vinetur

Enólogo: cuál es su labor y cómo se forman

miércoles 25 de mayo de 2022

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



La elaboración de los mejores vinos es un proceso complejo y multidisciplinar en el que participan profesionales de diversos ámbitos. La presencia de un **enólogo** como director máximo del procedimiento resulta imprescindible, por normativa y por excelencia. También lo es disponer de un **laboratorio de bodega** para abordar factores químicos, ya sea externo o interno. Y en esta misma línea, los **químicos enológicos** tienen un papel importante que, en ocasiones, se tiende a confundir.

Química enológica: participación en el proceso del vino

Hemos de saber que **la química del vino está presente durante su fermentación**. Concretamente, en dos momentos:

Fermentación alcohólica

Este proceso biológico **transforma los azúcares del mosto o zumo de la uva en alcohol** gracias a las levaduras presentes en esta fruta, las cuales estimulan esta conversión. Debido a ello, se genera dióxido de carbono, lo que algunas bodegas aprovechan para producir cavas o vinos gasificados. Durante el proceso, se producen **más de treinta reacciones químicas**, las cuales liberan sustancias como el ácido acético, el glicerol, el ácido succínico, los alcoholes superiores, etc.

Este proceso **influye decisivamente en la calidad y los matices del vino** obtenido. Aspectos como el oxígeno, la acidez y las sustancias nutritivas que emplea la levadura condicionan el resultado final.

Fermentación maloláctica

La alcohólica no es la única transformación química que se produce al elaborar el vino. Una semana después de la fermentación anterior, **ciertas bacterias transforman el ácido málico de las uvas en ácido láctico**, el cual es menos agresivo y tiene la capacidad de suavizar el resultado. Esta fase suele durar alrededor de siete días.

Ahora bien, no todos los vinos salen beneficiados. Es importante para los tintos, pero no para los blancos, ya que pierden frescura y matices aromáticos. Su influencia se concreta en un leve incremento de la acidez volátil, una disminución vaga de la total y una cierta pérdida de color.

Además de **supervisar, controlar e impulsar estos procesos en las direcciones deseadas**, la **química enológica** asume también la realización de análisis químicos del vino. Cuando la empresa vinícola es grande, cuenta con su propio **laboratorio de**

bodega. En caso contrario, el **enólogo** asume parcialmente estas labores y se contrata el apoyo de una empresa externa.

¿Qué hace un enólogo en una bodega?



Enólogo toma muestras de mostos. Autor CEPTAP

En muchos casos, existe una cierta confusión cuando hablamos de **química enológica** y sus responsables bodegueros. Acabamos de ver cuáles son las funciones químicas necesarias para la producción del vino. Y dentro de este contexto, los químicos enológicos son los profesionales especializados en esos procesos y labores.

Sin embargo, ha habido una **tendencia a llamar enólogos a los bodegueros o hacedores de vino y viceversa**, lo cual es un error que genera incertidumbre. Aunque pueden compartir ciertas tareas y forman parte de un engranaje global al hacer vino, son profesionales distintos. Por suerte, la especialización vinícola actual está permitiendo superar esta mala práctica.

Si consideramos su importancia, **es interesante que los bodegueros cuenten con ciertos conocimientos sobre la química del vino**. Especialmente cuando no hay en plantilla un enólogo como tal. La relación con el laboratorio exterior exige disponer de la experiencia, el saber hacer y las nociones básicas necesarios.

Por el contrario, la mera formación en **química enológica** no capacita para desempeñar **el trabajo, más amplio y completo, de los enólogos**. Estos se encargan de aspectos como la cata, las características de las barricas, la vendimia y la selección de la uva.

A su vez, toman un buen número de decisiones sobre la maduración, la crianza, la elaboración, el embotellado... Además, la **formación de los enólogos** está reglada legalmente y es más que exigente.

En todo caso, las tareas químicas durante la elaboración del vino le imprimen personalidad, calidad y diferencias sensoriales que influyen en el resultado final. Por ello, requieren ser mimados y optimizados. La presencia de **profesionales químicos, trabajando bajo la dirección del enólogo**, es un plus muy interesante.

También es cierto, sin embargo, que las bodegas pequeñas, incluso una gran parte de las medianas, no cuentan con **enólogo** propio en plantilla, legalmente, son imprescindibles para la actividad bodeguera, aunque sea como asesores externos o a través de empresas que prestan servicios de enología.

¿Cómo ser enólogo?



Contar con la **carrera universitaria propiamente dicha de Enológia o con la de Química** es el mejor punto de partida para desempeñar perfectamente estas labores. Tras superar este Grado, es preferible cursar algún máster o formación especializados, como el de Análisis Químico y Microbiológico de Vinos. Asimismo, existen diferentes **másteres relacionados con la enología** que también suelen resultar capacitadores.

La **doble titulación —Química y Grado o Licenciatura en Enología—** es el escenario perfecto para desenvolverse en esta labor con grandes opciones de promoción futura.

Adicionalmente, algunos **químicos enológicos y profesionales de un laboratorio de bodega** proceden de la **Formación Profesional**.

En cualquier caso, además de los conocimientos y el criterio técnico, esta labor exige más. Trabajar en un **laboratorio de bodega** requiere oficio, experiencia, instinto, determinación y pasión, así como maravillarse con la magia de la elaboración vinícola. Hablamos de conocer, en profundidad, cómo las reacciones químicas descritas

condicionan e influyen a la hora de crear vinos con alma.