

TINTO, BLANCO, ROSADO,
ESPUMOSO, TAPÓN DE CORCHO vs DE ROSCA,
MITOS, VINOS SOBREVALORADOS,
QUÉ REGALAR, CÓMO ELEGIR,

JANCIS ROBINSON DESCIFRAR LA ETIQUETA,
Por la crítica de vino más respetada del mundo

EXPERTO EN VINO

PARA QUEDAR BIEN, EN 24 HORAS

NUEVO vs VIEJO MUNDO,

DECANTAR, RITUAL DE LA CATA,

MARIDAR VINO Y COMIDA

EXPERTO EN VINO EN 24 HORAS

Jancis Robinson

Revisión técnica
Ferran Centelles



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor. Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Queda expresamente prohibida la utilización o reproducción de este libro o de cualquiera de sus partes con el propósito de entrenar o alimentar sistemas o tecnologías de inteligencia artificial.

© Jancis Robinson, 2018
© diseño, ilustración de cubierta y de interior: Jon Gray, via Abrams
© traducción: Cillero & de Motta

Primera edición: enero de 2019
Primera edición en esta presentación: noviembre de 2025

© Editorial Planeta, S. A., 2025
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-31109-6
Depósito legal: B. 15.016-2025

Impreso en España – *Printed in Spain*

ÍNDICE

Prólogo, por Ferran Centelles	11
Bienvenido	15
Algunas explicaciones básicas	17
¿Qué es el vino?	19
¿Cómo se elabora el vino?.....	19
¿Tinto, blanco o rosado?	21
¿Qué encontramos en los nombres?.....	22
Elegir la botella decuada	23
Cómo comprar en tiendas especializadas	25
¡Sea atrevido!	26
Cómo elegir en la carta de vinos de un restaurante.....	27
Diez maneras de elegir la botella adecuada	29
Botellas y etiquetas	31
Pistas en la botella	33
Tamaños de botella	34
Pistas en la etiqueta	34
Graduación del vino	36
Graduaciones alcohólicas medias	38
Cómo catar un vino	39
Términos comunes de cata.....	44
«Supercatadores»	52

Maridar vino y comida	53
Maridar productos con vinos concretos	55
Maridar vinos con productos concretos	56
Rituales en restaurantes	59
Un vino para cada ocasión	61
Para quedar bien con todos	64
Para impresionar	64
Para regalar	65
Mis productores de champán favoritos	66
Veinte vinos que dejan sin respiración (y hacen temblar la cartera).....	67
Lo que su elección dice de usted	68
¿Cuánto hay que pagar?	69
Algunos vinos a buen precio	71
Algunos vinos sobrevalorados	72
Vinos por los que pagaría lo que fuera	72
Diez mitos comunes en el mundo del vino	73
Instrumentos básicos	75
Copas	77
El envase	79
¿Tapón de corcho, sintético o de rosca?	80
Cómo descorchar una botella	81
Cómo abrir una botella de espumoso	81
Otros tipos de vino	83
Espumosos	85
Fortificados	86
Dulces	87
«Integrales»	87
Diez consejos básicos	89

Cómo tratar el vino	91
Por qué la temperatura importa	93
Cómo enfriar y templar un vino	94
Cuándo decantar	95
Vino sobrante	97
Qué vinos necesitan tiempo	98
Cuánto tiempo se puede guardar un vino	100
Cómo almacenar el vino	101
Variedades de uva	103
Guía rápida de conocimiento sobre vino	105
Uvas blancas más comunes	106
Chardonnay	106
Sauvignon blanc	107
Riesling	107
Pinot gris/grigio	108
Uvas tintas más comunes	109
Cabernet sauvignon	109
Merlot	110
Pinot noir	111
Syrah/shiraz	112
Tempranillo	113
Nebbiolo	113
Sangiovese	114
Las diez variedades de uva más comunes	115
Regiones vinícolas que hay que conocer: guía básica	117
Francia	
Burdeos.....	120
Borgoña	120
Beaujolais/Mâconnais	121

Champaña	122
Ródano septentrional	122
Ródano meridional	123
Loira	123
Alsacia	124
Languedoc-Rosellón	124
Jura	125
Italia	
Piamonte	126
Trentino-Alto Adigio	126
Friuli	127
Véneto	127
Toscana	127
Umbría	128
Las Marcas	128
Campania	128
Apulia	129
Cerdeña	129
Sicilia	129
España	
Galicia y el Bierzo	130
La Rioja	131
Ribera del Duero, Rueda y Toro	132
Cataluña	132
Andalucía	133
Estados Unidos	
California	135
Oregón	138
Washington	138

Resto del mundo

Portugal 139

Alemania 140

Austria 141

Norte de Europa 142

Europa central, oriental y más 142

Mediterráneo oriental 143

Canadá 144

Sudamérica 144

Argentina 144

Chile 145

Brasil y Uruguay 145

Sudáfrica 145

Australia 146

Nueva Zelanda 147

Asia 148

Nuevo Mundo / Viejo Mundo 149

Glosario 151

Dónde encontrar más información 159

ALGUNAS EXPLICACIONES BÁSICAS

¿Qué es el vino?

Mi opinión: El vino es la bebida más deliciosa, estimulante, variada y exasperantemente complicada del mundo. Te alegra, hace que tus amigos parezcan más simpáticos y está riquísimo con la comida.

Definición oficial de la UE: Vino es la bebida alcohólica obtenida a partir de la fermentación del zumo de uvas recién recolectadas; la fermentación tiene lugar en la región de origen según la tradición y las prácticas locales.

¿Cómo se elabora el vino?

La clave es la fermentación. Por acción de las levaduras, muchos azúcares fermentan en alcohol y dióxido de carbono. El zumo de manzana se puede transformar en sidra. Los cereales malteados se pueden convertir en cerveza. Incluso restos de mermelada pueden empezar a fermentar.

El zumo de uva se vuelve una bebida alcohólica cuando el azúcar de las uvas maduras se transforma en alcohol y dióxido de carbono en presencia de levaduras, ya sean levaduras ambientales, silvestres o autóctonas, presentes naturalmente en la atmósfera, o levaduras comerciales, expresamente cultivadas y seleccionadas, más predecibles.

Al madurar, las uvas ganan azúcar y pierden acidez y se vuelven menos duras y verdes. Cuanto más maduras están las uvas, más azúcares hay disponibles para fermentar en alcohol y más alcohólico será el vino resultante, a menos que la fermentación se detenga pronto, dejándose así algo de azúcar en el vino para que resulte más dulce.

Los climas más cálidos tienden a producir uvas con menor acidez y más azúcar que, si se completa la fermentación, producen vinos más alcohólicos que los de regiones más frías. Así, cuanto más cálido sea el verano, más madurarán las uvas y, por lo general, más alcohólico será el vino. Por eso los vinos de regiones alejadas del ecuador suelen tener menor graduación. Por ejemplo, los vinos de Apulia, en el tacón de la península itálica, son mucho más potentes que los del norte de Italia, mientras que la incipiente industria inglesa del vino (en rápida mejora) produce vinos de elevada acidez.

Una vez que la fermentación ha transformado el dulce zumo de uva en el líquido alcohólico que llamamos vino, puede envejecer antes del embotellado, en especial si se trata de un tinto de guarda complejo. Los blancos aromáticos afrutados se suelen embotellar pocos meses después de la fermentación para preservar el aroma, pero vinos más serios se pueden envejecer un año o dos más antes de embotellarlos para integrar los distintos componentes, habitualmente en recipientes de roble, madera con particular afinidad con el vino. Cuanto más nueva y pequeña sea la bodega, más aroma a roble absorberá el vino. Hoy está de moda minimi-

zar los matices de roble, por lo que cada vez son más comunes las barricas de roble más grandes y viejas o incluso recipientes neutros de hormigón. Los tanques de acero inoxidable, fáciles de limpiar, se suelen usar con vinos concebidos para consumirlos jóvenes.

¿Tinto, blanco o rosado?

Tinto La pulpa de casi todas las uvas es de un color gris verdoso; es la piel la que determina el color del vino. Las uvas de piel verde o amarilla no pueden producir vino tinto. Solo se obtendrá vino tinto si el zumo que se convertirá en vino (el mosto) se elabora con uvas de piel oscura. Cuando más gruesa sea la piel de la uva y más tiempo esté el zumo o mosto en contacto con ella, más intenso será el color del vino tinto resultante.

Rosado La mayoría de los vinos rosados adquieren este color dejando el zumo en contacto con hollejos oscuros durante solo unas horas. A veces el vino rosado se elabora con una mezcla de uvas de piel clara y oscura, y ocasionalmente combinando vino blanco ya fermentado con un poco de tinto. Esta categoría de vino, cada vez más respetable, ya no se bebe solo en verano, sino durante todo el año.

Blanco Las uvas de piel clara solo pueden producir vino blanco, aunque con una manipulación muy cuidadosa, evitando el contacto con la piel, también es posible elaborar vino blanco a partir de uvas de piel oscura. Es lo que a veces se conoce como *blanc de noirs*, sobre todo en la Champaña. Algunos vinos blancos en contacto con las pieles llegan a ser «naranjas».*

* A estos vinos «naranjas» se les llama comúnmente «orange wines». (N. del E)

¿Qué encontramos en los nombres?

Tradicionalmente el vino recibía el nombre de su lugar de procedencia: la denominación de origen (Chablis, Borgoña, Burdeos, etc.). Pero desde mediados del siglo xx, cuando empezaron a establecerse nuevas regiones vinícolas fuera de Europa, cada vez más vinos se fueron etiquetando por la variedad en vez de por el origen geográfico, según el nombre de la principal variedad de uva con que están elaborados. Así, en las etiquetas empezaron a predominar nombres como chardonnay, la principal variedad de Chablis y todos los demás borgoñas blancos, o cabernet sauvignon y merlot, las principales variedades del burdeos tinto.

(Nota: «borgoña» y «burdeos» en minúscula hacen referencia a los vinos en sí de forma genérica, no a las regiones/denominaciones de origen específicas.) En las págs. 105-114 encontrará mi guía de las variedades de uva principales, y en las págs. 117-148, mi guía de las principales regiones vinícolas, donde especifico las variedades de uva propias de cada una.