

Clasificación de los vinos de España

Vinos de Mesa

- Los Vinos de Mesa son aquellos vinos no incluidos en ninguna zona geográfica protegida. Estos vinos no pueden hacer ninguna referencia geográfica sobre su procedencia y no tienen que cumplir las exigencias que se piden a los vinos procedentes de zonas geográficas

Joven

- También conocido como vino cosechero, no ha pasado ningún tiempo en la bodega o no el suficiente para ser considerado "crianza". Se comercializa en su primer o segundo año de vida, no es necesario almacenarlo mucho tiempo y, en general, se caracteriza por mantener sus propiedades durante unos dos años como máximo.

Crianza

- Se comercializa en su tercer año de vida, después de pasar al menos un año en bodega, en el caso de los tintos. El resto del tiempo envejece en botella antes de ser etiquetado. Estos vinos pueden aguantar de cinco a diez años de vida, en función de las condiciones de almacenaje.

Reserva

- El vino "Reserva" ha sido sometido al menos a tres años completos de envejecimiento, aunque el periodo mínimo de permanencia en bodega coincide con el de crianza: un año.

Gran Reserva

- A esta categoría solo llegan las cosechas excepcionales, se caracteriza porque para su elaboración es necesaria uva de gran calidad. Se suelen etiquetar después de permanecer como mínimo dos años en bodega y tres en botella. Es decir, el vino gran reserva necesita envejecer al menos cinco años.

Vino ecológico ¿Qué es?



Es imprescindible que se sigan técnicas o prácticas “verdes” en todo el proceso de producción, desde el cultivo de la uva hasta el envasado en bodega. Es necesario que se respete el ritmo natural de la planta, de la tierra y del ecosistema, evitando además el uso tanto de fertilizantes como de plaguicidas químicos.

Los requisitos para poder otorgar la categoría de vino ecológico son exhaustivos.

- Utilización de abonos exclusivamente naturales en los viñedos. En general se usan abonos de origen vegetal como orujos o los propios sarmientos triturados, o de origen animal como el estiércol.
- Estos vinos, por tanto, se elaboran a partir de materia prima absolutamente ecológica.
- Todo el proceso de siembra y recolección se realiza de forma manual, no utilizándose maquinaria durante estas labores. Incluso para mantener la flora microbiana se prohíbe la quema de rastrojos.
- Los niveles de carbono deben ser los mínimos durante la clarificación.

Denominación de Origen (DO), es el nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones: haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos, disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen y cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos. Además, han de haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como vino de calidad con indicación geográfica.

Denominación de Origen Calificada (DOCa), deberá cumplir, además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, los siguientes: que hayan transcurrido, al menos, diez años desde su reconocimiento como Denominación de Origen, se comercialice todo el vino embotellado desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada, cuente con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización respecto a calidad y cantidad, que incluya un control físico-químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado. Además, está prohibida la coexistencia en la misma bodega con vinos sin derecho a la DOCa, salvo vinos de pagos calificados ubicados en su territorio y se ha de disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para producir vinos con derecho a la DOCa.

Clasificación de Cava

D.O. Cava

Cava es una denominación de origen española de vinos espumosos elaborados por el método tradicional. La región que abarca la denominación de origen, denominada Región del Cava, comprende fundamentalmente la comarca catalana del Penedés (provincias de Barcelona y Tarragona).

Clasificación en función del color:

blanco

rosa

negro

Según la cantidad de azúcar que se añade en el licor de expedición se distinguen las siguientes clases de cava:

Brut Nature hasta 3 g, sin ser añadido

Extra Brut hasta 6 g de azúcar por litro

Brut hasta 12 g de azúcar por litro

Extra Seco entre 12 y 17 g por litro

Seco entre 17 y 32 g por litro

Semiseco entre 32 y 50 g por litro

Dulce más de 50 g por litro

Según el tiempo de crianza un cava puede ser:

Joven de 9 a 15 meses

Reserva de 15 a 30 meses

Gran reserva más de 30 meses

Mapa y ubicación de D.O.

CATALUÑA

