

ÍNDICE

1.- Introducción	2 pág.
2.- Diagrama de flujo	2 pág.
3.- Pasos en el proceso de elaboración	3 pág.

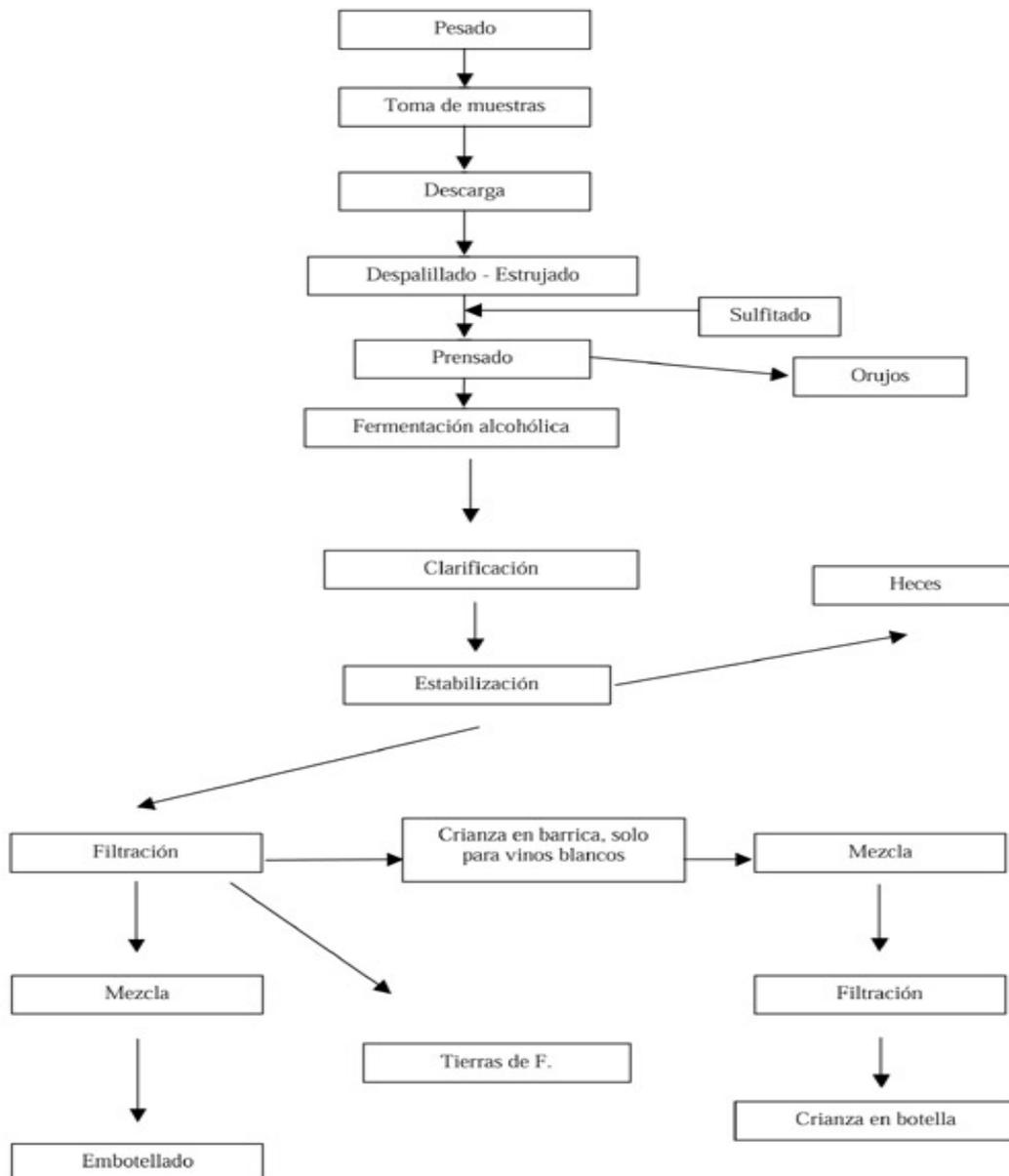
1. INTRODUCCIÓN

La amplia variedad de suelos y climas existentes en España ha venido generando una extensa gama de vinos, cada uno de ellos con unas marcadas características.

El cuidadoso cultivo de las viñas, unido a las esmeradas y cada vez más sofisticadas técnicas de elaboración de los caldos españoles, ha supuesto que muchos de ellos hayan alcanzado un reconocido prestigio internacional.

España es un claro ejemplo de la enorme capacidad de adaptación de la vid a las más diversas condiciones climáticas, geográficas y de variedad del terreno: desde el calor y la aridez característicos de algunas zonas del sur a la humedad del norte, pasando por el invierno frío y riguroso de la meseta castellana.

2. DIAGRAMA DE FLUJO



3. PASOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

a) Vendimia

Una vez que la uva ha alcanzado la maduración deseada se realiza la recogida de la uva, normalmente en los meses de septiembre u octubre en Europa. Es importante realizar una selección del fruto sano separándolo del dañado.

b) Transporte a la bodega

Es un momento delicado que debe realizarse de la forma menos agresiva, evitando que el grano de uva sufra presiones excesivas y se rompa, provocando fermentaciones tempranas.

c) Descarga

Se realiza sobre la "tolva de recepción", una especie de pirámide truncada invertida, que irá acumulando la uva sobre una cinta "sin fin" que la transportará a la estrujadora. En la tolva se analiza el fruto para determinar su estado sanitario y su contenido en azúcares y ácidos.

d) Recepción y separación de mostos

Al recibirse la uva, ésta forma una pasta que conserva los hollejos y raspones, y que es trasladada a las jaulas para ser sometida a un proceso de separación de los mostos. Allí, en una primera fase, el zumo fluye lentamente por gravedad (desvinado) o mediante una ligera presión (estrujado) después. Hay que puntualizar que la tendencia actual en la elaboración de vinos blancos es la de suprimir el desvinado.

Los primeros mostos procedentes del desvinado, o del estrujado cuando se elimina el desvinado, se caracterizan por una mayor calidad y reciben el nombre de mosto yema, mosto de flor o mosto lágrima. Sus principales características son una gran ligereza y finura, aromáticos, suaves, florales y afrutados.

e) Despalillado

La pasta resultante del estrujado se lleva a un depósito donde se separa el grano del raspón para que durante la maceración no se transmitan olores y sabores herbáceos desagradables.

f) Estrujado

La estrujadora rompe por presión el grano, pero lo justo para que no se rompan las partes duras del racimo (pepitas, raspones y hollejos) y contaminen el mosto. La pasta viscosa resultante se trasladada mediante diversos métodos a las prensas, evitando que entre en contacto con el aire para evitar una fermentación prematura de la fermentación.

g) Escurrido y prensado

La pasta restante permanece mucho más sólida por la pérdida de líquido y es sometida a presiones de intensidad creciente. Como consecuencia de estas presiones surgirán hasta tres tipos diferentes de mostos: los mostos primeras (ligera presión-escurrido), mostos segundas (presiones medias) y mostos terceras o de prensa (fuertes presiones). Cada una de las calidades obtenidas fermentará posteriormente por separado, obteniendo diferentes tipos de vino.

Los restos que permanecen en la prensa son los orujos que, como no han fermentado, contienen azúcar y se denominan orujos dulces o frescos. Pueden ser sometidos a procesos distintos que dan lugar a orujo y otros derivados alcohólicos.

Los mostos así obtenidos están provistos de numerosas materias sólidas en suspensión procedentes mayoritariamente de la uva. Mediante el desfangado se procede a su separación. Este proceso consiste en reposar el mosto estático durante un día, pero con especial cuidado para que no comience a fermentar. Las materias sólidas van cayendo al fondo por su propio peso y, posteriormente, siguiendo un meticuloso control, los mostos limpios se trasiegan y se trasladan a depósitos de acero inoxidable para la fermentación.

h) Fermentación

El mosto limpio de materias sólidas se fermenta a una temperatura que oscila entre los 18 y los 22°. Con este proceso se consigue que tanto el desdoblamiento de los azúcares en el alcohol como el desprendimiento de carbónico se realicen de forma lenta y pausada. El objetivo es conservar los aromas propios del vino y, por tanto, obtener la mayor calidad final posible.

La fermentación alcohólica se realiza durante 10 y 15 días. La fermentación termina cuando el vino contiene entre 1 y 2 gramos de azúcar por litro, momento en el que está totalmente seco, con escasa presencia de azúcares. Sin embargo, cada vez son más escasos los vinos blancos completamente secos ya que se suele mantener una cierta proporción de azúcares residuales para conseguir una mayor intensidad aromática.

Los vinos de las zonas más húmedas, dotados de una alta proporción de ácido málico, ausente en los vinos de lugares más cálidos, son sometidos a una segunda fermentación denominada maloláctica o maloalcohólica. Mediante la acción de bacterias (maloláctica) o levaduras (maloalcohólica), el ácido málico se transforma en ácido láctico o en alcohol. Este proceso se puede realizar tanto de forma simultánea a la fermentación alcohólica como posteriormente.

i) Trasiego y clarificación

Tras la fermentación, entre la segunda quincena de noviembre y principios de enero, el vino es sometido a dos o tres trasiegos para eliminar los restos sólidos derivados de la fermentación. Sin embargo, después de los trasiegos todavía suelen quedar elementos sólidos en suspensión que podrían degenerar, afectando al aspecto del vino y confiriéndole olores y sabores desagradables.

Para eliminar estas partículas se somete al vino a un proceso de clarificación que dura unos diez días. Consiste en introducir unas sustancias que arrastran los restos sólidos y los depositan en el fondo del depósito.

j) Filtrado

Los métodos empleados en este proceso son muy variados: desde filtros de tierras y filtros de placas hasta los más modernos basados en esterilizantes amicróbicos para retener las materias en suspensión.

Finalmente, los vinos se seleccionan y se separan por calidades para que, mediante las mezclas oportunas, se destine cada uno a un tipo correspondiente en función de lo deseado.

k) Crianza en barricas de roble

Se realiza para los vinos de mayor calidad a los que se les quiere dar una crianza. La elección del tipo de roble (americano o francés) y el tostado de las duelas es muy importante. No existe un roble mejor que otro. Lo importante es la sabiduría del enólogo para realizar un ensamblaje adecuado entre el fruto y la madera.

l) Embotellado

El vino se embotella para su comercialización.