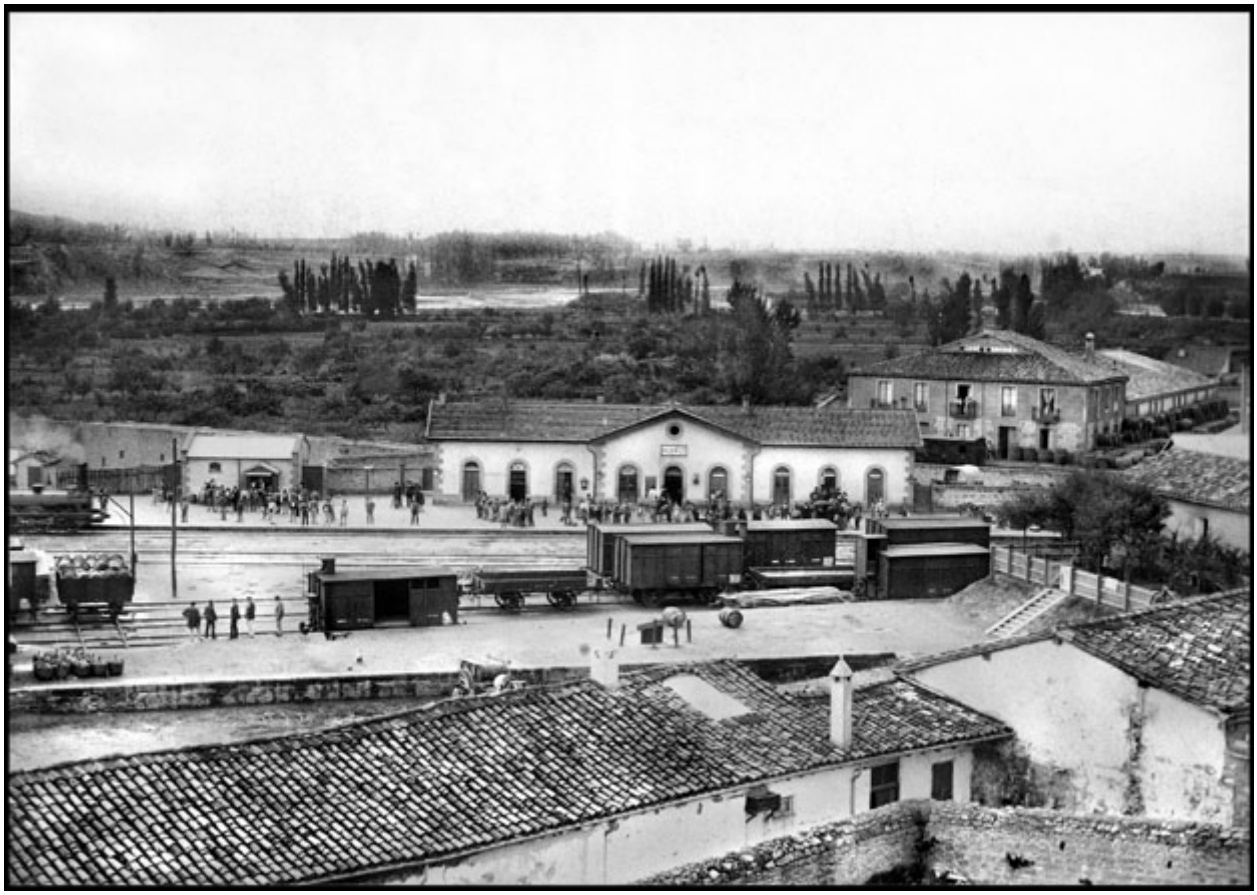
vinetur

¿Cómo afecta la vibración a los vinos?

viernes 20 de noviembre de 2020

ESCRITO POR BODEGAS HAYA



Importancia de la vibración en la guarda de vinos

Es bien sabido que el vino evoluciona continuamente, que "está vivo". Algunos de los parámetros fisicoquímicos que condicionan el proceso de crianza en botella de un vino son los siguientes:

El oxígeno.El potencial redox (reducción-oxidación).pH (o lo que es lo mismo, la acidez del vino).Conductividad.Temperatura.

Estos parámetros y otros determinarán la calidad gustativa de un vino a lo largo del tiempo. En este artículo me detendré en el cómo y el por qué afectan las vibraciones a la calidad del vino. Cualquier entendido sabe que el vino ha de conservarse en unas condiciones óptimas de humedad, luminosidad y temperatura; pero añadiremos una más que pocas veces se toma en serio, la vibración. En mi opinión muchas botellas de vino se han echado a perder (o al menos no han conservado bien sus atributos) debido a un exceso de vibración.

Allá por el principio del S. XX incluso se prohibió el paso de carros en el barrio de La Estación de Logroño, pues se entendió que la vibración producida por el traqueteo echaba a perder las cosechas que se encontraban guardadas en las bodegas del barrio.



Hoy en alguna ocasión amigos me preguntan por la necesidad de adquirir una nevera (cava) para la guarda de sus vinos. Mi respuesta es siempre la misma, "depende, hay algunas que por la vibración excesiva de sus motores echan a perder los vinos o al menos bajan su calidad, para eso mejor inviertes en una cava buena o guardas los vinos en el fondo de un armario, las condiciones de conservación son mejores allí que en la mayoría de cavas, incluso si la temperatura lo permite, deja apagada la cava".



Tranquilidad ó sosiego.

En el Tratado Teórico-Práctico sobre la Fabricación, Mejoramiento y Conservación de los Vinos Españoles (Buenaventura Aragó, 1878), en concreto en sus páginas número 27 y 28, el autor sentencia: "nada difícil es entender, que cualquiera sacudida, por leve que sea, cualquiera temblor, por poco sensible que parezca, siendo frecuente y continuado, acarrea graves daños a la bodega... es también necesario que esté situada lejos de aquellas calles que son frecuentadas por coches y carretas, cuyo paso ocasiona un temblor poco menos que incesante; que esté situada lejos de establecimientos fabriles, que muevan mucho ruido, y que sean ocasionados a violentas percusiones, que no esté debajo de habitaciones poco firmes, que retiemblan al sólo andar de sus moradores. Cualquiera sacudimiento, en fin, leve o fuerte, continuo o interrumpido, debe cuidadosamente evitarse en un sitio, en el cual, las delicadísimas fases químicas que perfeccionan el vino, no deben ser ni excedidas fuera de la razón, ni importunadamente frustradas por extrañas causas".



Evidencias científicas

No es difícil encontrar trabajos científicos en los que se pone de manifiesto el efecto de la vibración en la guarda del vino. Mencionaré el siguiente: Effect of vibration and storage on some physico-chemical properties of a commercial red wine (Hyun-Jung Chung et al. Dicciembre 2008)

En él se someten a diferentes magnitudes de vibración un vino durante 18 meses de crianza, en concreto 1, 5, 10 y 20 Gal (1 Gal equivale a 1 centímetro sobre segundo cuadrado). Se detectó que la acidez total osciló entre 5,8 y 6,5 g/L durante los primeros 9 meses de crianza. La variación fue más sustancial en el vino sometido a 20 Gal. También hubo cambios en los taninos y en el índice de refracción con los niveles más altos de vibración. En Bodegas Haya cuidamos de que nuestros vinos no se vean afectados por la vibración. Te invitamos a que los pruebes. Haz click aquí.