vinetur

¿Cómo se prepara un vino para poder ser consumido?

El centrifugado, la pasteurización, el ajuste de acidez... y otros procedimientos utilizados por las bodegas tras la elaboración del vino

viernes 29 de julio de 2016



Tras la elaboración, o durante ella, existen una serie de procedimientos que permiten afinar y desarrollar las cualidades de un vino para prepararlo para su consumo.

Las sucesivas etapas de elaboración del vino intentan estabilizar y clarificar los vinos nuevos. Siempre afectan a las características del vino y, en el peor de los casos, le roban los aromas y el carácter. Estas operaciones no son obligatorias -salvo, tal vez, el atestamiento y el trasiego- y algunos defensores de la "intervención mínima" incluso las rechazan.

La clarificación



El vino nuevo contiene materias sólidas en suspensión (lías), como células de levaduras y minúsculas partículas de hollejo y de pulpa, así como proteínas. Sí no se retiran, el vino será turbio y podría estropearse.

En los vinos tintos de calidad, se deja cierta cantidad, lo que explica el poso que suele formarse en las botellas. Estos elementos descienden con toda suavidad hasta el fondo si se les deja el tiempo suficiente. Sin embargo, la mayor parte de los vinos son sometidos a clarificación, que consiste en agregar al vino una sustancia proteica que absorbe y precipita las materias sólidas: bajan conjuntamente al fondo de la cuba o de la barrica y permiten el trasiego del vino clarificado.

Entre las sustancias que se emplean en la clarificación se suele citar las claras de huevo batidas a punto de nieve, la arcilla bentonita, la cola y la sangren de pescado.

La clarificación puede suprimir una parte de los taninos y de otras sustancias aromáticas deseables en la composición del vino.

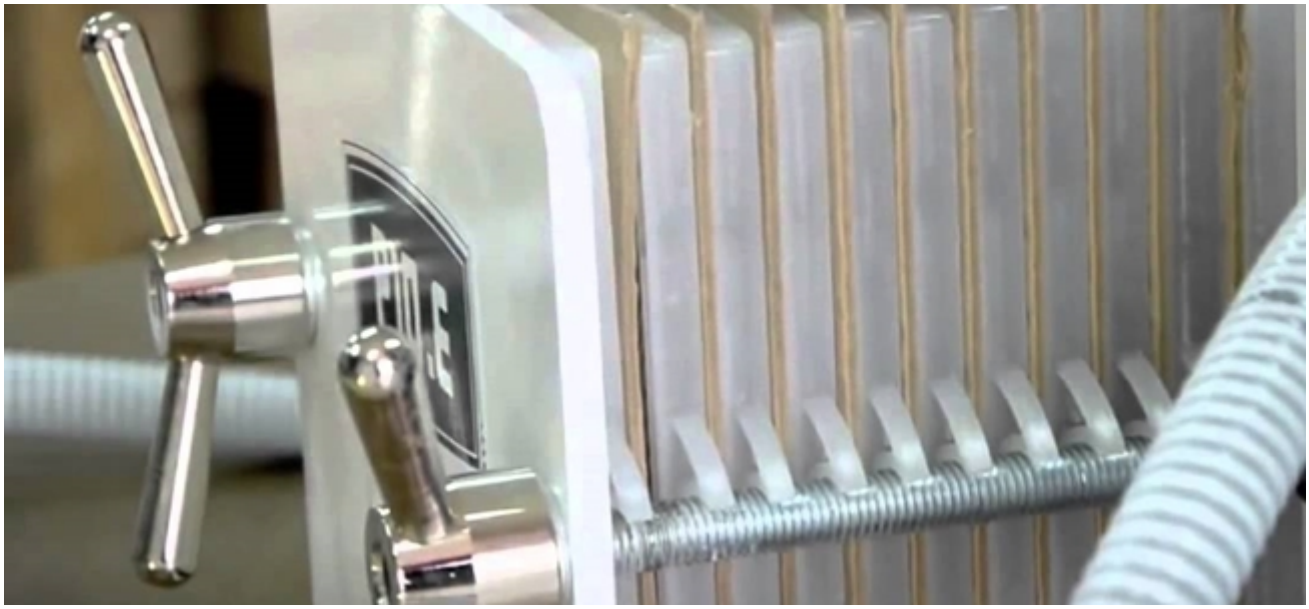
El trasiego



Se efectúa para trasvasar (con la ayuda de una bomba o simplemente de la gravedad) el vino de una cuba o de una barrica a otra. Esta operación se realiza después de la clarificación, a fin de separar el vino clarificado del depósito o de las lías que han quedado al fondo de la primera barrica.

El trasiego sirve al mismo tiempo para airear el vino, sobre todo si se hace pasar por una cuba abierta antes de meterse en la barrica. En algunas regiones vinícolas se suele trasegar los tintos hasta cuatro veces durante el primer año y dos o tres veces en el curso del segundo.

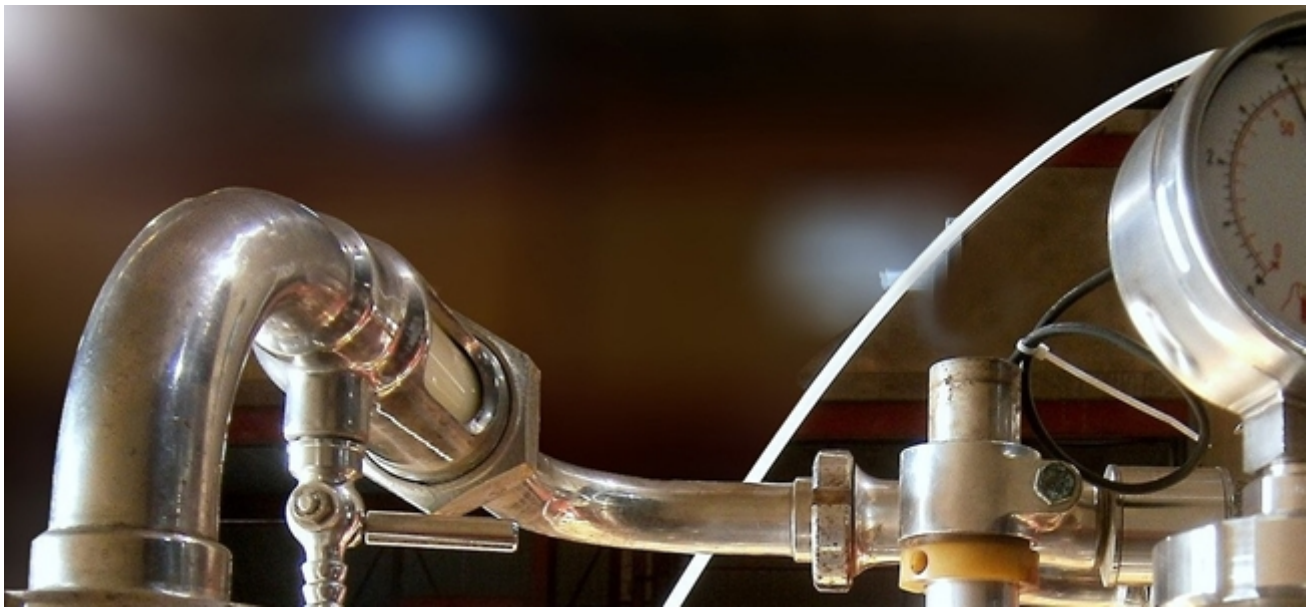
El filtrado



Los filtros modernos permiten retirar del vino partículas de un tamaño específico. Eso hace que se puedan eliminar, por ejemplo, las células de levaduras u otras materias sólidas para evitar una segunda fermentación.

El filtrado sirve por tanto para sustituir, en todo o en parte, la utilización de anhídrido sulfuroso y de otros desinfectantes químicos.

El centrifugado



El centrifugado hace girar el vino en el interior de un tambor, propulsando las materias sólidas hacia la periferia, lo que permite extraerlas.

Si se abusa, la operación puede destruir los mejores aromas del vino, pero es un método que reemplaza los productos químicos y el filtrado.

La pasteurización



Se trata de otro método para eliminar las bacterias y las levaduras, y evitar una segunda fermentación.

Se calienta el vino a 85 °C durante breves momentos (o más tiempo a una temperatura menor).

Sus detractores dicen que este tratamiento térmico sólo consigue matar el vino, que ya no evoluciona una vez embotellado.

El ajuste de la acidez



Uno de los defectos del vino es la falta de acidez. Debido a unu clima caluroso, muchos vinos actualmente son poco ácidos por naturaleza, con el consiguiente riesgo de que se estropeen, además de ofrecer un sabor "plano".

Por este motivo, numerosos bodegueros, especialmente de zonas cálidas, añaden ácido ascórbico (vitamina C), que actúa como acidulante antioxidante y mejora el gusto.

Esta práctica está autorizada en ciertas regiones de Europa.

El atestamiento



En la barrica o en la cuba, el vino se evapora más o menos rápidamente, dependiendo de la temperatura y el porcentaje de humedad de la bodega. Esto hace que descienda el volumen de vino en la cuba y, en consecuencia, entre aire.

Para evitar la oxidación, el espacio que deja el vino evaporado se sustituye rellenando la barrica con vino precedente de otra.

En las bodegas más tradicionales, generalmente se cierran los toneles con botanas de vidrio. Las botanas se encajan con un poco de holgura para que el vino pueda rebosar mientras "trabaja". Más tarde se ajustará sólidamente una botana de madera y se hará girar unos treinta grados la barrica para sumergir completamente la botana.

Técnicas para el vino blanco



La mayoría de los vinos blancos se envejecen dejándolos reposar simplemente en cubas de material inerte. Un periodo de almacenamiento a temperaturas muy frescas permite que los depósitos de tártaro precipiten en forma de cristales.