

## Curiosas historias del vino (I)

El vino guarda en su botella muchos secretos, a la par que muchas historias. Hoy me gustaría deleitaros con anécdotas e historias que sobre el vino cuentan, aunque son tantas que os las contaré en dos números.

En éste, os presento la primera parte de esta pequeña recopilación de curiosidades elaborada por una fisgona del vino (yo), escuchadas en bodegas y encontradas en libros e internet. En el número 36 os contaré más...

### ¿Sabéis en qué consiste la enfermedad de la botella?

Como todo ser vivo, el vino, al ser embotellado, tiene que adaptarse a su nuevo medio ambiente. En el primer contacto con la botella suele sufrir un pequeño rechazo a ésta. Este efecto es pasajero, dura entre dos y tres meses. Pasado este tiempo, si el vino se encuentra en una bodega apropiada, comenzará a desarrollar sus cualidades.

### ¿Cómo se abre una botella de Oporto?



¡Con unas tenazas al rojo vivo! Parece descabellado, pero en realidad es debido a una finalidad técnica. El Oporto es un vino con una vida muy larga y extraer el corcho a una botella con más de 25 años utilizando un sacacorchos podría significar la rotura del corcho debido a su fragilidad. Para evitarlo, se utilizan unas tenazas especiales previamente calentadas al rojo vivo. Con ellas se 'abrazan' el cuello de la botella durante unos 30 segundos. Después, se frota la parte caliente con un trapo húmedo; de esta forma, debido al cambio de temperatura, el cuello de la botella se

partirá limpiamente en círculo, dejando separada la parte superior del gollete que contiene el corcho.

### **¿Se puede hacer vino blanco con uvas negras?**

El vino tinto es exclusivo de las uvas negras, pero el blanco puede elaborarse tanto con uvas blancas como negras. La tinta o materia colorante se encuentra en la piel y las pepitas de la uva, por lo tanto, el vino blanco resulta de la fermentación del mosto sin estar en contacto con dichas partes sólidas de la uva.

En el vino blanco, la parte leñosa del racimo se prensa junto a las uvas; si se elabora el vino blanco sin la parte leñosa del racimo se denomina 'blanc de blancs'.

### **¿Cuál es el vino más caro del mundo?**

Romanée-Conti. Un reserva de 1979, cuesta unos 2.000€ en tienda. En un restaurante este precio se podría multiplicar por mucho más.

El Romanée-Conti es un vino de la Côte de Nuis, en la región de Borgoña. Su viñedo es muy pequeño, apenas una hectárea, por lo que su cosecha anual suele ser de apenas 6.000 botellas. Es imposible conseguir una caja, ya que venden las botellas sólo de una en una, incluidas en lotes de 11 botellas de otros vinos de Borgoña.

### **¿Habéis oído hablar del vino de hielo?**

Es un vino que procede de Alemania y se caracteriza porque la vendimia se realiza mientras las uvas están congeladas. Después, se prensan rápidamente antes de que se descongelen, así sólo se aprovecha el mosto sin agua, ya que los cristales de agua se quedan en la prensa. De esta forma se consigue un vino con un alto contenido de azúcar y acidez, con un sabor muy agradable.

### **¿Qué son las lágrimas del vino?**

Son esas gotas que quedan adheridas en las paredes de la copa después de hacer girar el vino y que son formadas debido al grado alcohólico del propio vino. Sin embargo, sólo en España las llamamos así, mientras en Alemania las llaman 'ventanas góticas' y franceses e ingleses las llaman 'piernas', por poner algunos ejemplos.

### **¿Por qué se plantan rosales en los viñedos?**

El motivo no es decorativo sino preventivo. Las vides son muy sensibles al ataque de un hongo que provoca una enfermedad llamada "oidio", muy dañina y difícil de erradicar si no se detecta precozmente. Este hongo también ataca las flores delicadas, como las rosas, y sus síntomas (manchas en las hojas) son visibles antes en los rosales que en las vides. Por tanto, el motivo es que el rosal sirva de alarma para detectar a tiempo la enfermedad y tratarla en la viña antes de que sea demasiado tarde.

En el siguiente número os contaré más curiosidades sobre el vino.



## REFERENCIA CURRICULAR

**Paz Sánchez Gil** es una mujer emprendedora, amante de la buena mesa y de los buenos caldos y a ellos se dedica profesionalmente desde *dondeSánchez*, una pequeña tienda ubicada en el Mercado de Antón Martín del castizo barrio de Lavapiés, en Madrid, donde vende todas las cosas ricas que le gustan: vinos, aceites, patés, chacinas, quesos... todo artesano y saludable.

Secciones: [Beber](#), [Con placer](#)