

11

Vinificación en tinto (II)

EL VINO TINTO: UN VINO DE MACERACIÓN

Tipos de vino tinto obtenidos según la Maceración:

1. **Maceraciones cortas.**- Dan lugar a vinos tintos afrutados con colores intensos, amaratados y algo ásperos (astringentes) en boca debido a la abundancia de antocianos. Suelen fermentar a temperaturas por debajo de 25 °. Mejores para un consumo a corto medio-plazo, 1 a 2 años.
2. **Maceraciones largas.**- Vinos tintos aptos para guardar. Este proceso favorece el paso al vino de sustancias (fundamentalmente Taninos) que evolucionan bien con la posterior crianza, llegando a producirse vinos con gran calidad y bouquet, con unos aromas y sabores característicos.



OPERACIÓN MUY IMPORTANTE:

1. Remontado

Durante la fermentación, los hollejos, por acción del CO₂, forman un "**sombrero**" en la **parte superior** del depósito.

La función de este proceso es la de que este sombrero se vea **regado por el vino que hay debajo**, mediante tuberías que conectan la parte inferior con la superior del depósito, para que el color se homogenice por todo el mosto, por lo que es necesario que se realice el remontado con mucha frecuencia durante la fermentación.

Dependiendo de las prestaciones del depósito de **fermentación** se hace **con o sin aireación**.

2. El descube

Cuando el enólogo ya estima que ha extraído la suficiente cantidad de sustancias del hollejo que deseaba, **separa el vino de sus hollejos y pepitas y otras sustancias** (lo que se denomina "la pasta").

El **vino** (o mejor dicho el mosto-vino) **acaba la fermentación alcohólica en otro depósito**, pasando los hollejos a prensarse para obtener el vino de prensa, más concentrado de color y otras sustancias, pero generalmente menos fino al paladar (aunque la primera fracción de la prensa -el primer prensado suave- si suele ser de buena calidad).



3. La fermentación Maloláctica

Tiene lugar una vez acabada la fermentación alcohólica.

El **ácido málico**, de un sabor más herbáceo y amargo, **se transforma en ácido láctico**, más agradable y suave al paladar, con una mejoría también aromática del vino.

Es por esto que es un **proceso fundamental en la obtención de vinos de calidad** y más todavía en zonas que dan lugar a vinos muy ácidos que por lo general son latitudes septentrionales.

Este proceso **se puede dar también en vinos blancos**, aunque en este tipo por lo general no mejora tanto al vino como en tintos.

4. La maceración carbónica

Es una técnica de vinificación especial que utiliza el **estrujado de la uva**:

Se basa en depositar los racimos enteros en un depósito, con una atmósfera de gas carbónico para impedir la presencia de oxígeno.

En estas condiciones se produce una **fermentación intracelular de las uvas** provocadas por enzimas de sus células y se producen uno o dos grados de alcohol etílico.

El **depósito** debe ser **hermético** y la **atmósfera de gas** se produce:

Por adición directa: por adición de un 5-10 % de mosto en fermentación en el fondo del depósito.

Sin añadir nada: método tradicional en la Rioja Alavesa, simplemente se espera a que las uvas del fondo del depósito sean estrujadas por el peso de las de arriba, iniciándose una fermentación alcohólica normal que provee al resto de la vendimia de la atmósfera de gas carbónico.

Cuando se han **producido estos dos grados** alcohólicos **se detiene esta peculiar fermentación** intracelular, pues los enzimas no resisten este contenido alcohólico, y el resto de alcohol producido ya lo es por fermentación alcohólica normal.

La **peculiaridad** de esta fermentación es:

- Se da una **menor extracción de color**.
- **Se consume mucho ácido málico** (vinos menos ácidos y fáciles de beber).
- **Predominan los aromas varietales** (vinos afrutados).

Esta sistema de elaboración conviene realizarlo en **regiones de clima frío**, donde los vinos suelen ser más ácidos y duros al paladar y son vinos no apropiados para envejecerlos, con el tiempo perderían sus buenas características afrutadas.

Es un proceso de elaboración que **se puede realizar también en vinos blancos**, aunque no es muy habitual.