

EL VINO

Surge de la fermentación natural de las uvas. Pero es necesaria la mano del hombre, para que este producto alcance su plenitud. Los trabajos necesarios para lograr un vino, comienzan en la finca, y culminan en nuestra mesa.

Las tareas culturales empiezan en la viña, con los injertos, la elección del sistema de conducción de las plantas ya sea por parrales o espalderos, la poda, los cuidados contra ciertas plagas, el control de la brotación de la cantidad de racimos que nos garantice el máximo de calidad, medición de la acidez y tenor de azúcar que serán los responsables de la frescura y el grado alcohólico, como también están involucrados, la conjunción armónica del clima, el cepaje y el suelo. Esta suma de factores, caracteriza en forma determinante las cualidades del producto final.

De este modo una misma variedad de uva implantada en dos regiones distintas si bien conserva en el vino similares características, varía notablemente en sus cualidades organolépticas.

Para un vino joven y fresco, la uva debe ser cosechada con una importante carga ácida y con tenores de azúcar moderados, mientras que para un vino blanco licoroso importa el color, el alcohol y el cuerpo, siendo necesaria su cosecha con parámetros opuestos a los anteriores. Para entender este concepto debemos recordar que a medida que el grano madura va disminuyendo su acidez y aumentando su tenor de azúcar.

AZÚCAR FERMENTABLE + LEVADURAS = ALCOHOL ETÍLICO + ANHÍDRIDO CARBÓNICO + OTROS PRODUCTOS.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Cosecha: Se lleva a cabo durante la última semana de marzo-comienzo de Abril. El método tradicional es el de cosecha manual realizada con tijeras y transportando la uva en pequeñas cajas de 12 Kg. a la bodega en las primeras horas del día. Se realiza seguimiento de madurez por laboratorio y degustación de uvas.

Selección: Inspección y rigurosa selección de las uvas con alto grado de concentración fenólica. Descarte de uvas de pobre calidad.

Despalillado: Una vez realizada la selección de las mejores uvas, se separan mecánicamente los granos enteros del racimo, con una rotura mínima de los granos. Luego, caen en una tolva de acero inoxidable juntamente con su piel durante la fermentación.

Encubado: La tolva es posicionada sobre la parte superior de los tanques de fermentación, depositando la uva en aquellos. Los granos de uva no pasan por rodillos ni bombas, sino que únicamente se emplea el método gravimétrico.

VINIFICACIÓN EN BLANCOS

Una vez que la uva se encuentra en el tanque de fermentación se le agrega anhídrido sulfuroso en pequeñas cantidades. El mismo tiene la cualidad de permitir el desarrollo de las levaduras, pero no de las bacterias y otros mohos, creando un medio selectivo y permitiendo un mejor control de los procesos.

Los aromas varietales de la uva se encuentran concentrados en la piel del grano, por esa razón es conveniente macerarla junto con las pulpas durante un tiempo determinado que depende de la temperatura y del grado de sanidad de la uva. A menor temperatura y mejor sanidad, mayor será el tiempo que podremos macerar sin correr riesgos.

Si la temperatura en cambio es elevada y la uva está enferma aumentan notablemente las enzimas oxidantes y el grado de contaminación con microorganismos indeseables, por lo que el mosto en vez de ganar pierde cualidades y produce un vino de baja calidad. La maceración dura entre 4 y 8 horas después de las cuales se procede al escurrido y prensado.

Escurrido: Se separan las partes sólidas del grano, como la piel, la semilla y otros componentes fibrosos del mosto.

Desborre: El mosto obtenido del escurrido conserva aún flotando en su seno partículas sólidas de distinto tamaño formadas por células vegetales que se denominan borras y se las divide generalmente en finas y gruesas. Las primeras deben mantenerse en suspensión durante la fermentación ya que ceden al vino caracteres varietales aromáticos que mejoran su calidad, pero las segundas sólo transfieren al vino caracteres herbáceos y además poseen una buena carga microbiana indeseable, por lo que se hace necesario separarlas del mosto, llevando el mismo a 3° C durante 24 hs. En cuyas condiciones las partículas de borras gruesas se juntan y logran el peso suficiente como para precipitar y depositarse en el fondo del tanque.

Descube: Una vez que separamos las borras gruesas se descuba por arriba del recipiente el mosto limpio y se trasiega a otra pileta. Las borras siguen el mismo proceso de los orujos.

Fermentación y Maceración prolongada: Mientras la levadura metaboliza los azúcares hay producción de energía calórica que se controla con equipos de frío, con tal que durante la fermentación el mosto-vino se mantenga en torno los 15 a 17 grados centígrados, ya que temperaturas elevadas perjudican al vino blanco. Una buena fermentación debe durar de 20 a 40 días, al término de los cuáles se han consumido los azúcares, cesa la producción de gas carbónico y la masa se aquieta.

Auto clarificación: Durante los 15 días sucesivos al final de la fermentación el vino sufre una auto clarificación debido a que al quedarse la masa quieta las borras finas y la mayoría de las levaduras que se encuentran en suspensión precipitan dejando más claro el vino.

Corrección del vino: Para la corrección del color, la limpidez y la carga microbiana del vino se utilizan los procesos de: Clarificaciones, Filtraciones y Tratamientos con frío.

Correcciones previas al llenado: Los vinos blancos deben mantener todo el carácter joven, fresco y frutado de un producto nuevo, por eso una vez terminados todos esos procesos de corrección y estabilizado físico y químico, el vino debe ser puesto en botella. Todas estas etapas pueden cumplirse en un término de 4 a 6 meses.

VINIFICACIÓN EN TINTOS

En este caso se utilizan levaduras de mayor resistencia al alcohol y mejor adaptadas a temperaturas altas.

La uva en el verano mendocino llega a la bodega a temperaturas de 17 a 24° C, con estos niveles térmicos la fermentación comienza a las pocas horas de haber llegado la uva molida al tanque de maceración. Con la actividad de las levaduras, la generación de gas carbónico eleva las pieles, restos de pulpa y semillas adheridas a la parte superior del tanque formando lo que en la jerga enológica se denomina sombrero.

En el que se encuentra la máxima intensidad de color, mientras que el jugo o mosto-vino inferior sólo tienen leves colores sonrosados. Es entonces cuando comienzan a hacer los remontajes, que en la práctica, implica tomar con una bomba el mosto-vino claro de la parte inferior del tanque y bañar con ella por la tapa superior del sombrero formado por pieles, resto de pulpa y semillas.

Esta operación se repite 3 a 4 veces por día en términos de 1 hora por vez durante 4 a 6 días aproximadamente, así el mosto-vino, al pasar a través del sombrero se va tiñendo con el color del mismo hasta lograr una tonalidad deseada.

Esta parte del proceso debe ser muy bien guiada de lo contrario se producirían vinos livianos de poco cuerpo, estructura y color, por otro lado, su exceso produce vinos opacos, duros y astringentes (excesivo color y tanino). Por otra parte, para cada variedad de uva se exigen términos distintos.

Descube: Una vez que se lo considera a término se lo descuba separando el mosto-vino de los orujos o partes sólidas del grano (piel, fibras y semilla). Aquél que fluye libremente se lo denomina “vino de gota” y es el más apto para el logro de un vino fino, mientras que aquél que es producto del prensado de los orujos se denomina “vino de prensa” y se lo utiliza para caldos comunes.

Fermentación Lenta: El mosto-vino ya descubado aún tiene azúcares, por lo que se lo deposita en otra vasija donde las levaduras terminan de fermentarlo. A ese período se lo denomina “fermentación lenta” y se cumple a temperaturas de 22 a 24° C durante un término de 20 a 25 días aproximadamente.

Una vez terminada la fermentación lenta el vino sufre una auto clarificación debido a que la masa líquida se a quedado quieta y precipitan las levaduras junto con restos de fibras y componentes del grano que aún estaban en suspensión, a todo ese material depositado en el fondo de la vasija se lo denomina borras y el vino es dejado en contacto con ellas para dar origen a una nueva etapa denominada fermentación maloláctica.

Fermentación Maloláctica: En el vino nuevo existen cantidades importantes de ácido málico que es un ácido orgánico natural de la uva. Es muy duro y agresivo al paladar por lo que se trata de modificar sus tenores, transformando el ácido málico en ácido láctico, éste último es más suave, aterciopelado y vinoso, que el primero.

Este proceso es tal vez el más delicado de la elaboración debido a que no siempre se cumple y además las mismas bacterias por falta de control pueden degenerar en fermentaciones paralelas indeseables.

Clarificación: Se cumple bajo los mismos fundamentos dados en vinos blancos.

Filtración: Generalmente se realiza una batería de 2 a 3 filtraciones de más grueso o más fino hasta lograr la estabilidad y limpieza del vino.

ÚLTIMOS PASOS

Crianza: No cualquier vino soporta el paso por madera. Su estada depende de ciertas consideraciones que nacen en el viñedo y de especiales cuidados durante su elaboración.

Dentro de los vinos blancos, el cepaje que se adapta mejor a la barrica es el Chardonnay.

Un vino tinto elaborado por sistema clásico no es apto para consumir nuevo debido a que por el excesivo contacto con los orujos el vino nace agresivo, astringente y desequilibrado, por lo que se hace necesario conservarlo, en vasija durante algunos años hasta lograr su equilibrio.

Cada variedad de vino tinto evoluciona en distintos tiempos y logra su equilibrio en menor a mayor plazo en grandes vasijas fuera de la botella.

PINOT NOIR 2 a 3 años

MERLOT 3 a 4 años

CABERNET 5 a 6 años

MALBEK 6 a 8 años

Vasija de Roble: Los robles aptos para vino son aquellos del norte europeo y de Canadá. Cuyas maderas bien estacionadas producen excelentes vasijas.

El roble tiene las siguientes cualidades:

A) Madera de fibra larga y resistente

B) Porosidad justa para resistir una muy leve incorporación de oxígeno al vino que lo beneficia en su desarrollo.

C) Cesión y aromas y gustos a los vinos, hasta ahora inigualable por otras maderas.

El vino no siempre está en madera. El técnico por la degustación determina cual es el momento justo para sacarlo de la vasija a la espera del llenado.

Llenado y Estiba: Una vez el vino en la botella, deberá pasar un mínimo de 8 meses antes de poder comercializarse.

“UN VINO TINTO DE BUENA ESTRUCTURA Y CALIDAD PUEDE PASAR MUCHOS AÑOS DE ESTIBA, SIEMPRE QUE SE SIGAN LAS NORMAS DE UN BUEN CUIDADO.”

VINIFICACIÓN EN ROSADOS

Este tipo de vino por lo general se consume joven y fresco. Se puede obtener con tres métodos:

- 1) Partiendo de variedades de uvas rosadas con maceración fuerte y el resto del proceso con fermentación al igual que los blancos.
- 2) Partiendo de un vino blanco terminado y cortándolo con un vino tinto determinado.
- 3) Partiendo de variedades tintas y haciendo una leve maceración para que el mosto-vino solo tome un color rosado. Luego se continúan los procesos al igual que para un vino blanco.

“SE CONSIDERA UN SIGNO DE CALIDAD QUE LAS BOTELLAS PRESENTEN ALGUNOS DEPÓSITOS DE BORRAS O CRISTALES. EL CONOCEDOR DE VINOS SABE EL PORQUE DE SU PRESENCIA.”

TÉRMINOS PARA DESCRIBIR LOS VINOS BLANCOS

ASPECTO

Intensidad de color

Tonalidad Incoloro, pálido, medio, intenso

Transparencia Amarillo- verdoso, amarillo, paja, dorado,

Desarrollo oro, ámbar, ocre

AROMA - BOUQUET

Estado

Brillante, apagado, turbio

Joven, con escasa evolución, evolucionado,
muy evolucionado, viejo

Floral

Frutal

Limpio, contaminado (sulfuroso,
avinagrado, moho, etc.

Linalol, geranio, violeta, jazmín, azahar,

Vegetal rosa

Madera **Tropical:** Ananá, banana, melón

Cítrico: Limón, pomelo

De carozo: Durazno, Damasco

Caramelizado **De pepita:** Uva, pera, manzana

Microbiológico **Secas:** Almendra, avellana, nuez

Bouquet Pasto cortado, menta, eucalipto

Fenólico: Vainilla

PALADAR

Dulzor

Resinoso: Cedro, roble

Acidez

Tostado: Ahumado

Amargor

Miel, manteca

Sabor

Levadura, láctico

Cuerpo

Oxidación, reducción

Acabado

ARMONÍA

Desarrollo

Seco, semi - seco, dulce (abocado)

Equilibrio

Falto de acidez, refrescante, muy ácido

Sin amargor, leve, medio

Intensidad: Débil, medio, intenso, frutal,
vinoso

Ligero, medio, completo, pesado

Corto de boca, medio, largo de boca

Sin evolucionar, un poco de evolución, muy
maduro

Equilibrado, desequilibrio

TÉRMINOS PARA DESCRIBIR LOS VINOS TINTOS

ASPECTO

Intensidad de color

Tonalidad

Transparencia

Desarrollo

AROMA - BOUQUET

Estado

Floral

Frutal

Dulzor

Acidez

Amargor

Taninos

Sabor

Cuerpo

Acabado

ARMONÍA

Desarrollo

Equilibrio

Vegetal

Espicias

Madera

Caramelizado

Microbiológico

Bouquet

PALADAR

Incoloro, pálido, medio, intenso, profundo

Violáceo, púrpura, guinda, granate, rubí,
teja, caoba

Brillante, apagado, turbio

Joven, evolucionado, muy viejo

Limpio, contaminado (sulfuroso,

avinagrado, moho, etc.

Violeta, rosa

Equilibrado, desequilibrio

Bayas: cassis, zarzamora, grosella, frutilla

De carozo: ciruela, cereza, guinda

Secas: almendra, avellana, ciruelas, higos, nuez

Fresco: Calahorra, menta, aceituna, eucalipto

Seco: Té, tabaco

Pimienta negra, clavo, canela

Fenólico: Vainilla

Resinoso: Cedro, roble

Tostado: Ahumado, café

Salsa de soja, chocolate, melaza

Levadura, láctico

Oxidación, reducción

Seco, semi - seco, dulce (abocado)

Falto de acidez, refrescante, muy ácido

Sin amargor, leve, medio, notorio

Suaves, maduros, incipientes, agresivos

Intensidad: débil, medio, intenso, frutal, vinoso

Ligero, medio, completo, pesado

Corto de boca, medio, largo de boca, aterciopelado

Sin evolucionar, un poco de evolución, muy maduro

METODO DE CHAMPEGNOISE

Una vez elaborados los vinos bases se procede a realizar el corte seleccionando las mejores añadas que logren un vino de buena estructura y muy buen balance de acidez y azúcar, este corte se envasa en botellas y se le añade levaduras seleccionadas y azúcar, se tapan y se deja reposar en nuestras cavas a una temperatura constante de 12° a 14° durante alrededor de 20 días, durante ese periodo el vino realiza una segunda fermentación que es la que produce las burbujas, se realizan controles diarios durante este proceso para evitar que una suba de temperatura acelere o que una baja paralice la fermentación a este método se lo denomina método de champegnoise. Una vez terminada la fermentación el vino permanece en contacto con las borras durante 6 meses, momento en que las botellas pasan a los caballetes para comenzar con lo que se denomina el removido, este proceso permite que las borras vayan depositándose sobre el pico de la botella debido a que la misma va inclinando su pico hacia abajo. Una vez que el vino está perfectamente limpio y las levaduras depositadas sobre el pico se procede al degüello en este proceso lo que se hace es congelar las levaduras que quedaron en el pico, destapar las botellas y permitir que la presión contenida en ellas expulse el tapón de levaduras.