

EL ENVEJECIMIENTO DEL VINO

por Hebe



Una bodega para el envejecimiento del vino.

Como prometí en la pasada entrega, en este número toca hablar del envejecimiento del vino. En realidad, desde la fermentación hasta que se lleva el vino a los recipientes donde se deja envejecer, éste pasa por varias fases de filtrado para eliminar posos, restos de hollejos y similares. De cara al turista enológico, quizá esta fase carezca de interés, aunque sea un punto crucial en la elaboración de la bebida dionisiaca.

El envejecimiento del vino es un proceso largo y delicado, destinado a conferir unos caracteres diferentes a un vino ya elaborado, al que ofrece la posibilidad de ver mejoradas sus cualidades.

Este proceso nace de una necesidad doble: conservar y transportar el vino. Durante largo tiempo, se realizaron ambos procesos bien en pieles de carnero untadas con pez en el interior o bien vasijas de cerámica. Ambas técnicas fueron abandonadas en favor de las barricas de madera, evitando gustos extraños en un caso (recordad el peculiar sabor que adquiere un vino conservado en una bota de piel tras un tiempo) y la fragilidad del envase en el otro. El tonel es más liviano, sólido y fácil de manejar y reparar que una tinaja. Estas características lo hicieron esencial para la comercialización del vino, mucho antes de que se descubrieses sus virtudes para mejorar la crianza.

Ésta es una práctica relativamente moderna. Los romanos ya sabían que un ánfora cerrada herméticamente permitía la buena conservación del vino, pero este arte se perdió en la Edad Media. Sí que persistió la tonelería, si bien los vinos se estropeaban a menudo, convirtiéndose en vinagre o sufriendo una segunda fermentación.

¿Por qué es importante que el recipiente donde se vierte el mosto fermentado esté herméticamente cerrado? Porque en presencia de oxígeno, las bacterias

del género *Acetobacter* y similares, presentes en el mosto, transforman el etanol en ácido acético, dando un vuelco a las cualidades organolépticas del producto. Un tonel lleno y bien cerrado no contiene oxígeno o muy poco. Una bodega fresca frena igualmente la oxidación del vino o bien un alto contenido en alcohol, que inhibe las bacterias.

Así pues, tampoco las barricas de madera eran la panacea al problema de la conservación del vino si no eran utilizadas correctamente. En su salvación vino el anhídrido sulfuroso. Quemar azufre en una barrica antes de llenarla permite matar las bacterias e impide la oxidación del vino. Es una práctica bastante común en las bodegas, aunque unas uvas sanas y una manipulación cuidadosa lo hacen prescindible. Sin embargo, si alguien se anima a hacer vino en casa, quizá debería contemplarlo como una posibilidad para evitar que se agríe (empleando pequeñas cantidades de azufre, eso sí, ya que el exceso deja un regusto desagradable).

Una vez solventado el problema de la conservación del vino, allá por los siglos XVII-XVIII, se pasó a un nivel diferente en el campo de la conservación. A través de la práctica, se observó que el vino conservado en madera, comúnmente, de roble, con frecuencia mejoraba sus cualidades, tanto gustativas como olfativas.

¿Qué aporta exactamente la madera al vino? Muy resumidamente, polifenoles, sustancias aromáticas contenidas en las células del roble. Entre ellos, destaca la vainillina, si bien hay otros tipos que aumentan la astringencia del vino y refuerzan su estructura, conocidos de forma genérica como taninos.

Entrando en sutilezas, podemos diferenciar entre roble francés (*Quercus sessilis*) y roble americano (*Q. alba*), que se diferencian por el tamaño de poro. Aunque antes he comentado que se debe evitar el contacto del vino con el oxígeno, el aislamiento no debe ser total. Una microoxidación no resulta perjudicial para el vino, sino que aporta algunas cualidades deseables, tales como colores más rojizos frente a los violáceos que predominan en los vinos jóvenes, o aromas más frescos. El roble americano tiene un tamaño de poro mayor, por lo que la microoxidación es más acentuada y tienen un tiempo de conservación menor que los que emplean roble francés.

Durante la fase de crianza, se llevan a cabo trasiegos cada cuatro meses aproximadamente, ya que se pierde un poco de vino por evaporación y se forma en las paredes de la barrica una capa formada principalmente por tartratos que impiden que la madera interactúe con el vino.

PERIODOS DE ENVEJECIMIENTO DEL VINO

		Total	Fase de Barrica	Fase de botella
Crianza	Blanco y rosado	Mínimo 24 meses	Mínimo 6 meses	Resto
	Tinto	Mínimo 24 meses	Mínimo 6 meses	Resto
Reserva	Blanco y rosado	Mínimo 24 meses	Mínimo 6 meses	Resto
	Tinto	Mínimo 36 meses	Mínimo 12 meses	Resto
Gran reserva	Blanco y rosado	Mínimo 48 meses	Mínimo 6 meses	Resto
	Tinto	Mínimo 60 meses	Mínimo 24 meses	Resto

Los últimos elementos que faltan en el tema de la crianza del vino son el corcho y la botella, donde se realiza la última fase de este proceso. El corcho, obtenido de la corteza del alcornoque (*Quercus suber*) es impermeable a los líquidos, inerte, no reacciona al contacto con el vino y no se pudre. Sólo los gorgojos y algunos hongos pueden perjudicar su estado, si bien son fácilmente evitables.

La botella es al menos tan importante como el tapón. El vidrio es un material inerte e inalterable. El vino que ha evolucionado bien en la crianza en madera, en la botella se afina y redondea, se pule en el paso de boca y enriquece su aroma gracias a las sustancias producidas en el ambiente reductor (en ausencia de oxígeno) de la botella, adquiriendo mayor complejidad. El proceso de crianza en botella puede durar en los grandes vinos muchos años.

Las botellas se suelen cambiar de posición cada cierto tiempo para evitar la formación de depósitos por gravedad en la pared, además de permitir la humidificación del corcho (si éste se reseca en demasía puede entrar aire en la botella y dar lugar a la oxidación del vino).

No todos los vinos son aptos para sufrir el proceso de envejecimiento. El vino destinado a la crianza suele ser robusto, recio, agresivo al paladar, esto es, rico en taninos, con colores intensos y vivos. En el próximo número hablaremos de los tipos de aromas del vino.

A modo orientativo, incluimos una tabla, al principio de esta página, sobre los periodos de crianza o envejecimiento. Sin embargo, no debe ser tomada como dogma de fe. Los periodos pueden variar dependiendo de la Denominación de Origen, que en su reglamento puede establecer los periodos mínimos, de la línea marcada por la bodega o del criterio del enólogo.



Viñedos en la región alpina del Trentino-Alto Adige (Italia), tras una intensa lluvia.

Fe de Erratas: En la entrega de Por Dyonisios del número anterior hubo un pequeño error. La fotografía no corresponde a *Vitis vinifera* L. como indica el pie, sino al portainjertos Richter 110, un híbrido entre *Vitis berlandierii* y *Vitis rupestris*.

Denominaciones de Origen



Vinos de nuestra Región

BODEGA ARTESANAL
elaboradora del tinto
MERCADER QUESADA



C/ Herrera, 22 - Bullas (Murcia)
www.paralelo40.org/enologico
enologico@paralelo40.org