



LA SUMA DE TODOS LOS DETALLES

Qué procesos que inciden
en la calidad de los vinos.



Víctor Rodrigo Jara Corrial

Académico de Planta Escuela de Agronomía Universidad de Las Américas
Autor de libro "ENO21, Prácticas enológicas del siglo XXI"
[vjara@udla.cl]

LA PRINCIPAL DECISIÓN que influye en la calidad final del vino es la elección del lugar de establecimiento del viñedo en función de cómo podrá llegar a expresarse el terroir o terruño en la fruta y el vino obtenido. Esto, sumado a los manejos vitícolas que se realicen con la planta y la uva, determinan la calidad máxima a la cual puede aspirar la producción. Todas las acciones relacionadas con el manejo vitícola del viñedo son influyentes en la calidad de la uva, por eso es necesario que el área de enología esté involucrado al 100% con estas acciones, descartándose así la antigua división de las empresas que dejaba en compartimentos separados el área agrícola del área enológica con pocas posibilidades de interacción y retroalimentación entre ambas secciones.

SELECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Existe selección a distintos niveles, cada una de las cuales juega un rol fundamental dentro del conjunto.

- Selección del terruño, con la comprensión de la importancia e influencia del terroir en la calidad e identidad final del vino.

- Selección de cuarteles o subáreas, que valoren todos los matices que hacen que aun la misma cepa madure en tiempos diferentes en el mismo predio o finca, lo cual implica una cosecha diferenciada por cuarteles o "paños" si se apunta a producciones premium.

- Selección de plantas que no sólo influye antes de la plantación (al considerar variedad o cultivar, clon, portainjerto, origen y certificación de las mismas, etc., pensando siempre en la adaptación de las plantas al lugar de plantación y objetivo productivo de las mismas), sino que también se puede elegir al momento de la cosecha en caso de haber disparidad de maduración o calidad, producida por ejemplo, por la edad de la planta en caso de haber replantes.

- Selección de racimos, atendiendo a la posible diferencia de madurez en función de la exposición al sol y orientación de las hileras y estado sanitario entre otras variables.

- Selección de bayas, que puede ser manual o con apoyo tecnológico, dejando aparte restos vegetales, bayas de otro color o enfermas, etc.

OPERACIONES A REALIZAR EN COSECHA

- Elección del momento de cosecha según características de la uva. En función de la concentración de azúcar, madurez aromática (principalmente en cepas blancas) y madurez fenólica (principalmente en cepas tintas). Varios

parámetros pueden variar dependiendo del objetivo productivo de la uva, por ejemplo en caso de elaboración de espumante o uva tinta para elaboración de vino rosado.

- Elección del momento de cosecha según tamaño de la superficie, balanceando criterios puramente enológicos con aquellos logísticos.

- Elección del momento de cosecha según amenazas climáticas, sin arriesgarse a perder parte de la producción sólo por no haber conseguido la madurez ideal.

- Elección del momento de cosecha según tecnología disponible, valorando el gran aporte de la cosecha mecanizada cuando se trata de vendimiarse a mayor velocidad y con turnos de 24 horas en situaciones de baja disponibilidad de mano de obra.

OTROS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD DE LA UVA VENDIMIADA SON:

- ✓ Preferencia de bajas temperaturas, en especial en cultivares de uva blanca, al disminuir el riesgo de oxidación y desarrollo microbiológico espontáneo.

- ✓ Tipo de cosecha. Es posible obtener altas calidades de vendimias mecanizadas, todo depende de la exposición a oxidaciones y de la efectividad de la mesa de selección en la recepción de la bodega. Sin embargo, la cosecha manual favorece el buen trato de la uva, el no rompimiento del grano y la mínima salida de mosto antes de lo deseado.

- ✓ Formato o tamaño de los contenedores de cosecha, entre los que se prefiere envases de menor tamaño para producciones de mayor calidad, para así disminuir el rompimiento de baya que trae consigo oxidación y desarrollo microbiológico precoz.

- ✓ Uso de antioxidantes y antisépticos desde el viñedo, como el metabisulfito de potasio cuya acción puede ser preventiva.

- ✓ Tipo de trato con los trabajadores que vendimian, ya que un vendimiador cuyo sueldo no depende de la cantidad de uva que recolecte realiza-



rá un trabajo más selectivo y cuidado que aquel que recibe un salario por kilo de uva cosechada.

OPERACIONES A REALIZAR EN BODEGA

Son demasiadas las variables y decisiones que afectan la calidad del vino para repasarlas todas. No obstante, las principales podemos resumirlas y agruparlas en:

- ✓ Correcta identificación de la recepción, en la que cada tipo de uva (variedad, productor, procedencia) podría tener un protocolo de vinificación específico.

- ✓ Rapidez del procesamiento, para disminuir las oxidaciones y aumento de la carga microbiológica que perjudican la calidad.

- ✓ Control de la temperatura de la vendimia, dado que nuestra cosecha se realiza al finalizar el verano y en otoños cada vez más cálidos.

- ✓ Decisión respecto a maceraciones de la uva para optimizar la extracción aromática, como por ejemplo:

- Maceración fría del racimo en cámaras frigoríficas, en especial en uva blanca.

- Maceración fría del mosto y pieles una vez despalillada la uva blanca o tinta.

- Maceración carbónica, sobre todo en uvas más oxidables como el Pinot Noir.

- Maceración durante la fermentación alcohólica de uvas tintas, con diferentes opciones de remontajes respecto a tipos y duración de éstos.

- Maceración postfermentativa en vinos tintos de alta gama que permiten mejorar la extracción de taninos debido a la presencia de alcohol en el medio.

- Turbidez adecuada en mostos de uva blanca según la variedad, al balancear las propiedades reductivas de las borras con el riesgo de amargor

y notas herbáceas que pueden otorgar las borras de uva menos madura.

- ✓ Empleo correcto de la levadura de fermentación, ya sean seleccionadas o nativas. Ambas son naturales pero con diferencias en sus velocidades de trabajo y compuestos secundarios entre muchas otras variables. En caso de ser levaduras seleccionadas, la inoculación es un punto crítico que debe realizarse en forma muy pulcra y metódica para ofrecer mayores garantías de una correcta fermentación alcohólica.

- ✓ Control eficiente de las temperaturas durante vinificación, que equilibren la conservación de los aromas, extracción de color en el caso de los tintos además de temperaturas mínimas y máximas de trabajo de las levaduras.

- ✓ Disminución de trasiegos y filtraciones, considerando que cada paso por maquinaria de la uva, el mosto y el vino lleva implícito un riesgo de disminución de calidad según sea el tipo de tecnología empleada.

En el próximo número de Mundo-agro, la segunda parte de este artículo estará centrada en los insumos posibles a utilizar y el sistema de trabajo que tanto influyen en la calidad final del vino.

Para mayor información en relación a diferencias de vinificación según variedad, método oxidativo, tipos de remontajes y sus efectos, crianza sobre lías de fermentación y guarda en bodega entre otras decisiones, consulte "ENO21, Prácticas enológicas del siglo XXI", del autor de este artículo, Víctor Rodrigo Jara Corrial. El libro es posible encontrarlo en las librerías de la PUC o directamente con el autor.

Mail: eno21.libro@gmail.com

Fanpage de Facebook: ENO21

Prácticas enológicas en el siglo XXI

Twitter: @LibroEno21