vinetur

¿Qué es la reducción del vino?

viernes 28 de mayo de 2021

ESCRITO POR JAVIER GUERRERO



La reducción o **fase reductora** forma parte de la crianza del vino

Mientras la fase oxidativa se produce con la crianza del vino en barricas o depósitos, la fase reductora se corresponde a la fase de crianza en botella.

Se realiza en ausencia de oxígeno, una vez que se ha tapado la botella impidiendo que este entre en el interior.

Debe hacerse siempre con la botella en posición horizontal, como se ve en la imagen superior, para que el líquido impida cualquier entrada de oxigeno.

VISTA

Es en esta **fase reductora** cuando los vinos van perfilando sus colores.

- Los **tintos** tienden a los tonos teja, debido a la disminución de los antocianos (pigmentos rojos y azules) y al aumento de las flavonas (pigmentos amarillos).
- En el caso de los **blancos**, al no tener antocianos, el incremento de las flavonas provoca coloraciones amarillas muy intensas, en ocasiones, llegando al ámbar.
- Los **rosados** por su parte, tienden a tonos pardos y piel de cebolla.

AROMAS

Los aromas procedentes de las uvas (**aromas primarios**) y los de la barrica (**aromas secundarios**) se disipan, dejando paso a los aromas terciarios y confiriendo al vino el buqué en su punto óptimo de evolución.

En casos de crianzas en botella muy largas, es posible que el vino se encuentre "cerrado" (con aromas a reducción, como se suele decir) motivo por el cual es aconsejable decantarlo para que se oxigene y se pueda apreciar (y disfrutar) del buqué.

GUSTO

La pérdida de los taninos durante la fase oxidativa en barrica y la posterior reducción en botella disminuyen la astringencia propia de la juventud del vino y le da mayor suavidad y finura en el paladar.

Es lo que se conoce, en el argot enológico, como un vino "aterciopelado".

¿POR QUÉ EL VINO CAMBIA DE COLOR CON EL PASO DEL TIEMPO?

El color del vino depende de la presencia de unas sustancias colorantes denominadas fenoles, presentes sobre todo en la piel (hollejos) y en la pulpa de las uvas.

Los flavonoides, un tipo de fenoles presentes en la pulpa, son los responsables del color de los vinos blancos, los cuales se elaboran en ausencia de hollejos.

Cuando son jóvenes, su color es pálido, pajizo, con cienos tonos verdosos, propios de la pulpa de las uvas.

Los hollejos de las uvas tintas contienen antocianos, los fenoles responsables del color.

Los vinos rosados se elaboran con una cierta maceración de sus hollejos, que aportan tonalidades rosadas, mientras que los vinos tintos se fermentan directamente con ellos obteniendo coloraciones púrpura o violáceas.

Los antocianos evolucionan con el paso del tiempo, fundamentalmente por la oxidación y la propia acidez del vino. Así, los vinos blancos se vuelven más amarillos, con tonos dorados; y los tintos naranjas e incluso marrones, en los vinos muy oxidados.

ENVEJECIMIENTO
Cambio de color en el vino



