

APRENDAMOS DE VINO

Lo que siempre
quisiste saber...

Pero no te atreviste
a preguntar



Índice:

- ¿A qué temperatura se sirve un vino?
- ¿Cuántos años puedo guardar un vino?
- ¿Por qué se guardan acostadas las botellas?
- ¿Cuánto tiempo dura un vino abierto?
- ¿Puedo usar cualquier vino para cocinar?
- ¿Todo vino tiene que pasar por decantador?
- ¿Por qué el carmenere es el vino típico chileno?
- ¿Qué es la borra? ¿Hace mal tomársela?
- ¿Es necesario dejar respirar un vino?
- ¿Qué requisito tiene un vino para ser reserva?
- ¿Cuál es el mejor vino para una empanada?
- ¿Cómo se hace el vino rosé?

¿Es el espumante un vino?

¿Es malo un vino con tapa rosca?

Pasos para degustar un vino

Maridaje típico para el vino tinto

Maridaje típico para el vino blanco

Reflexiones sobre el Enoturismo



¿A QUÉ TEMPERATURA SE SIRVE UN VINO?

VINOLIA



Depende del gusto del consumidor y de qué variedad exactamente estemos hablando.

La temperatura ideal dependerá del vino. Para beber un tinto es de 16 a 18 grados.

Un vino blanco idealmente de 6 a 7 grados.



¿CUÁNTOS AÑOS PUEDO GUARDAR UN VINO?

VIÑA EL ESCORIAL



En general, dependerá de la cepa, y de la génesis que tuvo el vino tanto en el Viñedo, como en la Bodega.

A grandes rasgos, blancos tradicionales no soportan más de 2-3 años, y tintos de cuerpo medio fáciles de beber, no más de 3 años.

Por el contrario, vinos tintos de alta gama, con un buen corcho diseñado para la guarda, podrán ser guardados 5-10-15 años, dependiendo de sus antioxidantes naturales y del pH del vino, evolucionando de forma positiva en la botella.



¿POR QUÉ SE GUARDAN LAS BÓTELLAS ACOSTADAS?

VIÑA ATTILIO & MOCHI



Para vinos de consumo más inmediato y para botellas con tapa rosca, eso no se aplica.

Ahora, si el vino se va a guardar, el objetivo de guardarlas así es mantener el corcho húmedo, con elasticidad y bien pegado al vidrio. Esto tiene como finalidad impedir su resecamiento con el tiempo y consecuente entrada de aire al interior de la botella.



¿CUÁNTO TIEMPO DURA UN VINO ABIERTO?

MORETTA WINES

MORETTA
wines

La duración de un vino abierto varía mucho dependiendo del tipo de vino que sea y la cantidad de vino que queda en la botella.

Un vino puede durar 2 ó 3 días sin notar muchos cambios en la nariz, lo ideal es guardarlos con un tapón especial para vino.

Entre mayor volumen de vino, mejor se conservará porque hay menor superficie de contacto con el oxígeno.

Los vinos blancos o rosados tienden a durar menos ya que se oxidan más rápido. Los vinos espumosos duran alrededor de 1 día si se tiene un tapón especial.



¿PUEDO USAR CUALQUIER VINO PARA COCINAR?

VINOS LOF

LOF

Cualquier vino que cumpla con lo requerido por la receta servirá para cocinar, blancos, tintos, vinos dulces, etc.

Pero como dicen los chef, mientras mejores sean los ingredientes, mejor será el resultado en el plato, es decir si usas un vino mejor para cocinar, obtendrás mejores resultados



¿Qué es Orbo?

Orbo es una plataforma donde se articula la industria del "buen vivir", para que las personas puedan disfrutar al máximo todo lo que Chile tiene para ofrecer, sin importar de dónde sean.

Para nosotros el "buen vivir" se vive en 4 pilares: Turismo, Gastronomía, Vinos y Entretenimiento.



¡Queremos que la gente se enamore de Chile!

¿TODO VINO TIENE QUE PASAR POR UN DECANTER?

EL COFRE CHILENO



El proceso de decantación se suele asociar a vinos tintos añejados, ya que estos generalmente tienen más sedimentos.

Sin embargo, también puede beneficiar a vinos tintos jóvenes e incluso a algunos vinos blancos de alta calidad. Puntualmente, los Cabernet Sauvignon y los Syrah pueden mejorar mucho porque tiene una alta acidez.

Respecto a los espumantes, en algunas partes se ha convertido en tendencia decantarlos para suavizar la intensidad de las burbujas, lo que finalmente dependerá de tu gusto.



¿POR QUÉ EL CARMÉNÈRE ES EL VINO TÍPICO CHILENO?

VIÑA ERRÁZURIZ



La cepa Carmenere, de origen francés, llega a Chile a mediados del s. XIX logrando confundirse como Merlot por mucho tiempo.

Posteriormente, en 1994 fue redescubierta en Chile por el ampelógrafo francés Jean Michel Boursiquot, lo cual la transformó en nuestra cepa insigne.

Chile se ha transformado en el mayor productor de Carmenere del mundo y nosotros consideramos que esta variedad nos entrega el alma chilena a nuestros vinos,



¿QUÉ ES LA BORRA? ¿HACE MAL TOMÁRSELA?

NARBONA WINES



Son sedimentos propios del vino que por algún motivo no se han filtrado antes del embotellado, o bien se desarrollaron en la botella a través del tiempo, siendo restos de levaduras muertas, sales, partículas de color o antocianinas, taninos y restos de pieles. Durante el proceso de guarda en botella, decantan y se van al fondo o a las paredes de la botella.

Tiene un origen natural y no tienen ningún efecto más que una sensación secante o de impurezas en el vino. No causan ningún daño. Si se quieren evitar, basta con usar un aireador con colador o decantar el vino en un recipiente para tal efecto.



¿ES NECESARIO DEJAR RESPIRAR UN VINO?

VILLALOBOS WINES



Al dejar respirar un vino, éste se va “abriendo” lentamente, con lo cual comienza a mostrar todas sus virtudes. Se produce la volatilización de aromas que poco a poco, se liberan y aparecen nuevos aromas que en un principio no estaban presentes.

Es muy interesante constatar las distintas expresiones del vino al irlo catando en distintos intervalos de tiempo.

Distintos tipos de vino, ya sean blancos o tintos, o dependiendo de su antigüedad, requieren distintos tiempos de respiro. Si le falta expresión aromática, se puede dejar respirando más tiempo.



¿QUÉ REQUISITO TIENE UN VINO PARA SER RESERVA?

VIÑA VENTISQUERO



Los requisitos de vino Reserva en Chile son muy diferentes al resto del mundo.

En Chile es aquel vino que tiene el grado alcohólico más que el mínimo legal (que son 11,5°), de características distintivas y que pudo haber tenido guarda en madera, sin especificar su tiempo ni tipo.

Esta definición se basa en la Ley 18.455.



¿Por qué hicimos este E Book?

A pesar de que somos un país conocido internacionalmente por los increíbles vinos que producimos, la verdad es que en Chile hay muchas personas que les gustaría saber más de este "mundo".

Si es tu caso, te invitamos a conocer más, preguntar, leer y lo más importante, probar los vinos maravillosos que tenemos en Chile.



¡Queremos que la gente se enamore de Chile!

¿CUÁL ES EL MEJOR VINO PARA UNA EMPANADA?

CACHO DE CAVA



Dentro del dicho “el que a Chile vino y no toma vino, ¿a qué chucha vino?” Debemos incluir necesariamente la empanada, “street food” nacional. Pero, ¿cuál es el mejor vino para acompañar la “empaná”?

De todas las cepas chilenísticas, la emblemática para maridar el típico relleno de pino de carne es el Carmenera, de cuerpo mediano y taninos suaves.

También tenemos con relleno de mariscos y crustáceos con queso son representación de la costa chilena. Normalmente fritas, hacen una excelente combinación con el tradicional Sauvignon Blanc dando aires de frescura.



¿CÓMO SE HACE EL VINO ROSÉ?

FRANCO WINES



En el periodo de vendimia llega la uva tinta en forma de racimo, la cual ingresa a una prensa, la que tiene como función extraer el jugo lo más rápido posible a bajas presiones.

Luego de recepcionar el mosto en un contenedor de acero inoxidable, este se debe decantar durante un par de días a bajas temperaturas para eliminar sólidos, luego se fermenta con levaduras seleccionadas.

Principalmente se utilizan uvas que contengan pocos antocianos como por ejemplo Pinot Noir, una de las más utilizadas dentro de la industria. Gracias a este proceso se puede elaborar un vino tipo Rose.



¿ES EL ESPUMANTE UN VINO?

BM WINE BOUTIQUE



El espumante es un vino, debido a que se debe fabricar con un vino base de la variedad que se quiera realizar (de preferencia variedad blanca),

luego se somete a una segunda fermentación en botella por método tradicional con el cual se busca generar espuma y burbujas gracias a la aplicación de azúcar en su elaboración.

La calidad del espumante se ve reflejada en el tamaño de sus burbujas, la elegancia de la espuma y el frescor al ser consumido.



¿ES MALO UN VINO CON TAPA ROSCA?

VIÑA CASAS DEL BOSQUE

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES

No es malo, de hecho, tiene varias ventajas: elimina las diferencias entre botella y botella debido a diferencias entre corchos. Evita la oxidación prematura y la contaminación con "corcho," que sigue afectando a cierto porcentaje de botellas.

Permite guardar las botellas paradas y en un ambiente seco, ya que el tapón no se tiene que mantener húmedo.

El costo para la viña es moderado, sobre todo en comparación con corchos naturales de buena calidad. Finalmente, para el consumidor es más rápido de abrir y cerrar.



*¿Dónde puedo ver lo que
Orbo está haciendo?*

*Puedes visitarnos en nuestra página
o buscarnos en nuestras redes sociales*



*¡Queremos que la gente se
enamore de Chile!*



PASOS PARA DEGUSTAR UN VINO

RODRIGO VILLABLANCA



Cuando degustamos un vino debemos deshacernos de cualquier miedo que se pueda tener, pues nadie es dueño de la verdad en el proceso evaluativo de todo producto que se pueda categorizar.

Degustar es algo super personal, en donde la memoria objetiva como subjetiva cumplen un rol fundamental.

Primero viene la fase visual. El observar un vino con atención puede indicar ciertas características sobre la variedad y su posible edad. Lo ideal es hacerlo sobre una superficie blanca, con buena luz natural y con la copa levemente inclinada



PASOS PARA DEGUSTAR UN VINO

RODRIGO VILLABLANCA



Luego, vendría la parte olfativa, girando la copa para que los aromas logren abrirse y expresarse. Aquí un buen consejo es hacer pequeñas inhalaciones con la boca ligeramente abierta para ayudarte a discernir mejor los diferentes aromas.

Para finalizar, está la parte que algunos más disfrutan, probar el vino. Se sugiere beber una pequeña pero suficiente cantidad que logre cubrir toda la boca, para que así nuestras papilas gustativas en conjunto con nuestra memoria hagan su trabajo.



MARIRDAJE TÍPICO PARA EL VINO TINTO

RAIMUNDO ENCINA

REYFOODIE



Debo partir estas palabras reconociendo que no soy un un sommelier ni experto pero, sí debo admitir que soy un bebedor de vino frecuente, llegando a tomar al menos 2 copas de vino todos los días. El vino tinto es mi favorito.

Rara vez bebo vino sin acompañarlo de algo de comer. Siento que en este universo existe una oportunidad infinita de explorar. Lo que pasa en el paladar de cada uno es algo único e irrepetible. Si bien me parece muy bien seguir las opiniones de los profesionales, lo mejor es escucharse a uno mismo. Y lo más entretenido de todo: lanzarse a experimentar.



MARIRDAJE TÍPICO PARA EL VINO TINTO

RAIMUNDO ENCINA

REYFOODIE



Mi llamado es que no existen certezas pero sí recomendaciones y en especial reglas que romper. Si uno tiene ganas de tomarse un buen tinto junto a mariscos o pescados, ¡iqué lo haga!

Cuando tomamos una copa de vino se vuelve una experiencia que nos transporta en los recuerdos, ya sea al comedor de nuestra abuela, a los veranos o a los mejores paseos que uno pueda haber hecho. Aprendamos más, leamos más, probemos más, pero en especial lo que debemos hacer es experimentar para así poder luego sacar nuestras propias conclusiones!



MARIRDAJE TÍPICO PARA EL VINO BLANCO

RAIMUNDO ENCINA

REYFOODIE



Yo siempre he asociado el vino blanco a lo femenino, puesto que crecí viendo a mi madre y tías junto a su copa de vino blanco, muchas veces con hielo.

Siempre vi blancos en excelentes almuerzos y comidas donde pescados y mariscos fueron los grandes protagonistas.

Cada persona animarse a realizar maridajes poco ortodoxos. Si quiere tomarse un Sauvignon Blanc con un lomo, una milanesa, o en una parilla, itiene que hacerlo!.

Un maridaje "open minded" nos hará tomar nuestras decisiones y así poder identificar lo qué nos gusta y nos funciona mejor,



MARIDAJE TÍPICO PARA EL VINO BLANCO

RAIMUNDO ENCINA

REYFOODIE



Otro de mis grandes recuerdos ha sido con los Late Harvest, que cerca del año 2000 fueron muchas las veces que lo maridé con distintos tipos de ostras.

Cierro los ojos y soy capaz de transportarme a reuniones en Curicó, risas de amigos, visitas al campo chileno: momentos inolvidables. Luego de escribir estas palabras, me despertó un antojo de conseguir un buen Late Harvest nacional, y haré el experimento de acompañarlo junto a ostras, pero también junto a distintos quesos y jamones. Quiero seguir experimentando y aprendiendo. Solo así podré acercarme al maridaje perfecto



REFLEXIONES SOBRE EL ENOTURISMO

MAXIMILIANO MILLS

PIENSO, LUEGO ES TINTO



"No se puede querer lo que no se conoce".

Esta máxima yo la he comprobado cada vez que he visitado un viñedo. Es cierto y en verdad es casi un dogma.

Yo cada vez que he probado un vino y me he encantado con él, creo que existe un próximo paso ineludible, y es transformarse en fanático, en seguidor o en incondicional de un vino o del estilo de un enólogo o de un viñatero.



REFLEXIONES SOBRE EL ENOTURISMO

MAXIMILIANO MILLS

PIENSO, LUEGO ES TINTO



Cuando uno conoce una viña sea gigante, sea tamaño mediano o sea de una familia uno conoce y se impregna de su paisaje, de los colores en el atardecer, de los aromas que hay recorriendo sus parras o jardines... de lo que tú comiste ese día, del asado que te prepararon o de la empanada que acompañó su mejor tinto. Yo creo que uno se transforma en un verdadero embajador de los vinos que provienen de la viña o la bodega que ya conoces.

Para realmente querer el vino y aumentar su consumo es fundamental, clave y crucial ir a la Viña para conocer la mano del que lo hace o el grupo de personas que están atrás.



Nos gustaría agradecer:

Vinolia

Viña El Escorial

Viña Attilio & Mochi

Moretta Wines

Vinos LOF

El Cofre Chileno

Viña Errázuriz

Narbona Wines

Villalobos Wines

Viña Ventisquero

Cacho de Cava

Franco Wines

BM Wines Boutique

Viña Casas del Bosque

Rodrigo Villablanca

Raimundo Encina (Reyfoodie)

Maximiliano Mills



