

## EL COLOR DEL VINO

El color del vino es de suma importancia en el momento de la descripción de un vino. Es el primer estímulo que recibe un degustador. El color o aspecto visual del vino nos predispone y nos anticipa en la apreciación de aromas y sabores, por lo que si el color es de nuestro agrado, al momento de la valoración del vino en la boca, seremos mucho menos críticos.

Son muchos los factores que influyen en el aspecto visual de un vino, como pueden ser los factores bióticos, el manejo del viñedo y las tareas en la bodega como lo son la maceración y el paso por el roble.

### Origen del color:

Para conseguir una buena coloración, la planta debe desarrollar todo su potencial, para ello es importante el uso de una variedad bien adaptada al suelo y al clima de cada región.

VIÑEDO → UVA → ENVERO → Comienzo de la madurez polifenólica.

Para esto necesita muchas horas de sol, amplitud térmica, disminución del riego y manejo de canopia.

El color de un vino se determina en el viñedo, por lo que la condición fundamental para que un vino de alta calidad pueda ser destinado a una guarda prolongada y mantenga su color intenso, reside en la uva.

GRANO → HOLLEJO DE UVA TINTA: Para extraer la materia colorante es necesario saber como se encuentra en el hollejo.

Espesor: aprox., 0,3mm.

Parte interna → ANTOCIANOS (contacto con la pulpa)

Parte media → TANINOS.

Parte externa → CUTÍCULA INCOLORA.

Una uva madura acumula en las diferentes capas, muchos antocianos y taninos. Si la uva no está madura, hay ausencia de antocianos y taninos por lo que la presencia será de clorofila, la cual otorgará sabores herbáceos indeseados.

ANTOCIANOS→ COLOR VIOLÁCEO –ROJO.

FLAVONOIDES→ COLOR AMARILLO.

TANINOS→ COLOR AMARILLO.

### **Maceración:**

Contacto del mosto con el hollejo→ Liberación de Antocianos en forma rápida.

Maceración corta→ Liberación de Antocianos→ Vino joven del año.

Maceración prolongada→ Liberación de Antocianos y Taninos→ Vino de crianza.

### **Color y Acidez:**

Antocianos en medio ácido→ Color rojo vivo.

Antocianos en medio neutro y alcalino→ Color azul.

El tiempo de maceración, a partir de uvas tintas, será determinante en la acidez fija de un vino.

**Crianza y Color:** Polimerización de la materia colorante. Los Antocianos en los vinos jóvenes se presentan en estado libre por lo que se tornan sensibles. Para sostener el color rojo violáceo es importante la presencia de Taninos propios de la uva y los aportados por el roble (Taninos hidrolizables). De esta manera se produce el fenómeno de polimerización, dando la aparición de tonalidades amarillas. Luego de la polimerización se produce la condensación de la materia colorante en el fondo de la botella.

### **Gama cromática de acuerdo a la variedad de uva:**

Cabernet Sauvignon: Matices púrpuras, escasa transparencia. Alta intensidad en el color. Evolución lenta.

Malbec: Tonos violáceos, con destellos leves azulados de gran intensidad. Evolución lenta.

Merlot: Rojo granate de mediana intensidad. Pierde su tonalidad en guardas prolongadas.

Syrah: Rojo granate- violáceo muy intenso. Reflejos negros. Mucho brillo.

Pinot Noir: Rojo rubí de mediana intensidad. En zonas frías aumenta la intensidad de color. Evoluciona a los tonos tejas rápidamente.

Bonarda: Rojo violáceo de buena intensidad, gran soporte para la guarda.

Tempranillo: Color rojo- granate de marcada intensidad. Bien manejada la uva mantiene por tiempo el matiz original.

EL COLOR DE UN VINOS NOS INFORMA SOBRE:

- **EL CUERPO**
- **LA EDAD**
- **EL ESTADO DEL VINO**

<b>VINOS TINTOS</b>	<b>COLOR</b>	<b>CARACTERISTICAS DEL VINO</b>
<b>CUERPO</b>	Fuerte y profundo	Vino fuerte, recio y de buen cuerpo.
	Pálido y poco profundo	Vino ligero y suave al paladar.
<b>EDAD</b>	Vivo, púrpura o rubí	Vino tinto joven
	Apagado y virando al color rojo teja o ladrillo	Vino tinto viejo
<b>ESTADO DEL VINO</b>	Vivo e intenso	Vino en su plenitud
	Apagado y turbio	Vino en mal estado

<b>VINOS BLANCOS</b>	<b>COLOR</b>	<b>CARACTERISTICAS DEL VINO</b>
<b>CUERPO</b>	Vivo, brillante con reflejos verduzcos	Vino blanco joven, ágil, con cuerpo ligero.
	Color fuerte profundo, amarillo verdoso limón.	Vino con cuerpo, fermentado en barrica.
<b>EDAD</b>	Color claro, brillante, con reflejos oro o verduzcos.	Vino blanco joven.
	Color ámbar, con reflejos pardos	Vino blanco muy maderizado, envejecido u oxidado. También puede ser un blanco licoroso.
<b>ESTADO DEL VINO</b>	Color dorado, vivaz, con reflejos verduzcos.	Vino blanco joven, bien conservado.
	Color apagado	Vino blanco envejecido o mal conservado.