

**E**l agua de la lluvia almacenada en el suelo, enriquecida con nutrientes y minerales, se transforma en el interior de la vid. Con la aportación de mecanismos complejos, como la fotosíntesis, recibe nuevas partículas y transforma la energía y esos elementos del suelo en otro muy poderoso, el azúcar, un genérico que reúne a toda una familia de hidratos de carbono. Las más abundantes en la uva son la glucosa y la fructosa. Se forman a partir de agua y anhídrido carbónico del aire por intervención de la fotosíntesis y en la maduración alcanzan una riqueza de 150 a 250 gramos por litro de mosto.

Es una reserva energética que se acumula en las raíces, en la madera de la planta (es más abundante en las viñas viejas, que tienen más cantidad de madera y raíces más largas y extensas) y también en el fruto, donde se aloja disuelto en agua en compañía de ácidos, sales, minerales y otros muchos elementos. Ese líquido viscoso experimenta transformaciones debidas a la polinización, la fecundación, la formación de semillas y el aporte de las diferentes sustancias

nutritivas. Son cambios que definen la maduración del fruto, marcada por el aumento acelerado del contenido en azúcares una vez que han culminado su función en la formación de la semilla.

Al mismo tiempo, en el hollejo se acumulan colonias de levaduras, hongos unicelulares, que forman la pruina, la capa blanquecina que cubre el exterior de las uvas. Las principales desde el punto de vista del vino pertenecen a los no menos de una docena de géneros. En el momento en que se estrujan las uvas, el mosto entra en contacto con esas levaduras y con el oxígeno y los microorganismos del aire. Esos componentes se lanzan ávidos para asimilar la energía de los azúcares y el resto de nutrientes de la uva y transformarlos. Es la fermentación.

La fermentación es la transformación más rápida y brutal del mosto y consiste en la metabolización de muchos de esos

compuestos y su transformación en otros que, en conjunto, conforman el carácter del vino. La enología busca conducir ese proceso para dar lugar a un producto grato y que perviva en el tiempo. Caso de no producirse esa intervención, la naturaleza seguirá su curso y el oxígeno y otros agentes externos, sobre todo biológicos pero también químicos, continuarán la evolución natural del líquido extraído de la uva.

El oxígeno es un importante agente químico en esa evolución. Se combina con ciertos elementos del vino hasta modificar su estructura molecular. En dosis adecuadas mejora las cualidades de los vinos, doma el rudo carácter de los taninos (polimerización) y se combina con la materia colorante, algunos de cu-

yos componentes dejan de ser solubles y precipitan formando depósitos en el fondo de los envases. La correcta dosificación del oxígeno es el principio básico de la crianza; junto con la protección frente a agentes biológicos marca la vida del vino. Si se realiza bien, estabiliza el vino durante muchos años y sólo trascurrido largo tiempo termina por perder por oxidación y decantación los diferentes compuestos para volver a ser poco menos que una solución de agua, ciertos ácidos y alcohol, que también irá perdiendo por evaporación y decantación en un plazo largo de tiempo.

El proceso de retorno al agua originaria se acelera por medios biológicos si no interviene la enología. Las bacterias acéticas y ciertos virus transforman el alcohol en diferentes productos; el más abundante es el ácido acético, el característico del vino picado y del vinagre. El vinagre es más estable que el vino, pero no es una piedra: por oxidación y otros procesos bioquímicos, con el paso del tiempo pierde muchos de sus componentes, que se insolubilizan y precipitan. Y el ciclo termina donde empezó: agua. ●

## LA EVOLUCIÓN NATURAL DEL VINO

DEL AGUA SALE Y AL AGUA VUELVE. SIN INTERVENCIÓN HUMANA EL CAMINO DEL ZUMO DE UVA ESTÁ MARCADO Y ES RÁPIDO. GRACIAS A LA ENOLOGÍA SE PUEDE CONTENER ESA EVOLUCIÓN Y MANTENERLO EN SU MEJOR ESTADO, COMO VINO, E INCLUSO VARIAR EL RUMBO PARA QUE SEA ESTABLE Y SATISFACTORIO PARA LOS SENTIDOS.

*La correcta dosificación del oxígeno es el principio básico de la crianza.*

31

