vinetur

# La crianza en botella, ¿por qué el vino está mejor?

lunes 9 de enero de 2023

ESCRITO POR BODEGAS HAYA

En muchas de las visitas que recibimos en bodega nos preguntáis **¿por qué el vino tiene que "hacer botella"?** Y nos ha parecido interesante aclararlo. **La crianza en botella** es una fase crucial en la guarda del vino si queremos conseguir que nuestras botellas preferidas lleguen a su máximo de calidad.



## 1.- ¿Qué le sucede al vino antes del embotellado?

El vino suele llegar al embotellado después de haber recibido varios trabajos. Estos son algunos de ellos:

- Clarificación.
- Filtración y centrifugación.
- Estabilización tartárica.
- Filtración por tierras, placas, membranas o tangencial.
- Filtración amicróbica pre-embotellado.

**Existen tendencias que abogan por no intervenir apenas en el acondicionado del vino** por lo que algunos vinos pueden llegar al embotellado sin filtrar ni estabilizar. Independientemente de si el vino ha sido criado previamente en barricas o depósito, ya tendríamos el vino listo para la realización de correcciones (o no) previas al embotellado.



## 2.- La botella

Partimos de la premisa de que el vino ha sido cuidado desde el comienzo de la elaboración, **impidiéndose fuertes oxidaciones del mosto-vino**. Se sabe que existen variedades propensas a la oxidación como la **garnacha** y otras más resistentes como **bobal**. No obstante para el ejemplo usaremos virtualmente un vino intermedio que ha sido elaborado y guardado de manera correcta. Para este vinoqueremos usar una botella que impida la oxidación del vino en la medida de lo posible. Por ello **para la guarda en botella se preferirá un envase de color oscuro** para evitar la acción de la luz natural y/o artificial sobre el vino. Los colores más utilizados son el negro, el ámbar y el verde, este último muy común en la mayoría de marcas clásicas. **Existe un vidrio especial anti UV**. Se evitarán los tonos claros y transparentes ya que estos no

evitan la oxidación del vino y puede aparecer en el mismo **"la enfermedad de la luz"** o el **"sabor de luz"**. También tendremos encuenta que a mayor peso de botella y por lo tanto mayor grosor de las paredes de la misma, **se amortiguarán mejor tanto los cambios bruscos de temperatura así como las vibraciones excesivas**, ambas aciones físicas no son convenientes para una correcta **crianza en botella**.



## 3.- El tapón

El tapón puede ser de diversos materiales, desde los naturales asociados a la cultura vitivinícola del mediterráneo hasta los sintéticos, pasando por los técnicos y los de rosca. Un buen tapón ha de asegurar el cierre de la botella para evitar derrames y el intercambio con el exterior de microorganismos y otras sustancias no deseadas. Pero, **¿qué aporta el tapón a la crianza del vino?** Los tapones contribuyen a la evolución

del vino dentro de la botella, **son un 80% aire** y de ahí viene el oxígeno que interactúa con el vino. También puede haber oxígeno en el espacio intermedio entre el vino y el tapón por lo que en algunos casos, la crianza del vino en botella no comienza siendo reductora (en ausencia de oxígeno) sino mixta. Si el tapón o la botella no tienen la forma correcta se pueden provocar derrames, a mayores los tapones pueden producir turbideces y sabor a corcho (TCA). Un buen tapón ha de proporcionar seguridad y una cesión armonizada de oxígeno al vino durante la **crianza en botella**. Esto ayudará a que el vino evolucione de manera positiva a lo largo del tiempo. Los tapones sintéticos se suelen utilizar en vinos jóvenes para evitar la interacción con el oxígeno y de este modo **preservar los aromas positivos y color de juventud más tiempo**.



## 4.- La guarda en botella

Si la bodega, los almacenistas, distribuidores y tiendas han hecho bien su trabajo de conservación de los palets y cajas de vino, nos toca a nosotros continuar con **la crianza en botella**. Pero **¿dónde guardo el vino?** Un amigo decía: "una botella en pie es un enemigo, hay que tumbarla". Es una opción consumir el vino nada más llagar

a casa, pero las personas que quieran seguir con la crianza en botella han de lograr unas condiciones óptimas de guarda. ¿Cuales son estas condiciones? Si eres un aficionado al vino con la posibilidad de contar con una habitación o nevera (cava) exclusiva para guardar el vino estás de enhorabuena, pero si no lo eres la mejor opción es guardar el vino tumbado dentro de un armario. Los armarios de madera amortiguan bien los cambios bruscos de temperatura, absorben las vibraciones y mantienen en condiciones de oscuridad nuestras botellas durante el tiempo que estimemos oportuno.

En el caso de que quieras comprar una **cava de vino**, la temperatura de guarda óptima es de 14 -16 grados centígrados, la puerta no debe de dejar entrar la luz. **El motor de estas cavas no debe de emitir fuertes vibraciones**, pues estas pueden echar a perder **la crianza en botella**. Si no cuentas con el presupuesto suficiente para comprar una buena cava, es mejor no comprarla, **una mala cava echará a perder tus vinos**, algo que no pasará con un buen armario ropero. Un cambio de temperatura del vino de 15ºC expulsa aire o vino del interior al exterior de la botella de alrededor de 4 mL correspondiendo una entrada de oxígeno que puede llegar a 8 mL, un desastre.



## 5.- ¿Qué le pasa al vino durante la crianza en botella?

Tenemos una botella de 750 mL recién embotellada y si no se ha utilizado un gas inerte que rellene el espacio entre el tapón y el vino, ahí habrá aire. Algunas décimas de este aire penetrarán en el vino durante las primeras semanas y unas centésimas durante los meses siguientes. El vino durante estas primeras semanas se suele dejar en jaulón apilado en vertical un tiempo y luego tumbado, como se aprecia en la primera imagen de este post donde n**uestro pequeño Lucas nos "ayuda" a guardar el vino** (ahí hay doble crianza, la de Lucas y a del vino). El tapón en estos primeros días se encuentra todavía en expansión, ya que antes ha sido presionado por unas mordazas para reducirlo a la mitad de su tamaño y que de este modo pueda entrar en el cuello de la botella.

Es inevitable hablar de algunos conceptos técnicos, sin ello no podremos entender qué le sucede al vino, aunque intentaremos aterrizarlos a un lenguaje más común. Y es que debido a su carácter de coloide protector, los polisacáridos contribuyen a la estabilización de polímeros. El vino se debilita por la polimerización de polifenoles, **de ahí que se busque un equilibrio de 1 antociano por cada 4 taninos**. Con el tiempo además los antocianos evolucionan hacia un color que varia del rojo vivo al naranja. Este color de vinos envejecidos también se puede deber a la formación de piranoantocianos o vitisinas. **¿Por qué pierde astringencia el vino?** Se pierde astringencia por la formación de compuestos fenólicos polimerizados menos reactivos. A pesar de lo que muchos aficionados piensan, **la excesiva acidez del vino acelera el envejecimiento tanto de blancos como de tintos**.



El tamaño de la botella también es importante. **A menor tamaño, mayor evolución del vino**, por ello no se aconseja criar los vinos en botellines de aviación (350 mL). El vino se debe de criar en botellas de 750 mL, sabiéndose que su evolución será mejor en volúmenes superiores, como el magnum y el doble magnum. **Los grandes vinos, en una buena añada pueden llegar a superar los 50 años en un estado formidable. Existen tres fases en la vida de un vino criado en botella, la de gestación, la fase de culminación y la de declive.** Estas fases forman una curva en forma de campana. Hay regiones vinícolas donde un vino, no podía (por sus rígidas normas) salir al mercado antes de que pasaran 10 años de guarda en bodega. La normativa hoy en día es más laxa y muchas bodegas crían sus vinos unas semanas o meses en botella y sacan al mercado la nueva añada (el mercado y obliga). **¿Quiere más tiempo de crianza en botella? Criéselo usted mismo. Ya sabe cómo hacerlo.**

Si te gustan nuestros artículos tienes más haciendo click aquí: **bodegashaya.com**