



EL GUSTO
ES MÍO

José Vicente Guillem
INGENIERO AGRÓNOMO

Vinos de baja graduación y bebidas derivadas del vino

Las bebidas de baja graduación no son un salto al vacío, moda o fruto de una noche de verano, se trata de vinos sujetos a normas, definidos, controlados y gestionados con su correspondiente trazabilidad y modelo de certificación. Son productos innovadores y con tecnología propia, capaces de llamar la atención y fáciles de beber.

Son muchos los que recuerdan la canción popular que decía aquello de... «Vino tinto con sifón» o el anuncio de... «el vino con gaseosa» o el significado de una... «sangría», «zurra», «clarea» y el «tinto de verano» un conjunto de bebidas nacidas de la voluntad popular que, llegado un tiempo para «refrescar», desarrollan fórmulas magistrales que permitan saciar la sed y agradar.

De esos tiempos, pero con los mismos objetivos, se presentan expresiones vnicas o fórmulas comerciales que permiten ofrecer tipos de vino, alguno de ellos con Denominación de Origen, que sin lugar a dudas satisfacen a los consumidores: tintos de verano, clareas blancas, wine color, sangrías, Petit Valencia, lambruscos, espumantis o frizzantes son ejemplos representativos de este concepto de vino light.

No piensen que las bebidas de baja graduación son un salto al vacío, moda o fruto de una noche de verano, se trata de vinos sujetos a normas, definidos, controlados y gestionados con su correspondiente trazabilidad (equiparables a bebidas base vino) y modelo de certificación. Son productos innovadores (en casos) y con tecnología propia, capaces de llamar la atención y fáciles de beber, que merecen de concreción para evitar competencias desleales.

La baja graduación no tiene porqué implicar evaluación media/baja, presencia en los mercados poco atendida, ni menos precio en los segmentos comerciales, ni vino barato. Con frecuencia se presentan vinos de baja graduación con alta valoración, excelente expresión, diseño actual e imagen de compromiso de empresa.

¿Qué se entiende por baja graduación? Las graduaciones mínimas de los vinos están reguladas en la UE, según regiones vitícolas y en el ordenamiento jurídico europeo y español, por especificación propia de tipo de producto. Pueden considerarse como aquellas comprendidas entre menos de 5%, entre 5% a 7% y 7% a 9% en volumen de alcohol y el equilibrio de composición en función de sus componentes, cada segmento posee sus prácticas enológicas y protocolos.



Los usos y costumbres populares las identifican por bebidas refrescantes, con algo de gas, frescas, amables y dulzonas; placenteras, más o menos calóricas; propias de su tiempo y servidas en vaso largo y con hielo. En su gastronomía convergen gustos y sabores, permitiendo satisfacer desde el aperitivo hasta el after work o descanso del guerrero/a, pasando por todo tipo de alimentos y condimentos.

Como bebida polivalente permite un uso variopinto según segmento cultural del consumidor. En contra de lo que muchos puedan pensar no es un tipo de bebida de una generación determinada, de estatus social o etnias, es más bien para toda población, edad y momento, siempre que se consuma con moderación y cuidado. Es una bebida sencilla, cuyo consumo sigue creciendo año a año.

Estudios neurocientíficos relacionan los vinos de baja graduación alcohólica con reacciones químicas positivas del cerebro frente a los vinos de mayor grado, siendo ejemplo del interés despertado en el mundo científico de las higiénicas de todas las bebidas (L. Pasteur).

Algunos escritores señalan que los vinos de baja graduación son una respuesta de especialistas y sociedad a los vinos de alta graduación, concentrados y preconizados por ilustres conductores de opinión. Puede ser, pero no es del todo cierto, sobre todo en España, pues, cuando «el cuplé», los ilustres comunicadores no habían nacido y además no son tan complicado personaje alguno de ellos.

Sí que es verdad que marca una evolución del mercado, por exigencias de consumidores curiosos que gustan de experiencias, por creencias más saludables y por tener más tiempo de diálogo con una copa de vino al relente de la luna. Por ser una bebida fácil de beber y comprender.

Lo que no deja de ser un contrasentido es comprar un vino de baja graduación y consumirlo mezclados con bebidas de alta graduación, como a veces se observa en lugares determinados donde lo importante no es el culto a la cultura del vino, si no entregarse raudo y veloz a los brazos de Morfeo, o sea, la anticultura vnicola.

El control de enfermedades y el efecto de la «xylella» protagonizan la Jornada Vitivinícola de Utiel-Requena

► EL **TEATRO RAMBAL DE UTIEL ACOGE EL PRÓXIMO MARTES** EL CICLO DE CONFERENCIAS

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

El Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena celebra el próximo martes la XXI edición de su Jornada Vitivinícola, un evento dirigido al sector vitivinícola –especialmente a aquellos que trabajan con la uva bobal– en el que se profundizará en algunos aspectos destacados que afectan al sector del vino y que engloba diferentes ponencias. La jornada, abierta a enólogos, alumnos de enología y viticultura, sumilleres y trabajadores de las bodegas de la zona, tendrá lugar en el Teatro Rambal de Utiel.

La jornada arrancará con la conferencia ‘Sistemas de ayuda a la toma de decisiones para el control de enfermedades en el viñedo (mildiu, oidio y botrytis)’ que correrá a cargo de Elisa González Domínguez, experta de la Universidad Católica del Sacro Cuore, en Italia, que explicará cómo estos sistemas permiten al viticultor conocer los momentos de riesgo para cada enfermedad y ayudan a decidir cuándo es el mejor momento para realizar los tratamientos.

A continuación tendrá lugar la presentación de #ValoraBobal, un proyecto al frente del cual se encuentra el investigador del CSIC Diego Intrigliolo, que ha trabajado en él durante varios años con el objetivo de poner en valor el viñedo ancestral de la zona de Utiel-Requena, el Bobal.

La jornada continuará abordando uno de los problemas que más preocupa al sector agrícola, la bacteria de la «xylella», que entre otras especies, tiene efectos graves sobre la vid. El personal técnico de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana impartirá la ponencia ‘Información actualizada de la Xylella’.

La última conferencia de esta Jornada Vitivinícola correrá a cargo de José Luis Saló, presidente de RURABLE en representación de la DOP Utiel-Requena, y Anabel Trujillo, gerente de RURABLE, que tratarán la ‘Oportunidad de las ayudas LEADER’, que podrán solicitarse en breve y hasta el 4 de septiembre dentro del Programa de Desarrollo Rural en el Grupo de Acción Local RURABLE.

IV

FERIA EMPRESARIAL DEL ALTO PALANCIA

7 JULIO 2018

NAVAJAS

De 10.30 a 20.00 horas

Plaza de la Virgen de La Luz
(Tras el antiguo Ayuntamiento)

Descubre las empresas del Alto Palancia

Actividades gratuitas para toda la familia!