

En nuestro anterior artículo descubrimos el [proceso de elaboración del vino tinto](#), hoy conocemos las variedades de vinos tintos que existen y algunas nociones básicas para su correcto maridaje.

El principal condicionante que determina el tipo de tinto es el tiempo, ya que según el tiempo de crianza podemos encontrarnos frente a un Joven, un Semicrianza, un Crianza, un Reserva o un Gran Reserva, pero el tiempo establecido puede variar según los Consejos Reguladores de las diferentes Denominaciones de Origen.

Variedades de vinos tintos

- **Tinto Joven**

Esta categoría recoge vinos tintos que no tienen envejecimiento en barrica de roble o cuya permanencia es inferior a 12 meses.

- **Roble o Semicrianza**

Esta categoría es intermedia entre vinos Jóvenes y Crianzas, e incluye vinos que han permanecido menos de 6 meses en barrica, pero sin llegar a los periodos de crianza de los distintos consejos reguladores.

- **Tinto Crianza**

En esta categoría se incluyen vinos que han pasado un proceso de envejecimiento de 24 meses como mínimo, de los cuales 6 han sido en barrica.

- **Tinto Reserva**

Para que un vino tinto sea considerado "Reserva", el período de envejecimiento debe ser de al menos 36 meses, con un mínimo de 12 meses en barrica.

- **Tinto Gran Reserva**

La categoría de Gran Reserva quedaría destinada a vinos con un tiempo mínimo de maduración de 60 meses y deben pasar al menos 18 de ellos en barrica.

Maridaje y enoturismo

El vino tinto es muy versátil, por eso se ha convertido en la elección perfecta para acompañar comidas, eventos, reuniones... o simplemente para disfrutar de su sabor en casa junto al aperitivo.

Los quesos curados por su sabor e intensidad, combinan perfectamente con el vino tinto, así como todo tipo de ibéricos.

Un tinto Reserva es la opción perfecta para acompañar carnes rojas con cierto peso. De lo contrario, para las carnes más suaves, son aconsejables los vinos tintos Jóvenes y Semicrianzas.

Un vino tinto de acidez elevada y baja concentración de taninos, proporciona un buen equilibrio con platos de pescado.

Para maridar un vino tinto con pasta, debemos tener en cuenta la salsa que lo acompaña, por ejemplo, las boloñesas y las salsas de queso permitirán un equilibrio adecuado entre sabores.

La clave del maridaje es que **el vino no enmascare el sabor de los alimentos, sino que los**

potencie.

El **enoturismo** es una actividad que te permitirá conocer mucho mejor los secretos de esta conjunción, ya que muchas de las bodegas ofrecen al visitante una cata de vino con maridaje. Además, el personal experto de la bodega te ofrecerá asesoramiento y estará a tu disposición para aclarar cualquier tipo de duda al respecto.

No olvides que el maridaje no es una ciencia exacta y depende de los gustos de cada persona, así que pon a prueba tu ingenio y combina sabores y texturas. Síguenos en [Facebook](#) y [Twitter](#) y conoce las [experiencias](#) que te ofrece Spain Through its Wineries.