





¿POR QUE RECHAZAR UN VINO?

Aquí le entregamos algunos consejos para que usted aprenda a apreciar un buen vino.



Rodrigo Alvarado Moore, enólogo y autor del libro "Chile, tierra del vino".

ESTA pregunta que, a primera instancia parece fácil de responder, no lo es tanto para el común de los chilenos, quienes beben vino en bares y restaurantes sin importarles mucho su calidad ni su origen.

Conversando con Rodrigo Alvarado Moore —ingeniero agrónomo y enólogo de José Canepe y Cía— supimos que, en general, el chileno medio sabe muy poco de vino. Prueba de esto es que el vino blanco que se está tomando en Chile en este momento corresponde a cáñones tecnológicos de hace 45 años...

—¿Por qué se debe rechazar un vino?

—En primer lugar si el corcho está en malas condiciones, si tiene precipitaciones adentro y naturalmente si tiene un olor anormal, si no está transparente y si su color no es natural.

También rechazaría un vino con etiqueta mal pegada o cápsula puesta en forma defectuosa, porque en cierta manera, la vestimenta del vino demuestra la preocupación de la empresa. Si ésta es pobre, es también pobre el procedimiento que hubo para elaborarlo.

—¿Cómo se reconoce al paladar?

—Un vino con cualquiera de estos ingredientes es virtualmente intomable. Si la persona es más refinada en cuanto a la percepción del vino, se va poniendo más exigente, y tiene capacidad de darse cuenta de cosas que un lego no distingue. A medida que uno va educando el paladar, se va desarrollando la habilidad para degustar.

—¿Cómo debe ser un buen vino?

—No hay reglas ni normas. Sin embargo, nadie podría discutir que un buen vino es aquél que proviene de una buena variedad, convenientemente vinificado y elaborado, todo esto hecho con limpieza, tecnología adecuada, envasado en botellas limpias y con corchos de buena calidad. En el caso de los vinos tintos deben tener cuerpo y un excelente bouquet. Este último son los olores que se desarrollan en el vino dentro de la botella. El vino blanco debe ser fresco, frutoso. Debe dar la sensación de estar tomando una bebida que proviene de una fruta, con una distinción varietal, de color suave, absolutamente limpio y carente de oxidaciones. Desgraciadamente, poquísimos vinos chilenos cumplen esta condición, ya que nuestra tecnología no ha variado desde hace 45 años.

18 los cuatro estancieros N° 1. marzo 1982. (Supl. de Elmer Pardo N° 572)
618448 Slgo. 25-III-1982.

¿Por que rechazar un vino? [artículo] Loreto Valdés.

Libros y documentos

AUTORÍA

Autor secundario:Valdes, Maria Loreto

FECHA DE PUBLICACIÓN

1982

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

¿Por que rechazar un vino? [artículo] Loreto Valdés. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile