

La Vinificación:

Algunos conceptos básicos en la elaboración del vino (parte 2/2)

Andrea García, MA

Wine Specialist & Consultant
agwineconsultants@gmail.com



Había culminado el artículo anterior anticipando que en esta segunda entrega continuaríamos con el resumen del proceso de vinificación. A las etapas iniciales ya comentadas de la cosecha o vendimia y de la clasificación y el estrujado les siguen las que comentaremos ahora: la fermentación, la clarificación, el envejecimiento y el embotellado.

– *Fermentación - El jugo de uva se convierte en vino:* a la mezcla de jugo de uva –también conocida como “mosto”– se le agrega levadura para así iniciar el proceso de fermentación. Este proceso es simple ya que el azúcar del jugo de uva es consumido por las células de la levadura, y como la levadura utiliza la energía del azúcar para reproducirse asexualmente, elimina etanol y dióxido de carbono como producto de desecho. También se genera calor a medida que tiene lugar este proceso bioquímico activo. Esto ocurre durante 10 a 15 días a temperatura controlada, en los vinos blancos de 60 a 68 grados Fahrenheit (durante 8 a 20 días) y en los vinos tintos de 82 a 90 grados Fahrenheit (por 4 a 10 días). Para los vinos tintos, el enólogo necesita empujar hacia abajo cada cierto tiempo la mezcla de hollejos y pulpa que flota en la parte superior. A este proceso se le llama “romper el sombrero”.

– *Clarificación:* después de la fermentación, queda una mezcla rosácea, opaca y de sabor extraño (en realidad, todavía no se le puede llamar vino). La clarificación es el paso siguiente. Implica el uso de un agente –generalmente proteína de leche, gelatina o claras de huevo y, a veces, un polvo de arcilla– que se agrega a la mezcla fermentada. Este agente une las partículas sueltas en el vino y hace que se asienten, para que se puedan eliminar con facilidad. Lo que queda es un vino claro y limpio que ahora está listo para el envejecimiento.

– *Envejecimiento:* este es un paso esencial, porque los vinos recién fermentados no siempre tienen un buen

sabor, en especial el vino tinto, debido a los taninos amargos de las semillas, hollejos y tallos. El vino se transfiere mediante la ayuda de una bomba a barricas de roble –americano o francés, usado o nuevo–, cubas de cemento con forma de huevo –la mayoría usadas para vinos tintos– o acero inoxidable. Generalmente, el vino blanco envejece en tanques de acero inoxidable o barricas de roble. Cada método de envejecimiento está diseñado especialmente para un tipo de vino en específico. Muchos vinos tintos envejecen en barricas de roble hasta por 2 años antes del embotellado. Cuando un vino sale de la fermentación, sus sabores pueden ser algo agresivos o fuertes. Los vinos blancos, por lo general, no necesitan tiempo prolongado de envejecimiento.

– *Embotellado:* finalmente, el vino se embotella, se etiqueta y se lanza al mercado. Algunos vinos se embotellan, etiquetan y luego se dejan reposar en la bodega para extender su tiempo de envejecimiento en la botella antes de lanzarse. En España e Italia, algunos productores conservan botellas hasta 3 años más antes de lanzar el vino al mercado, como es el caso de los riojanos.

Sin duda, se puede encontrar muchas modificaciones y diferencias en el proceso de vinificación. De hecho, las variaciones en cualquiera de estas etapas son las que lo hacen mucho más interesante. Además, hacen que cada vino sea único y contribuyen, finalmente, a la grandeza de un vino en particular.

Los pasos para elaborar vino blanco y tinto son en esencia los mismos, con una excepción: la elaboración de los vinos fortificados y espumosos, pero ese es otro tema, del cual nos ocuparemos más adelante.

¡A su salud! 