
La Cata – IV

21 de julio 2009

Conviene dar también una orientación sobre las **formas de vinificación** para que el lector no versado en esta materia comprenda mejor el papel que desempeñan los distintos componentes de la uva sobre los tipos de vinos y sus caracteres organolépticos. Son simples nociones, pero fundamentales para la cata.

La **vinificación en tinto** consiste en extraer suficientemente o al máximo las materias colorantes contenidas en el hollejo de la uva tinta; por esta razón se tritura la uva tinta y se fermenta en conjunto la pasta durante varios días. En realidad se producen dos fenómenos, por una parte la fermentación de la pulpa o del mosto, que contienen los azúcares, y de otra parte, realizada conjuntamente, es el fenómeno de la maceración de los hollejos para extraer la materia colorante que contiene.

A medida que va generándose el alcohol en la fermentación se van disolviendo las materias colorantes y los taninos, que son más solubles en alcohol que en agua y en consecuencia van pasando al vino.

Concluida la fermentación, proceso que suele durar unos 5 ó 6 días, se separa el vino de las materias sólidas que constituyen el orujo, sin perjuicio de que posteriormente se presen los orujos para agotar una fracción adecuada de vino que contienen. Este contacto o maceración de los hollejos conlleva un mayor extracto o “cuerpo” de los vinos tintos.

Además de las materias colorantes, también van pasando a la fase líquida o vino los taninos que contiene el hollejo, lo que proporciona al vino tinto una mayor astringencia.

Por el contrario la fermentación o **vinificación en blanco**, también llamada fermentación en virgen, consiste en separar primeramente el mosto, por gravedad o presión suave de los hollejos, de forma que el mosto fermente separadamente de las partes sólidas de la uva. De esta forma el mosto no arrastra ni las materias colorantes, ni los taninos contenidos en el hollejo. La tonalidad depende del color de la pulpa de la uva.

La uva tinta también puede vinificarse en virgen siguiendo el mismo proceso anterior; cuando se prensa muy ligeramente la uva tinta, normalmente el mosto que fluye es blanco, pues no se ha producido rotura masiva de las células de los hollejos que contienen la materia colorante, ni tampoco el alcohol que se genera en la fermentación ha podido diluir estas materias colorantes que contiene el hollejo de uva tinta.

Dentro del grupo de vinos blancos están los que se fermentan en bodega de roble para que adquieran mayor cuerpo y un ligero aroma a roble que no desvirtúe las características de la variedad. Es frecuente encontrar este tipo de fermentación con ciertas variedades de uva (Chardonnay, Godello, etc.). Se llaman “brisados” los procedentes de variedades de uva blanca que están durante un breve período en contacto con los orujos o con las lías de fermentación para extraer mejor sus aromas característicos.

La **vinificación en rosado**. El vino rosado se obtiene por fermentación en blanco, es decir en virgen, de un mosto rosado. A este fin, partiendo de uva tinta o mezcla de tinta y blanca, se hace una maceración muy corta, de muy pocas horas, procediéndose inmediatamente al escurrido o suave prensada de la uva, de forma que el mosto que fluye sea de color rosado, que fermenta separadamente de los orujos o materias sólidas de la uva.

De estas formas de vinificación, de las diferentes variedades de uva, así como de otras técnicas de elaboración, proviene la diversidad de color y características de los vinos.

Las flavonas de los vinos blancos y los antocianos de los tintos son muy sensibles a la oxidación. En los **vinos blancos** la oxidación determina que los matices pajizos, amarillos suaves, o ligeramente verdosos de los vinos jóvenes evolucionen a colores dorados, ámbar e incluso topacio o pardos cuando la oxidación es muy alta, ya sea causada por defectos de elaboración, mala conservación del vino en botella o edad excesiva.

En los vinos tintos muy jóvenes el color rojo tiene tonalidad violácea o azulada. La maduración del vino en grandes depósitos en bodega o en botella durante varios meses va modificando el color del vino que adquiere una tonalidad más rojiza, perdiendo paulatinamente los tonos violáceos o azulados. Debe tenerse en cuenta que la botella no es un recipiente absolutamente estanco ó hermético, sino que el corcho siempre deja pasar pequeñas cantidades de aire, y en consecuencia de oxígeno; los cambios de temperatura afectan al volumen del vino en la botella, y por tanto cuando aumenta ligeramente el volumen salen pequeñísimos volúmenes de gas, y a la inversa cuando la temperatura baja el volumen se reduce y necesariamente entran pequeñas cantidades de aire.

En el transcurso del envejecimiento del vino tinto en madera de roble, que conlleva una lentísima oxidación, el vino va adquiriendo con el tiempo tonalidades más amarillentas, color ladrillo o “teja”. El pH del vino afecta mucho al color; si es bajo el vino muestra una tonalidad mucho más viva.

En los vinos tintos jóvenes, los taninos tienen una presencia marcada en la boca y según su naturaleza hace que los vinos sean ásperos o que por el contrario los taninos estén mejor moldeados y adaptados al conjunto del vino.

Uno de los objetivos de la crianza de los vinos tintos es precisamente la de suavizar los taninos. La lentísima oxidación del vino en barricas de roble hace que se polimericen los taninos y que estas moléculas de mayor dimensión suavicen su aspereza.

Se llama **bouquet** al conjunto de aromas que se desarrolla y se perciben en un vino por efecto del envejecimiento ó crianza. En el bouquet participan los aromas primarios, los secundarios formados durante la fermentación, los que derivan de ellos, los que se producen por evolución de los polifenoles, y también los aromas que se forman en contacto con la madera, es decir que proceden del sistema de crianza propiamente dicho. A medida que avanza el tiempo van atenuándose los aromas primarios.

Gabriel Yravedra