

## EL VINO

### DEFINICIÓN:

Según el C.A.A, el vino es el jugo de uva fermentado. Esta maravillosa transformación es iniciada por la naturaleza, posteriormente es guiada y controlada por la mano del hombre y la mejor tecnología.

El grano de uva, una vez que ingresa a la bodega y luego de ser seleccionada y separada de las partes vegetativas o leñosas, adecuadamente, comienza su proceso de transformación o vinificación, es decir el jugo o mosto de esta uva, rico en alcohol y con una gran gama de matices aromáticos y gustativos. Este fenómeno se da inicio con la rotura o molienda de las bayas, logrando la liberación del jugo, dando comienzo así a la acción de las levaduras, las que serán las encargadas del proceso de fermentación, o sea de transformación de azúcar del mosto en alcohol con producción y desprendimiento de dióxido de carbono. (CO<sub>2</sub>). Es decir que la única manera de hacer menos dulce a un mosto o jugo de uva es fermentándolo, o sea, transformándolo en vino.

### **Tipos de vinos: según la forma de elaboración:**

- Tranquilos: blancos, rosados, tintos.
- Espumosos
- Generosos, fortificados o encabezados.

### **Según las variedades utilizadas:**

- Varietales: son aquellos vinos elaborados con una sola variedad de uva, los cuales llevan el nombre de la variedad utilizada.
- De corte o genéricos: son aquellos vinos elaborados con 2 o más variedades o celajes diferentes.

\*ver nueva denominación legal para libre circulación.

### **Elaboración de vinos blancos:**

Es la elaboración de vinos a partir de uvas blancas o tintas, sin el contacto del mosto con el orujo, es decir en ausencia de las partes sólidas (hollejo y semilla).

### **Elaboración de vinos tintos:**

Es la elaboración de vinos a partir de uvas tintas en presencia de las porciones sólidas. La fermentación se realiza acompañada de maceración, técnica que se utiliza para transferir los componentes responsables del color, los aromas primarios y la textura de un vino. En estos vinos se realiza una segunda fermentación denominada Fermentación maloláctica, la cual transforma ácido málico en ácido láctico.

### **Elaboración de vinos rosados:**

Es la elaboración de vinos a partir de uvas tintas, en donde el tiempo de contacto con las porciones sólidas es menor, por lo que obtendremos vinos con menor color y estructura que los vinos tintos.

**Sulfitado:** Es la práctica que consiste en agregar al mosto y /o vino, dióxido de azufre o anhídrido sulfuroso (SO<sub>2</sub>), principalmente como antiséptico.

#### **Dosis de SO<sub>2</sub>:**

- 130 mg/litro Vino Tinto Seco.
- 180 mg/litro Vino Blanco Seco
- 180 mg/litro Vino Tinto Dulce
- 210 mg/litro Vino Blanco y Rosado Dulce

(Estas Dosis dependen además del estado sanitario de la uva)

#### **Propiedades de SO<sub>2</sub>:**

- Antiséptico
- Evita Re-fermentaciones de vinos dulces
- Antioxidante
- Favorece Dilución

- Ayuda al desfangado

### **Elaboración del vino:**

En todos los vinos blancos y rosados se realiza la fermentación sin maceración con los hollejos.

En los tintos en cambio, siempre la fermentación se realiza con maceración con sus hollejos.

Hay dos sistemas de maceración para hacer vinos tintos:

**-Maceración Carbónica:** Intracelular, uvas enteras.

**-Maceración Desgranada:** Uva rota, triturada, molida, prensada.

### **Maceración carbónica:**

Técnica de elaboración de vinos tintos en la que la uva entera sufre una fermentación intracelular enzimática anaeróbica.

Es decir, que se elabora a partir de racimos enteros, cuyas uvas se encuentran sin estrujar o prensar.

Los vinos obtenidos, presentan un carácter joven, afrutado, suave, sin astringencia.

Es el método clásico de elaboración de los vinos Beaujolais, de la Borgoña en Francia.

### **Fermentación alcohólica:**

Es proceso por el cual, el azúcar contenida en la pulpa de la uva es atacada y metabolizada por las levaduras y luego la transforman en alcohol etílico y dióxido de carbono, como productos finales y principales.

Mientras que los productos secundarios de esta reacción son:

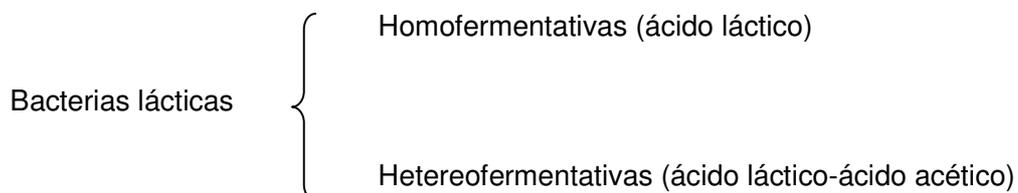
- Glicerol
- Ácido succínico
- Esteres aromáticos
- Alcoholes superiores

### **Fermentación Maloláctica:**

Es la fermentación que se produce o induce con el fin de transformar el ácido málico (amargo-verde) en ácido láctico (que vuelve al vino más graso y aterciopelado)

Esta fermentación es producida por bacterias, las cuales tienen comportamientos y actividades según condiciones del medio, en relación a temperatura y pH.

La fermentación maloláctica es indispensable para los vinos tintos (suavizarlos) y se busca en algunos vinos blancos y rosados (ambos secos, no dulces)



Es importante recordar que la fermentación maloláctica, es un momento crítico en la elaboración, ya que pueden desarrollarse diversos metabolismos indeseados, como así también un aumento en la acidez volátil, parámetro muy tenido en cuenta ya que permite, su valoración, revelar desviaciones, detectando así aromas indeseables y animas biógenas, las que pueden desarrollar alergias en seres humanos.