

6

La vendimia

Una vez **alcanzada la maduración** total de la uva, se procede a **vendimiar**. Es importante **elegir con precisión este momento**, pues de esta elección depende en gran parte la calidad del vino que vamos a obtener e incluso qué tipo de vino podemos obtener.

IMPORTANCIA DE LA ELECCIÓN DE LA FECHA DE LA VENDIMIA



Como vimos en la lección anterior, las sustancias que han ido modificando sus concentraciones durante la maduración alcanzan en un momento determinado un nivel, llamémosle así, óptimo.

Se trata de **obtener los valores adecuados de esas sustancias** para que el vino que vamos a elaborar se acerque a las características que deseamos darle.

Dos son los **parámetros** clásicos en los que nos basamos para determinar este momento: **contenido en azúcares y contenido en ácidos**. A esto hay que añadir, en el caso de los tintos, el contenido en sustancias polifenólicas, que son las que proporcionan el color.

a) Azúcares.

Tenemos que alcanzar unos **valores adecuados al grado alcohólico del vino** que queremos obtener:

Por cada 17 g/l. de azúcar se viene a formar, aproximadamente, un grado de alcohol.

En **vinos tintos**, por ejemplo, si se quiere hacer un vino de **crianza o reserva** (de larga guarda) interesa más un **alto contenido alcohólico**, pues esto le ayuda a evolucionar más tiempo en buenas condiciones.

En **tintos jóvenes** (de cosechero o de consumo en el año) **no** lo necesitan **tanto** como con el crianza, pues se van a consumir pronto.

El **alcohol** lo que viene a ejercer es una función protectora de los ataques al vino de diferentes bacterias o levaduras, es un **gran antiséptico del vino**.

b) Ácidos.-

La acidez del vino debe ser compensada: sin ser muy alta (daría lugar a un vino difícil de beber), pero sin ser tampoco baja:

Una adecuada acidez es buena para el estado sanitario del vino, para evitar la proliferación de determinados microorganismos perjudiciales que se desarrollan con un PH más alto.

Asimismo, una adecuada acidez proporciona al vino una **mejora en su coloración** y es fundamental para equilibrar las cantidades de otras sustancias que existen en el vino.

Es una de las sustancias que forman parte de la **estructura básica de un vino**; es uno de sus "pilares". De hecho, una acidez baja ha de corregirse (da vinos sin personalidad, algo apagados).

Es **en los blancos donde el factor acidez juega un mayor peso** en la estructura de los vinos.

En contraposición a los azúcares que aumentan continuamente, la acidez va descendiendo: así, normalmente si se vendimia tarde, con **la uva muy madura**, la uva tiende a estar con la **acidez justa** o incluso le falta para darle equilibrio al mosto.

Por eso es importante elegir la fecha de la vendimia en el momento en que estando ya la uva con mucho color y aromas, y su grado alcohólico deseado, tenga un acidez correcta, que no sea demasiado baja. En este último caso es más o menos frecuente tener que corregir la acidez del mosto ya en la bodega, añadiendo ácido tartárico generalmente (esto se da más en zonas meridionales de clima más cálido, que propician una acidez ajustada).

Analicemos ahora **dos posibles escenarios**:

a) Tendencia a adelantar la vendimia

Por lo general es con el objeto de obtener **vinos más ligeros en alcohol y más afrutados**, que se parezcan más a las características de las uvas de las que proceden.

Se busca también un **mayor contenido aromático**, pues la acumulación de aromas en la uva se ha visto que alcanza un máximo poco antes de la maduración total de ésta, sobre todo en climas cálidos, en los que un retraso

en la vendimia nos haría perder gran parte de su contenido aromático, obteniéndose vinos más neutros, de peor calidad en nariz y menos afrutados.

Por otro lado, cuando el nivel de compuestos aromáticos acumulados en los hollejos es máximo, la acidez es mayor y potencia esta frescura y afrutado.

Otras veces es necesario hacerlo **por las condiciones climáticas**: si en los días previos a la vendimia se esperan lluvias, entonces se tiende a adelantar la recogida:

Estas lluvias podrían disminuir el grado alcohólico ya obtenido por la uva, por un efecto de dilución en los racimos. Por otro lado, con la uva madura, un aumento brusco de la humedad en esta época todavía calurosa puede favorecer la aparición de la BOTRYTIS CINEREA, que puede provocar la **podrición** rápida de los racimos si no se recogen.

b) Tendencia a retrasar la vendimia

Se hace para conseguir el efecto contrario, **obtener más grado alcohólico**, lo que es interesante como hemos indicado para los vinos de crianza, y obtener **menos acidez de la uva**, lo que es interesante en vinos procedentes de uvas con una alta acidez y en otros para conseguir un equilibrio de sus otros componentes.

En el caso de los **tintos**, es interesante **dejar madurar la uva al máximo** pues así se alcanzan las mayores concentraciones de sustancias polifenólicas, que son como ya hemos visto la mayoría de las que aportan el color rojizo y amoratado característico de los vinos.

Por lo general, en tintos para guarda se apura al máximo la maduración de la uva, ya que interesa tener altas concentraciones de taninos, uno de los grupos más importantes de los polifenoles.

Con todo esto vemos lo importante que es decidir correctamente esta fecha para no comprometer desde un principio las características del vino que deseamos elaborar. Con esto se demuestra que:

El vino no empieza en la bodega como mucha gente cree, sino que es vital seguir el desarrollo de la vid durante todo el año y, fundamentalmente, los meses previos a la vendimia.

