

**OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 3):**

Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.

**APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):**

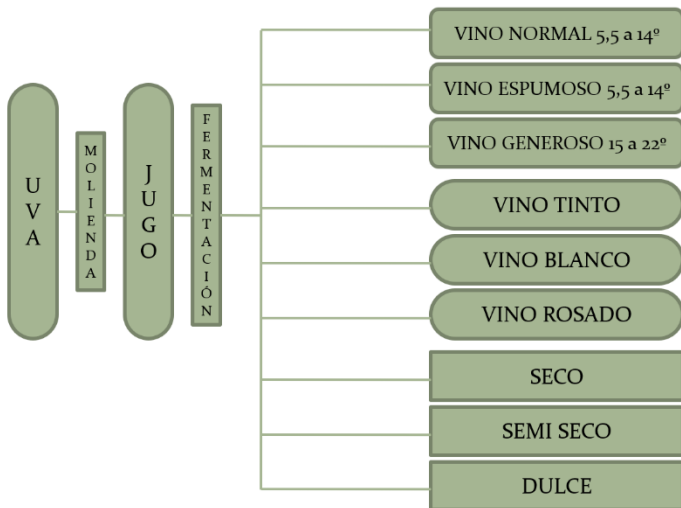
Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

**OBJETIVO DE LA CLASE:**

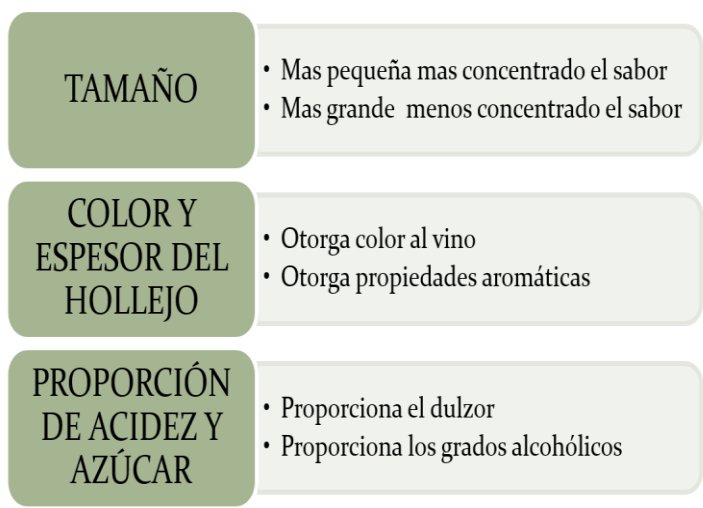
Conocer sobre enología, los vinos y su elaboración.

**EL VINO, DEFINICIONES Y COCEPTOS RELACIONADOS**

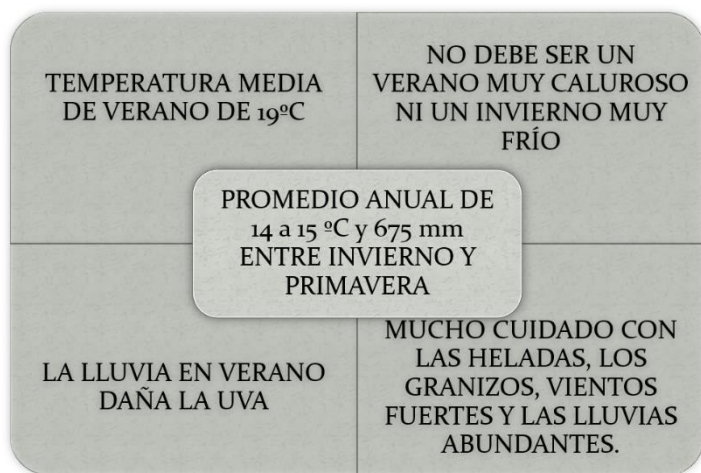
**DEFINICIÓN DEL VINO**



**ARMONÍA DEL VINO**



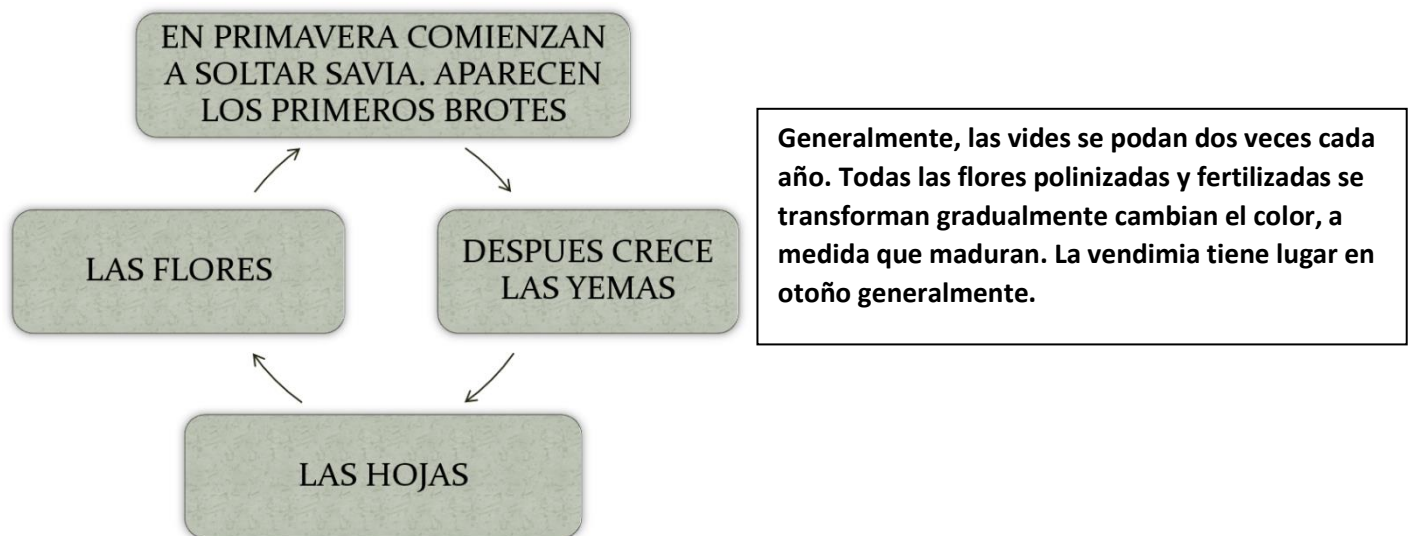
**CLIMA**



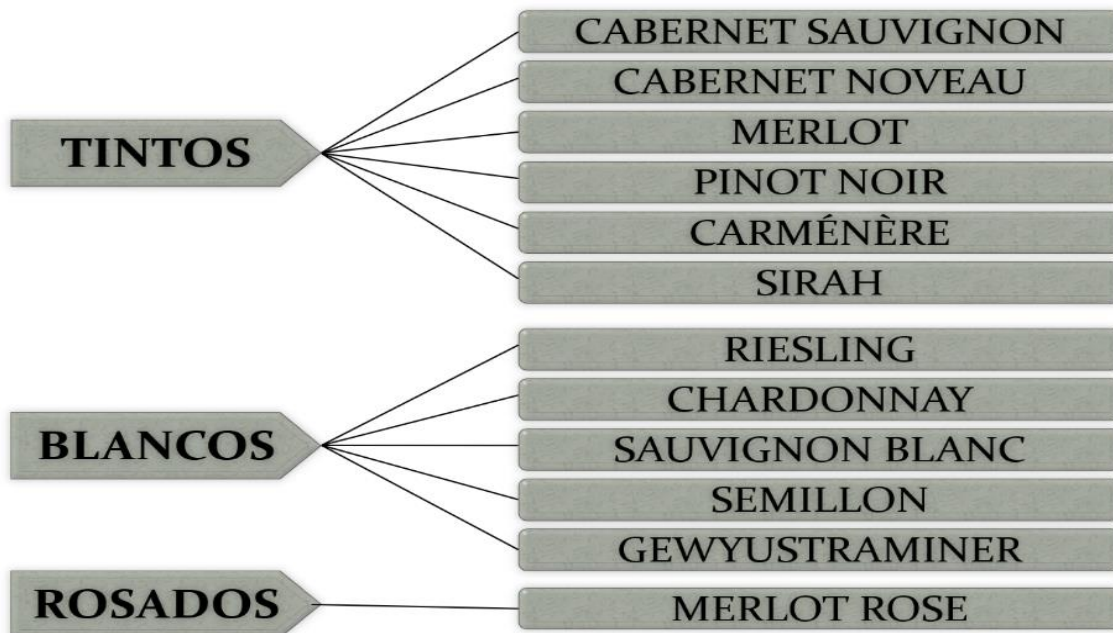
**SUELO Y TOPOGRAFÍA**



### CICLO ANUAL DE LA UVA



### VINOS MÁS IMPORTANTES SEGÚN CEPA



### ARMONÍA DE COMIDAS CON VINOS (maridaje)

**MARIDAJE:** Es la combinación perfecta entre la comida y el vino.

A continuación, los maridajes más comunes entre vinos y comidas:

APERITIVOS Y PRODUCTOS DE COCTELERÍA	• Chardonnay, rose, sauvignon blanc.	PASTAS	• Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère
CREMAS, SOPAS Y CONSOMÉ	• Cabernet Nouveau, Cabernet Sauvignon.	AVES DE CORRAL Y CARNES BLANCAS	• Riesling, Rose.
ENTRADAS FRÍAS	• Sauvignon Blanc.	CARNES ROJAS Y AVES DE CAZA	• Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère.
MARISCOS Y CRUSTÁCEOS	• Chardonnay, Riesling.	QUESO FRESCO	• Cabernet Sauvignon.
PESCADOS	• Con salsas fuertes el Chardonnay. • Con salsas ligeras el Riesling.	FRUTAS, POSTRES Y BAJATIVOS	• Riesling, Late Harvest.

## VARIEDADES

**CABERNET SAUVIGNON:** Variedad de uva negra más conocida, con un alto contenido de tanino, por ende, envejecen bien. Tienen color, aroma y sabor exquisitos, con persistente sabor a grosella negra.

**CARMENÈRE:** Cepa originaria de Francia. Colores de la gama de los rojos violáceos, con gran brillo e intensidad. Con aromas a frutilla madura, betarraga dulce con cierta presencia aromática propia, en guarda se potencian los aromas tostados y cuero, vainilla, con gran carácter frutal. Sabor especiado con sabores a betarraga, tierras húmedas, frutas cocidas y pimientos rojos y verdes, se diferencia del Merlot por su frescor y viveza.

**MERLOT:** Generalmente se combina con cabernet sauvignon. Contiene menos tanino y acidez, aunque puede enriquecer y suavizar vinos que de otra forma serían de paladar áspero. Son ligeros, con sabor a ciruela y pastel de fruta.

**PINOT NOIR:** Uva empleada para elaborar el tinto borgoña, su producción no es abundante. Produce tintos entre ligeros y medianos, de un leve color pálido, con aroma a fresa/frutilla o frambuesa.

**SIRAH:** Produce tintos oscuros, con cuerpo, de larga vida, en particular cuando envejecen en barricas de roble, poseen pocos taninos cuando jóvenes, estos vinos deben guardarse por lo menos tres años y son los mejores para acompañar comidas. Madura tiene aroma a grosella negra, cedrón.

**Malbec:** Produce vinos de cuerpo medio con notas terrosas: Argentina es el principal productor de esta variedad que logra su máxima expresión en el vecino país. En Chile sus vinos presentan un color marrón con notas terrosas, de baja limpidez y poca luminosidad. Es apagado aromáticamente, con presencia de frutos rojos con mora de fondo. En boca permanece la sensación a tierra y bulbos, de persistencia larga, cuerpo medio y agradable final.

**CHARDONAY:** Cepa más popular de uva blanca, por versatilidad para producir vino. Es una de las tres variedades para producir el champagne. Los vinos de esta cepa son secos y ligeros (de carácter afrutado como la manzana) o semisecos y con cuerpo, según el tipo de elaboración.

**SAUVIGNON BLANC:** Son blancos frescos muy secos, especiales para beber cuando jóvenes. El sabor y aroma intensos, de tendencia herbácea, son las características para reconocerla. Su acidez hace que esta variedad sea especial para mezclar, ya que da fuerza a los vinos suaves. Lo más común es que se mezcle con semillón.

**SEMILLÓN:** Se elabora gran variedad de blancos, desde secos a muy dulces. Lo mejor es beber los vinos secos de mezcla cuando son jóvenes, si bien muchos de los más dulces mejoran con el tiempo. La semillón tal vez sea la mejor variedad para someter a la acción de la podredumbre gris, ya que se producen así los famosos vinos de postre.

**RIESLING:** son vinos de poco cuerpo y bajo grado alcohólico, aunque intenso sabor y larga vida; entre muy secos y muy dulces; la alta acidez siempre se equilibra con la riqueza de su sabor. Las uvas riesling sometidas a la podredumbre gris producen exquisitos vinos muy dulces.

**GEWURZTRAMINER:** Vino altamente aromáticos, son blancos con cuerpo, secos o semisecos; tiene baja acidez y alto grado alcohólico, a menudo, 13%. Fuerte aroma floral y el intenso sabor a lichy, este vino es uno de los pocos que acompañan bien a las comidas picantes.

## ¿Qué son los taninos?

En el vino, el tanino es un elemento de textura que hace que el sabor del vino sea áspero. Bueno, esta definición deja bastante que desear, no aclara demasiado, vamos a verlo más en profundidad.

El tanino es una subdivisión del polifenol, sustancia química que se encuentra en plantas, semillas, corteza, madera, hojas y pieles de frutas. Aproximadamente del 50% del peso de las hojas (secas) de una planta son taninos. Como una característica del vino, el tanino añade tanto amargor como astringencia, así como complejidad al sabor. Los taninos (en el caso del vino), se encuentran más comúnmente en el vino tinto, aunque los vinos blancos también los tienen debido a su crianza en barricas de madera.



Los taninos en el vino provienen de dos lugares posibles: las uvas de vino y la madera.

## LOS TANINOS DE LA UVA



Proviene de las pieles, pepitas y raspones de las uvas. Por esta razón, los vinos tintos tienden a tener más cantidad de taninos que los vinos blancos, ya que el contacto prolongado de los hollejos con el jugo da el tiempo suficiente para que éstos se disuelvan parcialmente.

Algunos tipos de vino tienen más taninos que otros, por ejemplo, las variedades nebbiolo, cabernet sauvignon o tempranillo, son variedades con alta concentración de taninos.

## LOS TANINOS DE LA MADERA

Los taninos de la madera, se disuelven en el vino a través del contacto; lógicamente esto sucede cuando el vino se almacena en barricas de madera. Barriles de roble son la opción más usada debido a los sabores y cualidades que aportan al vino. Un barril de roble puede ser utilizado en la vinificación hasta 70 años.

### ¿Qué sabor aporta el tanino?

El tanino aporta un sabor seco, áspero, rugoso, astringente y se puede notar especialmente en el medio de la lengua y la parte delantera de la boca. El té negro (y sin azúcar) es un gran ejemplo de puro tanino disuelto en agua.

**Alimentos ricos en taninos:** Hojas de té, Nueces y almendras (con piel), Chocolate negro, Canela, clavo y otras especias, Granadas, uvas, bayas, Membrillo, Frijoles.

## MANEJO DE LA VINIFICACIÓN DE LAS UVAS VINÍFERAS

### MADURACIÓN DE LA VID

La maduración de la uva es el período más importante ya que en él se desarrolla el fruto, dura alrededor de unos 45 días y se inicia generalmente a mediados de verano para finalizar a inicios del otoño.

Los cambios en el fruto que se dan en la maduración son:

**Aumento del peso de la uva:** La uva pasa de tener el tamaño de un guisante a su tamaño normal según la cepa, y de ser más bien dura, a ser jugosa y carnosa. El aumento de tamaño es debido a la acumulación de agua intracelular en la planta, por lo que el riego y las precipitaciones en este período contribuyen a aumentar el tamaño y el peso de la uva.

**Aumento del contenido en azúcares:** Glucosa y fructosa son los azúcares cuyos crecimientos de las concentraciones durante todo el período pueden llegar a niveles generalmente cercanos o superiores a 200 g/l. El contenido de azúcar del vino se traduce en alcohol etílico, estimándose que, por cada 17 gramos de azúcar se producirá durante la fermentación alcohólica un grado de alcohol.

**Disminución del contenido en ácidos:** La uva antes del verano es ácida; durante este período los valores disminuyen hasta situarse en torno a 4–6 g/l de acidez total en ácido tartárico, donde los veranos poco soleados favorecen la acidez en comparación a los secos y calurosos.

Los coeficientes de maduración que relacionan la acidez y la concentración en azúcares son de los más usados para determinar el momento óptimo de maduración y el inicio de la vendimia.

**Modificación del color:** Las vides pasan de un tono verde (rico en clorofila) al color típico de cada variedad, tonos amarillentos si es blanca y rojizos o amarillos si es tinta, donde la mayor parte de las sustancias coloreadas de la uva se encuentran situadas en el hollejo.

**Formación de sustancias aromáticas y gustativas:** A lo largo de este periodo la uva va aumentando su concentración en sustancias polifenólicas, sobre todo en taninos antocianicos.

Es importante para la síntesis de sustancias aromáticas de calidad y de agradable percepción en boca, el que la diferencia de temperaturas entre el día y la noche sea amplia, es decir, días soleados y no excesivamente calurosos y noches frescas.

## LA VENDIMIA



Todos los procesos de vinificación de la uva comienzan con la vendimia, la cual se desarrolla una vez alcanzada la maduración de la uva. Es importante elegir con precisión este momento, pues de esta elección depende en gran parte la calidad del vino a obtener, por lo que este es realmente el momento donde se inicia el vino.

### **Elección de la fecha de la vendimia**

Como las diversas sustancias de la uva van modificando sus concentraciones durante la maduración, estas alcanzan en un momento determinado un nivel óptimo, donde se obtienen los valores adecuados de esas sustancias para lograr las características deseadas al vino que se elaborará.

Los parámetros clásicos en los que se basan para determinar cuándo vendimiarse son el contenido en azúcares y el contenido en ácidos.

### **Azúcares:**

Se deben alcanzar los valores adecuados al grado alcohólico del vino a producir, siguiendo la premisa que por cada 17 g/l. de azúcar se forma, un grado de alcohol. Lo que viene a ejercer el alcohol es una función protectora de los ataques al vino de diferentes bacterias o levaduras. Si se quiere hacer un vino tinto de crianza o reserva interesa más un alto contenido alcohólico, pues esto le ayuda a evolucionar más tiempo en buenas condiciones, mientras en tintos jóvenes (varietales o de consumo en el año) no lo necesitan tanto pues se van a consumir pronto.

### **Ácidos:**

En contraposición a los azúcares que aumentan continuamente durante la maduración, la acidez va descendiendo, por lo que, si se vendimia tarde, con la uva muy madura, la uva tiende a estar con la acidez menor y un mayor grado alcohólico.

Una adecuada acidez es buena para el estado sanitario del vino, para evitar la proliferación de determinados microorganismos perjudiciales que se desarrollan con un pH más alto; también proporciona al vino una mejora en su coloración y es fundamental para equilibrar las cantidades de otras sustancias que existen en el vino.

Por todo lo anterior es importante elegir la fecha de la vendimia en el momento en que, estando ya la uva con mucho color y aromas, y su grado alcohólico deseado, tenga una acidez correcta, que no sea demasiado baja.

## ACTIVIDAD

- I. Responde con la alternativa correcta.
- El sabor de la uva cuando es pequeña, es más:
    - Suave.
    - Concentrado.
    - Ácido.
    - Amargo.
  - La precipitación promedio anual óptima para la uva es de:
    - 525 mm.
    - 675 mm.
    - 765 mm.
    - 855 mm.
  - Los primeros brotes de la vid aparecen en1.
    - Invierno.
    - Otoño.
    - Primavera.
    - Verano.
  - Según el maridaje, el mejor vino para pescados con salsas fuertes es el:
    - Sauvignon blanc.
    - Chardonnay.
    - Riesling.
    - Cabernet Sauvignon.
  - La mejor combinación de vino con queso fresco es la cepa:
    - Sirah.
    - Carmenere.
    - Cabernet Sauvignon.
    - Merlot.
  - Cepas de vino tinto son:
    - Chardonnay, carmenere, sirah.
    - Merlot, Cabernet Sauvignon, riesling.
    - Carmenere, sirah, merlot.
    - Riesling, chardonnay, carmenere.
  - En las hojas secas el \_\_% del peso son taninos:
    - 20
    - 30
    - 40
    - 50

8. Los vinos que tienen más taninos son los:
- a) Rosados.
  - b) Tintos.
  - c) Blancos.
  - d) Blend.
9. La maduración de la uva dura alrededor de \_\_\_\_ días:
- a) 25
  - b) 35
  - c) 45
  - d) 55
10. Al transformarse el azúcar en alcohol y para obtener 1° de alcohol debemos tener \_\_\_\_ gramos de azúcar:
- a) 17
  - b) 18
  - c) 19
  - d) 20

II. Encuentra las cepas en la sopa de letras, según la lista al costado.

B M Z O N R A E U K H A R I S  
V S S R I E S L I N G K H P R  
Z O K E P Y G C S X P D E D X  
Q W Y N Z A F D H P C B C O X  
K F J I J N S K C M Z J A Y M  
B T W M O O F G U E F C R V A  
M C A A N D K O Y R V Z M Q F  
O Y B R B R U V N L Q S E X I  
O B D T J A D S N O G A N R G  
F P D Z P H O V Y T X A E C L  
Q I H R B C K M B V T W R K P  
U O Q U S W J J L P R E E V T  
C L P W Z P V V M A L B E C T  
K V E E X S F U Y X S P N H L  
Z B A G M N O L L I M E S V K

CARMENERE  
MERLOT  
SIRAH  
MALBEC  
CHARDONAY  
SEMILLON  
RIESLING  
GEWURZTRAMINER