

# PRESENTACIÓN DEL LIBRO ENOLOGÍA: UVAS Y VINOS

DR. JUAN CHÁVEZ RABANAL

C-22-08-2013

AMIGOS..., EL SÓLO HECHO DE ESTAR AQUÍ CON USTEDES, YA ES MOTIVO PARA AGRADECERLES, PERO LOS AÑOS DE DEDICACIÓN Y APOYO QUE HE TENIDO DE CADA UNO DE VOSOTROS, SON OTRO MOTIVO ESPECIAL Y FORMIDABLE PARA HACERLO....., GRACIAS POR TAN HERMOSO GESTO.

ESTE AGRADECIMIENTO ES ADEMÁS ALGO ESPECIAL QUE LLEVARE SIEMPRE EN MI CORAZÓN: A DIOS POR LA VIDA QUE ME HA DADO, A MI FAMILIA, A MIS AMIGOS Y A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA; PERO AHORA QUIERO EN FORMA EXCLUSIVA REFERIRME A LA UNIVERSIDAD, QUE ME ACOGIÓ COMO MI ALMA MATER DESDE EL AÑO 1973 EN QUE INGRESE COMO JOVEN ESTUDIANTE EN LA CARRERA DE AGRONOMÍA, LUEGO POR HABERME BRINDADO LA OPORTUNIDAD DE INTEGRARME EN LA DOCENCIA UNIVERSITARIA DESDE EL AÑO 1980 HASTA LA FECHA, PERO MUCHO MAS QUE ESO TENGO QUE AGRADECER A ESTA INSIGNE INSTITUCIÓN, PORQUE LEJOS DE ELLA JAMÁS EN LA VIDA, HUBIERA LOGRADO TODO LO QUE AHORA SOY...TENGO QUE RECONOCER QUE LA U.N.C. **FUE MI BORDÓN INQUEBRANTABLE** PARA IR LEJOS DEL PAÍS EN VARIAS OPORTUNIDADES A FIN DE ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS Y QUE GRACIAS A ELLOS HA SIDO POSIBLE HACER LAS INVESTIGACIONES PRECISAS QUE HOY ESTAN PLASMADAS EN ESTE LIBRO. POR ESO SIEMPRE HE QUERIDO RETRIBUIRLE CON ALGO, Y ES MI DESEO HUMILDE QUE ESTE SENCILLO TRABAJO QUE PRESENTAMOS AHORA PUEDA PAGAR EN PARTE LO QUE LA UNIVERSIDAD ME HA DADO DURANTE 40 AÑOS, AUN ASÍ QUEDARE EN DEUDA CON ELLA.

EL LIBRO "ENOLOGÍA: UVAS Y VINOS" CONFINA UNA SERIE DE ANÉCDOTAS DESDE QUE SE EMPEZÓ A ESCRIBIR APROXIMADAMENTE HACE 8 AÑOS. POR ESO DIGO, QUE CUANDO EL CAMINO ES MUY LARGO Y DIFÍCIL, LLEGAR AL FINAL NOS DEJA TRANQUILOS Y CON EL CORAZÓN SATISFECHO DE QUE HICIMOS TODO LO POSIBLE PARA LOGRAR NUESTRO OBJETIVO...GRACIAS UNA VEZ MÁS A LA UNIVERSIDAD Y A USTEDES; PORQUE ESTE LOGRO TAMBIÉN ES VUESTRO, QUERIDOS AMIGOS.

HABLAR DEL VINO ES TAMBIÉN HABLAR DE UN AMIGO, PUES ESTE HA SIDO COMPAÑERO DEL HOMBRE DESDE TIEMPOS MUY REMOTOS, SE INICIÓ POR EL AÑO 2000 A.C., EPOCA EN QUE EL CULTIVO DE VID PODÍA DAR TODO EL AÑO, FACILITANDO LOS PROCESOS MIGRATORIOS DE AQUELLAS ÉPOCAS Y GRACIAS A ESTO SE ORIGINÓ LA CREACIÓN DE ALDEAS, CIUDADES Y EL DESARROLLO DE LA CIVILIZACIÓN.

LLEGÓ AL CONTINENTE AMERICANO CON LA CONQUISTA ESPAÑOLA, SIENDO CULTIVADA POR PRIMERA VEZ EN EL PERÚ POR EL MARQUEZ FRANCISCO DE CARAVANTES, QUIEN TRAJÓ LA VID DESDE LAS ISLAS CANARIAS.

LA PRODUCCIÓN DE VID EN LA COLONIA FUE TAN ABUNDANTE, QUE LOS PRODUCTORES PENINSULARES (ESPAÑOLES) SE VIERON PERJUDICADOS, LOGRANDO QUE FELIPE II-REY DE ESPAÑA, PROHIBIERA SU COMERCIO EN EL AÑO 1614; PERO ESTA MEDIDA NO TUVO ÉXITO, MAS BIEN ALENTÓ EL COMERCIO DEL AGUARDIENTE DE UVA "PISCO", SIENDO MUY APRECIADO AQUEL PROCEDENTE DEL PUERTO DE PISCO.... (CRONISTAS: GARCILAZO DE LA VEGA, 1609-1613; REGINALDO DE LIZARRAGA, 1700; ETC).

GARCILASO DE LA VEGA, SEÑALA QUE DESDE EL AÑO 1557 A 1580 SE FUNDARON MÁS DE 600 PUEBLOS PARROQUIALES Y CON ELLOS LOS CIRCUITOS COMERCIALES Y LA DIFUSIÓN DEL "VINO DE LA TIERRA" Y "EL AGUARDIENTE" CONOCIDO DESPUÉS COMO "PISCO".

EN LA HISTORIA PERUANA SE HA CONSERVADO LA ANÉCDOTA DE UNA "PARRA" QUE FRANCISCO PIZARRO SEMBRÓ EN LA CASA DE GOBIERNO Y QUE SE MANTUVO POR SIGLOS. DE IGUAL FORMA LA HISTORIA REFIERE QUE, EN EL PATIO DE LA UNIVERSIDAD SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA (AYACUCHO), HAY UNA HERMOSA PARRA DE UVAS CONSERVADA CON MUCHO CUIDADO QUE, SEGÚN LA TRADICIÓN FUE PLANTADA EN LOS PRIMEROS AÑOS DE LA PRESENCIA HISPANA.

RESPECTO A LA CLASE DE VINO QUE SE PRODUCÍA EN EL PERÚ EN LOS SIGLOS XVI Y XVII; LOS CRONISTAS HABLAN DE UN "VINO BUENO Y MUY BUENO". FELIPE HUAMÁN POMA DE AYALA, DICE DEL VINO ES "LO MEJOR DEL REINO", Y QUE EL VINO IQUEÑO ES "DORADO CLARÍSIMO SUAVE".

GARCILASO DE LA VEGA (1609 – 1613) MENCIONA QUE LA UVA INTRODUCIDA EN EL PERÚ, ERA **UVA NEGRA DE LAS ISLAS CANARIAS** Y POR TAL MOTIVO **"EL VINO ES TODO ALOQUE\***, NO DE TODO TINTO"; AUNQUE RECONOCE HABERSE

INTRODUCIDO OTRAS VARIETADES ENTRE ELLAS LA "**MOSCATEL** MÁS CON TODO ESO AÚN NO HAY VINO BLANCO". (**\*ALOQUE ES SINÓNIMO DE RUBÍ, ENCARNADO**).

A TRAVÉS DE ESTE LIBRO BUSCAMOS QUE, EL VITIVINICULTOR PERUANO (CAJAMARQUINO) TENGA A LA MANO LOS CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS PARA DAR A LOS VINOS UNA NUEVA PERSONALIDAD, CONOCIENDO Y USANDO LAS VARIETADES ADECUADAS, Y CON NUEVOS ESTILOS ELABORAR UN VINO CAPAZ DE DISTINGUIRSE DE TODOS LOS DEMÁS.

**PODEMOS LOGRAR ESTO?** .... UN CASO ESPECIAL FUE EL CHAMPAGNE PRODUCIDO POR PRIMERA VEZ HACE 200 AÑOS POR EL MONJE DON PIRIÑÓN. IGUAL PODEMOS REFERIR A LOS FAMOSOS VINOS MANZANILLA O JEREZ, VINOS INQUIETOS QUE SON TAN ANTIGUOS COMO LA HISTORIA DE LA HUMANIDAD O TAN ANTIGUOS COMO LA HISTORIA DEL ARTE.

EN EL PERÚ LLEVAMOS LA VIÑA EN LAS RAÍCES DE NUESTRA CULTURA. PERO CIERTOS FACTORES NATURALES Y SOCIALES AFECTARON SU DESARROLLO A TRAVÉS DE LOS SIGLOS: LOS TERREMOTOS, ERUPCIONES VOLCÁNICAS, SEQUIAS, INUNDACIONES EPIDEMIAS Y PLAGAS. EN CIERTAS OCASIONES EN UN LAPSO DE 20 O 30 AÑOS SE PRODUCÍAN CASI SIMULTÁNEAMENTE ESTOS EVENTOS. LA ALTERACIÓN GENÉRICA SE DENOMINO "LAPSO CRÍTICO", EL PRIMERO SE PRODUJO ENTRE **1570 a 1600**, EL SEGUNDO ENTRE **1719 a 1750**, EL TERCERO ENTRE **1868 a 1891** Y EL CUARTO CONCIERNE A **LOS 30 ÚLTIMOS AÑOS DEL SIGLO XX**. ADEMÁS LOS VIÑEDOS TAMBIÉN FUERON AFECTADOS POR LA FILOXERA A FINES DEL SIGLO XIX (ESO AFECTÓ EL CARÁCTER DE LOS VINOS ANCESTRALES EUROPEOS, ESE ES UNO DE LOS MOTIVOS POR LOS CUALES YA NO PODEMOS SABER COMO ERAN LOS VINOS MAJESTUOSOS QUE SE BEBÍAN EN LAS FIESTAS CANTADOS POR POETAS, NI LOS ANTIGUOS MITOS DE LA ANTIGUA GASTRONOMÍA).

PARA ELABORAR UN BUEN VINO BASE HAY QUE UTILIZAR LAS VARIETADES NOBLES, PREFERENTES.... LA TÉCNICA DE ELABORACIÓN LUEGO DE LA VENDIMIA,..... UNA SELECCIÓN ADECUADA DE LEVADURAS PARA CONVERTIR EL MOSTO EN UN VINO SUPERIOR.

(FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN VINO TINTOS - 2º FERMENTACIÓN EN BOTELLA PARA EL CHAMPAGNE, AGREGANDO AZÚCAR Y LEVADURA, MEDIANTE EL MÉTODO CHAMPENOISE, SE LOGRA OBTENER UN VINO DE LUJO DE COSTOSA FERMENTACIÓN Y POR QUE ES SOMETIDO A LARGA CRIANZA).

EL OBJETIVO ES LA CALIDAD DEL VINO A PRODUCIR CUALQUIERA SEA EL TIPO, EN LA SERIE DE VINOS FRESCOS; VINOS AROMÁTICOS; VINOS QUE SE ELIGEN POR SU CUERPO; VINOS PREFERIDOS POR SU LIGEREZA O ACIDEZ; VINOS JOVENES, DE RESERVA, GRAN RESERVA O RESERVAS REALES; VINOS QUE ALEGAN FIESTAS Y CELEBRACIONES, VINOS IDEALES PARA LAS CITAS Y PARA LA CONVERSACIÓN, VINO PARA EL BRINDIS Y LARGO RECUERDO. VINOS QUE CON LOS AÑOS ALCANZAN EL CARÁCTER DE SU PERSONALIDAD.

**“SI ME DIERAN A ELEGIR ENTRE DIAMANTES Y PERLAS, YO ESCOGERÍA UN RACIMO DE UVAS BLANCAS Y NEGRAS”** (Nicanor Parra). VERSO QUE BROTO PARA CALIFICAR QUIZÁS A LA UVA CHARDONNAY (Blanca) Y PINOT NOIR (Tinta) CON LAS CUALES SE ELABORAN LOS ESPLENDOROSOS VINOS ESPUMOSOS O CHAMPAGNES.

EL BUEN VINO NACE, DESARROLLA, EVOLUCIONA, SE TRANSFORMA Y ENVEJECE CON NOBLEZA Y GRAN PERSONALIDAD.

**CUANDO NOS PRESENTAN UNA BOTELLA.....** NO TENEMOS IDEA O MUY POCOS CONOCEMOS TODO EL PROCESO QUE SE HA REALIZADO PARA ELABORAR ESTE VINO..... ESTE VINO ES EL PRODUCTO DEL CUITIVO DE UVA VARIEDAD.....ESTE VINO ESTA RELACIONADO CON UNA D.O..... EL PROCESO: VENDIMIA, DESPALILLADO, ESTRUJADO, Prensado, ENCUVAR MOSTO, SULFITADO, FERMENTACIONES (LEVADURAS), TRASIEGO, FILTRADO, CRIANZA O AÑEJAMIENTO, QUIERE DECIR QUE EL VINO YA TERMINADO PASA A DESCANZAR EN LAS BODEGAS-CAVAS, CONCLUIDO ESE DESCANSO, LO TENEMOS EMBOTELLADO Y ETIQUETADO PARA VALORARLO, CALIFICARLO Y DISFRUTARLO.

EL VINO ES UNO DE LOS LICORES, QUE AL BEBERLO ESTIMULA NUESTROS SENTIDOS DE MANERA ARMONIOSA: **EL SENTIDO DE LA VISTA, EL OLFATO, EL GUSTO, EL TACTO Y EL AUDITIVO.....**

## **SERVICIO DEL VINO**

MUCHOS CONSEJOS Y SUGERENCIAS EXISTEN: **LOS MANTELES** TIENEN COLORES MUY VIVOS Y SON INADECUADOS. **LAS COPAS** NO SON LAS RECOMENDADAS. **EL DESCORCHE** DE LA BOTELLA. **EL CORCHO**. **LA TEMPERATURA DE SERVICIO**. LAS COPAS, SU TAMAÑO Y LIMPIEZA. LA PRESENTACION DE LA BOTELLA. LA ETIQUETA Y CONTRAETIQUETA.

EL MANTEL DE COLOR BLANCO ES EL MÁS APROPIADO PAR LOS VINOS TINTOS. EL MANTEL ROSADO O AMARILLO PÁLIDO ES EL MÁS CONVENIENTE PARA EL VINO ROSE, PUES PERMITE UNA MEJOR **ARMONÍA DEL COLOR**.

**LA TEMPERATURA ES EL ELEMENTO MÁS DESCUIDADO EN EL MOMENTO DEL SERVICIO:**

EL VINO **BLANCO Y ROSADO**: EN NEVERA O CUBITERA, ESTÁN FRESCOS Y SE SIRVEN A T° FRÍA.

EN EL VINO TINTO, EL GRAVÍSIMO PROBLEMA ES QUE SE SIRVEN CALIENTES.

LOS VINOS TINTOS NUNCA SE SIRVEN A T° MAYOR DE 18°C. SE HABLA DE SERVIR EL TINTO A LA T° CHAMBRE, PERO ESO ERA CUANDO LAS VIVIENDAS ANTIGUAS TENÍAN HABITACIONES MUY ALTAS Y LA T° SE MANTENÍA ENTRE 17° A 18°C.

**CADA VINO NECESITA UNA TEMPERATURA IDEAL PARA PODER APRECIAR TODAS SUS CUALIDADES:**

- **VINOS BLANCOS SECOS: DE 7° a 10°C**. A MAYOR T° RESALTAN OLORES ALCOHOLICOS Y OLORES SECUNDARIOS.
- **VINOS BLANCOS DULCES Y SEMISECOS: DE 6° a 8°C**. PARA MANTENER SU FRUTOSIDAD. A MAYOR T° SOBRESALE SU DULZURA.
- **VINOS ESPUMOSOS: DE 6° a 8°C, PARA ATENUAR EL DESPRENDIMIENTO DE CO<sub>2</sub>**. A MENOR T° PIERDEN SUS MATICES. A MAYOR T° RESALTAN AROMAS AMARGOS NO DESEADOS.
- **VINOS BLANCOS DE CRIANZA: DE 10° a 12°C**. PARA MANTENER AROMAS DE CRIANZA CON OLORES AFRUTADOS.
- **VINOS ROSADOS: DE 10° a 12°C**. PUES A MENOR T° SE PIERDEN LOS MATICES DEL TINTO Y A MAYOR T° SE PIERDE LA DELICADEZA.
- **VINOS TINTOS JOVENES: DE 12° a 15°C**. CON ESA T° SE MANTIENEN LOS CARACTERES DEL TINTO, APORTANDO FRESCURA.

- **VINOS TINTOS DE CRIANZA: DE 17° a 18°C.** A ESA T° DESPIERTAN LOS AROMAS TERCIARIOS ORIGINADOS EN LA CRIANZA. A MAS ALTA T° RESALTARIA EL ALCOHOL, ENMASCARANDO LOS AROMAS ESPECIADOS DE ENVEJECIMIENTO.

UNA SUGERENCIA PRÁCTICA: COLOCAR EN UNA CUBITERA 7 a 8 CUBITOS DE HIELO, CON ESTO MANTENEMOS UNA T° ENTRE 17° a 18°C, EN UN AMBIENTE DONDE LA T° DE SU ENTORNO ES DE 23°C.

CUANDO EL VINO SE ESCANCIA EN LAS COPAS, SU T° SUBE INMEDIATAMENTE CAMBIANDO SUS CUALIDADES, PARA EVITAR ESTO SE RECOMIENDA SERVIR A 1/3 DE LA COPA PARA PERMITIR PERSIVIR SUS AROMAS.

ESTE CONJUNTO DE DETALLES FORMAN PARTE DE LA CULTURA DEL VINO, ENNOBLECEN EL SERVICIO DEL VINO Y NOS DAN PRESTIGIO.

CONSIDERO FINALMENTE QUE UNA TAREA INSEPARABLE DE LA VITIVINICULTURA ES LA INVESTIGACIÓN, PARA ALCANZAR LOS CAMBIOS POSITIVOS Y AUTÉNTICOS EN LAS NUEVAS ELABORACIONES DE VINOS. PERO SERÁ UNA INVESTIGACIÓN UNIDA A UNA LABOR DE PRESERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE, ELIMINANDO TRATAMIENTOS CON PESTICIDAS Y HERBICIDAS, DEPURANDO LAS AGUAS DE LOS PRODUCTOS RESIDUALES, PLANTANDO ARBOLES, PROTEGIENDO PLANTAS Y ANIMALES EN PROCESO DE EXTINCIÓN, PORQUE ESO TAMBIEN SIGNIFICA UNA PROMOCIÓN A LA CULTURA DEL VINO.

PARA CONCLUIR, PARAFRACEANDO A JORGE LUIS BORGES, QUIERO DECIRLES ***“VINO, ENSEÑAME EL ARTE DE VIVIR MI PROPIA HISTORIA, COMO SI ESTA FUERA CENIZA EN LA MEMORIA”***.

MUCHAS GRACIAS....