



Analizamos 19 vinos tintos mexicanos de costos menores a \$400, comercializados en el Distrito Federal y la zona conurbada, y adquiridos en puntos de venta formal al menudeo, como cualquier consumidor.

Se evaluó

Oue el contenido neto fuera efectivamente el declarado en la etiqueta, aplicando las tolerancias permitidas por la NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados. Contenido Neto. Tolerancias y Métodos de Verificación.

Que la información que mostrara cada etiqueta fuera clara, veraz e inequivoca,

sin que indujera a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, y que cumpliera con los requisitos de la NOM-142-SSA1-1995, Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.

Oue el contenido de alcohol declarado en la etiqueta correspondiera con la cantidad presente en el producto

y que estuviera dentro de las especificaciones que marca la norma en cuanto a la denominación que se ostente.

Oue el contenido de metanol no excediera la especificación sanitaria marcada por la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.

Se realizó un análi-Oue los contenidos de extracto seco, azúsis sensorial por un cares, acidez volátil y acipanel de tres catadores dez total -la que tiene el independientes en muesproducto como consecuentras ciegas y bajo un procia de los ácidos orgánicos tocolo de catación que permitiera emplear los misvolátiles y no volátiles formados durante la fermenmos criterios para la evaluatación o a partir del mismo ción. En las tres etapas -las proceso (málico, tartárico, cuales se muestran en el reláctico u otro), el cual cuadro- se buscaron defectos coinfluye en el sabor mo: turbiedad: olores acéticos. y capacidad de sulfurosos, a moho, humedad o solconservación del ventes; y sabores agrios o desbavino-cumlanceados. plieran con la norma NMX-V-012-NOR-MEX-2005. Bebidas Alcohólicas Fermentadas - Vino - Especificaciones. Que los productos no hubieran sido adulterados con la adición de alcoholes provenientes de caña, sorgo o maíz. Esto se determina mediante la relación isotópica del Delta de Carbono 13 (813CVPDB) al verificar que los valores obtenidos se encuentren dentro de lo marcado por la NMX-V-012-NORMEX-2005.

La cata

Se trata de un examen organoléptico cuyo objetivo es conocer las características del vino. Catar no es beber, es sentir y descubrir los secretos de un vino.

La cata se efectuó en 3 etapas



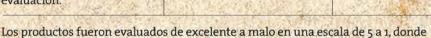
Vista: El vino debe ser brillante, su opacidad indica que ya no está en su mejor momento. El color depende del tipo de uva, proceso de elaboración y edad. Cuando son jóvenes, los vinos tintos presentan tonos vivos e intensos con ribetes violáceos. Sin embargo, con el tiempo adquieren un matiz marrón que puede indicar añejamiento, pero también podría ser un indicio de oxidación o calentamiento, por ello el color no se considera un valor para la evaluación.



Nariz: Se busca variedad e intensidad de los aromas para evaluar la complejidad del vino. Se perciben aromas frutales si es joven, y especiados, tierrosos, florales, balsámicos, ahumados, achocolatados, etcétera, si se trata de un vino de crianza.



Boca: Un sabor balanceado y armónico confirma la
calidad. Los tres elementos
esenciales son acidez, astringencia y alcohol. Ninguno
debe destacar para que haya
un equilibrio que deje una
sensación placentera después de cada trago, con un
regusto aromático que nos
invite a repetir.



A manera de información, se incluyen en las tablas de resultados los costos por presentación de la bebida en el momento de la compra durante el periodo del estudio.

2 章



NORMATIVIDAE

NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados. Contenido Neto. Tolerancias y Métodos de Verificación.

NOM-142-5SA1/5CFI-2014. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Norma que será tomada como referencia para las especificaciones fisicoquímicas.

NOM-142-5SA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Norma que será tomada como referencia para las especificaciones de etiquetado.

NMX-V-012-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas Fermentadas - Vino -Especificaciones.

FICHA TECNICA

Periodo del estudio:

27 de agosto a 15 octubre de 2015

Periodo de adquisición del producto:

28 de agosto a 3 de septiembre y 28 a 30 de septiembre de 2015

Productos analizados: 19

Pruebas realizadas: 1937



VINO TINTO MEXICANO



DENOMINACIÓN

Vino Tinto

Vino Tinto

Vino Tinto

Vino Tinto

Marca	ORLANDI	GALILEO El Cielo	L. A. CETTO	L. A. CETTO
Variedad de uva	Merlot-Cabernet Sauvigon 2010	Tempranillo 2013	Cabernet Sauvignon 2013	Petite Sirah 2013
Presentación	750 ml	750 ml	750 ml	750 ml
Etiquetado	No justifica la leyenda "Resultado de su cuidada crianza en barricas de roble"	No justifica la leyenda "Añejado en barricas nuevas de roble francés"	Completo	Completo
Contenido de alcohol (% Alc. Vol. a 20°C)	12.57	14.37	13.68	13.98
Clase de vino por el contenido de azúcares	Seco	Seco	Seco	Seco
Evaluación Sensorial	00000	0000	0000	0000



LA REDONDA	RELATO MEXICANO	CONCORDIA DON LUIS CETTO	MONTE XANIC	Calixa MONTE XANIC	MIRAMAR
Se ostenta como multivarietal	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Nebbiolo 2011	60% Cabernet Sauvignon - 40% Shiraz 2011	Merlot 2012	Cabernet Sauvignon - Syrah 2013	Syrah, Tempranillo 2010
750 ml	750 ml	750 ml	750 ml	750 ml	750 ml
No declara la(s) variedad(es) de uva del que proviene	Completo	Completo	No justifica la leyenda "12 meses de añejamiento en barrica de roble francés"	No justifica la leyenda "Añejamiento: 12 meses en barrica de roble francés"	Completo
11.84	14.56	13.96	14.92	15.08	14.03
Seco	Seco	Seco	Seco	Seco	Seco
0000	0000	000	000	000	000

Evaluación de catación





VINO TINTO MEXICANO



DENOMINACIÓN Vino Tinto Vino Tinto Vino Tinto V	ino Tinto
---	-----------

Marca	CASA MADERO	COPERNICUS El Cielo	CASA MADERO	CHÁTEAU DOMECQ
Variedad de uva	Shiraz 2013	Cabernet Sauvignon-Merlot 2013	Cabernet Sauvignon-Merlot 2012	Cabernet Sauvignon, Merlot y Nebbiolo 2009
Presentación	750 ml	750 ml	750 ml	750 ml
Etiquetado	Completo	No justifica la leyenda "Añejado dos años en barricas nuevas de roble francés"	Completo	Completo
Contenido de alcohol (% Alc. Vol. a 20°C)	13.68	14.10	13.98	13.70
Clase de vino por el contenido de azúcares	Seco	Seco	Seco	Seco
Evaluación Sensorial	000	000	00	00

(1) En el periodo del estudio se encontró que coexisten en el mercado aquel que declara y contiene 11% Alc. Vol. y también el que declara y contiene 13,11% Alc. Vol.



DATUM	MONTE XANIC	padre kino ⁽¹⁾	XA	FERRIÑO Sangre de Cristo
Cahernet, Grenache 2014	Cabernet Sauvignon 2011	No declara la(s) variedad(es) de uva del que proviene	Cabernet Sauvignon	No declara la(s) variedad(es) de uva del que proviene
750 ml	750 ml	ı L	750 ml	750 ml
Expresa erróneamente el contenido de alcohol ya que emplea el símbolo "14°" y debe emplear el símbolo "% Alc. Vol."; y no indica denominación	No justifica la leyenda "Añejamiento: 18 meses en barrica de roble francés"	Completo	Completo	Adulterado: sólo el 25% del alcohol proviene de uva
13.51	14.73	11.34 y 13.11	13.02	12.88
Seco	Seco	Semidulce	Seco	Dulce
00	00	00	00	•



Resultados y conclusiones

Con base en el análisis realizado para determinar el origen del alcohol, para detectar adulteraciones, se encontró que el producto Vino tinto FE-RRIÑO Sangre de Cristo, sólo contiene un 25% del alcohol que proviene de uva por lo que su composición no cumple las especificaciones para denominarse vino.

De acuerdo con la clasificación marcada en la norma mexicana específica para vino NMX-V-012-NORMEX-2005, se encontró que 17 de los 19 productos analizados corresponden a vinos secos, por contener menos de 4 g/L de azúcares. El "Vino tinto padre kino" es semidulce por contener en promedio 29 g/L de azúcares, mientras que el "vino tinto FERRIÑO Sangre de Cristo" es dulce, ya que tuvo 87.6 g/L de azúcar.

Ningún producto presentó desviación en su contenido neto.

Respecto al **contenido de alcohol declarado en la etiqueta** y el requerido por la NMX-V-012-NORMEX-2005 (de 8.5 a 15% Alc. Vol. para considerarse vino), no se encontró incumplimiento alguno. Los productos analizados se presentaron de 11.34 a 15.08% Alc. Vol. (ver tablas). Nos llamó la atención que del "Vino tinto padre kino", encontamos (durante el periodo de estudio) que coexisten en el mercado uno que declara y contiene 11% Alc. Vol., y otro que declara y contiene 13% Alc. Vol.

Con respecto a otros parámetros de calidad (extracto seco, acidez volátil y acidez total), todos los productos cumplieron las especificaciones de la NMX-V-012-NORMEX-2005, No. obstante, el valor más alto en acidez volátil lo tuvo el producto "Vino tinto FERRIÑO Sangre de Cristo", característica que también fue detectada por dos de los catadores durante la cata: "aroma a acético".



En cuanto al etiquetado se encontró que:



El "Vino tinto LA REDONDA multivarietal" no declara los tipos de uva de los que proviene, como lo requiere la norma (NMX-V-012-NORMEX-2005).



El "DATUM Cabernet Grenache 2014", además de no ostentar denominación, expresa erróneamente el contenido de alcohol ya que emplea el símbolo "°" (grados) y de acuerdo a la norma debe emplear el símbolo "% Alc. Vol."



En los productos "Vino tinto padre kino" y "Vino tinto FERRIÑO Sangre de Cristo" no es posible identificar si provienen de una o más variedades de uva ya que no lo declaran.



Las tablas de resultados muestran la evaluación promedio dada por los tres catadores.

El corcho y el tiempo

Para la conservación del vino es costumbre taparlo con corcho. El corcho es un producto natural, usado en la mayoría de las botellas a pesar de la presencia en el mercado de otros sistemas de cierre, como los corchos sintéticos o el tapón de rosca.

Su uso a través de los siglos se debe a que pocos materiales han demostrado tanta fiabilidad y resistencia a deteriorarse con el tiempo. Además, existen estudios¹ que inciden en la capacidad que tiene el corcho de interactuar con el vino, a diferencia de los otros tipos de cierres presentes en el mercado.

Fuente requerida

Cómo guardar las botellas de vino abiertas



Tapa la botella siempre con el mismo corcho o con un tapón especial para vino. Asegúrate de que esté bien cerrado y que no entre aire.



Mantén la botella alejada de la luz.



Si sólo beberás una o dos copas, sirve con un Coravin, tapa la botella y refrigérala. Para servirlo de nuevo, sácalo del refrigerador aproximadamente dos o tres horas antes, para que vuelva a



- > Blanca Ivonne Montaño Rodríguez
- > Raúl Vega Velasco

Guía para nuevos entusiastas del vino

La calidad del vino mexicano es reconocida dentro y fuera de nuestro país. La tierra, el clima, la humedad y los minerales son factores que dan características únicas al vino, por esta razón una misma cepa o uva plantada en diferentes regiones presenta las más diversas variaciones.



Regiones vinícolas

Baja California. Principal región vinícola de México, con 40 mil hectáreas plantadas. Gracias a los microclimas que se generan por influencia marítima, se cultivan un gran número de uvas tintas, como nebbiolo, zinfandel, merlot, cabernet franc y cabernet sauvignon. A lo largo de La Ruta del Vino se pueden visitar las casas L.A. Cetto, Casa Pedro Domeg, Monte Xanic y Casa de Piedra.

Coahuila. Su clima caluroso de precipitación media, propicia una maduración lenta, más abundante de abril a octubre. Los valles de Parras, Arteaga y Saltillo son las principales zonas de cultivo. Casa Madero es uno de los productores más importantes de la zona. Sus cepas tintas son Merlot, Sauvignon y Syrah.

Querétaro. De las primeras zonas vinícolas del país, encabezada por la casa Freixenet. Su suelo permeable y clima templado semihúmedo y de lluvias abundantes, y su altura a 1,900m sobre el nivel del mar, contribuyen al desarrollo de cepas blancas y tintos como Pinot Noir, Gamay, Malbec y Cabernet Sauvignon.

Zacatecas. A 2,000m de altura, en un clima árido -que acumula grava, arcilla y arena- la maduración de las uvas es bastante rápida. Las principales cepas de tinto son Ruby Cabernet y Petite Syrah.

Aguascalientes. Con características similares a Zacatecas, produce cepas como Cabernet Sauvignon y Merlot.



En la elaboración de vinos tintos hay varios elementos extraídos de la uva que permiten darles estructura y que ayudan a que su longevidad sea mayor. Éstos son el alcohol, la acidez, el aroma, los colores y los taninos.

ITTI

Accesorios y caprichos

Copas. Las hay distintas para cada tipo de vino, permiten que éste se oxigene debidamente para que aprecies sus características

Sacacorchos. Los hay de palanca, plegables, alas, eléctricos o de aire comprimido

Corta cápsulas. Utensilio que sirve para quitar la cápsula de plástico que envuelve el corcho y el cuello de la botella

Coravin. Permite servir el vino sin descorcharlo, evitando que entre oxígeno

Recogegotas. Anillo metálico con interior esponjoso que, al colocarlo en el cuello de la botella, impide que la gota que queda al echar al vino se caiga y manche la ropa o el mantel.

Vertedor o escanciador. Aprovecha cada gota de vino, ya que tiene una base de goma que se adapta muy bien a la boca de la botella. También puedes usar una lámina antigoteo, las hay de aluminio o plástico; la enrollas e introduces en la boca de la botella.

Tapones. Hay de silicón o metálicos y evitan que el vino se oxide. Los que se encuentran en las tiendas especializadas suelen ser decorativos, sin perder su funcionalidad.

Termómetro. Aparato para medir la temperatura del vino y comprobar si es adecuada para el consumo.

Refrigerador de vino. Para enfriarlo a diferentes temperaturas. Manga enfriadora. Para que no se caliente el vino

Decantador vasija o jarra.

Generalmente es de cristal y se utiliza para oxigenar (decantar) el vino.-

Aireador. Hace la misma función que un decantador, la diferencia es que puedes servir el vino directamente de la botella a la copa.

Cata para principiantes • Llena un tercio de una copa y tó-**7** "Ataque" se le llama a las primeras mala por la base, así no calientas el sensaciones que percibes cuando el vino. Inclina la copa (unos 45°) sobre vino llega a la boca. Sorbe un poco un fondo blanco, puede ser una sery pásalo de un lado a otro para que aprecies los cuatro sabores básicos: villeta salado, dulce, ácido y amargo. Un vi-2 Observa el color, cuanto más runo redondo es el que logra el equilibí o cereza brillante es el vino, más brio perfecto entre los cuatro joven; granate, teja o anaranjado, muestra que es envejecido con 8 Luego determina la textura, notarás suavidad o untuosidad como crianza O Sin agitar el vino, mete la nariz y factores positivos, o astringencia y 1 Mueve ligeramente la copa y obhuele. Localiza los aromas primarios, rugosidad como negativos serva cómo resbalan las lágrimas o éstos son propios de la uva, de naturapiernas del vino, cuanto más lento, leza frutal o vegetal Por último, analiza la vía retronala densidad del vino es mayor y su sal. Una vez que tragues el vino exconcentración de alcohol también 6 Agita ligeramente la copa para que pulsa el aire por la nariz. Si por un el vino entre en contacto con el oxígetiempo percibes las mismas sensano y desprenda los aromas secundaciones entonces es un vino de larga rios, éstos son los que se originan en la retronasal fermentación, tanto alcohólica como meloláctica O Agita más fuerte para dar paso a los aromas terciarios, el famoso bouquet. Éstos se desarrollan durante y después de la crianza y se clasifican en torrefactos, frutos secos, animal, vegetal, et-