

**HOJAS DIVULGADORAS**

# Divulgación para los bebedores de vinos

Util para los cosecheros

MADRID  
ABRIL 1958  
N.º 7 - 58 H

**Rafael Janini (†)**  
Ingeniero Agrónomo.



**MINISTERIO DE AGRICULTURA**  
**DIRECCION GENERAL DE COORDINACION, CREDITO**  
**Y CAPACITACION AGRARIA • SECCION DE CAPACITACION**



En las páginas que siguen se reproduce, en extracto, un trabajo del ilustre Ingeniero D. RAFAEL JANINI, fallecido en 1948. Es JANINI uno de los hombres a que más debe la Agricultura nacional y particularmente la levantina. Al terminar la carrera en 1888, se especializó en viticultura y enología, dedicándose, con pleno éxito, a la magna empresa de la reconstitución del viñedo valenciano, destruido por la filoxera, al frente de un Servicio vitícola costeado por la Diputación. Luego, desde 1918, pasó a dirigir la Estación Enológica de Requena, donde analizó y estudió los tipos de vinos de la región, estableciendo sus características y mejoras en su elaboración. La llamada "Bodega redonda" de Utiel y la Bodega Cooperativa de Turis, son obra suya, con disposiciones y maquinaria originales, entre ésta la estrujadora centrífuga de su invención conocida por "turbina Janini". Entre sus múltiples publicaciones figura un libro sobre las plagas del viñedo y la traducción de la obra de Viala Enfermedades de la vid, con notas y complementos originales (1892-93), a más de instrucciones y estudios sobre la reconstitución del viñedo, análisis de vinos, instrucciones para la vinificación, etc.

El trabajo que, en resumen y con algunas correcciones, reproducimos ahora se publicó en 1943.—J. DEL C.

# **DIVULGACION PARA LOS BEBEDORES DE VINOS**

## **UTIL PARA LOS COSECHEROS**

Se ha escrito mucho y bien, en folletos y en libros, respecto a la elaboración y a la crianza de los más diversos vinos. Hay de ello buenas publicaciones en español, en francés, en italiano, en alemán e incluso en inglés. Las enseñanzas van dirigidas, especialmente, a los viticultores y vinicultores o vinateros. Muy pocas veces se escribe para la grandísima masa consumidora de vinos; para los bebedores, que son sin cuento, a veces también sin cuenta. Lo que ahora escribo no es para los entendidos en la elaboración de vinos; es para la gran masa del público a quien le gusta “saber lo que debe” y “cómo y cuándo” debe beberlo.

Diré la perogrullada de que del zumo de las uvas, o sea el mosto, con la piel de las uvas (llámese casca u hollejo) o sin ella, y con la raspa o raspajo (o sin él), por fermentación, resulta el vino; de un líquido dulce o dulzón, se obtiene un líquido más o menos alcohólico. Sabidísimo es que los conocimientos más fundamentales referentes a las fermentaciones de los mostos de las uvas, aun hoy día, van muy justamente unidos a los magistrales trabajos del gran sabio francés, del verdaderamente genial profesor de ciencias físicas, **LUIS PASTEUR**, uno de los pocos hombres a quien debe más hondos y diversos agradecimientos la Humanidad entera por los inmensos beneficios que de sus investigaciones y descubrimientos se han derivado para ella. La moderna Microbiología le debe incalculable agradecimiento, así como la Medicina, la Cirugía, la Agricultura, la Ganadería y muchas industrias. Aun no se ha sabido deducir de muchos de sus estudios e iniciativas todo cuanto de ellos podrá lograrse, incluso en la moderna Medicina. Perdónese me esta digresión por la muy honda admiración que tengo y debo a **M. LUIS PASTEUR**.

No consigno ninguna novedad diciendo que se acerca al centenar, tal vez pase algún día, el número de materias que se hallan en la composición del vino: agua, diversos alcoholes, diversos aldehídos, diversos éteres, glicerina, glucosa, ácido succínico, taninos, tartratos, mucílagos, materias pécticas, materias colorantes, distintas sales orgánicas y minerales, etcétera. Pero, con el mayor conocimiento de causa y con extremado tino, si el más experto químico quiere con todas esas materias hacer un vino, lo que consigue es hacer un brebaje; un líquido que dista mucho de ser un vino aceptable.

### **Clasificación de los vinos.**

No estará de sobra consignar a continuación alguna de las más sencillas y prácticas clasificaciones de los vinos. Una de ellas es la siguiente, seguida por el Ingeniero Agrónomo, D. JUAN MARCILLA:

#### PRIMERA CLASIFICACION

- VINOS TINTOS:
  - Comunes o de pasto (1).
  - Para mezclas o “coupages”.
  - Finos de mesa.
- VINOS BLANCOS:
  - Comunes o de pasto.
  - Para mezclas.
  - Finos de mesa.
- VINOS DE LUJO:
  - Generosos: Secos, Abocados u Olorosos.
  - De licor.
- ESPUMOSOS:
  - Vinos gasificados.
  - Verdaderos espumosos: Tipo Champagne, Tipo Moscato y Spumanti.

---

(1) Por la palabra “pasto”, debe entenderse que son vinos de consumo frecuente o directo en mesa.

● ESPECIALES:

- Vermouths.
- Quinados.
- Medicinales.

SEGUNDA CLASIFICACION

● VINOS BLANCOS:

- *Pálidos finos, color de paja*: Manzanilla, Morilles, Valdepeñas blanco, Alella marfil, Jerez pálido, Riojas blancos y los Riojas que imitan a los Chablis, los Graves y los Sauternes, vinos del Rin y del Mosela.
- *Dorados secos, color de oro*: Jerez, Amontillado, etc.
- *Abocados blancos*: Jerez, Priorato, Amontillados, etc.
- *Generosos*: Moscateles, Málaga, Mistelas, muchos Rancios españoles, etc.
- *Espumosos*: Champagne Codorníu, etc.

● VINOS TINTOS:

- *Claretos o rosados finos*: Rosado Alella, varios gallegos, algunos Riojas claretos, etc.
- *Violados suaves secos*: Muchos Riojas muy ligeramente violados y sus imitaciones a distintos Burdeos y Borgoñas y vinos catalanes de marca.
- *Fuertes y finos*: Valdepeñas tinto, Alicante, Cariñenas, etc.
- *Astringentes*: Varios de Aragón, de Valencia, de Cuenca, de Alicante, etc.
- *Dulces*: Pedro Ximénez, Málaga, Malvasia de Sitges, Jerez dulce, etc.

### TERCERA CLASIFICACION

- VINOS DE PASTO O DE MESA :
  - *Vinos finos*: Por ejemplo, todos los vinos de marca, embotellados, sean blancos o tintos.
  - *Vinos comunes u ordinarios*: La mayoría de los vinos blancos o tintos que se venden a granel sin embotellar para el consumo directo y muchos vinos para mezclas o “coupages”.
- VINOS DE POSTRE :
  - *Vinos secos*: Jerez, Manzanilla, Málaga seco, etcétera, etc.
  - *Vinos licorosos*: Jerez dulce, Málaga dulce, Malvasía, etc., etc.
- VINOS ESPUMOSOS :
  - *Secos*: Champagne seco (Extra Dry).
  - *Dulces*: Champagnes dulces.

### CUARTA CLASIFICACION

- VINOS QUE FERMENTAN CON LA CASCA U HOLLEJO :
  - *Tintos*: Finos de pasto, Comunes de pasto para mezclas o “coupages”.
  - *Blancos*: Comunes u ordinarios, pocas veces finos.
- VINOS QUE FERMENTAN SIN LA CASCA U HOLLEJO, O SEA SIN MACERAR (1). BLANCOS :
  - *Finos*: Secos, De pasto, De postre. Licorosos: De postre.
  - *Ordinarios*: Secos por excepción y Licorosos.

También se han querido clasificar los vinos del siguiente modo:

---

(1) Sin “macerar”, quiere decir que la piel, casca u hollejo se separa en seguida del zumo o mosto de la uva, antes de que ésta fermente.



El vino español en el mapa.

(De *Mundo Hispánico*.)

## QUINTA CLASIFICACION

- VINOS DE MESA, BLANCOS Y TINTOS:
  - Vinos superfinos o grandes vinos.
  - Vinos finos superiores o vinos extra.
  - Vinos finos comunes.
  - Vinos inferiores.
- VINOS DE POSTRE Y ESPUMOSOS:
  - Vinos de lujo.
- VINOS DE MEZCLA O “COUPAGE”.

A los buenos bebedores que han podido y sabido pagar los vinos de mesa, me refiero a los vinos bien criados, embotellados y cuidados, no les extrañará esta clasificación porque, tanto en vinos blancos como en vinos tintos, hay vinos que encajan muy bien en una de estas clases. Puede ser un vino fino superior, extra, sin merecer la categoría de vino superfino, gran vino. Por algo y más que algo se han pagado tanto ciertos vinos de determinadas cosechas. Por de contado que se trata de vinos muy bien criados, embotellados en momento oportuno y envejecidos natural y lentamente: vinos excepcionales.

### **Olores y sabores de los vinos.**

Téngase muy en cuenta que ocurre con la apreciación de los vinos lo que sucede con la apreciación de muchísimas cosas en este mundo. Las apreciaciones dependen de muchas cualidades propias, intrínsecas, de la persona apreciadora, y de muchas extrínsecas a ella; por esto se ha dicho, y se repetirá muchas veces, que sobre gustos no hay nada escrito. Así como entre los sensitivos de los sonidos, del color, del olfato, del paladar los hay con facultades de apreciación verdaderamente notables, excepcionales, extraordinarias, los hay con facultades físicas que les permiten gustar y saber apreciar un vino, llegando a límites de apreciación insospechados para todos cuantos tienen defectuosos el paladar y el olfato.

Entre unos y otros hay una extensísima gama de bebedores, de bebedores de cantidad y de bebedores de calidad.

Las personas sin olfato y sin paladar son excepción. La mayoría de bebedores de vino, de consumidores de vino, puede aprender, si quieren aprender, a saber apreciar de modo aceptable un vino, a distinguir sus defectos. La conocidísima historieta referente a dos afamados catadores de vinos, que catado por ambos el vino de cierto tonel, opinaba el uno que el vino era bueno, pero que notaba algo, muy remotamente, que le recordaba el gusto a hierro, y el otro notaba algo, que muy remotamente le recordaba el gusto a cuero, que se vació el tonel, y se halló en su interior una llave de hierro con una cinta de cuero, puede ser cierta. Ambas opiniones pueden ser realmente sentidas si la llave es nueva y regular y si la cinta es un buen trozo de cuero nuevo, ambas cosas sumergidas, durante algún tiempo, en un vino fino, medianamente alcohólico encerrado en tonel de mediano tamaño. Quien sonría incrédulo al leer esto, no puede presumir de paladar sensible y delicado.

No es difícil comprender que ciertas buenas cualidades de los vinos y ciertos defectos, si se tiene los cinco sentidos regularmente equilibrados, aunque solo sea, digamos en globo, pueden apreciarse. Por ejemplo: el aroma, el color, la brillantez, la transparencia, el gusto, cierta aspereza, cierta pastosidad. Estas observaciones la pueden hacer muchísimos bebedores, sin que por ello puedan presumir de expertos catadores, los que saben apreciar las diferentes *savias*, aterciopelados, acideces de distinto origen, frescuras, diversos tonos de color, aromas, olores, *bouquet* o nariz.

Para formar juicio, para poder apreciar en todas sus cualidades uno o más vinos, para probarlos, catarlos bien, no conviene que nuestro paladar y nuestro olfato estén bajo la impresión de gustos y de olores fuertes, sean buenos o malos. Fumando, o inmediatamente después de fumar, o inmediatamente después de comer o de probar manjares de gustos fuertes: picantes, etc., etc., no pueden apreciarse bien vinos de gustos y sabores delicados. Inmediatamente después de masticar alcachofas, o espárragos, o berros; o de comer

quesos fuertes, como el Roquefort, es difícil poder juzgar, con independencia, un vino delicado y fino. Con frecuencia, incluso a los buenos bebedores, les precisa enjuagarse bien la



Fig. 1.—Un cuadro de Velázquez, poco conocido, que representa un bebedor. Se conserva en el Museo de Toledo-Ohío (Estados Unidos).

boca con agua pura, masticar algo de miga de buen pan y volver a enjuagarse la boca para continuar probando vinos.

Los poco habituados a la apreciación de vinos tengan en cuenta que la estimación de los vinos no es cosa sólo de *gour-*

*mets* franceses y de otros países donde saben apreciar los vinos. En España hemos tenido y tenemos buenos catadores; de primera calidad en Rioja, en Cataluña, en Valdepeñas, y de fama mundial en Málaga y en Jerez de la Frontera.

Ya hace años, incluso en impresos, se han dado enseñanzas respecto al modo de beber el vino blanco de tanta fama, llamado *Manzanilla*, tan conocido: Limpiar y enjuagar con agua pura los clásicos vasitos de cristal, altos y estrechos, llamados “cañas”. Limpiar con un paño inodoro y limpiísimo la botella, limpiando bien los bordes interiores de su boca. Verter entonces un poco de *Manzanilla* en cada vasito para con ella enjuagarlos y tirar esos pocos de *Manzanilla*. Después, irlos llenando y, desde un poco alto para la copa, la caña, mirarla al trasluz, contemplarla, así como su bonita espuma, oler el vino y paladearlo bien. Con todos los vinos pueden seguirse estos consejos, pero todo esto sólo debe hacerse entre familiares o amigos íntimos, que no es oportuno hacer todas estas detalladas operaciones y dársela de entendido entre comensales de mediano cumplido. Puede darse también el caso, como dice el refrán de que “debajo de una mala capa” puede haber un excelente bebedor y catador.

Hay que tener grandísima fuerza de voluntad, gran dominio sobre sí mismo, para no ser influido por el nombre de una marca, por su etiqueta, por el lugar en que se bebe y cómo se bebe. Es difícilísimo, aun siendo un buen catador, dominarse y hacer abstracción de todo para examinar imparcialmente un vino, sólo el vino por sí mismo. Saben los doctores en Medicina el poder de las inyecciones de agua cristalina y pura como sustitutivo de la terrible morfina. En los banquetes, para aminorar en lo posible el gasto, sin que se den cuenta de ello los comensales, cabe hacer lo siguiente: que el primer vino servido sea de excelente marca. El segundo, algo inferior; los restantes vinos nada más que potables. Los comensales, conforme llenan sus estómagos, ya no notan nada.

Para que un bebedor, en condiciones, sepa apreciar bien el vino, no le está demás hacerse cargo de todo lo que sigue:

Entre olores, sonidos, colores y gustos, la gente está ha-

fanos; franco el color, nada de velos ni de turbios, por ligeros que fueren. Por claro que sea un vino, si es de buen beber, si parece agua, aquí el dicho: “Buena es el agua cristalina y pura, pero si el vino es bueno, mejor es el vino que el agua” (1).

Los mostos de uvas blancas, por cuidados que se tengan con ellos para elaborarlos muy blancos, siempre tienen, por lo menos, tonalidades, reflejos amarillentos; por tenues que sean, los distingue el sensitivo del color, pues no en balde el oxígeno del aire actúa oxidándolos, por poco que sea. Un vino completamente como el agua cristalina, es raro que no haya sido objeto de decoloraciones y filtraciones, las más de las veces con negro animal (huesos calcinados convenientemente tratados, pulverizados y purificados), operaciones en nada perjudiciales para los bebedores ni para los vinos si el negro animal ha sido bien preparado, lo que procuran por lo mucho que les conviene los que manipulan los vinos.

Entre los vinos blancos españoles, los hay de todas las tonalidades del amarillo: desde el blanco casi agua hasta el blanco oro viejo y también los que se acercan al tono de color que la gente llama “piel de cebolla”. En vinos de Jerez, de Málaga, Manzanillas, Moriles, Riojas blancos, Alicante blancos, Valencianos, Catalanes, Aragoneses, se encuentran todos los tonos de vinos blancos, pero en más abundancia los de tono amarillo paja dorada y paja rojiza.

A los vinos blancos corresponden los espumosos o champagnes. Más adelante me ocupo de ellos.

*Vinos rosados.*—Los vinos rosados, o proceden de mostos de uvas tintas de muy poco color, de lenta e imperfecta madurez, o de mostos de uvas tintas a los que se les ha separado en seguida su hollejo y que, para impedir la toma de color, se les ha añadido en una u otra forma gas sulfuroso (humo de azufre), por lo que no ha de alarmarse el bebedor, pues para que resulten potables, bebibles, de buen gusto, francos de

---

(1) Esta misma idea se ha expresado, también, en verso: “Bueno es el vino, cuando el vino es bueno. — Pero si el agua, amigo Don Sileno, — es de un arroyo puro y cristalino... — Yo, con perdón de usted, prefiero el vino”.

bituada a ciertas similitudes, en realidad semejanzas de impresiones nerviosas más o menos remotas, pero que muchos se las explican. Es frecuente oír decir: ¡qué olor tan duro!, o tan agudo, o tan picante, tan fuerte, tan penetrante, tan intenso, tan suave, tan dulce, tan agrio, tan soso. De sonidos se dice: duro, chillón, fuerte, penetrante, intenso, suave, dulce, agrio, picante, scso. Es muy frecuente sustituir la palabra *gusto* por *paladar*.

Entre las personas de tacto muy sensible están las que no pueden sufrir, sin estremecerse, el contacto de su piel con el plumaje de las aves, ni con las escamas de los pescados. También las hay no tan sensibles, pero que aprecian, con deleite, la sensación de su piel en el contacto de un fino terciopelo. Probablemente por esas personas ha nacido el designar a ciertas sensaciones percibidas en sus paladares al beber algunos vinos, como el *aterciopelado*, traducción de *velouté* de los franceses. Doy todas estas explicaciones para hacer apreciar a los que no se han dado cuenta de lo que es el *aterciopelado* de un vino, y del valor que los buenos catadores le dan.

Lo primero que hace el bebedor que sabe apreciar los vinos es alzar su copa al nivel de sus ojos; aunque lo haga rápidamente, si desea no llamar la atención de los comensales y, de un poco alto, examina el color, la transparencia, la espumilla, si se lo acaban de verter en la copa. Luego lo huele y después lo bebe, paladeando tanto más lentamente cuanto mejor le sabe el vino y tiene él más fino paladar.

### Colores y espumas.

#### COLORES.

Respecto al color del vino, lo más corriente es que tenga su copa llena de vino blanco o de vino tinto.

*Vinos blancos.*—Si tiene en la copa vino blanco, puede ser éste casi como el agua, casi incoloro, amarillo paja, con reflejos verdosos, amarillo paja dorada, amarillo paja rojiza, amarillo oro, amarillo topacio. Todos estos colores, en un vino bien hecho y bien cuidado, deben ser limpios, perfectos, diá-

gusto, los elaboradores de estos vinos tienen buen cuidado de eliminar los excesos de este gas. De lo contrario, todo bebedor de mediano paladar los rechaza.

El color de los vinos llamados *rosados* no corresponde a los tonos francamente rosa. Son, más bien, de tonos rebajados de color bermellón, con mezclas de amarillos más o menos rebajados; son unos tonos especiales, muy diferentes de los tonos de los vinos tintos, color éstos rojo rubí, rojo granate, de los claretes típicos de la Rioja, de los de “ojo de gallo” del Norte de España, llamado así este color por similitud a colores de los ojos de muchos de estos animales.

La escala o gama de los vinos blancos, como también la de los vinos rosados, es muy extensa, como lo es la de los vinos clasificados como *tintos*, que comprende desde el color ojo de gallo hasta los tintos llamados *de doble pasta* (en su elaboración, doble cantidad de hollejo y de raspajo de la que de natural le corresponde al mosto), que suele tener por tanto mucha materia colorante y poca acidez, con reflejos y más que reflejos, de tonos morados; pero estos vinos de doble pasta, excelentes para mezclas (*coupages*), no se embotellan, no van así al consumo directo, ni a las mesas ni a las tabernas.

*Vinos tintos.*—En los vinos tintos de consumo, de mesa, los colores más apreciados son el hermoso color rubí, ni oscuro ni claro, y los de un buen granate que no peque de oscuro. Los colores tintos, como los blancos o rosados, deben ser francos, limpiísimos, brillantes, impecables. Así resultan muy atractivos para los buenos bebedores. En un buen vino de mesa, la limpidez, la transparencia, la diafanidad, la brillantez deben ser perfectas. Todo esto se obtiene por una buena elaboración y crianza: trasiegos, clarificaciones, etc., y embotellados muy oportunamente, así resultan cristalinos.

Los vinos viejos bien elaborados, embotellados a su debido tiempo, guardados convenientemente en apropiada bodega o cueva, van depositando siempre con el tiempo algo en la parte inferior de la botella, sobre la parte que descansa ésta, por donde está acostada en la bodega; para evitar que estas *heces* se mezclen con el vino, es por lo que, con mucha

precaución desde que se sacan de la bodega, se sirven en la mesa acostadas, o poco menos, en cestillos especiales, descorchadas antes con sumo cuidado.

Las aludidas heces no se disuelven con facilidad en su



Fig. 2.—La clásica venencia, que se utiliza en las bodegas jerezanas para tomar muestras de vinos, es de plata con vástago de ballena.

mismo y viejo vino; no son nocivas, son más bien útiles para intestinos delicados. Son únicamente desagradables a la vista. Aun removiéndolas, no se mezclan con el vino; son, en mayor parte, materia colorante y tanatos del mismo vino. Es suficiente poner derecha la botella para que estas heces se

reúnan en su fondo: escanciar luego con cuidado el vino para que no salgan con él las heces. El vino que queda mezclado con las heces se filtra por un cedazo que no sea metálico y se puede beber.

Los *vinos turbios* pueden serlo por la alteración, por diversas causas, de la materia colorante. Resulta el vino de vista desagradable, pero en muchas ocasiones el sabor no se ha alterado, o tan poco que pueden beberse tranquilamente. A los bodegueros corresponde corregir las alteraciones de los enturbiados de esta naturaleza. Si el bebedor no puede cambiarlo, bébaselo sin temores.

### ESPUMAS.

En cuanto a la espuma, hecha excepción de los vinos clasificados como espumosos (los champagnes y similares), no deben tenerla de natural los demás si no se les agita más o menos violentamente, a no ser que fermenten por diversos motivos: exceso de glucosa (dulce), sin el debido alcohol en el vino, o por lo que es mucho peor: por alguna alteración.

Por haber sido agitado el vino en botella, indebidamente; por verterlo de la botella a la copa de demasiada altura, o por otras causas, el vino, sin ser champagne, puede hacer espumilla. En un vino agitado pueden desprenderse pequeñísimas burbujas de aire, o algo mayores. Sean pequeñísimas o medianas las burbujas, si llega a formarse espuma, no es abundante ni persistente; si lo fuera, mala señal. No es este lugar de tratar de ello, es asunto que puede estudiarse, en detalle, en un buen libro de vinificación y de enfermedades de los vinos. Digo lo mismo de las burbujas y de la espuma que se forma en los vinos que se pican, que se acedan, *vinos picados*; vino que no debe ser espumoso y que al beberlo *pica a la lengua* más o menos, no es señal buena.

Las abundantes espumas se ven en los *champagnes*, los cuales pueden ser francamente espumosos, cuando con rapidez y facilidad se desprenden las burbujas de gas carbónico o con desprendimiento lento de dicho gas, el cual no llega a formar abundante espuma, sino una ligera capita de espu-

ma, constituída por fino burbujeo. Los vinos de Champagne llamados *crémant* se caracterizan por formar las burbujas de gas carbónico ligera capa de espuma al desprenderse del vino.

Los vinos pueden ser gaseosos, sin llegar a ser espumosos; a esta clase corresponden los vinos que podrían decirse *algo gaseosos*; desprenden burbujas de gas carbónico abundante, pero sin llegar a los champagnes. No es este el lugar de explicar los distintos motivos por lo que pueden resultar gaseosos.

En los *vinos tintos* las espumillas pueden ser: *blancas*, más particularmente en los vinos viejos; *rosa*, generalmente en los vinos nuevos y en vinos ya hechos; *roja*, *roja-rubí*, *roja-granate*, en vinos jóvenes, particularmente en los enyesados de cuerpo y de color intenso, y *azulada*, en vinos con mucha materia colorante y de poca acidez.

Los vinos espumosos llamados *champagnes*, considerando la calidad y la cantidad y duración de su espuma, que los franceses llaman *mousse*, se agrupan en las siguientes clases:

— Semi-espumoso, o *cremant*, que es medianamente espumoso.

-- Espumoso de bonita espuma, o corriente.

-- Muy espumoso, o de fuerte espuma, llamado también "gran espumoso", de estampido fuerte al descorcharlo.

— Tisana o *tisane*, grupo que comprende los espumosos o champagnes de segundo y tercer orden, pero que los *maître d'hotel* y otros, los mezclan con agua de Vichy, zumos de frutas, etc., etc., muchas veces.

Los franceses suelen agrupar o clasificar también sus champagnes en cuatro categorías: *Grand mousseux* (muy espumoso), *Mousseux* (regularmente espumosos), *Crémants* (medianamente espumosos) y *Petillants* o chispeantes. Conforme se ha dicho, hay también los *tisanes*.

### **Transparencia.**

Se dice que un vino está *velado*, más o menos velado, *neblinoso*, cuando sin llegar a estar turbio, no está límpido. El turbio del vino puede ser causado por haberse embotellado

antes de tiempo, o por la acción del frío, o por la del calor. El frío, haciendo insolubles muchas cosas del vino que no debió embotellarse por falta de crianza en el tonel o por so-



Fig. 3.—Los buenos bebedores prefieren siempre copas de cristal incoloro en las que pueda apreciarse el color, la limpidez y el brillo del vino.

meterlo a un frío excesivo; por ejemplo, poner entre hielo la botella (*frapper*). El calor puede contribuir a enturbiar por causa de fermentaciones.

### Gusto y sabor.

Visto, examinado con su vista, aunque sea rápidamente, el vino por el bebedor, se lleva éste la copa a sus labios y se la bebe de un trago (bebedor de cantidad, pero mal bebedor da calidad), o se la bebe más o menos lentamente: si la confianza con sus comensales se lo permite, *paladca* el vino.

Instantes antes de beber debe observar el aroma, perfu-

me, olor, más o menos “nariz”; (en francés, la conocidísima palabra *bouquet*).

Ya es sabido que el gusto y sabor que se percibe de los manjares y de los vinos se llama *paladar*. En el sabor o gusto no es difícil percibir dos sensaciones: el gusto, primer gusto que se nota en la boca, que puede ser desagradable, bueno o excelente, y la última impresión que deja en la boca y la garganta, último gusto, el más persistente algunas veces, que puede ser malo, mediano, bueno o excelente.

Entre los gustos más o menos desagradables son frecuentes: el gusto a madera, el gusto a tapón, el gusto a enmohecido, el gusto a ratón, gusto a brea o a pez, vinos que recuerdan el sabor que deja en el paladar la chispa que salta del eslabón del encendedor de mecha, vinos con gusto a recalentado, a a humo de azufre, a huevos podridos, etc., etc.

Para que se noten mejor los buenos gustos y los buenos aromas de los vinos conviene beber los *vinos tintos* ni fríos ni calientes: que no llegue el bebedor a notarlos ni ligeramente tibios. Los *vinos blancos* no enfriarlos demasiado, incluso el champagne, en especial ciertas clases de champagne.

Distinguen los buenos bebedores también dos cualidades en los vinos: el *aterciopelado* y la *mantecosisidad*. El vino que al paladar resulta aterciopelado (*velouté* de los franceses) es a la vez muy agradable, suave, sedoso y fino al paladar por todos los estilos. Mantecoso es el vino que deja sensación de un algo dulce, aunque por ningún estilo llegue a dulce.

Un catador dice que un vino “tiene savia” cuando, a la par, posee fuerza alcohólica y un sabor particular y agradable que gusta al paladar y perfuma la boca.

Pocas personas habrán dejado de beber vinos casi insípidos, blandos, ligeros, poco alcohólicos; vinos generosos y muy alcohólicos; vinos enranciados por su vejez; abocados o algo dulces; francamente dulces, muy dulces, mistelas, vinos nuevos, vinos verdes o de uvas poco maduras, vinos acidillos, cuya acidez no debe confundirse en modo alguno con el agrio de los vinos avinagrados.

En la *acidez* y el *agrio* de los vinos se confunden muchos; para saber a qué atenerse, los que no tienen medianamente

fino el paladar pueden hacer lo siguiente: En una droguería o en una farmacia adquieran la cantidad mínima de ácido tártrico y de ácido acético cristalizado. En su casa llenen dos vasitos de agua pura, disuelvan bien, en uno de ellos, una pizca, muy poco de ácido tártrico, y en el otro, otra pizca, cantidad igual, pero de ácido acético; prueben bien estas dos aguas, y observarán que no es la misma sensación la de acidez del ácido tártrico que la acidez, el agrio, del ácido acético. No puede admitirse que algunos bebedores confundan la acidez, el verdor, la frescura de ciertos vinillos del Norte de España, por ejemplo algunos del Rivero, con la acidez acética, el *avinagrado* de botellas hace tiempo descorchadas de vinos tintos. Los que al beber exclaman: “¡parece Burdeos!”, se equivocan de medio a medio.

Vinos los hay más o menos *abocados*, es decir, con sabor dulzón, sin llegar a ser francamente *dulces*, vinos muy dulces, más dulces aún que las mistelas que no son más que mostos que por añadirles alcohol, no pueden ya fermentar: hay mistelas blancas y tintas. *Vinos secos*, blancos o tintos, medianamente alcohólicos: de 9 a 10'5 grados; vinos secos blancos o tintos medianamente alcohólicos, de 10'5 a 11'5 y 12 grados de alcohol; de 12, 15, 16 grados, y los *generosos*, que llegan a 17, 18 y 22 o más grados de alcohol. Vinos que, por ser jóvenes, se les llama *vinos nuevos* (recién hechos); *vinos verdes*, si proceden de uvas de lenta e incompleta madurez, vinos acidillos (no agrios, pero sí ácidos); *vinos acerbos* o vinos con gusto “a cocido”; *rancios*, buen enranciado, secos o dulces, que son de fuerza alcohólica envejecidos al través de los años en tonel y después en botellas.

Nunca será un Rioja un Burdeos, ni un Burdeos un Borgoña; hay buenas imitaciones, pero no son lo mismo aunque se den a pretenciosos ilusorios inteligentes chascos como los siguientes: Se trataba de personas habituadas a beber mucho y bueno, personas de holgada posición social, destacadas en las más diversas manifestaciones de arte, de comercio, de industria e incluso en vinos. En cierta ocasión quedaron perplejos ante dos lotes de copas de champagne, el uno *Moët Extra dry*, el otro de *Codorniu Dry*. En otra oca-

sión confundieron un viejo y bien cuidado de Bobal con un buen Borgoña. Otra vez, con un vinillo blanco valenciano bien hecho y bien cuidado, fué confundido un viejo vino del Rin. He visto confundir vinos viejos del Marqués del Riscal y de López Heredia con excelentes Burdeos. En los *cognacs* aún son más fáciles los chascos.

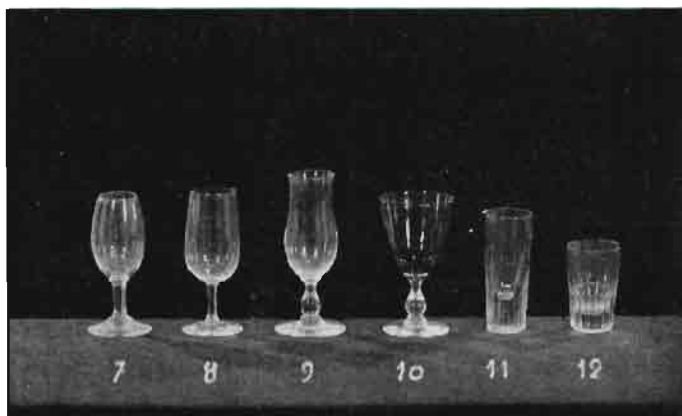
Muy formalmente, forzosamente, hube de intervenir. hace años, en un delicado asunto que me convenció, con pruebas a la vista, de que cierta importante, muy bien situada. Casa francesa imitaba vinos combinando vinos españoles y franceses; los hacía bien y los vendía, en consecuencia, en gran escala, embotellados y etiquetados como vinos de conocidas marcas de Burdeos y de Borgoña, blancos y tintos. Tan común es la ignorancia en la apreciación justa de los vinos blancos y de los vinos tintos. Debe tenerse en cuenta que los buenos bodegueros, que pueden tener a su disposición vinos de ciertos tipos, hacen con ellos notabilísimas y legítimas mezclas que saben perfumar y darles sabor magistralmente.

### **Copas, vasos, tazas y botellas.**

Ni que decir tiene que al través de los siglos se han bebido los vinos en los más diversos recipientes: jarros, copas, vasos, vasitos y cacharros, empleando en ellos, desde los más ricos metales, oro y plata, cincelados, con pedrería, vidrio, cristal, porcelana, loza, madera, hasta los más bastos barro. En los tiempos que corremos, hasta de papel impermeabilizado y de plásticos. Tanto en el siglo XIX como en el XX, en las mesas bien servidas se han empleado con preferencia, para ciertas clases de vinos, determinados tipos de copas. Para los champagnes las copas empleadas son dos: la (1) y la (2); esta, larga y poco abierta, favorece la retención de la espuma; luce mucho el vino, así como la tenue capa de espumilla que se forma en su superficie. La copa (3) es la clásica para los vinos blancos del Rin y del Mosela o similares. Es de color verde esmeralda bastante claro. Las copas (4) y (5) son de cristal completamente incoloro y transparente; se emplean indistintamente para vinos tintos o blancos, re-

servando las de mayor tamaño para vinos de Burdeos, de Borgoña, de Rioja o similares y las más pequeñas para Jerez, Oporto, Málaga y diversos vinos generosos.

Por mucho que impongan las modas, serán siempre pre-



Figs. 4 y 5.—Copas, vasos y tazas para vino.

feribles, para los buenos bebedores de vinos, las copas incoloras de irreprochable cristal, en las que puede lucir el color, blanco o tinto, la limpidez y la brillantez de un buen vino en mesa de blanco mantel.

La taza de plata (6), con abolladuras, entrantes y sa-

lientes hechos de propósito para que pueda apreciarse bien el color y la transparencia del vino, es la que suelen emplear en sus tratos los compradores de vinos.

Las copas (7), (8) y (9) son las que suelen emplearse en las bodegas para mirar y probar los vinos. De los tres modelos, es preferible la (8) y mejor la (9).

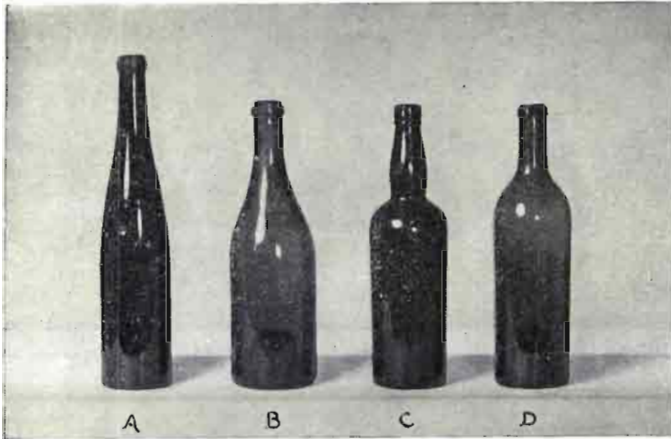


Fig. 6.—Diversas formas de botellas.

La copa (10), muy común para Burdeos y Borgoñas tintos, es de color rojo-rubí claro.

El vasito (11) es la clásica caña andaluza; el (12) es el típico *chato* andaluz, tan conocido. También se llama hoy *chato* a una copa que viene a ser como la (8), pero con pie, menos vástago y menos altura del cuerpo de la copa: hay el *chato* y el *medio chato*, en el que cabe la mitad de vino.

Es ya costumbre vieja poner los vinos, según su origen, clase y color, en botellas de determinadas formas y colores. Los vinos tintos de Burdeos y similares, Riojas tintos, Valdepeñas, Catalanes y la mayoría de los tintos que se embotellan y se etiquetan bien, en botellas de la forma (D) de color verde oscuro, no muy oscuro. Los vinos de Burdeos blancos y similares: Riojas blancos, Valdepeñas, Catalanes blancos y muchos de los que se embotellan y etiquetan bien, en bote-

llas de un verde muy claro, en la misma forma que para los tintos citados.

Los vinos de Champagne en botellas fuertes, resistentes, de la forma (B), color verde oscuro, con reborde en su boca para la fijación de los hilos o de los alambres que sujetan el tapón. Para los vinos de Borgoña se emplean botellas de la forma (B), como las de champagne, pero algo más pequeñas, más ligeras y sin el reborde que en su boca tienen las de champagnes.

Los vinos del Rin, Mosela y similares se ponen en botellas de la forma (A), de color verde especial y también de color algo acaramelado. Botellas de esta misma forma (A), color acaramelado, se emplean para los conocidos vinos, tan apreciados, de la Cooperativa Vinícola de Alella, y también para algunas manzanillas. Para los vinos de Jerez, Málaga, Manzanilla y similares, botellas de la forma (C), color verde oscuro.

### **Algo de vinos españoles.**

En mis escritos, algunos de ellos viejos escritos, ni aun en justa y merecida defensa de diversos vinos españoles, nunca me había atrevido a particularizar marcas, para que no se me creyera, por los mal pensados, capaz yo de embargar mi independencia de juicio. Como han transcurrido ya muchos años (son ya cincuenta y cuatro años los de mi labor agronómica franca e independiente), y los vinos españoles, tintos, blancos, champagnes, etc., han ocupado por sus merecimientos tan destacados lugares y tantas mesas de primera clase, que me atrevo a citar los que creo merecen elogio por los buenos bebedores.

Los franceses tienen, entre otras, las siguientes y viejas obras escritas con conocimiento de causa e independencia de criterio para que puedan servir de guía a los bebedores: *Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite*. E. Ferret. Bordeaux, 1886. *Saint Emilion Pomerol*. Ferret. Bordeaux, 1897. *Dictionnaire-Manuel du négociant en vins et spiritueux et du maître de Chai*. E. Ferret. Bordeaux, 1896.

*L'Aldeire et ses vins*, par L. Berniard. Bordeaux, 1890. Los vinos de más renombre, hasta los de mediana fama, todos están citados. Tanto los de Medoc como los de Graves, Sauternes, Saint-Emilion, todos los de la Borgoña, etc., etc. Hasta la fecha, no conozco nada parecido en castellano (1).

No se olvide que al hacer las citaciones de marcas de vinos debe tenerse muy presente las oportunísimas advertencias que siempre se insertan en las buenas guías de viajeros, respecto a hoteles, diversos alojamientos y restaurantes; por ejemplo, las guías Karl Baedeker, Guides Bleus, etc., etc. Puede ser en la actualidad muy buena una marca de vino, y más tarde, por múltiples causas, ya no ser buena.

En España, país de muchos y muy diferentes viñedos, es natural que se produzcan buenos vinos, mejor dicho, buenos mostos, en muchas comarcas. En Rioja, comprendiendo la Alavesa; en Cataluña, con sus Malvasías de Sitges, las Mistelas, Garnachas y Rancios del Panadés, los Tintos del Priorato, Maduros y de Cardona de Tarragona; los Chacolí de Pamplona y de Alava, los Ojos de gallo gallegos; los de Medina del Campo, Rueda y Nava del Rey de Valladolid; los de Talavera de la Reina, los de Chinchón, los de Valdepeñas; los Benicarlós de Castellón; los Alicante, los Bobales de Valencia. Los célebres de Andalucía: de Huelva, de Granada, de Jerez, de Málaga, de Montilla, de Almería; los de Toro, los de Cariñena, los excelentes mistelas blancos y tintos, etcétera, etc.

No obstante la abundancia de buenos mostos, los buenos vinos hay que saber buscarlos, porque si bien son pocas las bodegas en las que no se encuentra en ellas algún tonel y algunas botellas de excelente vino, escasean mucho los que saben elaborar, cuidar y criar los vinos para embotellarlos a su debido tiempo y en suficiente cantidad.

---

(1) Recientemente (1958) se ha publicado un extenso volumen titulado *La Evidencia española: Sus hombres y sus marcas* (820 páginas y grabados). Ediciones Industriales, Madrid (sin año). La parte más interesante del mismo, referente a marcas de vinos, incluye un "catálogo general de vinos españoles", ordenados por cosecheros y también alfabéticamente. Este catálogo comprende las páginas 723 a 810 (a tres columnas, en español, francés e inglés) y las 816 a 820 el índice alfabético de marcas.

### Los vinos en las comidas.

Ciertamente hay personas que saben emplear conforme es debido, en las comidas, los vinos más apropiados a cada guiso, a cada plato; pero también es cierto que la mayoría queda perpleja, en más de una ocasión, porque no sabe hacer esto; por ello digo a continuación todo lo que sigue:

De día en día hay más libros de Culinaria en España, en los que no faltan modelos de *listas* (vulgarmente *menús*) de almuerzos y comidas. En algunos de ellos se indica algo respecto a los vinos a servir, según los guisos (en culinaria, platos). Pero es lo corriente referirse a vinos extranjeros casi siempre franceses.

La adaptación de los vinos españoles de más renombre a las agrupaciones culinarias de guisos (platos) podrá servir de norma o de enseñanza. Los conozco al detalle, por haberme dedicado al estudio de las vides y de los vinos durante buen número de años: tienen bien ganada muchos de ellos su nombradía. Muy distintos tipos de vinos, propios de las más diferentes regiones vinícolas de España: rosados, tintos de mesa, blancos de mesa, secos o abocados, de fuerza, blancos o tintos, dulces, licerosos, rancios, secos o rancios dulces, blancos o tintos, fueron desde hace tiempo y lo son, en la actualidad, bien apreciados en el extranjero, particularmente en Francia.

Se ha dicho y escrito muchas veces que los *vinos tintos* no deben servirse fríos, sino a la temperatura del comedor; que los *vinos blancos* deben servirse frescos; los *vinos espumosos*, como el champagne, muy fríos; los *cognacs*, a la temperatura del comedor, que nunca es fría ni alta si el anfitrión sabe cuidarse de sus comensales. Estas reglas son muy razonables; el aroma y la sapidez de los *vinos tintos* se exalta con la temperatura; pero si el vino resulta tibio al paladar, lo desagradable de la tibieza neutraliza la exaltación de las buenas cualidades de aroma y sabor; por eso la temperatura del comedor, que nunca debe ser elevada, es buena norma o guía para la temperatura que han de tener los vinos tintos al servirlos.

Los *vinos blancos de mesa* con poco tanino, con frecuencia de poco cuerpo, ganan cuando se les sirve frescos, pero no fríos, pues el frío dificulta que lengua y paladar tengan toda su sensibilidad para apreciar las cualidades del vino.

Los *vinos espumosos* (el champagne, tipo de ellos), es lógico que se sirvan muy fríos, pues cuantos más fríos, más retienen el gas ácido carbónico: pican más a la lengua y paladar, y retienen con más facilidad la espuma.

Los *cognacs*, los viejos cognacs, a la temperatura templada desprenden a torrentes los éteres y aldehidos. De ahí el hábito de los buenos bebedores de coñac de frotar entre las palmas de sus manos las finas y estrechas copitas propias para coñac: éste huele entonces muy bien y su sapidez se aprecia mucho mejor.

Siempre que sea posible conviene elegir vinos que tengan por lo menos cuatro o cinco años. Si tienen crianza dos o tres años en barriles y ocho o diez años en botellas, mucho mejor. En los lugares de venta de vinos no es raro hallar algunas viejas botellas que por desvío del consumo del público por esas marcas han quedado relegadas sin vender; con frecuencia resultan excelentes botellas.

Aunque es muy corriente descorchar el *champagne* al comer los asados y seguir bebiendo champagne con los postres, este vino espumoso no tiene lugar fijo en las comidas; cabe servirlo según los gustos, así está admitido.

Los *vinos tintos ligeros* suelen ir bien con todos los platos ligeros de carne y también con las verduras y con los quesos.

Los *vinos tintos fuertes* para los arroces y los platos fuertes de carne, incluso con los asados, que requieren siempre vinos de cuerpo y alcohólicos. Los *vinos blancos*, para los platos de pescado caliente. Para los postres dulces, vinos secos muy alcohólicos o vinos más o menos dulces y más o menos rancios.

Sirvan las siguientes y amplias reglas para adaptar vinos españoles a guisos (platos) en almuerzos y comidas para los no avezados en estos menesteres.

Para los llamados entremeses, encurtidos, *hors d'oeuvres*,

platos volantes fríos, tales como distintos salchichones y otros embutidos, anchoas, *foie-gras*, sardinas en aceite, pepinillos, aceitunas, lengua escarlata, atún marinado, mortadela, etcétera, etc., un buen vino blanco, sea tipo Manzanilla, Moriles, Montilla, Alella blanco, Jerez seco, Málaga seco, Valdepeñas. También pueden servirse vinos ligeramente abocados.

Para las *sopas*, un buen Jerez o Málaga o tipos de estos vinos ligeramente abocados.

Con los *arroces* en sustitución de sopas, vinos tintos secos, de cuerpo y grado alcohólico superior a 11'5 tales como buenos Valdepeñas tintos, buenos vinos tintos de Aragón, como los de Cariñena; o de Cataluña, como los del Priorato; los de Rioja, similares a los Borgoñas; los de Alicante tintos, de cuerpo y de grado alcohólico, pero secos.

Casos de guisos o platos llamados en términos culinarios *platos volantes calientes*, manjares relativamente ligeros, tales como las croquetas, pechinas rellenas, bocadillos rellenos, guisos de seso, de criadillas, fritos diversos, etcétera, etc., los vinos tintos españoles de poco o de mediano cuerpo y graduación (menos de 11'5 grados de alcohol, si es posible), como algunos de la Rioja, de Galicia, de Aragón y de Levante y los vinos que se asemejan más o menos a los tintos de Burdeos. Para los guisos llamados *platos calientes de pescado*, besugo, merluza, salmonetes, doradas, salmón, lenguado, mero, truchas, langosta caliente, etc., etc., vinos blancos tales como los Riojas estilo Chablís, Graves y Sauternes, Alella blanco, Valdepeñas blanco y cualquier vino español que no recuerde el Jerez ni el Málaga seco, pero sea fino, de mediana graduación y aromático.

Si se trata de los platos llamados *entradas calientes*, o sea a base de carnes de ternera, de vaca, de cerdo, de aves de corral, de caza diversa, *pero nunca los asados*, vinos tintos ligeros o de mediano cuerpo y grado alcohólico (11'5 grados y menos), tales como los Riojas ligeros (tipo Burdeos), Gallegos, de Aragón y de Cataluña y de Levante. Pueden servirse con estos platos los llamados vinos rosados, que son tintos de poco color y de mediano grado alcohólico. Alella tiene un buen tipo de esta clase.

Para los platos llamados *entradas frías*, por ejemplo: las gelatinas de pavo trufado o de perdiz, de faisán, de cabeza de jabalí, de jamón dulce, de jamón de York, ternera fría, *roast-beef* frío, *foie-gras*; vinos blancos aromáticos, aunque sean de fuerza, pueden darse Jerez o Málaga secos o abocados, Manzanillas, Montillas, Moriles, Valdepeñas blancos, Riojas blancos tipo Chablís, Sauternes y Graves, y los similares a estos tipos. También pueden servirse vinos tintos ligeros.

Con los guisos de *legumbres*, tales como los guisantes tiernos, bajocas tiernas, alcachofas, espárragos, coles de Bruselas, espinacas, acelgas, berenjenas, calabacines rellenos, tomates gratinados: vinos tintos de poco cuerpo y grado, tales como Riojas ligeros, vinos gallegos, de Aragón, de Cataluña y de Levante ligeros, entre ellos los rosados, como el de Alella.

Deben tomarse los *asados* de vaca, aves y cualquier plato llamado fuerte con Valdepeñas de cuerpo y grado alcohólico elevado, Riojas de cuerpo y grado tipo Borgoña, tintos de Cariñena y de Alicante, pero secos, etc., etc., o los *champagnes* muy fríos.

Para los *quesos fuertes*, vinos tintos ligeros o rosados, Riojas ligeros, tintos ligeros de Levante, rosado de Alella.

Para los *postres dulces*, fríos o calientes, Jerez seco o dulce, Málaga seco o dulce, Moscatel dulce, Malvasía de Sitges, rancios viejos secos o dulces, tintos o blancos, Pedro Ximénez.

Con los *helados*, vinos dulces o abocados muy alcohólicos, Jerez, Málaga, Moscatel, etc., etc.

Para la *fruta*, agua fresca o *champagne* muy fresco, o un Jerez seco fresco, Manzanilla, Moriles, Montilla, siempre frescos.

Y con el *café*, licores, aunque es preferible un buen cognac, o mejor un *fine champagne*.

Las amplias normas anteriores pueden ser una guía, conociendo la lista de platos a servir en un almuerzo o en una comida y las cualidades de los vinos tintos, de los vinos blancos, de los de postre y de los espumosos de que se disponga o que se puedan adquirir *en plaza*.