vinetur

ENOLOGÍA PARA TODOS: La clarificación de los vinos

jueves 30 de noviembre de 2017

ESCRITO POR AVELINO VEGAS



Al final de la fermentación alcohólica y/o maloláctica, las levaduras y las bacterias lácticas mueren y se rompen, liberando al medio en el que se encuentran los componentes del interior celular. La mayor parte caen al fondo del depósito, constituyendo las famosas lías, pero algunos componentes son tan pequeños y ligeros que se quedan en suspensión, haciendo que el vino quede turbio e inestable. Estos componentes, que son pequeñas proteínas, taninos y azúcares que la levadura no sabe transformar en alcohol, podrían llegar a causar problemas olfativos o gustativos como amargor o astringencia. Para que el vino esté estable, limpio y brillante, como lo

encontramos en la botella, es necesaria una clarificación.

La clarificación consiste en incorporar sustancias capaces de aglutinar todos estos compuestos flotantes para que pesen más y caigan al fondo del depósito con el resto de lías. De esta manera conseguimos limpiar el vino, estabilizarlo, mejorar su filtración antes del embotellado y, todo ello, manteniendo, incluso a veces mejorando, sus cualidades organolépticas

En el siglo XVII ya se utilizaban leche, claras de huevos y cola de pescado como clarificantes, y su uso se extendió para los vinos de calidad en el siglo XVIII. No fue hasta el siglo XIX cuando se convirtió en una práctica sistemática para todo tipo de vinos. En esta época se hacía de manera desproporcionada, un poco "a lo bestia", con el fin de que el vino estuviera limpio lo antes posible para venderlo a los países del norte de Europa. A partir de 1980, la clarificación se hace de forma más suave, razonada y preservando la calidad del vino al máximo.

Hoy en día existen infinidad de clarificantes diferentes para obtener los mejores resultados. El enólogo decide el tipo y la dosis en función del vino, del resultado que queremos obtener y también por qué no decirlo, del precio. Para que os hagáis una idea, pueden ser de origen animal (suero de leche, clara de huevo, gelatina, cola de pescado), vegetal (proteínas de guisante, de patata o de algas), mineral (bentonitas) o sintético.

Su utilización es muy simple: diluimos el clarificante, lo introducimos en el depósito a la dosis recomendada, mezclamos bien y lo dejamos "actuar" y caer al fondo. Pasado un tiempo, solo habrá que sacar el vino "limpio" que ya estará casi listo para embotellar. Hay que dejar claro que todos estos productos no dejan ningún residuo o sabor en el vino y no hacen que mejorar la calidad del vino.

Os dejo un video de cómo se preparan las claras de huevos para una clarificación tradicional en barrica y como se mezcla en la barrica.

PARTE 1

Video

PARTE 2: https://youtu.be/PwFWzu1wdpw

PARTE 3: https://youtu.be/RwN-QSXmcAQ

PARTE 4: https://youtu.be/PIl9fBiU3y0

Fuente : Historique du collage: Le collage des moûts et des vins : principe, résultats et perspectives. MM Caillet. Revue des Œnologues de France 217. 2006

Traité d'œnologie 6ème édition. Tome 2. Chapitre 10 : la clarification, la stabilisation et le collage des vins.

Fotos : Chateaux Margaux, Bordeaux Wine Campus, Martin Vialatte

Por Cristina Vegas Gómez

Cristina Vegas es nieta del fundador de Avelino Vegas. Es licenciada en Biotecnología y cursó sus estudios de Enología en la universidad de Burdeos.