5%



16 °C



Cochinillo  
lechal, cabrito  
asado, solo-  
millo de cerdo  
ibérico. Baca-  
lao en tempura  
con miel de  
caña.



32,90 €



## CATA



Cereza brillante.



Predominan los aromas florales que acompañan los matices de fruta roja. Toques también de roble cremoso.



Expresivo, abierto, potente y delicado al mismo tiempo. Con taninos presentes y sutiles, con reconocible carácter y equilibrio.

# CHÂTEAU FLEUR CARDINALE 2018



Vino tinto



70% Merlot, 25% Cabernet Franc  
y 5% Cabernet Sauvignon



12 meses en barrica nueva



D.O Saint-Emilion (Burdeos, Francia)



Château Fleur Cardinale



13 %



14 · 16°



Cordero,  
ternera, carne  
de caza y aves



47 €



## CATA



Color granate- morado profundo



Arándanos cocidos, ciruelas negras guisadas y conservas de mora con toques de laurel, corteza cubierta de musgo y suelo de bosque



Sólida columna vertebral de taninos maduros y redondeados y la suficiente frescura, que termina de forma prolongada.

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**DENIS**



# ST EMILION GRAND CRU CLASSÉ • CHÂTEAU GRAND MAYNE CARDINALE



Tinto con crianza



Merlot/Cabernet Franc  
Cabernet Sauvignon



18 meses en barriles



D.O. Saint-Emilion, Burdeos



Château Grand Mayne



14,5 %



15° - 18°



Ternera,  
cordero, caza  
y aves.



52,50 €



## CATA



Color púrpura oscuro.



Aromas herbáceos y cereza.



Taninos finos y ofrece una acidez crujiente. acabado refinado y mineral.

# BANDOL ROUGE DOMAINE DE L'OLIVETTE CUVÉE SPÉCIALE



Tinto con crianza



90 % mourvèdre y 10% garnacha



20-24 meses



D.O. Bandol, Provence- Francia



Domaine de l'Olivette



14 %



14 -16°



Platos con salsas  
o ligeramente  
picantes



25 €



## CATA



Color rubí con toques púrpuras.



Aromas complejos de flores secas y fruta madura (cereza y arándanos) y cuero viejo.



Paladar rico y amplio, con taninos definidos que apoyan aromas de mora y cereza macerada.

# DOMAINE DE GRANGE- NEUVE V VIOGNIER



Vino blanco



100 % Viognier



Mínimo 12 meses



Côtes du Rhône,  
Francia



Domaine de  
Grangeneuve



14 %



9°



Con aperitivos  
o pescados  
suaves.



17 €



## CATA



Tunica clara y brillante de un amarillo intenso con reflejos dorados.



Las delicadas notas de las frutas de hueso, los frutos secos, las frutas exóticas y las especias dulces son seductoras. Mucha delicadeza y elegancia.



Vino amaderado. Elegante. Afrutado. Largo. Redondo.

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**JOSUÉ**





# FREIXENET MEDERAÑO BLANCO 2016



Blanco



Airén,  
Macabeo y  
Moscatel



Sin crianza



VT Castilla, España



Freixenet



13 %



6-8°



Pescado



4,99 €



## CATA



amarillo verdoso, perfectamente límpido.



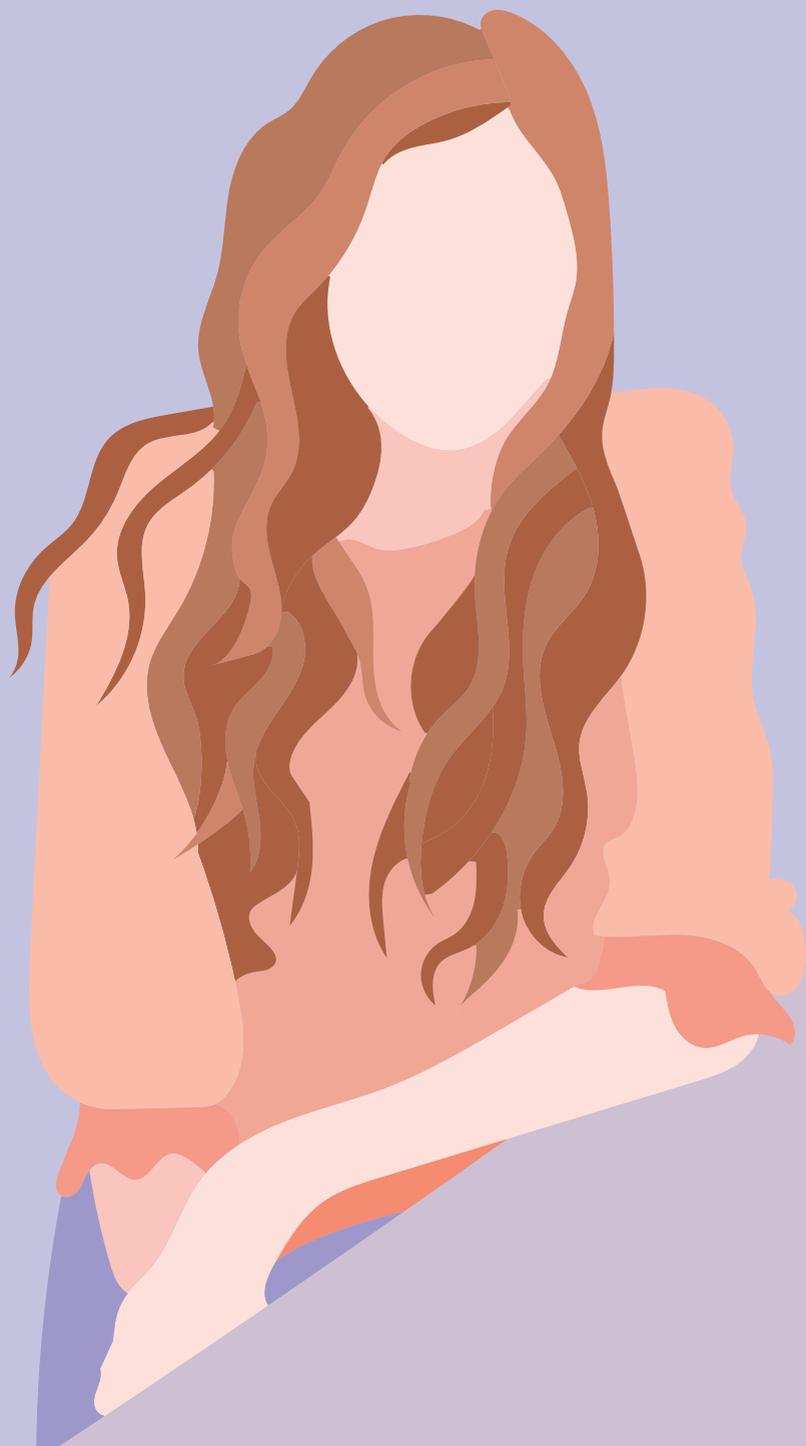
flores de azahar de característico aroma.



muy afrutado, agradable, algo abocado y de gusto persistente, un final fresco y equilibrado..

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**L I Z**



# SALCHETO NOBILE DE MONTEPULCIANO 2016



Vino tinto



Sangiovese

18 meses en barricas de roble grandes y pequeñas para luego refinar al menos 6 meses en la botella



D.O.: Nobile Di Montepulciano, Toscana, Italia



Salcheto



14%



15 · 18 °



Acompañante ideal de platos de carne y de pollo



17,85 €



## CATA



Rojo rubí profundo con ligero tono amarillo en el borde.



Aroma profundo con notas de cáscaras de bayas oscuras polvorientas y toques de frutos rojos.

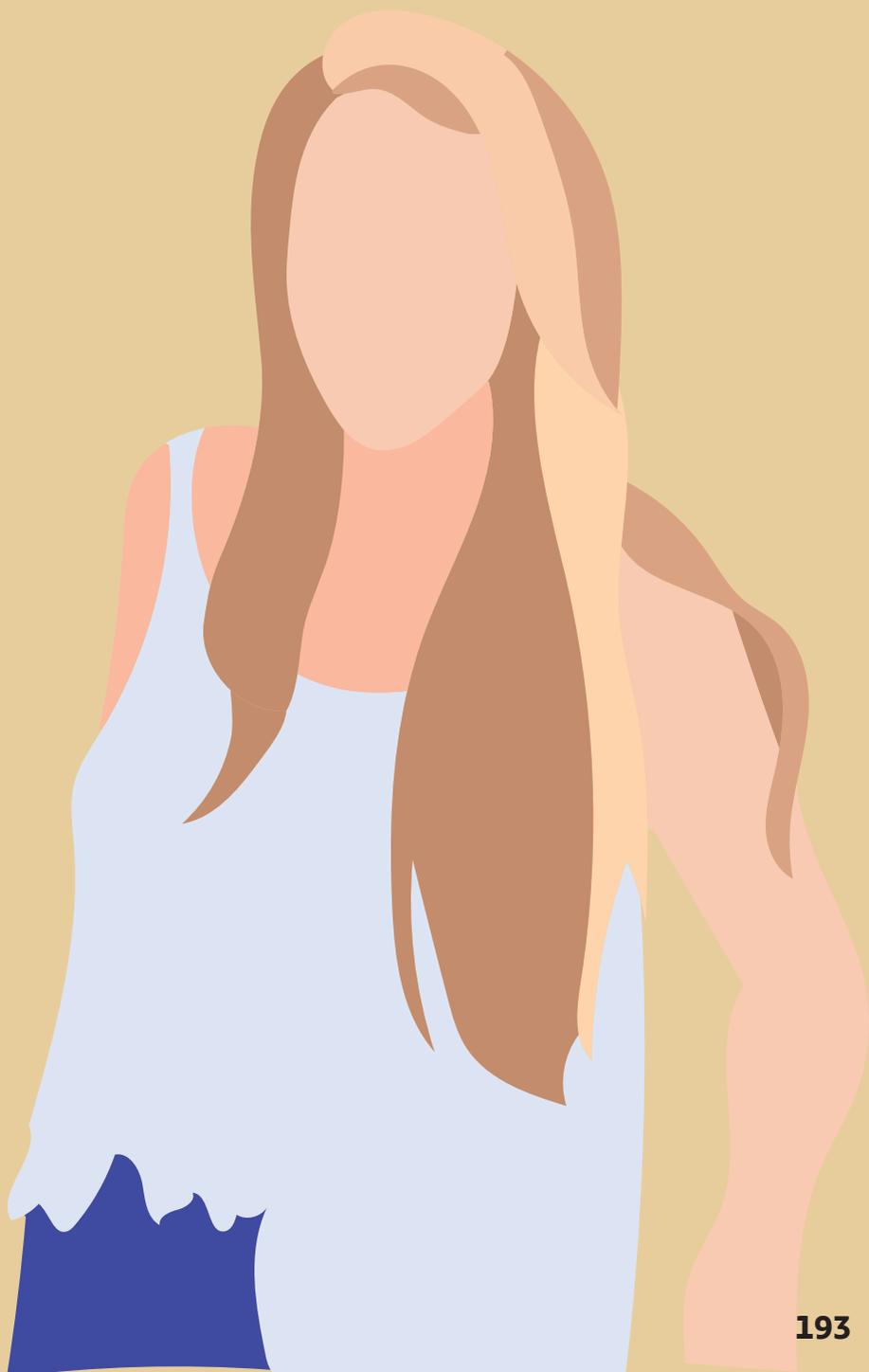


Gusto sabroso con cuerpo medio y acidez que tiene texturas pesadas y llenas de sabor. Final largo.

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**M<sup>a</sup>**

**JESÚS**



# ÁRABE



Blanco Dulce



Sauvignon Blanc



Sin crianza



V.T. Extremadura



Bodegas Sani



11.5%



4 · 6°C



Mariscos,  
pescados,  
comida picante,  
anchoas, ensa-  
ladas, verduras,  
pastas, frutos  
del mar, aves,  
quesos y patés.



4 €



## CATA



Amarillo pajizo con reflejos de oro.



Cítricos, herbal, frutas tropicales.



Fresco, equilibrado, con fuerte presencia dulce.

# SEÑORIO DE HELICHE



Vino Blanco  
joven semiseco



90% Garrido Fino,  
10% Moscatel



Sin Crianza



Sevilla



Bodegas  
Góngora



11%



6° · 8°C



Recomendado  
con mariscos  
y pescados  
crudos, cocidos  
y en salsa,  
mousse de  
pescado y  
marisco, ahu-  
mados, sopas,  
cremas, que-  
sos frescos



4.25 €



## CATA



De color amarillo pálido, brillante y transparente.



Muy afrutado, con cierto dulzor, procedente de los azúcares naturales de la uva.



Muy agradable al paladar, es ligero y suave, con grandes recuerdos de aromas frutales.

# EL NOVIO PERFECTO



Blanco



Moscatel y viura



Sin crianza



D.O. Valencia,  
España



Compañía Vitiviní-  
cola del Mediterráneo



10.0%



6 · 8°C



Aperitivo,  
ensaladas,  
pastas, arroces  
y comida  
asiática.



6,90 €



## CATA



Color amarillo limpio y brillante.



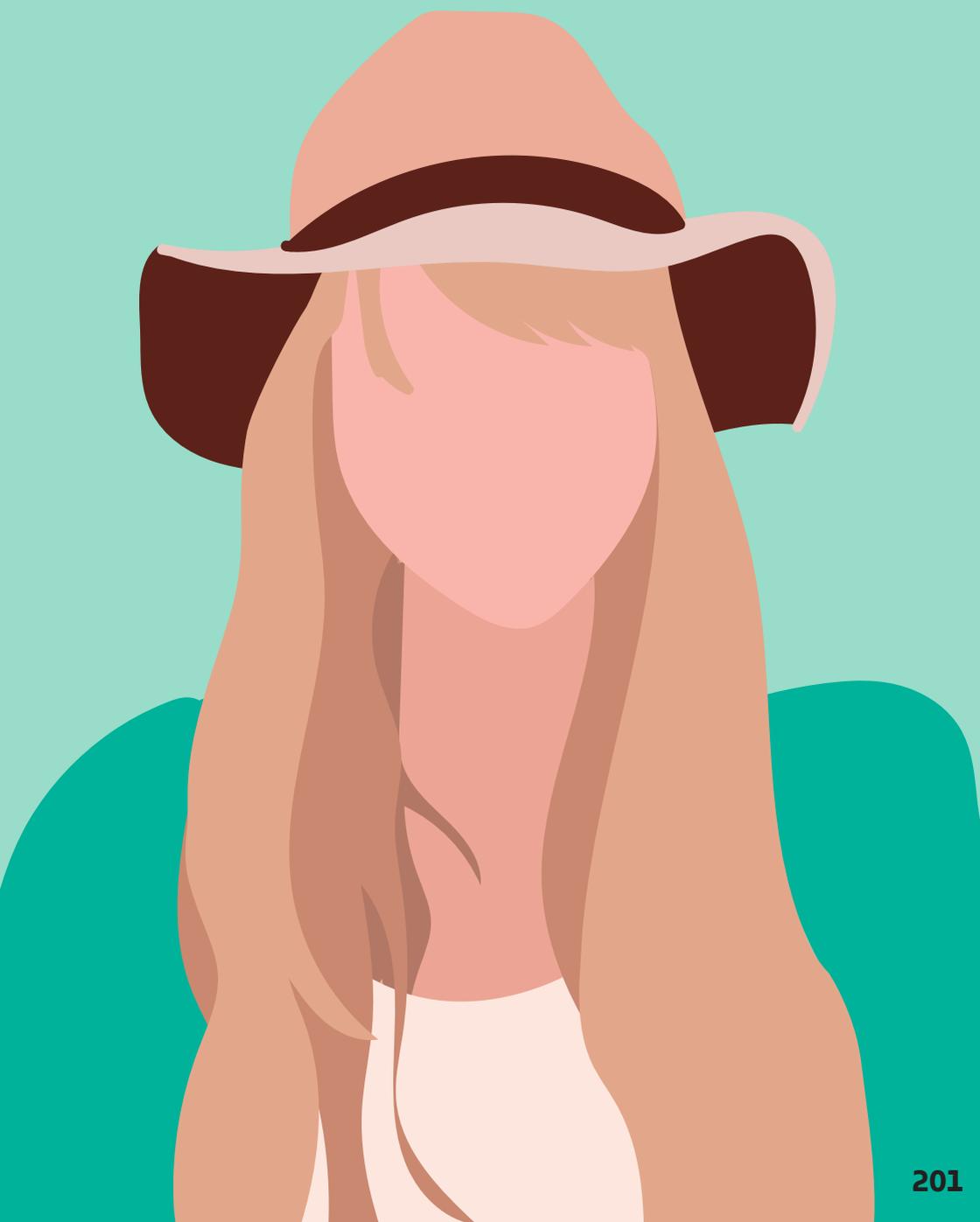
Aromas suaves y equilibrados a frutas de hueso y flores con sutiles notas minerales



Agradable y frutal, muy vivo y con un recorrido sabroso pero suave que deja en boca una punta de acidez.

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**MEGAN**



# AIRE EN EL PATIO ZIERZO FLOR 2016



Blanco con crianza



Airén



Crianza bajo velo flor  
en barricas de roble



Mota del Cuervo, Cuenca



Vinos Patio



13,0 %



8·10 °C



Embutidos  
ibéricos,  
arroz con  
carne



22,25 €



## **CATA**

Nadie ha publicado aún la cata de este vino, ni si quiera la bodega.

¿Te atreves a hacer tu propia cata y ser el primero en publicarla? En la página 85 tienes la hoja de cata.

# GARAY BLEU



Vino blanco



100 % Zalema ·  
cepas de 60 años



Crianza oxidativa  
en roble francés  
durante siete meses



Huelva  
(La Palma  
Del Condado)



Bodegas  
Garay



13 %



12 · 14°C



Ahumados,  
pescados  
grasos, carne  
blanca



10,90 €



## CATA



Dorado.



Fruta blanca madura, cítricos, notas de regaliz.



Untuoso, graso, sedoso, con un paso elegante y un final largo y salino.

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**NAHOMI**



# CAMPO VIEJO 2018



Tinto con crianza



Tempranillo



4 meses roble americano



Campo Viejo



D.O.C Rioja - España



13,5 %



16 · 17 °



Carnes rojas y  
blancas, asados  
y quesos.



5,35 €



## CATA



Color rojo cereza



Aromas ricos de intensidad pronunciada con un aroma inicial de frutos rojos maduros seguido de notas dulces de vainillas y especias.



Suave y fresco. Final largo que deja recuerdos de frutos rojos, vainilla y cacao.

# ALDWICK ESTATE ENGLISH BACCHUS 2018



Vino blanco seco



100% Bacchus



Sin crianza



Región:  
Somerset ·  
Reino Unido



Aldwick Estate



11 %



9°



Quiche, pescado  
blanco a la  
parrilla o  
sándwiches  
de salmón,  
queso de cabra  
blanco Nancy  
o queso brie.



18 €



## **CATA**



Limón claro.



Litchi.



Piña y hierba verde.

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**NAROA**



# FLYSCH GETARIAKO TXAKOLINA



Blanco joven



Hondarrabi Zuri



Joven



D.O. Getariako Txakolina,  
País Vasco, España



Txakoli



11 %



8°



Ideal para  
pintxos, pescado  
y marisco



11,6 €



## CATA



Pajizo pálido con matices verdosos



Limón y lima



Manzana verde

El txakoli es un vino blanco, joven y afrutado, que resulta bastante fácil de beber. Hay que servirlo fresco, y al hacerlo verás como se desprenden unas pequeñas agujas de carbónico y un gran abanico de aromas.

Me detengo un poco en este vino porque aparte de que es muy característico y diferenciado, guarda un lugar especial en mis recuerdos.

Me alegró mucho cuando Naroa lo propuso como uno de sus preferidos porque me hizo recordar cuando yo trabajaba en un restaurante pijo en el centro de Sydney.

Después de cada servicio nos ofrecían la posibilidad de tomar una copa del vino que queríamos, y yo feliz por poder probar buenos vinos. Cada día probaba uno nuevo y así seguía con mis análisis y catas gratis, pero cuando la pandemia mundial empezó a fagocitar al mundo y nuestras vidas, empecé una nueva rutina: cada noche bebía copa de txacolí. Y de esa manera, aún en las antípodas y ante un escenario de mucha incertidumbre e inestabilidad, este vino me hacía sentir un poco más en casa.



# MERAK

## 2016



Tinto con crianza



50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon y 25% Tempranillo



12 meses en barrica



D.O. Navarra, España



Vega del Castillo



18%



16 · 7 °C



Ideal para acompañar carnes rojas y quesos curados



7,6 €



## **CATA**



Color granate profundo



Notas vainilla, especias y clavo



Estructurado, limpio y carnoso

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**NICOLAS**



# CHATEAU DE MEURSAULT POMMARD CLOS DES EPENOTS 1ER CRU 2017



Vino tinto crianza



14 %



Pinot Noir



15 · 17°



15 · 17 meses



D.O. Pommard,  
Borgoña, Francia



Carne roja,  
Carne de caza,  
Queso



Domaine du  
Château de Meursault



112 €



## CATA



Rubí granate



Cereza y frutos rojos



Roble, vainilla, tabaco

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**SANDRA**



# GRAMONA GESSAMÍ



Vino blanco



45% Muscat  
(40 % Muscat de Frontignan  
5% Muscat de Alexandria),  
40% Sauvignon Blanc,  
15% Gewürztraminer



Crianza: madera nueva



D.O.Penedés, Cataluña,  
España



Gramona



11 %



7 · 10 °C



Aperitivos,  
ensaladas,  
verduras. Todo  
tipo de pesca-  
dos y mariscos.  
Muy intere-  
sante con la  
comida japo-  
nesa. También  
con arroces y  
paellas



11,25 €



## CATA



Pálido con reflejos verdosos brillantes.



Gran intensidad aromática. Como si de un paseo de primavera se tratara, nos recuerda a un ramillete de flores blancas -jasmín, flor de azahar, rosas-, anisados y recuerdos a infusión de camomila. Hierba recién cortada. Uva de mesa, piña, melocotón, una brisa cítrica.



Entrada amable, cuerpo ligero, sedoso a su paso. Cierra una fantástica acidez que aporta gran frescura. Gessamí alcanza el equilibrio de su carácter frutal y floral, se mueve entre la delicada suavidad de textura untuosa y su espíritu jovial y refrescante.

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**SARA**



# BERONIA RESERVA 2015



Vino tinto



95% Tempranillo,  
4% Graciano, 1% Mazuelo



19 meses en barricas de  
roble americano y francés  
y 17 meses en botella.



D.O. Rioja, España



Beronia



14,5 %



16 °C



Pescados



13€



## CATA



Color cereza negra, limpio y brillante, con ribetes granates.



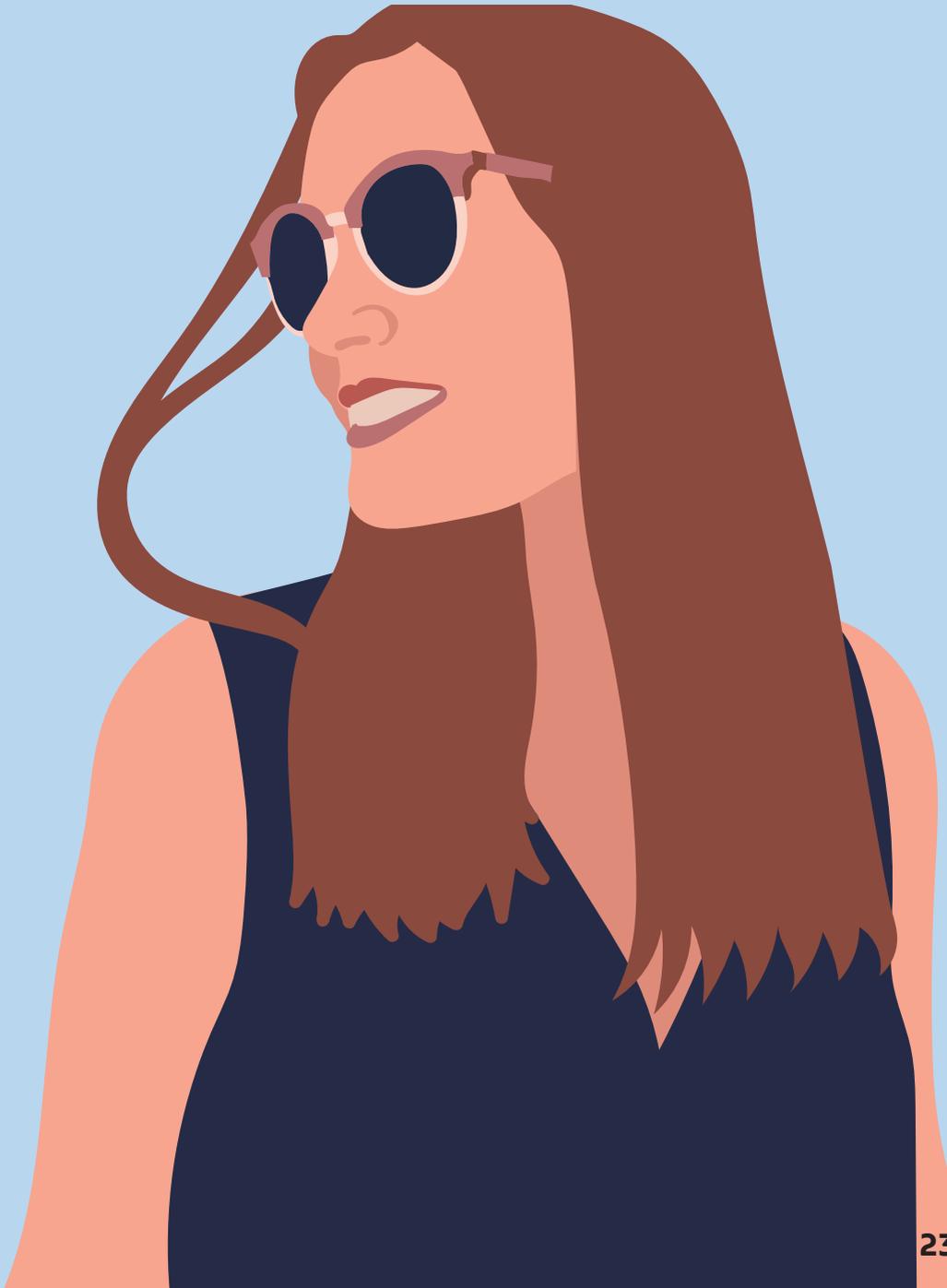
Atractivo y sugerente, con aromas intensos a frutos secos como almendras tostadas y nueces, seguidos de notas de ciruela como protagonista, fruta madura y sensaciones agradables a pimienta blanca que le aportan complejidad y frescura.



Acidez equilibrada y gran volumen. Destaca la fruta madura y un final goloso y seductor, que recuerda al cacao y a la avellana tostada. Se trata de un vino largo y apetecible, para disfrutar pausadamente.

**RECO  
MENDA  
CIONES**

**SONIA**



# THE NED PINOT GRIGIO 2019



Vino blanco



Pinot Grigio



Sin crianza



D.O. Marlborough,  
Nueva Zelanda



Marisco Vinyards



13 %



8°



Vieiras a la  
plancha en  
una salsa de  
mantequilla



10,95 €



## CATA



Rosa salmón.



Seductores aromas de peras maduras, flores blancas, mandarina y especias de jengibre.



Paladar armonioso, fresco y lleno de sabor.

# FRONTIGNAN PREMIER



Vino blanco dulce



Moscatel de grano menudo ·  
Muscat Blanc



3 meses crianza



D.O.: Muscat de Frontignan,  
Languedoc Roussillon,  
Francia



Controlada Aoc



15,5 %



6 · 9°C



Perfecto para  
aperitivos,  
acompañar  
con melón,  
macedonias,  
fresas, foie  
gras y algunos  
quesos



9,80 €



## CATA



Amarillo limón con reflejos verdes



Cítrico, miel y plátano



Tapé de frutas y compota de membrillo.

# MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2015



Vino tinto crianza



15 %



Tempranillo (93%) y  
Graciano (7%)



18°C

Mínimo 2 años en bodega  
de roble americano.



Descanso mínimo de un  
año en botella antes de  
salir al mercado



Entrantes,  
cocina regional,  
potajes y  
guisos, jamón,  
embutidos y  
carne roja.



D.O. Rioja, España



Herederos del Marqués  
de Riscal



14,35 €



## CATA



Cereza bastante cubierto.



Expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura.



Fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber.



**QUIÉNES  
SOMOS**



# SONIA ARJONA FARELLY

[www.proyecto-k.com](http://www.proyecto-k.com)

Responder a la pregunta de quién eres, en cierto modo debería ser fácil, pero si te paras a pensar es algo mucho más profundo. Mi nombre ya lo sabes y mi procedencia, si has leído el libro con un poco de atención, también podrás averiguarlo.

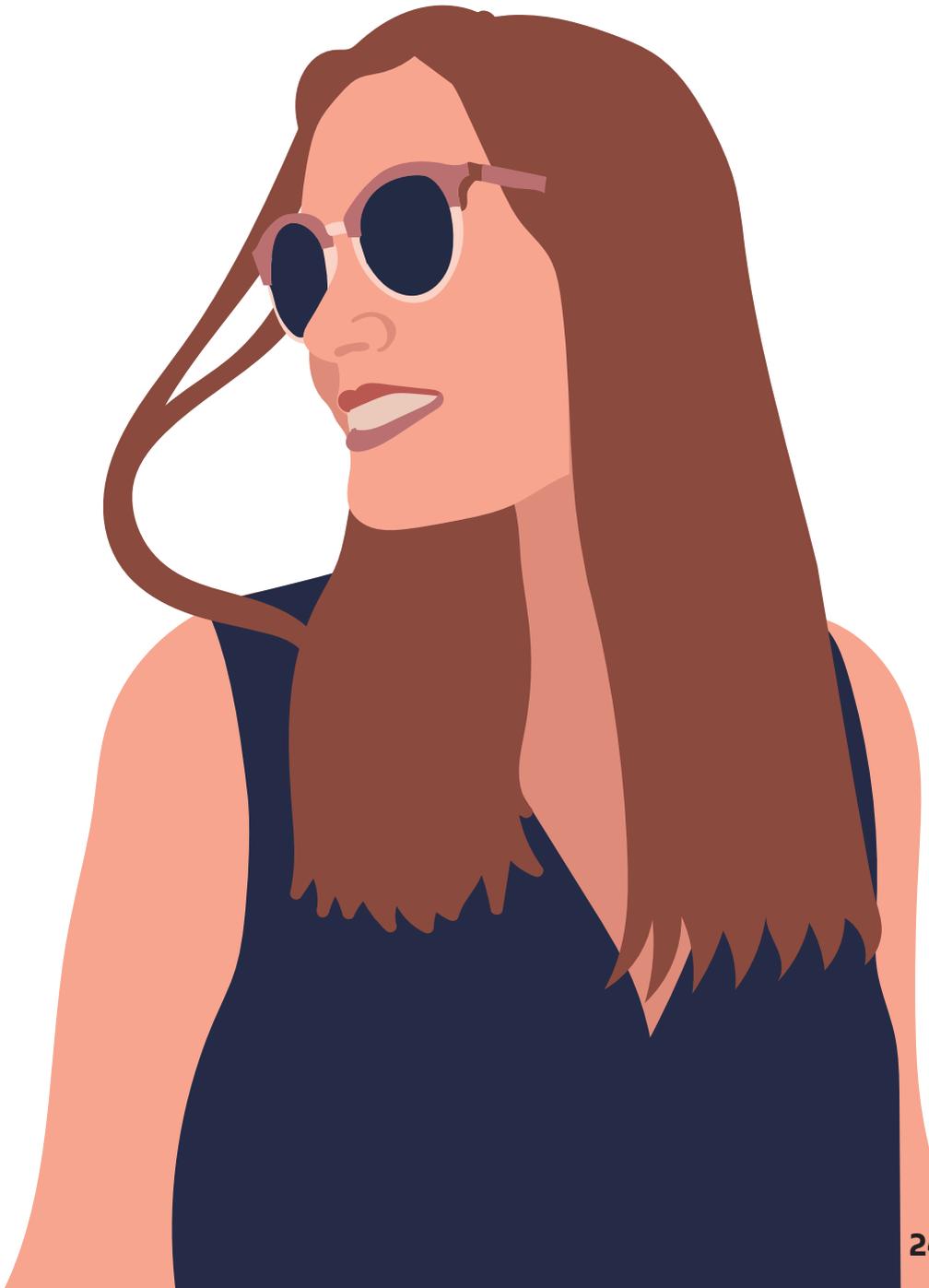
Pero, ¿no somos mucho más que eso? Acto seguido muchas personas se definen por sus estudios y profesión. ¿Debería entonces hacer un énfasis en mis estudios de ADE, mi Máster de Dirección de Restaurantes y contarte mi tan atípica vida laboral?

¿O debería centrarme en describir mi personalidad natural, testaruda, con algo de tesón, reservada y sensible?

Aunque todo lo anterior suelo utilizarlo cuando me presento, hace tiempo descubrí que mi identidad no está en nada de eso. Mi identidad me la da mi Creador y eso es lo que me hace ser quién soy.

Cuando escribí este libro estaba confinada en un pequeño y bonito pueblo cordobés, envuelta en un escenario lleno de incertidumbre, muchas preguntas y demasiado dolor. Tener claro mi razón de ser fue lo que me animó a volver a unir mi pasión por ayudar a las personas y el mundo de la Hostelería.

Aunque ahora que lo pienso... quizá solo debería presentarme como otra chica más que tampoco sabe de vinos.



# CRISTINA DE BLAS

[www.cristinadeblas.com](http://www.cristinadeblas.com)

¡Hola! Soy Cristina de Blas Dilla, Directora de arte y creativa todoterreno.

Desde hace más de 10 años trabajo en distintas áreas del diseño y la publicidad como directora de arte, ilustradora, diseñadora, copy... entre muchas otras cosas, tanto en agencias como de freelance.

Este libro es para Anneke, la cuñada de Sonia, pero yo quiero dedicarlo también a todas las personas que me han acompañado a lo largo de mi camino creativo y que han hecho posible que este libro salga a la luz. A todos mis clientes como freelance, en especial a Luis de Tres Label, a Carlos y a Greta de Novoberbés, por haberme iniciado en el mundo del vino y en mi carrera como freelance, al grupo LUIKE por el proyecto que estamos construyendo. A todos mis compañeros y directores creativos que he tenido a lo largo de mi carrera, que me han hecho que cada vez fuese un poco mejor. A la gente de la Miami (en especial a Dani y Andy), a mis compañeros de Everyone, S&F, David Miami, de Contrapunto BBDO y a los de McCann.

Y sobre todo a mi familia, pareja y amigos, por estar siempre ahí, en especial a aquellos que ya no están y no pueden leer esta dedicatoria, pero sé que se hubiesen sentido orgullosas de este proyecto; a mi abuela por haberme pagado parte de mis estudios y a mi tía M<sup>a</sup> José por haberme enseñado a no rendirme nunca.

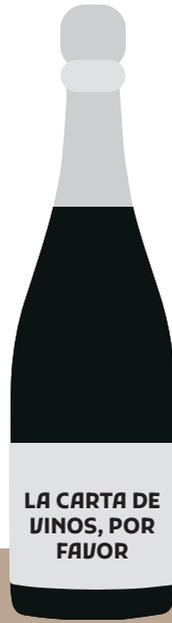
Quería aprovechar para animar a todos los creativos a poner su granito de arena en proyectos solidarios, porque aunque nunca tengamos tiempo, creo que siempre deberíamos encontrarlo para hacer del mundo un lugar mejor.

**Let's make  
the G.O.A.T. together!  
Let's make  
the Greatest  
(project)  
of all times!  
together!**

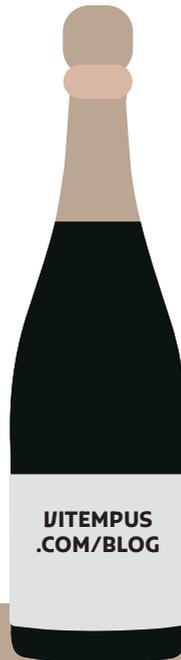


**BI  
BLIO  
GRA  
FÍA**

A continuación  
te dejo con  
algunos blogs, webs,  
bodegas y tiendas  
vinícolas para que  
puedas ampliar  
la información.  
A mi me han servido  
para aprender más  
y extraer algunas de  
las informaciones  
detalladas en este libro.



**BIBLIOGRAFÍA**



**BIBLIOG**



## USADA EN EL LIBRO



**SI**

**YA**

**NO**

**DIVIERTETE**

El mundo de los vinos es un mundo muy divertido, pero el alcohol es un problema para millones de personas.

Si el vino ha pasado de ser una diversión a una dependencia, hay múltiples asociaciones que pueden ayudarte a ti y a tu familia y es importante que busques ayuda profesional. Puedes informarte en el CAD o en tu centro de salud más cercano.

**¡GRA  
CIAS!**



### **Gracias Anneke,**

muchas gracias por tu atención y espero que este libro te sirva para aprender un poco más y para que pronto podamos disfrutar aún más de una buena botella.

### **Gracias también a ti, querido lector que has comprado el libro solidario.**

Este proyecto nace del deseo de ayudar a los demás y es por eso que todos los beneficios irán destinados al restaurante social IMPERFECT situado en Castelldefels.

Puedes saber más sobre esta asociación visitando: **[www.imperfect.restaurant](http://www.imperfect.restaurant)**



YO SOY  
REBELDE  
PORQUE EL VINO,  
ME HA HECHO ASÍ

## YO TAMPOCO SÉ DE VINOS

Un libro sin ánimo de lucro, cuyos beneficios serán destinados íntegramente al restaurante de inclusión social IMPERFECT · ASSOCIACIO CON PASION.

Escrito para mi cuñada Anneke y para ti que quieres iniciarte en el mundo de los vinos. Sé valiente: reconoce que no sabes tanto de vino y disfruta aprendiendo.

Escrito por de Sonia Arjona  
e ilustrado y maquetado  
por Cristina de Blas.