

## LA CRIANZA DE LOS VINOS

Esta fase abarca a todos aquellos fenómenos controlados, de modificación y transformación en los componentes naturales del vino, cuyo objetivo final es el afinamiento, mejoramiento, perfeccionamiento y acomplexamiento de dicho producto.

Es importante recordar que el vino es un producto orgánico en constante evolución de sus físicos, químicos, biológicos y organolépticos.

En si la crianza corresponde a dos momentos:

- 1.- Acción física: polimerización lenta de la materia polifenólica de los vinos.
- 2.- Acción química: degradación de las sustancias propias del Roble.

FENÓMENOS PROPIOS DE LA CRIANZA:

- Estabilidad en el color.
- Suavidad de los taninos.
- Acomplexamiento de aromas.

ETAPAS DE UN VINO:

- 1.- JUVENTUD.-
- 2.- EVOLUCIÓN o MADUREZ.-
- 3.- ENVEJECIMIENTO (DECAIMIENTO).-

VIDA POTENCIAL DE UN VINO DEPENDE DE:

- Taninos
- Antocianos
- Acidez fija

- Graduación alcohólica.

#### OBJETIVOS DE LA CRIANZA

- Armonía estructural de los componentes
- Realzar virtudes
- Redondear al vino
- Conferir complejidad
- Prolongar el potencial del vino durante el mayor tiempo posible.

#### TIPOS DE CRIANZA:

- Crianza oxidativa: microoxigenación controlada ( Roble ).
- Crianza reductora: ausencia de oxígeno ( Botella ).

#### CONDICIONES DE GUARDA:

- Temperatura no mayor a 16 ° C.
- Ausencia de luminosidad.
- HRA entre 70 – 75%.
- Buena ventilación.
- Sin vibraciones.
- Botella en forma horizontal.

#### EXCESO DE EVOLUCIÓN:

- Formación de acetaldehído en la crianza oxidativa.
- Formación de acetato de etilo en la crianza reductora.

- Color apagado, sin brillo.
- No se perciben aromas frutados y agradables.
- Desequilibrio estructural en boca.

#### EL ROBLE:

Madera porosa que pertenece al género Quercus y que permite el ingreso de pequeñas porciones de oxígeno y también permite extraer sustancias aromáticas y taninos, propios del roble.

La transferencia de los elementos propios del roble, depende de:

- Origen del roble.
- Nivel de tostado.
- Nivel de uso.

En el vino, retardan el proceso de envejecimiento:

- Anhídrido sulfuroso.
- El porcentaje de alcohol.
- El pH bajo.

Los principales enemigos del vino son:

- EL AIRE
- LA LUMINOSIDAD
- EL CALOR.