vinetur

Los antocianos, los culpables del color del vino

lunes 14 de diciembre de 2020

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



¿A qué se debe que el vino tinto tenga ese color tan característico? ¿Depende de la uva?

Podríamos decir que el tipo de uva con el que se elabora un vino tiene mucho que ver con el color que vemos en la copa. Pero, ¿y si te decimos que también un vino blanco puede estar elaborado con uvas de variedad tinta si quisiéramos? La razón lleva un nombre: Antocianos, un colorante natural que comienza a hacer efecto en el proceso de la maceración. Por lo tanto, si estrujáramos una uva tinta y separáramos

rápidamente los hollejos del mosto resultante, no habría color alguno en el mosto y podríamos vinificar un vino blanco.

Pero en el caso de los vinos tintos no es así, y se consigue ese color dejando macerar los hollejos de las uvas tintas, provocando que el jugo, casi transparente, comience a teñirse. Porque el secreto del color de un vino tinto está en la piel de la uva tinta.

En cambio, Los vinos rosados son vinos de cepas tintas pero con poca maceración. Si este proceso se prolongara durante unas tres semanas se logra un color muy intenso, muy diferente al de los rosados cuya maceración apenas se prolonga uno o dos días logrando, dependiendo del tiempo, tonalidades muy diversas y sutiles.