



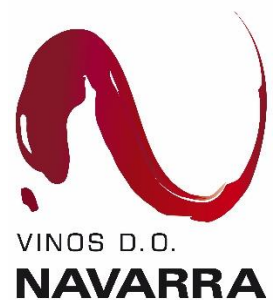
Lectura Fácil



PDF accesible

Información sobre los vinos de Navarra

Guía en Lectura Fácil accesible a lectores de pantalla





**Información sobre
los vinos de Navarra**
Guía en Lectura Fácil
accesible a lectores de pantalla



Lectura Fácil



PDF accesible

Índice

Guía en Lectura Fácil accesible a lectores de pantalla.....	3
1. ¿De dónde viene el vino?	4
2. ¿Qué es la Denominación de Origen de los vinos?	5
3. ¿En qué zonas de Navarra se hace el vino?	7
4. ¿Qué tipos de uva se utilizan para hacer los vinos en Navarra?.....	10
5. ¿Qué vinos se hacen en Navarra?.....	12
6. ¿Cómo se prueba un vino? La cata de vinos.	15



**Información sobre
los vinos de Navarra**
Guía en Lectura Fácil
accesible a lectores de pantalla



Lectura Fácil



PDF accesible

Guía en Lectura Fácil accesible a lectores de pantalla

Esta guía está escrita en Lectura Fácil.

La Lectura Fácil es una forma de crear documentos que son más fáciles de entender.

La Lectura Fácil viene bien a las personas con dificultades de comprensión como las personas con discapacidad intelectual o del desarrollo.



Esta imagen azul es el logo europeo de la Lectura Fácil.

Cuando veas este logo en un documento o en un libro significa que es más fácil de entender.

Además esta guía es accesible para lectores de pantalla.

Esto quiere decir que las personas que no pueden ver o que tienen grandes dificultades para ver pueden escuchar lo que está escrito en esta guía.



**Información sobre
los vinos de Navarra**
Guía en Lectura Fácil
accesible a lectores de pantalla



Lectura Fácil



PDF accesible

1. ¿De dónde viene el vino?

El vino se hace con las uvas
que se cogen de la vid.

La **vid** es una planta.

En esta foto puede ver varias vides:



El **viñedo** es el conjunto de vides.



2. ¿Qué es la Denominación de Origen de los vinos?

La Denominación de Origen

es la zona de la que proceden los vinos.

Por ejemplo, la Denominación de Origen Navarra quiere decir que los vinos son de Navarra.

En Navarra se hacen vinos en diferentes zonas todas ellas están en la zona que va de Pamplona al sur de Navarra.

Por eso cuando decimos que la Denominación de Origen de un vino es Navarra quiere decir que el vino se ha hecho en una zona de Navarra que está entre Pamplona y el sur de Navarra.

En Navarra se hace vino desde la época de los romanos es decir, desde hace mucho tiempo.

Navarra es una de las zonas de España en las que se hace vino desde hace más tiempo.

Navarra tiene muchos paisajes diferentes, mucho arte y muchas tradiciones.

Las tradiciones son las costumbres que tiene un pueblo por ejemplo, en Navarra las fiestas de los pueblos.



**Información sobre
los vinos de Navarra**
Guía en Lectura Fácil
accesible a lectores de pantalla



Lectura Fácil



PDF accesible

Los vinos de Navarra tienen mucho que ver
con la comida de Navarra.

Los vinos y la comida
son muy importantes en nuestra comunidad.

3. ¿En qué zonas de Navarra se hace el vino?

La zona de la que procede el vino en Navarra es muy grande.

Son 10.000 hectáreas que es igual a 100 kilómetros cuadrados. Esto es como 4 veces la ciudad de Pamplona.

En Navarra hay 2.000 personas que trabajan la vid para luego hacer el vino.

Estas personas se llaman viticultores.

En Navarra hay **85** bodegas.

Una bodega es un lugar en el que se hace y se guarda el vino.

Antes hemos dicho que hay viñedos entre Pamplona y el sur de Navarra.

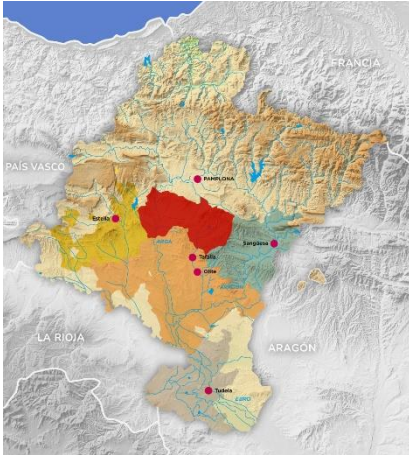
En este recorrido encontramos 5 zonas.

Estas **5** zonas son diferentes porque tienen el **clima*** distinto y también porque el suelo es diferente es decir, el tipo de tierra que hay en el suelo.

El suelo tiene mucho que ver con el tipo de uva.

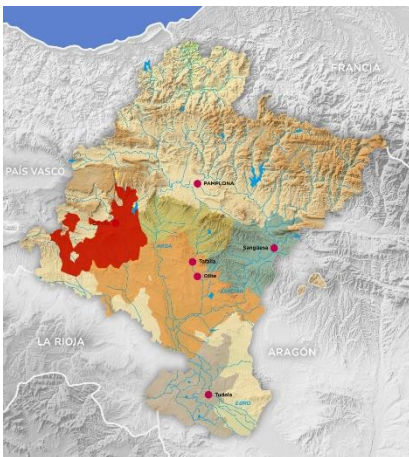
Clima*:
tiempo que hace
en una zona.

Las 5 zonas de Navarra en las que se hace vino son las siguientes:



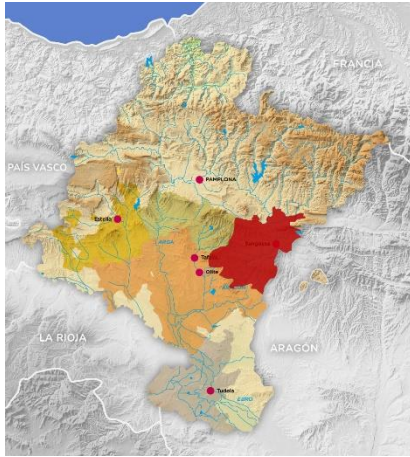
1. **Valizarbe.**

Lo puedes ver en el mapa en color rojo.
Está muy cerca de Pamplona
La ciudad más importante de esta zona
es Puento La Reina.



2. **Tierra Estella**

Puedes ver la zona en el mapa en color rojo.
Es la zona de Estella y alrededores.
La ciudad más importante de esta zona
es Estella.



3. **Baja montaña**

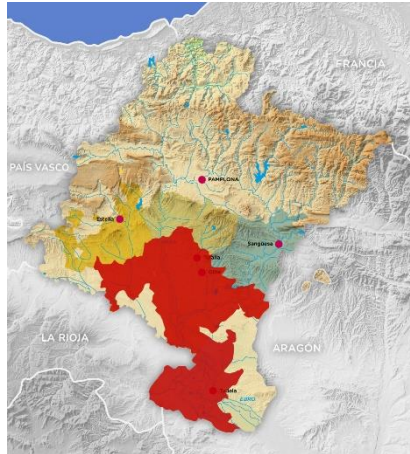
Puedes ver la zona en el mapa en color rojo.

La **Baja Montaña** está situada bajo los Pirineos en la parte derecha de Navarra muy cerca de Aragón.

La ciudad más importante de esta zona es Sangüesa.

La parte más baja de Navarra se llama Ribera.

Dentro de la Ribera podemos encontrar 2 zonas:



4. La **Ribera Alta** que es la zona más cercana a Pamplona.

La ciudad más importante de esta zona es Tafalla.

5. La **Ribera Baja** que está entre Aragón y La Rioja.

La ciudad más importante de esta zona es Tudela.



4. ¿Qué tipos de uva se utilizan para hacer los vinos en Navarra?

Hay 2 tipos de uva:

1. La blanca
2. La tinta

Las **uvas blancas** son las siguientes:

- **Chardonnay**
Es un nombre francés
porque las primeras uvas chardonnay
salieron en Francia.
- **Viura**
- **Moscatel de grano menudo.**
Grano menudo quiere decir grano pequeño.
- **Garnacha blanca**
- **Sauvignon blanc.**
Es un nombre en francés
porque las primeras uvas sauvignon
salieron en Francia.
- **Malvasía**



Las **uvas tintas** son las siguientes:

- **Garnacha tinta**
- **Tempranillo**
- **Graciano**
- **Mazuelo**
- **Cabernet Sauvignon.**
Es un nombre en francés
porque las primeras uvas sauvignon
salieron en Francia.
- **Merlot.**
Este tipo de uva viene de Francia.
- **Syrah.**
Este tipo de uva viene de Francia.
- **Pinot noir.**
Este tipo de uva viene de Francia.

5. ¿Qué vinos se hacen en Navarra?

En Navarra se hacen vinos blancos, rosados y tintos.
Por eso la Denominación de Origen de Navarra
tiene estos tipos de vino.

¿Cómo son los vinos blancos?

Casi todos los vinos blancos de Navarra
se hacen con la uva de tipo Chardonnay.

- Son vinos frescos.
Los vinos **frescos**
dejan una sensación de frescor en la boca.
- Algunos vinos blancos tienen crianza y otros no.
Un vino blanco **crianza** es un vino
que tarda 1 año y medio en hacerse.
De este año y medio
6 meses está en una **barrica***.

Pero no todos los vinos blancos
que están en barrica
son vinos crianza.

Barrica*:

es un recipiente de madera
parecido a una cuba.
En la barrica se mete el vino.
La barrica le da al vino
suavidad.



¿Cómo son los vinos rosados?

Los vinos rosados de Navarra son muy conocidos.

Los vinos rosados se hacen con uvas tintas casi siempre de tipo garnacha.

Para hacer estos vinos rosados no se **presiona*** la uva.

Los vinos rosados de Navarra tienen un color que llama mucho la atención. Es un color rosa fuerte.

Presionar*:
aplastar.

¿Cómo son los vinos tintos?

Los vinos tintos de Navarra son frescos y se producen en todas las zonas de la Denominación de Origen.

Para hacer los vinos tintos utilizamos estos tipos de uva:

- Garnacha
- Tempranillo
- Graciano
- Y otros tipos de uvas más.

También podemos mezclar varios tipos de uva. Los vinos tintos tienen crianza.



**Información sobre
los vinos de Navarra**
Guía en Lectura Fácil
accesible a lectores de pantalla



Lectura Fácil



PDF accesible

Estos vinos pasan un tiempo en las barricas.

A continuación, te vamos a explicar
cómo puedes catar un vino.

Catar un vino es probar ese vino.

6. ¿Cómo se prueba un vino?

La cata de vinos.

Para catar un vino necesitamos:

- El vino.
- Una copa de cristal.
- Un fondo blanco como, por ejemplo, una mesa blanca o un folio blanco que puedas poner detrás de la copa. Este fondo blanco se utiliza para ver mejor el color del vino.
- Una buena luz para ver el color del vino.
- Un recipiente que se llama escupidera. Cuando vas a probar muchos vinos quizás no quieras beber toda la cantidad de vino que te echan. Puedes escupir el vino y echarlo en la escupidera.

¿Qué pasos tienes que seguir para catar un vino?

En las catas de vino
utilizamos algunos sentidos
como el de la vista, el del olfato
y el sentido del gusto

¿Qué pasos tienes que seguir que tienen relación con la vista?

1. Inclina un poco la copa hacia el frente.
Hazlo así:



2. Observa el color del vino.
Fíjate bien si brilla o no brilla
y cómo es de intenso, de fuerte
el color del vino.
Por ejemplo, si es un vino tinto
fíjate si es de un color rojo más fuerte o menos.

3. Mueve la copa
haciendo círculos con tu muñeca.
Hazlo así:



De esta forma
el vino se mueve dentro de la copa
y puedes ver cómo es el cuerpo de este vino.

El **cuerpo del vino**

es la sensación de volumen
que te deja en la boca.

El **volumen** es el espacio que ocupa una cosa.

También puedes observar el cuerpo del vino
a través del sentido de la vista.



Imagina que bebes un vaso de agua
y después una taza de chocolate.
La sensación del agua en la boca es ligera
y la sensación del chocolate en la boca
es mucho más pesada
como si ocupara más espacio.
Esto es el cuerpo del vino.
Hay vinos que cuando los pruebas
notas que son ligeros
y otros parece que ocupan más espacio en la boca.

¿Qué pasos tienes que seguir que tienen relación con el olfato?

1. Huele el vino con la copa parada
es decir, sin moverla.
2. Después mueve la copa
y haz círculos con tu muñeca.
Al mover el vino
te llegará su olor, su aroma.
3. Huele el vino de manera muy profunda.
Nota y siente los diferentes olores que tiene.



¿Qué pasos tienes que seguir que tienen relación con el gusto?

1. Da un **sorbo*** de vino.
Intenta que el vino pase por toda la boca.
2. Cuando tengas el vino en la boca
coge aire y saca el aire por la nariz.
3. Justo después de echar el aire
puedes notar el sabor del vino, su cuerpo,
y si es un vino equilibrado.
Un **vino equilibrado** es un vino
en el que no destaca demasiado
ningún sabor sobre otro.
Por ejemplo, no es un vino
que sabe muy dulce o muy ácido.

Sorbo*:
trago.



**Información sobre
los vinos de Navarra**
Guía en Lectura Fácil
accesible a lectores de pantalla



Lectura Fácil



PDF accesible

Imágenes de este documento:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra



Documento adaptado y validado por el Servicio de Accesibilidad cognitiva de ANFAS.



La Fundación Iddeas ha coordinado este trabajo.

También ha realizado el PDF accesible a lectores de pantalla,
ha descrito las imágenes

y ha validado la accesibilidad visual de este documento.



Easy-to-Read Logo: Inclusion Europe.

Para más información sobre la Lectura Fácil:

www.inclusion-europe.eu/easy-to-read/