vinetur

La forma del recipiente gana peso en la crianza del vino

Geometría, porosidad y material alteran el contacto con las lías y la entrada de oxígeno

jueves 7 de mayo de 2026



La forma del recipiente de crianza gana peso en la elaboración del vino y abre una discusión técnica sobre geometría, porosidad y contacto con las lías. Así lo explicó el profesor Vincenzo Gerbi, de la Universidad de Turín, en una ponencia sobre la gestión del oxígeno en postfermentación, de la que se ha difundido un vídeo breve.

Gerbi señaló que los depósitos cilíndricos de acero inoxidable siguen presentes en la mayoría de bodegas, pero que su papel ya no es exclusivo en la fase de afinamiento. En su intervención repasó el uso de recipientes alternativos, entre ellos vasijas ovoides de madera y cerámica, además de depósitos de cemento con formas distintas a las habituales.

El investigador explicó que la geometría modifica la manera en que se depositan partículas y levaduras durante la crianza. En un depósito cilíndrico, la sedimentación se reparte de forma uniforme en el fondo. En cambio, en un recipiente ovoide las partículas descienden desde la zona media hasta la base y recorren más superficie interior antes de asentarse.

Ese recorrido aumenta el contacto entre las lías y el vino. Según Gerbi, esa interacción puede influir en la evolución del producto durante la crianza y en su perfil sensorial final. También apuntó que este tipo de recipientes suele tener una capacidad menor, por lo general entre 5 y 20 hectolitros, mientras que las cubas cilíndricas pueden superar los 50 hectolitros.

La ponencia también abordó el papel de los materiales. La madera sigue siendo el soporte más estudiado cuando se habla de porosidad y paso de oxígeno. Después situó la terracota, cuya permeabilidad depende tanto de las materias primas como del proceso de fabricación. Un grado menor de cocción puede alterar su estructura y su comportamiento frente al intercambio gaseoso.

Gerbi vinculó estos factores con decisiones técnicas que afectan a la crianza: geometría, material, porosidad y volumen no actúan por separado. Su combinación modifica la relación entre el vino y las lías, así como la entrada de oxígeno durante esta etapa. El vídeo difundido recoge parte de esa explicación dentro de una sesión centrada en cómo gestionar el oxígeno después de la fermentación.