vinetur

El color del vino se convierte en la nueva brújula técnica de la bodega

La industria lo integra como sistema de control para anticipar errores y mantener estilo entre añadas

martes 9 de junio de 2026



El color del vino ha pasado de ser un rasgo visual a convertirse en una variable técnica que las bodegas intentan medir y controlar durante todo el proceso de elaboración. Esa es la idea central del nuevo contenido publicado por Unione Italiana Vini a través de Il Corriere Vinicolo, donde se plantea que el color debe entenderse como un sistema que une viñedo, extracción, oxígeno, temperatura, química del vino e instrumentos de medida.

La información fue difundida este lunes, 8 de junio, en un avance vinculado a la próxima edición de Simei, la feria italiana dedicada a la tecnología para el sector del vino y las bebidas, prevista del 17 al 20 de noviembre. El texto abre una serie de

análisis sobre tecnología enológica con un enfoque distinto al habitual: partir no de las máquinas, sino de los objetivos que busca el enólogo en bodega.

El artículo, firmado por Pietro Russo MW, sostiene que el color es uno de los primeros elementos que percibe el consumidor cuando observa una copa, pero para el técnico tiene un valor más amplio. Sirve como indicador del estado del vino, ayuda a interpretar lo que ocurre durante la elaboración y orienta decisiones en distintas fases, desde la maduración de la uva hasta el embotellado.

Según la publicación italiana, la formación y conservación del color dependen de varios factores que actúan al mismo tiempo. Entre ellos figuran la variedad de uva, el grado de maduración, la gestión de la maceración, las técnicas de extracción, el control del oxígeno y de la temperatura y el uso de sensores y análisis instrumentales. La tesis es que estos elementos ya no pueden analizarse por separado si se quiere mantener una línea de estilo estable en los vinos.

La fuente relaciona esta necesidad con varios cambios que afectan al sector. Cita el cambio climático, las variaciones en la maduración fenólica y nuevas exigencias del mercado. También menciona el peso del comercio electrónico y la necesidad de ofrecer vinos con una imagen y una evolución más previsible para el consumidor. En ese escenario, medir mejor el color y seguir su evolución durante la elaboración permite reducir errores y ajustar antes las decisiones en bodega.

El planteamiento tiene interés para productores y técnicos porque sitúa la instrumentación en un lugar más cercano a la gestión diaria. Sensores, sistemas de monitorización y herramientas analíticas dejan de verse solo como apoyo de laboratorio y pasan a formar parte del control ordinario del proceso. La idea que transmite el texto es que la tecnología no se limita a corregir problemas al final, sino que ayuda a anticiparlos.

Simei aparece en esta información como el espacio donde observar esa evolución. La feria, organizada en Italia, reúne equipos y soluciones para bodegas y empresas de bebidas. En este caso, su papel sirve como marco para presentar una reflexión más amplia sobre cómo están cambiando los criterios con los que se toman decisiones técnicas dentro de una bodega.

La publicación no aporta datos numéricos ni resultados comparativos sobre equipos concretos, pero sí fija una línea clara: el color del vino ya no se aborda solo desde la cata o desde la química aislada, sino como parte de un sistema productivo completo. Ese enfoque gana peso en un momento en el que las bodegas buscan mayor regularidad entre añadas y más capacidad para adaptarse a uvas con comportamientos menos previsibles.

Para el sector español, esta lectura coincide con una preocupación conocida en muchas zonas productoras: cómo mantener perfil visual, equilibrio y estilo cuando cambian las condiciones de maduración o cuando se acortan ciertos tiempos de vendimia por efecto del calor. En ese marco, el seguimiento instrumental del color puede tener utilidad tanto en vinos jóvenes como en elaboraciones pensadas para guarda.

El mensaje de fondo es técnico y comercial al mismo tiempo. El color influye en la percepción inicial del consumidor y también ofrece información útil al elaborador sobre extracción, oxidación o estabilidad. Por eso gana peso una visión integrada en la que viticultura, proceso e instrumentación trabajan juntas para orientar cada decisión dentro de la bodega.