vinetur

ENOLOGÍA PARA TODOS: La composición el vino

jueves 17 de enero de 2019

ESCRITO POR AVELINO VEGAS



Hace unos meses vimos la composición de la uva, así que hoy empezamos una serie nueva para explicar cómo se transforman algunos de estos componentes y cómo los encontramos en el vino.

Lo primero de todo, aunque no diga nada nuevo, es que todos los vinos son diferentes. Absolutamente todos. Desde la vendimia, y pasando por toda la elaboración y la crianza, cada vez que separamos el vino a un recipiente más pequeño o diferente, el vino evolucionará de manera distinta, tanto o más si es una crianza en barrica. El enólogo hará la mezcla de lotes definitiva al final de todo el proceso, para que todas las botellas de un mismo vino sean iguales.

El vino es un coloide en el que están en equilibrio cientos de moléculas diferentes, y cada una cumplirá una función a la hora de la cata. Vamos a conocer un poco más todos estos componentes, desde el más abundante hasta los más escasos. El primero y más importante es el agua. Grosso modo, si un vino tiene un 13 % de alcohol, el 87 % restante es agua. En estos dos líquidos están disueltos el resto de los componentes. El alcohol etílico es el segundo compuesto mayoritario y proviene de la fermentación del azúcar por las levaduras.



El tercer compuesto mayoritario son los ácidos, entre tres y nueve gramos por litro. El más representativo de la uva es el ácido tartárico. Como curiosidad, para que a un vino se le pueda llamar así, debe contener como mínimo un gramo por litro de ácido tartárico, ya que es un ácido raro en la naturaleza y la uva es la única fruta que contiene una cantidad representativa. Este ácido puede suponer más del 60% de los ácidos totales del vino. Otros ácidos también presentes son el málico, o el láctico en el caso de los tintos tras la fermentación maloláctica.

Bajando en la tabla encontramos los azúcares residuales, aquellos que o no pueden ser transformados por la levadura, o el enólogo desea que queden en el vino. En el caso de un vino seco (lo contrario de dulce), la cantidad de estos azúcares es del orden de 2 a 4 gramos por litro. Estos azúcares que no fermentan serán responsables en parte de la untuosidad y el volumen del vino. Las levaduras hacen otros tipos de alcoholes como el glicerol que también participan en el cuerpo del vino y se encuentran en pequeña cantidad.

El quinto puesto en el ranking corresponde a los minerales. Estos provienen de la viña, y son muy importantes en la tipicidad del vino. Los más conocidos son el sodio, el potasio, el hierro o el zinc. En total pueden suponer entre dos y cuatro gramos por litro.

Las últimas posiciones de la tabla corresponden a los compuestos que dan color y los compuestos aromáticos. En ambos casos, suponen decenas de compuestos diferentes, pero que representan muy poquita cantidad del total del contenido del vino. Todos estos compuestos provienen de la piel de la uva y han sido potenciados mediante las técnicas de vinificación. Los aromas ya han tenido su capítulo en Enología Para Todos, y dedicaré un capítulo completo a los taninos y los antocianos, responsables del color del vino. Cada molécula de este tipo se encuentra en microgramos o incluso nanogramos por litro.

La relación de equilibrio entre todos estos compuestos, de los más abundantes a los más escasos, identifica cada vino y lo hacen único e irrepetible. Existen técnicas analíticas para analizar y cuantificar cada compuesto presente en el vino, pero yo prefiero no saber tanto de química y analizar sólo lo que dicen mis sentidos durante la cata.

Cristina Vegas es nieta del fundador de Avelino Vegas. Es licenciada en Biotecnología y obtuvo el Diploma Nacional de Enología en la Universidad de Burdeos.