La crianza sobre lías. Cómo, cuándo y por qué.

jueves 18 de marzo de 2021

ESCRITO POR BODEGAS HAYA

En primer lugar **definamos lo que son las lías**. Existe bastante literatura sobre esto (alguna errónea) y por ello nada mejor que citar la fuente oficial con la definición correcta:

"Las lías del vino es el residuo que se forma en el fondo de los recipientes que contienen vino, después de la fermentación, durante el almacenamiento, o después de tratamientos autorizados, así como el residuo obtenido tras la filtración o centrifugado de este producto". Regulación CEE nº 337/79.
Después de esta definición vamos a definir los tipos de lías que existen:



- Lías gruesas: son las lías resultantes de la fermentación alcohólica y/o maloláctica. Y se llaman así (gruesas) porque contienen restos en gran cantidad depositados en el fondo del depósito o recipiente de fermentación.Normalmente estas lías las componen restos vegetativos, polvo, microorganismos (levaduras, bacterias, mohos, ...), materia colorante, etc. **Estas lías gruesas también son llamadas farga, burbas, fangos, etc.** Como ya supondrás, estas lías no son nada interesantes ya que suelen ceder aromas y sabores desagradables al vino; además pueden contribuir a diferentes

desviaciones fisicoquímicas y microbiológicas, se suelen eliminar con el primer y segundo trasiego de post fermentación.



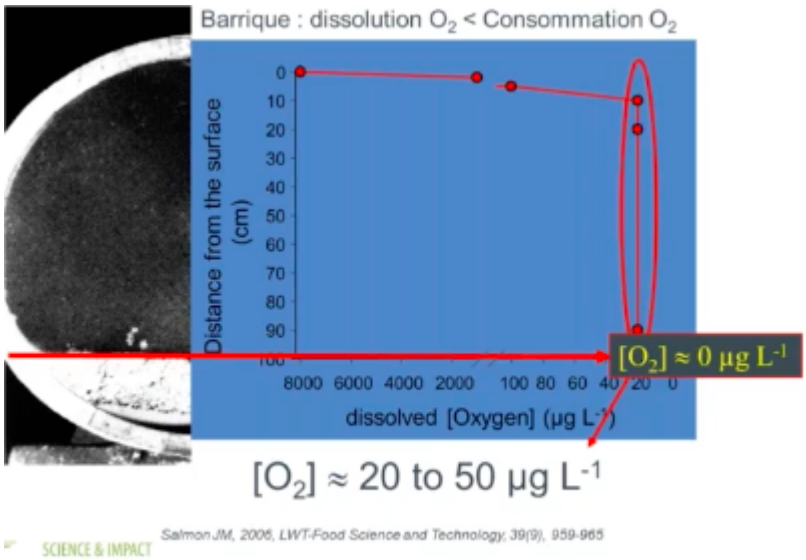
Lías en movimiento en el interior de la barrica.

- Lías finas: las lías finas son aquellas que acaban decantando con el paso del tiempo en el fondo del recipiente. **Las lías finas contienen de forma natural una gran carga de microorganismos, estos microorganismos (principalmente levaduras y bacterias) son fuente natural de compuestos fenólicos beneficiosos para el vino**. Por su acción antioxidante protege el vino, además de favorecer la creación de complejos tanino-polisacárido. Aterrizando estos nombres a lenguaje común, la crianza sobre lías protege el aroma y el color del vino, mejora su textura reduciendo su astringencia redondeando su sabor, favorece la clarificación y mejora la estabilidad coloidal. A mayores, incluso ayuda a reducir el uso de sulfuroso en la conservación del vino.



Oxidación con y sin crianza sobre lías. Lallemand Bio.

Cuando en bodega hablamos de afinado del vino nos referimos principalmente a revelar y/o mejorar su comportamiento olfativo, gustativo y preservar el color. Trabajamos los vinos para pasar de un vino basto y con aristas a un vino con untuosidad y armonía, donde ningún sabor debe de estar por encima del otro de manera que no notemos desorden gustativo, buscamos (al menos en **Bodegas Haya** lo buscamos) una buena sensación de volumen y redondez. La crianza sobre lías favorece también la diversificación aromática y la integración con la madera.



Gráfica consumo de oxígeno en crianza sobre lías. INRA

- ¿Cómo se trabajan?

Esto depende mucho de la cantidad de lías y el depósito donde se conserva el vino. Las lías se pueden trabajar en depósito de acero o cemento, realizando un agitado del mismo una vez por semana para poner en contacto las lías (que de forma natural se depositan en el fondo) con el vino. En barrica se puede realizar también una vez por semana un batonage (agitar en el interior de la barrica una barilla de acero con una pequeña cadena en uno de sus extremos). Existen también depósitos con forma ovoide (los llamados huevos) que por su forma favorecen el contacto de las lías con el vino, por lo que se pueden reducir las agitaciones e incluso eliminarlas. Como decimos **no hay una manera única de hacerlo, cada enólogo/a deberá ajustar la técnica en función de sus necesidades y de la base de la que parte, además nosotros recomendamos catar y analizar el vino semanalmente para entender la evolución y saber parar en el momento apropiado.** Existen incluso "lías preparadas", se trata de levadura natural autolisada en forma de preparado comercial que pueden dar un buen resultado. Este trabajo debe de estar bien razonado y no dejar nada a la improvisación.

Si quieres saber más te recomendamos buscar diferente evidencia científica poniendo las palabras clave lías y vino en español o lees and wine en inglés en el buscador académico de google.

Todos los vinos de **Bodegas Haya** están criados sobre lías, si quieres saber más sobre ellos haz **click aquí**.