

Hablando de vinos, "el segundo placer"

Porque el primero siempre será verlos, olerlos, degustarlos y beberlos. Pero hay pocas bebidas o alimentos que den tanto juego, que se pueda estar hablando de ellas, conversando sobre ellas, discutiendo sobre ellas, como con los vinos.

Es curioso, pues admite polémicas de todo tipo, como quien cree conocer el mejor vino del mundo, la mejor denominación de origen o su favorita, la mejor forma de elaborar los vinos en la bodega, las variedades de uvas más adecuadas, los vinos más caros, etc.

Polémicas antiguas como las que se producen al opinar sobre si merece la pena guardar mucho tiempo un gran reserva, o si es mejor disfrutarlo cuanto antes . Polémicas modernas como si el carnet por puntos va afectar al consumo de los vinos en bares y restaurantes y su repercusión en la economía de estos. O conversaciones más placenteras que se producen cuando los consumimos: sus colores; sus olores a frutos, a maderas, a sotobosques; sus sabores ácidos, dulces, frescos, equilibrados, etc.



Para hablar de todo ello hay muchos niveles de conocimiento del mundo del vino y la cata, que utiliza un lenguaje propio, cada vez más complejo y complicado. Por eso nos hemos propuesto a partir de este numero de XABIA AL DIA el incluir una pequeña sección de palabras que nos ayuden a poder expresarnos mejor a todos los que queremos poder conversar con los amigos sobre nuestros vinos favoritos cuando los disfrutamos en compañía.

ABIERTO: Calificativo que se aplica al vino con poco color, con poco equilibrio en la boca.

ACERADO: Matiz en la coloración de los vinos blancos jóvenes que recuerda el brillo del acero.

ÁCIDO: Sustancia química genérica de sabor característico. Normalmente los vinos ácidos lo son por un desequilibrio con respecto a otros sabores.

AGUJA: Tipo de vino cuyo contenido en carbónico es apreciable en la boca en forma de pequeño picor o cosquilleo, pudiendo observarse las burbujas de gas en el vaso.

ALEGRE: Vino ligero, fresco, fácil de tomar, con buen paso de boca y sin complejidad excesiva de aromas.

Si quieres probar un ejemplo de vino alegre:

PAU: Denominación de origen Yecla

Uvas: Macabeo y Airen

Por Juan Planelles Álvarez

Director de Vinos & Viandas

Príncipe de Asturias nº 4

Tel./Fax: 96 579 48 64

vinosyviandas@telefonica.net