¿Qué es el hollejo de la uva?

miércoles 27 de enero de 2021

ESCRITO POR FINCA TORREMILANOS

Artículo original en: https://www.torremilanos.com/blog/que-es-hollejo-de-la-uva/



Introducción, historia y etimología del término hollejo

El término hollejo viene del latin folliculus que significa "cáscara", "vaina" o saco pequeño. También llamado bagazo, es la materia sólida que queda después del prensado de frutos como las uvas, aceitunas u otras frutas de las que se extrae su líquidos (mostos, aceites, zumos...).

En la antigua Grecia y Roma se utilizaba el hollejo para crear un vino de baja calidad llamado lora o, más tarde, denominado piquette. Lo bebían rebajado con agua trabajadores y esclavos de las clases sociales más bajas. En la Edad Media también se utilizaba el hollejo para fermentarlo en agua para crear este tipo de vino de baja graduación (3% o 4%) y barato.

¿Qué es el hollejo de la uva?

Es todo lo que queda de la uva después del prensado: pieles, pulpas, semillas y tallos. El hollejo es sumamente importante en el vino ya que están los pigmentos, los aromas y los taninos. Es un elemento esencial para tener calidad en nuestros vinos.

¿Para qué sirve el hollejo de la uva?

A pie de cepa, el hollejo protege los tejidos vegetales de la uva, para preservar la riqueza del fruto. La capa cerosa que rodea cada grano en el racimo se denomina pruina y, no solo protege el preciado fruto, sino también fija las levaduras que permiten la fermentación del mosto. Estas levaduras son las que activan la fermentación espontánea del vino. Según la madurez de la uva, la proporción de acidez y taninos variará. La influencia de los hollejos en el resultado final del vino es notable, influyendo en su color y aroma.

¿En qué vinos se utilizan los hollejos de la uva?

En todos los vinos, aunque generalmente en los vinos blancos el contacto del hollejo con el mosto es corto y se suele limitar al tiempo de prensado para evitar el amargor de los taninos. En los vinos tintos y rosados el color es extraído del pigmento de las uvas presente en los hollejos. El tanino en las largas maceraciones es un elemento fundamental para los matices de los vinos tintos y además aportan los polifenoles. Por ejemplo, según la variedad de la uva el grosor del hollejo varía y es un factor a tener en cuenta a la hora de vinificar.

El punto álgido del hollejo en términos de peso se alcanza unos días antes de la vendimia y, debido a la eliminación del agua, se produce una pérdida de peso del mismo durante la última semana y según pasa el tiempo sin vendimiarse.

Más sobre el hollejo

El mosto es una mezcla de agua y azúcar con compuestos nitrogenados que, al macerar con los hollejos, toma matices, colores y aromas que de otra forma no conseguiría.

Creo que ha quedado claro con este artículo la importancia del hollejo para la vinificación y la calidad del vino. Si queréis estar informados, os invitamos a nuestra newsletter mensual para estar al tanto de todas las noticias sobre Finca Torremilanos y el mundo del vino.

Suscribirse a la newsletter de Finca Torremilanos