

PRESENCIA MULTISECULAR DEL VINO EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA. ESTUDIO MONOGRÁFICO PARA ESTUDIANTES Y PROFESIONALES DE LA GASTRONOMÍA.

M. Sc. Juana Rosa Carrera Palomino¹.

*1. Centro de Capacitación del MINTUR José Smith Comas,
Delegación Territorial Matanzas-calle 34 y 3ª avenida, Varadero.
rosa.carrera@ehtv.mintur.tur.cu*

Resumen

La monografía identifica la etimología y semántica del término vino, su historia ligada al desarrollo de la Humanidad desde etapas tempranas, en manifestaciones sociales y religiosas de distintas civilizaciones y culturas; los aportes a su elaboración que dieron lugar a nuevos tipos de vinos, las clasificaciones de estos y su distribución geográfica por países y zonas vinateras, el maridaje de comidas y vino gastronómicamente recomendable, los valores que reporta su consumo, a saber, medicinales (sus efectos preventivos, nutricionales y fisiológicos, en especial, el impacto positivo en la salud de la llamada paradoja francesa), psicológicos y socioculturales (derivados del placer organoléptico al degustarlo, su posibilidad de resaltar sabores en los alimentos, calmar la sed, usarse como buen aperitivo y, en gran medida, de su ayuda a la dinámica de la digestión). También se exponen cómo se fortifica, oxigenan y decantan los vinos; y el papel del sommelier como especialista.

Palabras claves: *Vino, Clasificación, Maridaje, Valor Medicinal, Valor Psicológico, Valor Sociocultural.*

Introducción.

La monografía aborda contenidos referidos al origen del vino y al desarrollo de las tecnologías diversas de su elaboración, aportadas por sus fabricantes, oriundos de diferentes zonas del mundo, lo que da lugar a una compleja clasificación de tipos de productos vinícolas. Reafirma que la historia del vino es parte del desarrollo sociocultural del ser humano, desde su temprano descubrimiento y ha estado acompañando la celebración de diferentes eventos sociales y religiosos de diferentes pueblos, que le aportaron decisivamente a las tecnologías de su elaboración, a la vez que lo degustaron con finalidades múltiples.

La autora reconoce como referente esencial de la monografía, al libro *Gastronomía. Cultura y Profesionalidad* (2019), del cual es coautora junto a la M. Sc. María Milagros Lorenzo Delgado y el Dr. C Jorge Domingo Ortega Suárez.

Desarrollo.

Origen y descubrimiento del vino.

El vino (etimológicamente del latín *vinum*, cuya semántica original se sostuvo hasta hoy) es una bebida obtenida de la uva (especie *Vitis vinifera*), a la que se le extrae su mosto o zumo para su fermentación alcohólica (Jackson, 2008).

Esa fermentación la producen las levaduras, que metabolizan los azúcares del zumo en etanol, liberando CO₂. No obstante, la fabricación del vino es un proceso homeostático, en el que la fermentación es regulada sistémicamente por influencias medioambientales exógenas: la temperatura ambiente, tiempo diurno de luz e intensidad de esta, la latitud geográfica, la composición química del suelo y la altura a la que está situado, entre otros (Robinson, 2006).

La vid con la que se elaboran los vinos, se supone que desciende evolutivamente de una liana silvestre, cuyo posible origen tuvo lugar en la era terciaria (hace 65 millones de años), la cual no sólo logró sobrevivir al impacto del meteorito causante de la quinta extinción masiva de las especies, sino también a los cuatro sucesivos periodos alternos de glaciación y retirada de los hielos; en refugios naturales que le brindaron las costas orientales del Mar Caspio.

La dispersión de las semillas de uva hacia el oeste tuvo lugar por el aire, el agua, los cuerpos y excretas de aves, en su acarreo como provisiones por parte de tropas invasoras (fue intención expresa de Alejandro Magno llevar la simiente de la vid al occidente); así como por los fenicios, marineros de navegación de altura, quienes usaron la uva y las recetas de cómo elaborar vino, en calidad de productos para el cambio mercantil). La acción conjunta de esos portadores facilitó su llegada paulatina a los países ribereños del Mediterráneo. Los arqueólogos las han encontrado en monumentos funerarios egipcios de

2600 a.n.e., e incluso en comunidades lacustres de la Edad de Bronce (3500 a.n.e.) que existieron en las actuales Suiza e Italia.

De esa época es un ánfora con una mancha de vino encontrada en Irán, pues todo indica que, de modo paralelo en diferentes sitios, de la recolección y consumo de la uva silvestre, a su cultivo y descubrimiento casual de su fermentación espontánea, no medió mucho tiempo.

No se conoce con exactitud el origen del vino, aunque se presume que tuvo lugar en territorios caucasianos que hoy son de Armenia y Georgia; durante el Neolítico avanzado. La más antigua bodega descubierta hasta el momento, data de hace 10 000 años y se encuentra en tierras georgianas.

La historia del vino está ligada al desarrollo de la Humanidad desde etapas tempranas, en manifestaciones sociales y religiosas de civilizaciones y culturas diversas:

Civilización egipcia. Data de más de 7000 años a.n.e. Dentro de los hallazgos realizados en la Pirámide de Keops (en funciones de tumba faraónica desde 2613 a.n.e.), se encontraron tablillas que hablaban de ofrendas de vinos a faraones, además de haberse encontrado restos de orujo. El vino preservado para cultos sacerdotales y consumo de faraones, se elaboraba en Tebas y en zonas aledañas al lago Mereotis, que tenían buenas tierras para el cultivo de la uva, además de estar alejadas de la humedad excesiva del río Nilo.

Civilización Griega. Para los griegos, el consumo de vinos era habitual. Ingerían vino aromático, dentro del cual mojaban pan de cebada. Rendían culto y celebraban banquetes en honor a Dionisos como deidad vinícola. A esas celebraciones asistían bailarinas y cortesanas, a quienes se les prohibía beberlo. Durante esas comidas, se homenajeaban los mejores manjares, aprovechándose además tales encuentros sociales como espacio para discutir problemas políticos, y exponer y valorar los aportes a la producción vinícola, como los del añadido de resina y brea al vino como conservantes.

Civilización Romana. Producía buenos vinos, los que se ofrendaban en celebraciones de banquetes en honor a su dios del vino, Baco, quien representaba la fertilidad, la naturaleza y la vida en general, en su ciclo anual de sucesión estacional. A los banquetes ofrecidos a Baco se les llamó bacanales. Al igual que los consagrados a Dionisos en Grecia, esos eventos tenían un carácter religioso y las manifestaciones orgiásticas celebradas en su entorno, tenían la finalidad propiciatoria de estimular el ayuntamiento de los dioses del subsuelo con los de la Naturaleza para que fertilizaran la tierra y garantizaran el brote y desarrollo de las simientes.

Civilización Etrusca. Localizados en la actual región de Toscana, Italia, los etruscos celebraban banquetes en honor a la vida eterna, continuidad después de la muerte, por lo tanto, celebraban la muerte como paso transitorio a otra vida. Esos banquetes, donde el consumo del vino era fundamental, tenían esa finalidad.

El vino también era ampliamente consumido por los esclavos en Roma, pero era de muy mala calidad, al que llamaban vinaza (nombre que mantiene hasta hoy); el cual era extraído de los posos y las heces, que son las materias que se sedimentan en el fondo de los

recipientes donde se fermenta la vid y también en los que después se envasa el vino. Por su carácter de desecho desagradable, no es por azar que en idioma español las acepciones tercera y cuarta de la palabra "heces" se definan como *lo más vil y despreciable de cualquier clase*, y *excrementos*, respectivamente. Se supone que fue con vinaza, que los romanos mojaron los labios de Cristo en la crucifixión.

Hubo aportes importantes en el mundo antiguo al desarrollo del vino. Por ejemplo:

- Alejandro Magno llevó el cultivo de la vid de oriente a occidente, como ya se apuntó.
- Los egipcios fueron los primeros en etiquetar los vinos para diferenciarlos.
- Los griegos fueron los primeros en conservar el vino con diferentes especies que lo aromatizaban y saborizaban.
- Los galos implantaron el uso de barricas para el añejado y los romanos, cuando ocuparon las Galias, las llevaron como novedad tecnológica a Roma.

Durante el sistema feudal, el vino ocupaba un lugar indiscutible en las comidas, pasando los de mejor calidad al consumo exclusivo de los nobles feudales, en sus consuetudinarios banquetes.

Las fértiles tierras de la Iglesia – que devino mayor señor feudal - se usaron para el cultivo de nuevas variedades de uvas, imprescindibles para fabricar el vino como libación ritualmente representativa de la sangre de Cristo (Mac Neil, 2001: 636ss). Esas nuevas vides originaron nuevos y mejores tipos de vinos y licores. Toda la Edad Media fue una época de experimentación vinícola constante por parte de los monjes, en las abadías. Buena parte de lo mejor de la producción vinatera actual, tiene sus orígenes bien definidos en ese periodo histórico.

Se fabricaron botas de cuero curtido para conservar y trasladar el vino para su consumo itinerante y como medida de cambio o trueque.

A continuación, se definen algunos conceptos técnicos básicos de la Enología como la ciencia, técnica y arte de producir el vino:

Astringencia. Sensación de amarre que se siente en la lengua por efecto de la acción protectora de las enzimas llamadas mucina, presentes en la saliva, que al contacto con los taninos del vino provocan la contracción lingual.

Barricas. Vasijas vinarias de madera de roble americano y francés, que se presentan como barril, bocoy, bota, barrica bordelesa, cuba, pipa, tina, tonel. El Consejo Regulador de cada Denominación de Origen establece el tiempo de permanencia del vino en barrica, en cada región. Si se pasa de lo establecido, el vino se “maderiza”, es decir, adquiere un gusto muy acentuado a tanino; pierde calidad y no puede salir al mercado como representativo de la producción regional dada.

Botritis Cinérea. Hongo que daña los viñedos, pero en la Sauvignon Blanc, provoca la podredumbre noble en los racimos que, cuando están sanos, dan vinos licorosos muy apreciados, caros y de muy buena calidad.

Bouquet. Las combinaciones y cualidades organolépticas de aromas y sabores, que desarrollan los vinos durante el proceso de fermentación y envejecimiento en barrica.

Cata. Actividad humana evaluadora de la calidad del vino. Intervienen los órganos de los ojos, nariz y boca para determinar sus características organolépticas. Por sus objetivos y fines, existen varios tipos de cata: técnica, gustativa, comercial y analítica.

Chaptalización. Adición de azúcares en las regiones vinícolas, donde las uvas no maduran lo suficiente.

Clonación. Fecundación para obtener iguales estilos con mejoramiento genético.

Crianza. Tiempo de envejecimiento del vino en barrica de roble blanco americano.

Cruce. Fecundación cruzada con el mismo tipo de uva, para ampliar la especie.

Denominación de origen controlada o protegida. Es un tipo de vínculo entre una región geográfica y un producto (propio de un ámbito comúnmente agropecuario), que debe sus características exclusivas al medio geográfico y a la tecnología donde se produce y convierte en mercancía.

La denominación de origen se compromete a realizar las acciones de diferenciar, proteger (prohibiendo el uso del nombre del producto por los competidores), promover y avalar a ese producto en el mercado; respecto a algunos semejantes, producidos en otras regiones y con tecnologías distintas; mediante el compromiso jurídico de los productores de acatar lo normado en esa materia por parte de la denominación, que a su vez los autoriza a exhibir ese aval que los distingue.

El resultado es un producto original, muy demandado por su altísima calidad y claramente diferenciado de los restantes que compiten desde otras procedencias. Por ejemplo, cuando se le brinda un whisky escocés a un cliente que gusta de esa bebida, este lo acepta, independientemente de que se le haya ofrecido un Ballantine's y él prefiera un Johnny Walker White Label, pues sabe que todas las marcas de esa bebida en Escocia, poseen calidad similar. Igual acontece cuando se ofrece como vino, un jerez. Haber sido producidos en la región gaditana de Jerez de la Frontera, validada por una denominación de origen, ya indica su calidad superior. Así sucede también con determinados quesos, jamones, café, té, etc., adscriptos a sus respectivas denominaciones de origen.

La denominación de origen del producto dado, recibe toda Apelación de Origen Controlada (AOC); y avala a los productos de Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG), Vinos de Calidad con Distinción (VCD) y Denominación de Origen Calificada (DOC). Además, se vale de Consejos Reguladores que velan por el cumplimiento de las normas de cultivo de la vid, y elaboración, envase y comercialización de los vinos.

Enólogo. Especialista que realiza procesos de viticultura, vendimia y vinificación.

Enorestauración. Es el arte de la recomendación de vinos y platos, sobre la base de un equilibrio de fortaleza de ambos componentes. A cada plato de un menú, le corresponde un tipo de vino.

Filoxera. Especie de pulgón que ataca la raíz de la planta de vid, de forma devastadora.

Híbrido. Fecundación cruzada de diferentes tipos de uvas, para obtener una mejor.

Mosto. Es el jugo extraído de la uva, se le llama mosto yema.

Sommelier. Persona ligada directamente al mundo del vino, en toda su magnitud. Su desempeño debe estar encaminado en la preparación, capacitación y habilidad para saber vender vino.

Taninos. Son metabolitos secundarios de las plantas. Son de colores que van desde el amarillo al marrón. Abundan en las cortezas de los robles y los castaños, que son muy empleados en la fabricación de barricas porque el tanino es soluble en agua, pero muy poco en el alcohol. Por eso no transmiten la totalidad de su sabor al vino, lo cual sería muy desagradable, aunque sí le dan un sabor áspero y astringente, como resultado del tiempo que permanece en barrica.

Terroir. Palabra francesa que significa tierra, terreno. Se usa cuando se quiere remarcar la importancia de las propiedades edafológicas del suelo donde se cultiva la uva, respecto a la calidad del vino que con ella se elabora.

Vendimia. Selección y recogida de la uva. Es el primer paso de la vinificación, que se realiza con la maduración de la uva. Para ello, los enólogos usan el refractómetro.

Vid. Nombre biológico que recibe la uva.

Vinicultura. Arte de cultivar uvas para elaborar vinos.

Vinificación. Proceso de transformación del mosto en vino, por la acción de las levaduras, que convierten los azúcares en alcohol.

Una vez expuesto el glosario mínimo, los autores muestran varias clasificaciones de los vinos:

Por su sequedad / dulzor:

- Secos. Los azúcares reductores no llegan a 5g/l.
- Abocados. Entre 5 y 15g/l.
- Semi-secos. Entre 15 y 30g/l.
- Semidulce. Entre 30 y 50g/l.
- Dulces. Más de 50g/l.

Por su color:

- Tintos.
- Blancos.
- Rosados.
- Verdes.

Por el número de partición de uvas:

- Vino Varietal. Cuando en su elaboración interviene una sola uva.
- Vino de Corte. Cuando en su elaboración intervienen dos o más uvas.

Algunas variedades de uvas blancas reconocidas: Chardonnay, Aligote, Parellada, Sauvignon Blanc, Semillon, Garnacha Blanc, Macabeo, Pinot Blanc, Riesling.

Algunas variedades de uvas tintas reconocidas: Cabernet Franc, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo, Garnacha Tinta, Carmenere, Syrach.

Principales países y regiones vinícolas del mundo:

Europa

América

África

Francia-AOC (*)	Argentina	Sudáfrica
Italia-DOCG	Chile	
Alemania-VCD	California, EE. UU.	
España- DOC		
Portugal-DOC		

(*) En el caso de los países europeos se consignan, al lado de cada país, la sigla de la denominación prevaleciente en cada uno.

A continuación, se relacionan países y sus regiones, definidos entre los grandes productores de vinos, los estilos de estos y las uvas con las que se fabrican. Esa relación es solo ilustrativa, si se atiende al inobjetable hecho de que la completitud de la elaboración vinatera actual, de intentarse reproducirla, sería de alcance enciclopédico.

País	Región	Uvas	Estilos de sus vinos
Francia	Burdeos	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot (más cultivada), Semillon y Sauvignon Blanc	De crianza en barrica, con aromas a vainilla.
	Borgoña	Borgoña, Aligote, Chardonnay y Pinot Noir	Vinos blancos finos, aromáticos, afrutados, de buena calidad.
	Valle del Loira	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Sauvignon	Vinos blancos, rosados y espumosos, secos, Semi-secos y dulces con potencial de envejecimiento. El vino Pouilly Fume, se obtiene de la uva Sauvignon, es un vino aromático que alcanza su esplendor después de varios meses en botella.
	Ródano Norte	Syrach, Viognier.	vinos tintos opulentos, vigorosos de cuerpo y afrutados.

	Ródano Sur	Garnacha Blanc, Garnacha Tinta.	vinos de baja acidez, alta graduación, ligeramente dulces y gratos al paladar.
	Alsacia (es diferente a las restantes regiones vinícolas francesas, pues quien da nombre a sus vinos, son las cepas usadas al elaborarlo.)	Gevrztraminer, Pinot Gris, Riesling, Muscat de Alsacia.	Gevrztraminer, da vinos elegantes y aromáticos. Pinot Gris, da vinos opulentos, bien estructurados. Riesling, da vinos delicados con bouquet, es la reina de Alsacia. Muscat de Alsacia, da vinos secos, afrutados y refrescantes.
	Champagne	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.	Chardonnay (proporciona finura al vino), Pinot Noir (tinta de jugo blanco, da cuerpo y aromas a frutos maduros), Pinot Meunier (tinta de jugo blanco, da redondez y bouquet al vino). El Champagne que se elabora 100% con Chardonnay, se le denomina Blanc de Blancs. Es refinado, ligero y muy delicado, de excelente calidad.
Italia	Piamonte		El Asti-spumante (elaborado con el método Granvas), es fino, suave, delicado
	Emilia Romagna		El Frizzante (método gasificado), es espumoso y suave.
	Piamonte	Moscatel y Nebbiolo.	La Nebbiolo produce el vino Barolo y el Barbaresco, que son potentes, longevos, propios de un rey por su excelencia.
	Toscana (es conocida como la tierra del Chianti.)	Sangiovese y Merlot, Cabernet Franc y Cabernet	Vinos de excelente calidad dadas las características de su <i>terroir</i> con drenaje, que no acumula humedad; y clima con veranos

		Sauvignon.	largos para la maduración de la uva.
España	Rioja	Tempranillo, Garnacha Tinta, Viura y Malvasía.	<p>La Rioja tiene subregiones vinícolas con excelentes condiciones, como son:</p> <p>La Rioja Alta. La más extensa, con suelos ferrosos para el envejecimiento de sus vinos.</p> <p>La Rioja Alavesa. Vinos jóvenes, ligeros, aromáticos que evolucionan más rápidamente que los de la Rioja Alta.</p> <p>Rioja Baja. En toda su extensión tiene clima mediterráneo que da vinos con alta calidad, muy usados para las mezclas de otras subregiones.</p>
	Ribera del Duero. Está considerada como el caballo de batalla del vino español.	Tempranillo.	Su uva Tempranillo proporciona vinos tintos finos, de buena calidad. Las sinonimias de la uva tempranillo son, en Ribera del Duero, tinta del país; en Cataluña, Ull de Llebre; en Castilla-La Mancha, es Cencibel.
	Priorato	Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Syrah.	En esta región se emplean técnicas tradicionales y además modernas que proporcionan vinos concentrados de buena calidad.
	Jerez	Palomino Fino, Moscatel, Pedro Ximénez.	<p>El “triángulo jerezano” está formado por tres grandes vinos (Jerez Fino. Es ligero, seco, se bebe joven, es la joya del Jerez; Jerez Amontillado. Es fino, envejecido y tiene dos estilos, seco y endulzado con final a nuez; y Jerez Oloroso. Es de cuerpo, con aromas a nuez y almendras.</p> <p>Una característica singularísima de los vinos de Jerez, es que en los toneles donde se añejan se forma una variedad de levadura <i>Saccharomyces</i> que cubre el caldo, del tipo</p>

			de las denominadas comúnmente Flor, que solamente se da en las condiciones climáticas específicas de esa región de Jerez.
	Navarra	Garnacha, Tempranillo y Cabernet Sauvignon	El <i>terroir</i> de la región favorece la elaboración de vinos rosados, a partir de la uva garnacha, aunque también se usan las uvas Tempranillo y Cabernet. Los vinos son frescos, afrutados, con tonos rosados frambuesa, en boca se sienten como frutos maduros.
	Penedés	Macabeo, Xarel-lo y Parellada.	Al cava, Macabeo proporciona niveles de acidez, Xarel-lo, estructura y fuerza; Parellada, finura y aromas.
Alemania	Rhin (inviernos muy fríos que frenan la maduración de la uva.	Su uva emblemática es la Riesling y la más plantada, la Pinot Noir. La Gewürztraminer y Riesling, se usan para los vinos helados.	Los Sekt son gasificados, suaves y espumosos. El vino helado (<i>eiswein</i>) se elabora con uvas sobre-maduras, que se vendimian congeladas y se le extrae el mosto helado. Tiene gran dulzor y elevada acidez.
Portugal	Dão.	Baga Portuguesa.	Produce vinos buenos, por lo que se está re-plantando cepas de alta calidad.
	Bairrada.	Baga Portuguesa.	Produce vinos intensos, de cuerpo. Es una región más chica que la del río Dão, pero sus vinos son de mejor calidad.
	Vila Nova de Gaia y zonas adyacentes	Tinta Roriz, Tinta Borroca, Touriga y Tinta Cão; el blanco, con Malvasía	El vino portugués más conocido y vendido en el mundo es el Oporto (*), que es fabricado en la región del río Douro. Muy aromático, dulce y con bastante tanino en casi sotos sus tipos. Se encabezan con Jerez

	al río Douro.	Dourada, Malvasía Fina, Gouveio y Rabigato.	durante la fermentación para crecer gradación de alcohol, sus tipos: blanco (dulce y seco), los que maduran en barricas, y también maduran en barricas y en botellas.
	Islas Madeira	Garnacha, Pinot Noir, Boal, Malvasía, Verdelho blanca	Los vinos de Madeira se someten a fortificación y calentamiento en estufa. El Tinta Negra Mole produce secos y dulces. Es un híbrido de Garnacha y Pinot Noir, la Boal produce vinos semi-dulces y semi-secos, la Malvasía tiene uso genérico, la Verdelho blanca se emplea semi-secos. El Madeira más seco alcanza su apogeo después de 10 años.

(*) En caso de ser solicitado su consumo, el oporto es un vino que se debe beber al finalizar las comidas, por lo que suele responsabilizarse al sommelier con su servicio. Según la tradición, se le sirve al cliente que solicitó una medida de oporto y, si algún cliente más desea beberlo, se hace rotar hasta él la botella por encima de la superficie de la mesa, sin levantarla durante ese trayecto, procediendo después a servirle.

Se identifican como vinos fortificados los que se encabezan con alcohol neutro para detener la fermentación y conservar los azúcares del mosto de la uva madura. Además del alcohol neutro, históricamente se han empleado rones muy fuertes con el mismo fin. Por ejemplo, los vinicultores alemanes del Valle del Rin, han empleado rones jamaicanos de ese tipo para encabezar sus vinos.

Existen dos formas de fortificar los vinos:

- Durante la fermentación. Ejemplos, vinos de Oporto, Madeira, Moscatel y otros.
- Después de la fermentación. Ejemplos, vinos de Jerez, Márzala, Málaga y otros.

Las denominaciones de los vinos fortificados en Europa son:

- En Alemania, Vinos de Licor.
- En Italia, Vinos Licorosos.
- En Francia, Vinos de Licor o Vinos Dulces Naturales.
- En España, Vinos Generosos o Encabezados.

Por otra parte, conviene establecer las analogías y diferencias entre el Champagne y el Cava. La analogía básica es que ambos se elaboran con el método tradicional o champanoide. En cuanto a los elementos diferenciadores entre ambos, se consignan el país, la región, las uvas que intervienen y los estilos de cada uno.

Métodos de elaboración de los vinos espumosos:

- Método Rural o Antiguo. Es de origen francés, se usan vinos de fermentación natural y se embotellan ya efervescentes.
- Método Granvas. Usa grandes tanques de acero inoxidable, donde se realiza la fermentación de los vinos.
- Método Gasificado. Se le adiciona gas, en un proceso que lleva 21 días.
- Método Tradicional. La fermentación es en la botella, durante 2 meses.

Las botellas de las bebidas espumosas, se fabrican de vidrio resistente a la presión que, sobre las paredes del recipiente, ejerce la efervescencia del CO₂. No obstante, la probabilidad estadística de que estallen algunas, está prevista por los fabricantes.

Clasificación de los vinos por el tiempo en barrica y botella:

Vinos	En barrica	En botella	Total
Crianza	6 meses	12 meses	18 meses/1 año
Reserva	12 meses	24 meses	36 meses/3 años
Gran Reserva	24 meses	36 meses	36 meses/3años

Los vinos del nuevo mundo americano.

No sólo se expandieron los cultivos de diferentes variedades de uvas en Europa, sino que el cultivo de viñedos y la tecnología vinícola también se llevó a diferentes zonas de América, a partir de la Conquista. El asentamiento multisecular de europeos migrantes, propició la introducción de cepas de vid, técnicas y métodos de cultivo en esa zona del mundo.

En la actualidad, América tiene grandes ventajas en la viticultura y la vinificación, debido a la innovación y creación tecno-científica de sus enólogos, que han logrado importantes clones con mejoramiento genético de variedades de cepas resistentes, dando origen a vinos de excelente calidad y reconocimiento mundial. Argentina, Chile y California conforman la trilogía vinícola americana más importante.

Por ejemplo, las tierras de California asumen el 90% de la producción vinícola de EE. UU., según Stevenson (2005: 462). Sus blancos y tintos compiten en calidad con los franceses, desde mediados de la década de 1970. En la región californiana se producen vinos con acidez natural, frescos, afrutados y ligeros, que gozan de prestigio mundial por su elevada calidad; en las montañas Santa Cruz, en el Valle de Napa (cuya cepa principal es la Xinfandel) y en el Valle de Sonoma (donde se cultivan la Chardonnay y la Cabernet Sauvignon).

En las regiones chilenas de los Valles de Maipo y de Colchagua (donde predomina la Cabernet Sauvignon) y de Casablanca (donde prevalece el cultivo de la Chardonnay y la Carmenere como uva emblemática); son fabricados vinos excelentes, que se equiparan a los mejores de los tres países mediterráneos que lideran la mitad de la producción mundial (Francia, España e Italia); debido al inmejorable *terroir* y a muy favorables características climatológicas. Chile está considerado como el paraíso de la uva, debido a que sus viñedos no han sido atacados por la filoxera u otra amenaza ambiental.

También produce excelentes vinos Argentina, que es el país mayor productor de vino en América Latina y quinto en el mundo; en tierras ubicadas en La Rioja, Córdoba, Mendoza, San Juan, Salta y Catamarca. Específicamente en la región de Riu de Mendoza, se producen vinos de mesa con muy buena calidad, jóvenes, aromáticos, así como cavas finos y olorosos, con cepas de uvas Merlot, Bonarda y Piamontesa.

Los países y regiones de esa trilogía llegaron a ser grandes productores de vinos de excelente calidad, a nivel global, gracias a la conjugación racional de los cuatro factores esenciales:

1. Las características de los tipos de uva empleados.
2. La excelencia del *terroir* (pH básico).
3. Los acertados métodos de cultivo, que incluye la vigilancia para evitar la emergencia de enfermedades que afectan el volumen de la producción y la calidad de la uva, tales como la filoxera, nemátodos, plagas de insectos, cochinilla, mariposa de la uva, tuberculosis y gangrena negra. Todas ellas, devastadoras para la uva y, lógicamente, para el vino. Esa vigilancia solo ha sido vulnerada a mediados de 2018, en los viñedos californianos, donde hubo importantes pérdidas por daño epidemiológico a las cepas.
4. Lo adecuado del clima para el desarrollo productivo de los viñedos, se fundamenta en que es lo suficientemente frío para eliminar a microorganismos que atacan a las vides; de sol ligero, que facilita la maduración en tiempo de la uva; de poca humedad, que evita el desarrollo de hongos causantes enfermedades; de lluvia no excesiva en épocas del año, que permita la sazón del fruto maduro; y de baja incidencia de nevadas y sequias extremas.

Conservación y almacenamiento de los vinos:

- Se deben almacenar en lugares donde no penetre la luz solar ni haya humedad porque afecta las características organolépticas del vino.
- Los vinos no deben estar expuestos a ruidos ni golpes fuertes.
- Los vinos tintos deben permanecer en forma horizontal, de manera que el corcho se mantenga húmedo para que permanezca sano:
 - Manteniendo antiséptico el contenido de la botella.
 - Evitando su resequedad y que, al descorchar la botella, se rompa.
- La temperatura adecuada (levemente fría), es determinante para la percepción de sus aromas y sabores.

Temperatura adecuada para el servicio de los vinos:

Aromas:

- Las altas temperaturas facilitan la evaporación y destacan los defectos del vino.
- Los vinos aromáticos se sirven fríos para que conserven sus aromas.

Sabores:

- Las altas temperaturas aumentan la sensación de dulzor proveniente del azúcar y el alcohol.
- Los vinos licorosos se sirven fríos para que el dulzor no se torne desagradable al paladar.

- Los vinos de reserva y gran reserva, se sirven a temperatura ambiente para que conserven los aromas del envejecimiento y los taninos no se vuelvan agresivos al paladar.
- Los blancos jóvenes se sirven entre 7 y 10°C para que resalten sus valores alcohólicos y aromas secundarios.
- Los vinos blancos dulces se deben servir a 5°C para mantener sus aromas afrutados y destaquen en la boca su viscosidad.
- Los vinos espumosos, champanes y cavas, se sirven entre 6 y 8°C para mantener sus matices de finura y no resalten los sabores amargos de algunas de sus uvas.
- En cuanto a los vinos blancos viejos, deben servirse entre 10 y 12°C para mantener los aromas terciarios, los cuales son más delicados que los aromas primarios.
- Los vinos tintos ligeros jóvenes y amontillados, hay que servirlos entre 12 y 15°C. Los amontillados al ser más viejos, a 15°C.
- A su vez, los vinos tintos con cuerpo se ofrecen al paladar entre 14 y 15°C.
- Los oportos y madeiras se sirven entre 13 y 14°C por sus valores aromáticos.
- Por último, los vinos tintos de crianza, corpulentos con expresión tanina, deben servirse entre 17 y 18°C para que no se les potencie la tonicidad.

Decantación y oxigenación de los vinos:

- Los vinos de crianza y reserva que se han almacenado en barrica, deben oxigenarse. Una a dos horas antes de ser servidos, deben abrirse para garantizar esa oxigenación y puedan expresar sus aromas y sabores, que estaban "dormidos" durante el envejecimiento.
- Los vinos de gran reserva, debido a sus 24 meses en barrica y 36 en botellas, tienen posos, por lo que se deben decantar.

Criterios diferentes sobre la decantación:

- Se debe decantar en el momento de servirlo para no romper el *bouquet* que tantos años costó lograr.
- Se debe oxigenar antes de decantarlo por el exceso de CO₂ y para que el vino se exprese y despierte de tanta tranquilidad.

Decantación de los viejos oportos.

Este tipo de decantación no es muy usual, pero es todo un espectáculo para el cliente:

- Una tenacilla en forma de tijera al rojo vivo, se sostiene el cuello de la botella unos minutos y después se frota con un paño mojado haciendo presión hasta que se parta de forma pareja sin dejar restos de vidrio.
- Se procede a ejecutar la decantación para separar los posos del vino.

Pasos generales para la decantación:

1. Se tienen preparados con antelación los utensilios para la decantación.
2. Se lleva a la mesa la botella en la posición horizontal que ocupaba en la bodega.
3. Se presenta por la derecha del anfitrión, con la debida información sobre el vino.

4. Se coloca también a la derecha del anfitrión, para el decantado.
5. Con la cuchilla del sacacorchos, se corta la cápsula por debajo del gollete.
6. Se limpia con el lito el cuello de la botella.
7. Se puntea el tirabuzón con el dedo índice presionando en el centro del corcho.
8. Se hace una fuerza de empuje, una vez entrado hasta la penúltima espira del tirabuzón, se manipula la parte trasera del sacacorchos, a manera de palanca.
9. Una vez extraído el corcho con la ayuda del lito se huele, para comprobar qué condiciones tiene el vino.
10. Se le ofrece el corcho al anfitrión para que compruebe las condiciones del vino.
11. Se procede a decantar el vino ante la vista del cliente, a su derecha.
12. Se enciende la vela que debe ubicarse entre la jarra decantadora y la botella del vino que va a decantar, de manera que la luz permita ver los posos para evitar que pasen a la jarra.
13. Se inicia el decantado dejando correr el vino lentamente por las paredes internas de la jarra, de manera que los posos se queden en la botella.
14. Una vez trasegado el vino limpio, se le sirve un sorbo al anfitrión y se espera su aprobación de continuar. Una vez que tal aprobación tenga lugar, se les sirve a las damas de la mesa y después al anfitrión y demás comensales.
15. Una vez realizada la decantación, recogidos los utensilios y efectuado el servicio; se deja la jarra a la derecha del anfitrión para que continúe la oxigenación del vino.

Las cuatro implicaciones positivas del vino en los seres humanos:

- Genera sensaciones gustativas placenteras.
- Bondades del vino para la salud humana (preventivas y de efectos nutricionales y fisiológicos).
- Valor psicológico, social y cultural.

Genera sensaciones gustativas placenteras porque:

- Se siente un placer organoléptico al degustar un vino que agrada.
- Calma la sed, en una comida donde sus platos se acompañan no con agua sino con vino.
- El vino, por sus características organolépticas, resalta sabores en los alimentos.
- Resulta ser un gran aperitivo, cuando precede a la ingestión de los alimentos.
- Contribuye, en gran medida, a ayudar a la dinámica de la digestión.

Bondades del vino para la salud humana.

I. Preventivas:

El vino tinto debe su afecto antioxidante a los flavonoides, que portan propiedades:

- Antimicrobianas.
- Anticoagulantes, porque previenen la formación de coágulos sanguíneos que reportan gran peligro para la vida.
- El consumo moderado de vino tinto disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares porque actúa sobre las moléculas de colesterol LDL (el popularmente llamado *colesterol malo*), impidiendo que se asienten ateromas en las arterias y disminuyan los espacios de circulación sanguínea.

Ese consumo se asocia con la llamada *paradoja francesa* (disminución del riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares en los franceses, respecto a sujetos de EE. UU, y otros países, a pesar de que los primeros consumen más quesos y grasas saturadas). Los especialistas sugieren que el resveratrol, presente en la piel de la uva del vino tinto, de gran consumo en Francia; puede explicar esa paradoja (Szmítko y Verma, 2005: 10ss; Ferrières, 2004; 107-111; Simini, 2000: 48).

- Anticancerígenas, también por la acción del resveratrol (Kopp, 1998: 619-20; Duffy y Vita, 2003: 21-27).
- El potasio que se potencia como un agente diurético en los vinos espumosos, por el alto contenido de anhídrido carbónico, ayuda también a evitar la hipo-potasemia como trastorno en el equilibrio hidroelectrolítico corporal.
- Se usan los vinos en la industria cosmética, por sus componentes nutritivos sin efectos colaterales y reacciones adversas.
- Se promueven el prensado de la uva y el baño en vino como vino-terapias, aun cuando no están todavía bien probados sus efectos benéficos en su absorción por la piel como órgano.

Luis Pasteur, investigador francés, que realizó estudios de Química, Física y Microbiología, dijo que *el vino es cultura, historia, alimento, droga y medicamento; todo depende del grado de mesura con que se beba.*

II. Efectos nutricionales y fisiológicos:

Aporta nutrientes energéticos, vitaminas C y del Complejo B (B1, B2, B3, B7, B6, B12), así como minerales (sodio, calcio, hierro, cobre, cromo, magnesio).

Efectos psicológicos, sociales y culturales:

- Consumido con moderación, proyecta al sujeto de modo eufórico y desinhibido, potenciándole su equilibrio conductual en lo afectivo (emociones, estados de ánimo y sentimientos positivos).
- Es un aglutinador social y símbolo de celebraciones, formando parte de la cultura universal durante un periodo multiseccular.

Maridaje de comidas y vino.

En primer lugar, hay que tener en cuenta que los vinos de 10° a 20° g/l, son aperitivos; las cremas de 20° a 25° g/l, digestivas; los licores ordinarios son los de piña, plátano, marrasquino, café y cacao (blanco y oscuro), menta (verde y blanca), curazao (rojo y azul); mientras los licores finos y extrafinos siempre están en la gama de 35° a 50° g/l, fungiendo como aperitivos los amargos y como digestivos, los anisados.

Los vinos suelen ser el complemento perfecto de la comida y cada plato de esta debe acompañarse por un tipo específico de vino. Según Mac Neil (2001: 83-88), las reglas generales de maridaje de vinos con comidas son las siguientes:

- Los vinos generosos acompañan bien un aperitivo.
- Los vinos tintos ligeros (jóvenes) acompañan muy bien al cordero asado, a la carne de ternera, a la de ave, las pastas, las verduras, la paella, los embutidos, los huevos fritos, el jamón y las sopas con base de carne.
- Los vinos tintos de cuerpo (crianza, reserva, gran reserva) van muy bien con los guisos y los estofados, el buey, los platos a base de caza, las legumbres, y los quesos fuertes y fermentados.
- Los vinos blancos secos ligeros son complemento perfecto de las ostras, la langosta a la plancha, los langostinos, las gambas, los cangrejos de río y los mariscos en general.
- Los vinos blancos secos son los acompañantes ideales de los calamares, los pescados cocidos en general, los fritos o asados, el centollo, la langosta cocida con mayonesa, el jamón, las chuletas de cordero, los caracoles, las sopas con base de pescado y los huevos.
- Los vinos dulces son excelentes para acompañar los postres con chocolate, los hojaldres y los bizcochos (el *foie-gras* puede acompañarse por un vino blanco dulce tipo Sauternes).
- Los cavas pueden utilizarse a lo largo de toda la comida con independencia del plato, debiendo ser preferentemente muy seco (tipo Brut)”.

Los vinos están a cargo de sommelier como especialista en preparación, capacitación y habilidad dar un excelente servicio vinatero.

El sommelier como especialista entendido en vinos, debe:

- Ser persuasivo, explicativo y sugerente - nunca impositivo - para proponer un vino.
- Saber diferenciar a los clientes que asisten a eventos y otro tipo de reunión para hacer la sugerencia del vino adecuado al tipo de actividad, y de acuerdo con la presunción que tenga sobre el nivel de los saberes enológicos del cliente dado.
- Saber comprar los vinos correspondientes a los platos del menú del restaurante.
- Controlar, clasificar, distribuir la entrada y permanencia de los vinos, a fin de realizar una correcta rotación y evitar que pasen su curva de vida.
- Ejecutar los pasos de la sobremesa, según el pedido de los clientes.
- Conocer los vinos que tiene en su almacén, que requieren ser decantados por ser vinos con sedimentos (posos).
- Saber cómo ejecutar la técnica de decantación de manera que, a la vista del cliente, el decantado sea todo un ritual elegante y profesional.

Conclusiones.

El vino es uno de los primeros productos biotecnológicos elaborados por el ser humano. La diversidad de sus bondades trasciende el ámbito gastronómico, donde tiene un amplio, diverso y oportuno uso, en diferentes menús y tipos de establecimientos donde se ofrece y consume; pues además de acompañar a la Humanidad en celebraciones sociales como son las festivas, políticas, luctuosas y religiosas; su consumo moderado ha mostrado ser útil para el mantenimiento integral de la salud.

En consecuencia, las evidencias de su empleo multiseccular y multipropósito, no solo impiden que sea obviado su estudio por los estudiantes y profesionales de la Gastronomía, sino que informan que su conocimiento sea objeto de disciplinas académicas de obligatoria inclusión en planes y programas de estudio de esa especialidad profesional.

Bibliografía.

ALBRECHT, K. *El servicio al cliente externo*. Bogotá, Colombia: Editorial Paidós-Colombia, 2005.

ALBRECHT, K. *La revolución del servicio*. Bogotá, Colombia: Editorial Legis, 2007.

ASIN, J. M. *Curso de protocolo ceremonial de banquetes*. Barcelona, España: s/e, 2008.

BECVAR, R. *Ofrezca un servicio 5 estrellas*. México, D.F.: Editorial Limusa, pp. 20-38, 2003.

BEN AMAR, M. Cannabinoids in medicine: A review of their therapeutic potential. *Journal of Ethnopharmacology* 105 (1-2): 1-25, 2006.

BENAVIDES, M. R. *Consultoría en gestión de eventos internacionales*. La Habana: Editorial Balcón, pp.29-45, 2004.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. Washington, DC: Counterpoint Press, 1999.

CASTILLO, V. A. *Fiabilidad y calidad del servicio*. México, D.F.: Editorial Continental, 2006.

COLECTIVO DE AUTORES. *Material de formación profesional. Compendio de A+B*. Barcelona: Editorial Universidad, 1999.

COLECTIVO DE AUTORES. *Enciclopedia práctica profesional de restauración*. Madrid: Consultores S. A., 2008a.

COLECTIVO DE AUTORES. *Gestión de la restauración. México*. D.F.: Editorial Benito Juárez, 2008b.

- COUREN, E. *Métodos para la comunicación efectiva*. Madrid: Editorial Díaz de Santos, 2004.
- DALBY, A. *The story of Bacchus*. Londres: British Museum Press, 2005.
- DEKURA, H. I. *Las varias formas del servicio de gala*. Madrid: Editorial Libsa, 2005.
- DETIENNE, M. *Dioniso a cielo abierto*. Barcelona: Gedisa, 2003.
- DUFFY S. J., y VITA J. A. Effects of phenolics on vascular endothelial function. *Current Opinion in Lipidology* 14 (1): 21-7, 2003.
- ESCOLAR SOBRINO, H. *La biblioteca de Alejandría*. Madrid: Editorial Gredos, 2003.
- FERRIÈRES J. The French Paradox: lessons for other countries. *Heart* 90 (1): 107-11., enero 2004.
- GALEANO, E. *Espejos. Una historia casi universal*. La Habana: Fondo editorial de Casa de las Américas, 2015.
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE, A. B. L. *Manual de anfitriones y golosos*. París: Editorial Los Cinco Sentidos, 1808.
- GRUPO SOL. *Manual para salones y banquetes*. España: Editora del Grupo Sol, 1998.
- JACKSON, R. *Wine Science (Principles and applications)* (3ª edición). California: Elsevier Inc., 2008.
- KILLIAN, J. H. y COSTELLO, G. A. (eds.). *The Constitution of the United States of America: Analysis and Interpretation*. Congressional Research Service, Senate Document No. 103-6. Washington D.C.: U.S. Government Printing Office, 1992.
- KOPP, P. Resveratrol, a phytoestrogen found in red wine. A possible explanation for the conundrum of the 'French paradox'? *European Journal of Endocrinology*. 138 (6): 619-20, 1998.
- KORTE, G.; DREISEITEL, A.; SCHREIER, P.; OEMHME, A.; LOCHER, GEIGER, S.; HEILMANN, S. J.; y SAND, P. G. Tea catechins' affinity for human cannabinoid receptors. *Phytomedicine* 17, 2010.
- LERNER, F. *Historia de las bibliotecas del mundo: desde la invención de la escritura hasta la era de la computación*. Buenos Aires: Troquel, 1999.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Mitológicas. Volumen III. El origen de las maneras de mesa*. Madrid: Siglo XXI de España Editores, 2016[orig.1968].

- LORENZO DELGADO, M. M. El buffet: arte, satisfacción y economía. *Monografías de la Universidad de Matanzas* (ISBN: 978 - 959 - 16 - 4235 - 6), 2018.
- LUCK, S. *Guía Completa de Puros*. Barcelona: Parragon Books Ltd., 2009.
- LUJÁN, N. *Placeres de la sobremesa: café, copa y puro*. Barcelona: (s/e), 1991.
- LUMINET, J. P. *El incendio de Alejandría*. México, D.F.: Ediciones B., 2002.
- MAC NEIL, K. *The Wine Bible*. Workman Publishing, 2001.
- MAÑAS, A. *Gladiadores. El gran espectáculo de Roma*. España: Editorial Ariel, 2013.
- ODY, P. *Complete Guide to Medicinal Herbs*. New York: Dorling Kindersley Publishing, 2000.
- OLIVA, C. y TORRES, F. *Historia básica del arte escénico*. Madrid: Cátedra, 1990.
- POWELL, B. B. *Classical myth* (5ª ed.). New Jersey: Upper Saddle River: Pearson/Prentice Hall, 2007.
- RAE. *Diccionario de la lengua española* (23ª edición). Madrid: Real Academia Española, 2014.
- ROBINSON, J. (ed.). *The Oxford Companion to Wine* (3ª edición). Oxford: Oxford University Press, 2006.
- ROBINSON, J.; HARDING, J. y VOUILLAMOZ, J. *Wine Grapes - A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*. New York: Allen Lane, pp. 776-777, 2012.
- SEAFORD, R. *Dionysos*. Londres / Nueva York: Routledge, 2006.
- SIMINI B. Serge Renaud: from French paradox to Cretan miracle. *Lancet* 355 (9197): 48, 2000.
- SPANG, R. L. *The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 2000.
- STEVENSON, T. *The Sotheby's Wine Encyclopedia*, IV edición. Londres: Dorling Kindersley, 2005.
- SYMONS, M. *A History of Cooks and Cooking*. Chicago: University of Illinois Press, 2004.

SZMITKO, P. E. y VERMA, S. Cardiology patient pages. Red wine and your heart. *Circulation* 111 (2): e10-1, 2005.

TAYLOR-PERRY, R. The God who comes: Dionysian mysteries revisited. Nueva York: Agora, 2003.

UNIVERSITY OF COLUMBIA. *The Columbia Dictionary of Quotations*. New York: Columbia University Press, 1993.

TORRES-CUEVAS, E. y LOYOLA VEGA, O. *Historia de Cuba. 1492-1898*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación, 2007.