vinetur

Volver a las raíces: vinos en huevos

La elaboración de vinos en huevos de cemento es más una vuelta a las técnicas tradicionales que una novedad del mercado

lunes 31 de agosto de 2020

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Fotografía de un kvevri de 1881. Wikiwand

¿Por qué es tan importante el recipiente que se elige para elaborar el vino? Porque tanto en la fermentación como en la crianza ese recipiente va a definir el estilo final del vino, va a incidir en sus aromas o sabores y hasta en la textura o el volumen de boca.

¿De qué hablamos cuando hablamos de elaboración de **vinos en huevos**? Básicamente en la actualidad estamos haciendo referencia a los recipientes de **cemento natural** y **forma ovoide** que producen un movimiento constante en el vino sin intervención de la electricidad o de bombas (algo que no se da en otros recipientes como piletas, barricas o tanques). Como consecuencia, las levaduras se mantienen en suspensión, sin entrar en contacto con el oxígeno, potenciando el carácter y la textura en boca del vino.

Para algunos es una moda o tendencia actual pero los primeros recipientes para la elaboración de vino o "**kvevris**", eran justamente **tinajas ovoides**. Su origen tiene base geográfica en Georgia y estos "kvevris" se empezaron a utilizar, para la elaboración de vino, hace más de 6000 años. Tan fundamentales son los **"kvevris" o tinajas ovoides** para la historia del vino, que en 2015 fueron declarados **Patrimonio Mundial de la UNESCO**.



Antiguos restos de kvevris enterrados en Georgia

Entonces, los **huevos del vino nacieron en Georgia** y hace algunos años volvieron a tener presencia en el mundo del vino; a partir de que algunas bodegas de la Borgoña francesa los empezaron a usar para redondear los taninos del vino, sin la necesidad de la crianza en barricas. Ya que la forma ovoide de estos recipientes naturalmente mantiene las levaduras en suspensión sin entrar en contacto con el oxígeno y sin necesidad alguna de la realización de batonages o remontajes. Además el ser ovoides, y no tener "esquinas" o aristas, los vinos nacidos dentro de los huevos logran una mayor homogeneidad.

La

vinificación en el Kvevri se realiza completamente enterrado en el suelo, de modo que incluso el cuello de salida permanece por debajo del nivel del suelo.

Más allá de la importancia en la cronología del mundo del vino, actualmente los huevos de cemento o concreto son los recipientes más elegidos por productores del mundo entero con tendencias biodinámicas o naturales para la elaboración de vinos. En ambos casos buscan vinos con vinificaciones menos intervencionistas. Podríamos decir que buscan elaborar vinos de la uva a la copa, haciendo una escala en el huevo. Ya que la **forma ovoide**, según los expertos, asegura una **crianza extremadamente distinta y más compleja** debido al sutil movimiento de las moléculas del vino (que no se da en las piletas ni en los tanques) y captan mucho mejor las características del terruño o terroir. Así esta expresión de la uva se subraya debido a que el cemento o concreto no aporta aromas ni sabores. Por eso el **cemento es el material ideal para expresar las características de cada lugar**, de cada clima, de cada año. Ya que les permite a los productores expresar el alma de cada vino.



Para los **productores biodinámicos**, además de los beneficios de la forma ovoide, el huevo genera una gran atracción de las energías de los astros y, como consecuencia, nacen vinos más intensos en colores y sabores. Ellos afirman que se puede lograr la concentración de los vinos criados en barricas, pero sin la presencia de los aromas terciarios generados por el contacto con la madera.

En cualquier caso, la presencia del vino dentro del **huevo de cemento** permite que se microoxigene de tal forma que obtienen la estructura de un vino con un año de estiba en botella, con tan solo una estadía de tres meses dentro del huevo. Y toda esta concentración se logra de una forma ciento por ciento natural. El vino se mueve, el vino se concentra, el vino se expresa. El vino sale del huevo y va directo a la copa para renacer y susurrarnos sorbo a sobro, todo lo que la tierra y la uva nos quiere regalar.