vinetur

La vendimia en Bodegas Antonio Serrano y la apuesta por los vinos elaborados en tinajas de barro

martes 30 de agosto de 2022

ESCRITO POR GONZALO ROMERO

Se acerca el momento más esperado del año en cualquier bodega, ¡la vendimia! Y es que, tras un intenso y minucioso trabajo realizado durante todo el año por nuestro equipo, las labores se intensifican en las semanas previas a la cosecha. Hoy queremos transmitir cómo serán nuestros días de aquí a la vendimia, durante la misma y por qué elegimos elaborar el vino en tinajas de barro centenarias.

Durante las semanas previas, estamos realizando un proceso de control de madurez de las uvas permanentemente. Antonio Serrano realiza un control diario, analizando azúcares, pH, catando el fruto.... De esta manera, pretende conocer cuándo se produce la maduración perfecta y repleta de aromas, factores que le ayudarán a determinar el mejor momento para la vendimia.



En Bodegas Antonio Serrano realizamos la vendimia a primeras horas del día. Pese a lo duro del trabajo, siempre nos tomamos estas fechas con mucha alegría y entusiasmo, pues a partir de este momento, se empieza a perfilar lo que será el vino de la nueva cosecha. El horario se define en función de cómo se presente el día y del viñedo. El motivo de este proceso es asegurarnos de que la uva entra en bodega en perfecto estado sanitario, además de que presente un exacto punto de maduración, que nos garantizará la excelencia en el proceso de elaboración.

En cuanto a la elaboración, desde el principio decidimos realizar el 100% de la producción de Antonio Serrano usando un proceso de mínima intervención, que empieza y termina en la tinaja. Un proceso que empieza por la selección de los mejores racimos, introduciéndoles en la tinaja con sus propios raspones. Después, durante los siguientes días se realiza un proceso de fermentación espontánea, tras la que se procede una crianza lenta de un tiempo mínimo de 6 meses hasta que el vino queda redondo y listo.



¿Por qué apostamos por este método de vinificación? Antonio Serrano lo tenía claro. El objetivo es doble, por un lado, pretendía recuperar las raíces autóctonas de La Mancha, tanto en la elaboración, como en la esencia, recuperando variedades autóctonas como la Airén y la Cencibel. Por otro lado, mejorar la calidad de los vinos. Antonio rescata ese toque artesanal perdido con el objetivo de hacer vinos modernos como los que demanda el público actual, vinos que evitan perder el mayor número de aromas y matices, más frutales y con la capacidad de maridar con todo tipo de alimentos, dada su versatilidad en boca.

Todos estos factores se consiguen gracias a que las tinajas de barro presentan muchas propiedades, como una mayor microoxigenación debido a la porosidad del barro. También transmiten los aromas de forma muy distinta a los depósitos de acero, ya que conserva los aromas más primarios. Por otro lado, el barro protege al vino de los cambios de temperatura gracias a sus propiedades. Se ha comprobado que en el caso de los vinos fermentados en barrica, la porosidad de la madera permite traspasar aromas externos al vino, mientras que en el caso de las tinajas de barro no lo hacen. La diferencia principal es que en el caso de las tinajas, el vino adquiere sabores afrutados claramente reconocibles.