Andy's
FOOD & DRINKS

Introducción al vino

Guía gratuita para entender, elegir y servir vino

Cómo leer una etiqueta, qué significa la añada, las regiones más importantes, los niveles de tanino y cómo combinar vino con comida.

Vino · Parte 1 (gratis)

1. Los tipos de vino y sus uvas

El vino se hace fermentando el jugo de la uva. Casi todo lo que cambia entre un vino y otro viene de tres cosas: la uva, el lugar donde creció y cómo se elaboró.

Tipo	Cómo se hace	Uvas comunes
Tinto	Fermenta con las pieles, de ahí el color y los taninos	Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Malbec, Tempranillo
Blanco	Fermenta el jugo, normalmente sin pieles	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling
Rosado	Contacto breve con las pieles de uva tinta	Garnacha, Syrah y otras
Espumoso	Tiene una segunda fermentación que genera burbujas	Chardonnay, Pinot Noir (Champagne), Glera (Prosecco)

Seco, semiseco y dulce

Describe cuánto azúcar queda en el vino. Un vino seco casi no tiene azúcar; uno dulce se siente almibarado. Ojo: "afrutado" no significa dulce. Un vino puede oler a fruta y ser totalmente seco.

Cuerpo

Es la sensación de peso en la boca. Un vino ligero se siente como leche descremada; uno de cuerpo completo, como leche entera. A más alcohol y más concentración, más cuerpo.

2. Cómo leer una etiqueta

La etiqueta dice mucho más de lo que parece. Buscá estos datos:

Dato	Qué te dice
Productor	Quién hizo el vino. Una bodega de confianza vale más que una moda.
Variedad de uva	Muy común en Argentina, Chile, EE. UU. o Australia ("Malbec", "Chardonnay").
Región o denominación	En Europa casi siempre manda la región, no la uva ("Rioja", "Chianti", "Borgoña").
Añada (año)	El año en que se cosechó la uva, no el de embotellado.
Alcohol (% vol.)	Menos de 12,5 % suele ser más ligero; sobre 14 %, más cálido y de más cuerpo.
Crianza	Reserva o Gran Reserva indican más tiempo de maduración antes de salir al mercado.
Embotellado por / importador	Útil para saber el origen y quién lo distribuye en el país.
"Contiene sulfitos"	Es obligatorio en casi todos los países; es un conservante normal en el vino.

Viejo Mundo vs. Nuevo Mundo

En los países tradicionales de Europa (Francia, Italia, España) el vino se nombra por el lugar. En los países del Nuevo Mundo (Argentina, Chile, EE. UU., Australia, Nueva Zelanda) se nombra por la uva. Si ves "Rioja", ya sabés que será mayormente Tempranillo; si ves "Malbec", sabés la uva pero tendrás que mirar la región para saber el estilo.

3. La añada: qué es y cuánto importa

La añada es el año de la cosecha. El clima de ese año cambia el vino: un año cálido da más madurez y alcohol; uno frío y lluvioso, más acidez y menos concentración.

Cuatro ideas que conviene tener claras:

1. No todo vino mejora con los años. La gran mayoría está hecha para tomarse entre 1 y 3 años después de la cosecha. Solo unos pocos, con mucha estructura (taninos y acidez altos), ganan con la guarda.

2. En blancos, rosados y espumosos jóvenes se busca frescura: elegí añadas recientes.

3. La importancia de la añada depende de la región. En zonas con clima muy variable, como Borgoña o Burdeos, el año marca mucho. En zonas muy estables, como Mendoza, varía menos.

4. "NV" (sin añada) aparece sobre todo en espumosos, como el Champagne: se mezclan cosechas de varios años para mantener un estilo constante.

Un buen hábito

Antes de comprar, preguntá cuándo está en su mejor momento. Un buen vendedor lo sabe, y si no, esa es una pista.

4. Regiones que vale la pena conocer

Región	Qué se produce	Estilo en una línea
Burdeos (Francia)	Tintos de Cabernet Sauvignon y Merlot	Estructurados, con taninos firmes
Borgoña (Francia)	Pinot Noir y Chardonnay	Elegantes, delicados, muy ligados al terruño
Champagne (Francia)	Espumosos	Fresco, burbuja fina, notas de pan y cítrico
Toscana y Piamonte (Italia)	Sangiovese (Chianti), Nebbiolo (Barolo)	Alta acidez, muy gastronómicos
Rioja y Ribera del Duero (España)	Tempranillo	Fruta roja y notas de barrica
Mendoza (Argentina)	Malbec	Fruta negra madura, cuerpo medio-alto
Valle Central y Maipo (Chile)	Cabernet Sauvignon, Carmenere	Buena relación calidad-precio
Napa Valley (EE. UU.)	Cabernet Sauvignon	Potente, maduro, de mucho cuerpo
Marlborough (Nueva Zelanda)	Sauvignon Blanc	Cítrico, herbal, muy fresco

Cómo usar esta tabla

Si te gusta un vino de una región, probá otro de la misma zona antes de cambiar de país. Así aprendés el estilo de la zona y descubrís cuál te gusta más.

5. Los taninos: qué son y cómo medirlos

Los taninos son compuestos que vienen de las pieles, semillas y la madera de la barrica. Se sienten como una sequedad en las encías y la lengua, parecida a la del té fuerte. No tienen sabor, son una textura.

Por eso los blancos casi no tienen taninos y los tintos sí: los tintos fermentan con las pieles.

Nivel	Sensación	Uvas típicas
Bajo	Suave, redondo, casi sin sequedad	Pinot Noir, Gamay (Beaujolais), Barbera
Medio	Seca un poco, pero se siente amable	Merlot, Malbec, Garnacha, Tempranillo
Alto	Seca bastante, firme y estructurado	Cabernet Sauvignon, Syrah, Nebbiolo, Tannat

Cómo se relacionan con la comida

Los taninos se suavizan con proteína y grasa. Por eso un Cabernet funciona con un corte de carne con grasa y se siente áspero con una ensalada o un pescado delicado. Si un cliente dice "los tintos me secan la boca", recomendale uno de tanino bajo, como un Pinot Noir.

6. Maridajes: reglas simples que funcionan

1. Peso con peso. Comidas ligeras con vinos ligeros; platos potentes con vinos de cuerpo.

2. La acidez corta la grasa. Un vino fresco y ácido limpia el paladar después de algo frito o cremoso.

3. Tanino con proteína o grasa. Carne roja y tintos con estructura se complementan.

4. Lo dulce calma lo picante. Un vino semiseco apaga el picante mejor que uno muy seco.

Plato	Vino sugerido
Ceviche y mariscos	Sauvignon Blanc, espumoso brut
Pollo asado o arroz con pollo	Chardonnay, Pinot Noir
Atún, hongos, pato	Pinot Noir
Carne asada o parrilla	Malbec, Tempranillo
Cortes con grasa (rib eye, costilla)	Cabernet Sauvignon, Syrah
Pastas con salsa de tomate	Chianti (Sangiovese), Barbera
Quesos suaves y de cabra	Sauvignon Blanc, espumoso
Frituras y snacks	Espumoso brut, rosado
Comida picante o asiática	Riesling semiseco
Postres de fruta o chocolate	Vino dulce o espumoso demi-sec

Probalo en casa: es la mejor manera de aprender. Anotá qué combinación te gustó y por qué.

7. Cómo servir y presentar un vino

La temperatura cambia por completo cómo sabe un vino. Un tinto demasiado caliente se siente alcohólico; un blanco demasiado frío no huele a nada.

Vino	Temperatura
Espumoso	6 a 8 °C
Blanco ligero y rosado	8 a 10 °C
Blanco con cuerpo (Chardonnay con barrica)	10 a 12 °C
Tinto ligero (Pinot Noir)	12 a 14 °C
Tinto con cuerpo (Cabernet, Malbec)	16 a 18 °C

Pasos básicos de presentación

1. Mostrá la etiqueta a quien lo pidió, con la botella apoyada en la mano o la servilleta.
2. Abrí la botella sin hacer ruido; cortá la cápsula bajo el labio del cuello.
3. Serví primero un poco a quien lo eligió para que lo pruebe.
4. Llená la copa a un tercio, nunca más: el aroma necesita espacio.
5. Al terminar de servir, girá la botella suavemente para no gotear.

Cómo catar en tres pasos

Ver: color e intensidad. **Oler:** primero sin mover la copa, luego girándola. **Probar:** un sorbo pequeño, que pase por toda la boca. Preguntate si es seco o dulce, ligero o pesado, si seca la boca y si el sabor dura.

8. Cinco claves para recomendar vino

Vender vino es sobre todo escuchar. Estas cinco preguntas ordenan cualquier recomendación:

1. ¿Qué van a comer? Es la guía principal para elegir.
2. ¿Qué vinos le han gustado? Es más útil que hablar de uvas.
3. ¿Seco o dulce, ligero o con cuerpo? Dos preguntas simples definen el estilo.
4. ¿Cuál es su presupuesto? Preguntalo con naturalidad: ayuda a ofrecer lo mejor dentro de ese rango.
5. Ofrecé dos opciones, no diez. Demasiada elección genera dudas.

Un truco simple

Explicá el vino con palabras de todos los días: "es frutal y suave, ideal para pollo" funciona mejor que "tiene notas de cassis y taninos sedosos".

Si te gustó, el siguiente paso

Esta es la Parte 1 de Vino, gratuita y de nivel inicial. Las Partes 2, 3 y 4 son guías más profundas y de pago: cómo vender vino, presentación y servicio profesional, y regiones, añadas y maridajes a fondo. Escribinos y te contamos cuándo salen.

Andy's Food & Drinks · Coctelería y comida para eventos privados
andysdrinks3@gmail.com

Disfrutá con responsabilidad. El consumo de alcohol es solo para mayores de edad y nunca debe combinarse con conducir.