



EL FACTOR HUMANO

A LO LARGO DE LA HISTORIA, VITICULTORES Y ELABORADORES DE VINO HAN PERFILADO Y PERFECCIONADO UNAS TÉCNICAS MUY DEPURADAS QUE HAN DADO LUGAR A LA EXTRAORDINARIA DIVERSIDAD QUE OFRECEN LOS VINOS ACTUALES. SE HAN ADAPTADO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y HASTA HAN CONSEGUIDO FORZAR Y, EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE, DOMESTICAR EL MEDIO PARA CONSEGUIR EL OBJETIVO DE ELABORAR VINO. EL TRAYECTO DESDE LA TIERRA HASTA LA COPA DE VINO ES UNA SUCESIÓN DE ENCRUCIJADAS QUE HACEN IMPRESCINDIBLE LA INTERVENCIÓN DEL HOMBRE PARA TOMAR LAS DECISIONES Y ALCANZAR LA META DESEADA: EL VINO.

El clima, sobre todo en los últimos tiempos por el temor que despierta el cambio climático; las variedades, inexcusable factor comercial sobre todo en los mercados todavía llamados emergentes; y el suelo, elemento básico aunque no único en el casi legendario concepto del *terroir*, con el que muchos lo confunden o equiparan. Son los referentes de una modernidad enológica que tiende a soslayar, e incluso a negar desde ciertos planteamientos, el aspecto fundamental a la hora de marcar el carácter de un vino: el factor humano. En los últimos tiempos se asiste a una tendencia que rechaza muchos de los fundamentos de la enología de siempre. Es una reacción a

tiempos pretéritos en los que se imponían filosofías enológicas, igual de rechazables, que prácticamente contemplaban el viñedo y la uva como un mal necesario a la hora de elaborar el vino. Eran los que por estos lares fueron calificados como *brujos del vino*, los enólogos de bata blanca que no pisaban las viñas, que prácticamente se limitaban a esperar la entrada de las uvas en los lagares para, en función de las condiciones de la vendimia, aplicar sus *brujerías* para elaborar vinos de unos determinados perfiles. Y que pretendían mantener esos perfiles sin que se vieran afectados por las condiciones variables de las distintas vendimias.

Tiempos en los que en muchas bodegas, grandes y pequeñas, actuaban los *químicos*, enólogos contratados, casi siempre a tiempo parcial, cuyo objetivo principal era que la vendimia no se echara a perder y llegara en buenas condiciones hasta el juicio decisivo del comprador de vinos a granel. O eran una especie de *médicos del vino*, que rectificaban desviaciones o accidentes de la elaboración o de la conservación. Épocas en las que se olvidaron conceptos como la parcela, la variedad, la añada y sus circunstancias o el carácter diferencial de toda una región. En las que muchas bodegas prescindieron del viñedo y se pusieron en manos del

mercado libre y movedizo de la compra de uva a viticultores. En las que la producción se movía en parámetros de kilos y de grado alcohólico y olvidaba otros, reivindicados por la modernidad, como la madurez fenólica, la concentración, la sanidad y, en definitiva, el carácter y la calidad.

INTERPRETAR LA VIÑA

En la actualidad, el creador de vinos tiene a su disposición una panoplia prácticamente inabarcable de recursos que le permiten diseñar una enorme variedad de vinos. Además, en torno al cultivo de la vid y la elaboración del vino se han desarrollado a lo largo de la historia un gran

EL MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN LO ELIGES TÚ...



“...este para la cena con los amigos...”
(EL BUEN AMIGO)



“...este por mi futuro ascenso...”
(EL OPTIMISTA)



“...este para nuestro aniversario...”
(EL ENAMORADO)



“...este, ¡ para mí solo...!”
(EL EGOÍSTA)

Muga

PARA COMPARTIR MOMENTOS SUBLIMES

Bodegas Muga - Haro (La Rioja)

Tel.: 941 304 777

Tel. visitas: 941 306 060

www.bodegasmuga.com

número de oficios específicos, tanto en las viñas y en las bodegas como en industrias afines, desde viveros hasta productores de vidrio o de tapones. Manipuladores muy especializados que son imprescindibles para obtener el objetivo de elaborar un vino potable. Y más aún si se busca producir un vino de alta calidad.

Bien está, incluso es deseable, que el enólogo sea capaz de interpretar la capacidad de un viñedo y, una vez leído ese potencial, limite al máximo la manipulación de uvas y vinos para que el resultado final sea la expresión más pura posible del carácter de ese conjunto de rasgos que se agrupan bajo el genérico *terruño*.

Sin embargo, llevar el asunto mucho más lejos, hasta plantear la ausencia total de intervención, como defienden los que propugnan los llamados *vinos naturales*, es un ejercicio truculento.

Es una falacia porque resulta imposible que todo el proceso sea natural; aunque lo fueran los envases utilizados en vendimia, elaboración y eventual crianza o expedición.

En el supuesto de que se transportara y consumiera desde envases de piedra, de cuero (por cierto muy contaminante en su proceso de preparación) o madera y no en botellas de vidrio o de plástico y cerradas con tapones de rosca metálicos, materiales que no crecen en los árboles.

Pero es que, además, es imposible. Durante miles de años el factor humano ha sido decisivo. La intervención del campesino y del elaborador de vino es imprescindible para que las milenarias frutas de las vides silvestres, que recogían de las

plantas nuestros antepasados cazadores y recolectores, se convirtieran en cultivos controlados y hayan devenido en la extraordinaria variedad de vinos que hoy están al alcance del consumidor. Han sido necesarias miles de decisiones: para seleccionar las mejores de las frutas que se recolectaban en estado salvaje y domesticarlas en el sentido estricto del término.

rendimiento para hacerlos accesibles a los menos pudientes... Para no hablar de intervenciones más sofisticadas para defender el cultivo de agentes externos agresivos.

Miles de decisiones desde que, tal vez haga diez mil años, el hombre cultivó la vid en las laderas del Cáucaso hasta los tiempos presentes, en los que el viñedo avanza

Las alternativas se suceden incluso en la hipótesis de que el viticultor actual parta de cero y el cero sea el estado actual de las plantas, es decir, ya seleccionadas, domesticadas y clasificadas por sus aptitudes. El viticultor actual echa a andar con mucho camino ya recorrido. Hay un conocimiento adquirido de los procedimientos de cultivo y



Y, después, para elegir el mejor lugar para su cultivo o el que era adecuado en lugares donde no prosperaban otros igual o más estratégicos para la alimentación humana. O los que resistían mejor las condiciones del entorno. O, directamente, los que proporcionaban vinos más gratos o más refinados, cercanos al gusto de quienes podían pagar más dinero por ellos. O con mayor

hacia latitudes insospechadas y medra en condiciones ambientales hasta hace poco imposibles.

LA RUTA DEL VITICULTOR

Aún con ese bagaje milenario, el viticultor y el productor de vinos actuales se encuentran con muchos cruces de caminos en el trayecto que va desde el viñedo hasta que el consumidor disfruta del vino.

de las variedades de uva. Sin embargo, antes de realizar su plantación deberá pensar en el objetivo que persigue. Deberá decidir si quiere ser frutero, es decir, productor de muchos kilos de uva por hectárea sin que intervenga otro factor, o si prefiere destinar su esfuerzo a la elaboración de un vino de calidad. Sea cual sea la decisión, ya desde el primer minuto

tendrá que optar por varias alternativas. Una importante es el alojamiento, porque el viticultor sabe que es más productiva y fácil de trabajar, incluso sin intervención de maquinaria agrícola, la viña plantada en el llano que la que vive en una ladera; sabe que deberá esquivar terrenos demasiado fértiles, encharcados, salinos, expuestos a la erosión... Sabe que la planta deberá ser protegida de plagas como la filoxera mediante el injerto de la variedad elegida en pies de vides americanas. Esos pies deberán estar adaptados a la naturaleza del suelo, que puede ser potencialmente agresiva por distintas circunstancias, como el contenido en determinados minerales o nutrientes. Además, puede decidir si utiliza un pie (el barbado o la planta americana) que permita una mayor o menor producción de la futura planta. El siguiente paso es la elección de la variedad de uva. Además de criterios de rendimiento, deberá valorar el factor clima. Determinadas variedades son más sensibles que otras a la humedad, otras viven mal o dan pocas prestaciones en la sequía,



casi todas deberán ser protegidas del sol directo. La modernidad ha traído, además, un nuevo factor: el clon. Dentro de cada variedad el clon define muchos rasgos del fruto y por tanto del vino. En realidad, la selección clonal se intuía: los campesinos detectan desde siempre que unas plantas dan mejores resultados, cualitativos o cuantitativos, que otras y, a la hora de plantar una nueva viña,

ampliar la existente o cubrir las bajas de plantas muertas, como es lógico optan por extraer material (sarmientos) de las que considera mejores y reproducirlas. Es la llamada selección masal y su alternativa es la selección clonal, por la que se selecciona una sola planta, se interviene para obtener un material libre de virus y se reproduce en plantas idénticas. La vía que puede ser considerada más *natural*, la reproducción por semillas, apenas se utiliza, salvo en los viveros, por ser mucho más lenta y menos segura. Una vez obtenido ese material vegetal, cabe decidir el medio de reproducirlo: puede ser por sarmientos, injertados en el pie antes o después de su plantación en el suelo, por yemas o por otros medios menos utilizados, tales como el acodo o una variante llamada amugronamiento.

EL CULTIVO DE LA VID

Antes de realizar la plantación, el viticultor, que ya ha elegido el suelo adecuado, deberá optar por la forma de plantación. La disposición de las plantas de forma irregular está superada porque dificulta el trabajo en la tierra. Se planta de forma regular, con las vides alineadas en distintas formaciones, pero hay que tener en cuenta la distancia entre las plantas por razones de rendimiento, de mayor o menor dificultad en el cultivo y vendimia y también, en el caso de las laderas, por factores como la erosión del suelo. También es el momento de decidir si se instalará un sistema de riego y, en caso positivo, qué sistema. Caben varias posibilidades, desde riego a manta o por inundación, uso de aspersores, que pueden ser desmontables, instalación de





MIRANDO EL VIÑEDO CON OTROS OJOS

Cuando comienzas a mirar el viñedo con otros ojos, descubres que cada suelo es único y que respetándolo y entendiéndolo es posible conectarlo con su entorno y crear vinos con identidad propia, que representan con singularidad su origen. Es entonces cuando tu mente elimina las barreras entre pasado y presente, permitiéndote redescubrir lo que ya conocías.



EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



DESDE  1924

RAMÓN 'BILBAO

conducciones para riego por goteo o incluso de enterramiento de esas conducciones para evitar evaporación y ahorrar agua. Por cierto, esas mangueras y tubos están hechas de materiales como el policloruro de vinilo, más conocido por las siglas PVC, cuyo nombre ya da pistas sobre su escasa condición de producto natural (no obstante, está formado en un 57 por ciento por sal y el resto es petróleo; es el de menor proporción de petróleo entre los plásticos). Después se decidirá si se riega sólo con agua o se aprovecha para dosificar tratamientos o nutrientes. Otra variante es la conducción de la planta. Las formas tradicionales son el vaso, es decir, sin que la planta se apoye en estructura alguna (que tiene variantes para dirigir una planta que tiende a ser rastrera), o la histórica del apoyo en árboles, que se mantiene de forma

residual en algunas zonas, como en la portuguesa RD Vinho Verde, donde recibe el ilustrativo nombre de *enforcado* (ahorcado). A partir de esa conducción apoyada se desarrolló el emparrado, en el que la vid forma un techo y los racimos cuelgan bajo la protección de las hojas y alejados del suelo. Es una disposición adecuada en zonas húmedas, en las que hay que proteger al fruto de la humedad. La conducción más frecuente en la actualidad es la espaldera, en la que las plantas se disponen alineadas, con los sarmientos apoyados en cables formando un muro a lo largo de la viña. La espaldera tiene numerosas variantes en función de la distancia y densidad de plantación (no siempre un mayor número de plantas se traduce en una mayor producción), del número y la disposición de los sarmientos, de las hojas y hasta del fruto. Tiene la ventaja del



emparrado en cuanto a alejamiento del suelo y también favorece la vendimia, sobre todo si se opta por vendimia mecanizada, prácticamente imposible en otras disposiciones. A lo largo del periodo vegetativo de la viña, el viticultor tiene que tomar muchas más decisiones. Para empezar, la poda define disposición y formación de la planta, cantidad de vendimia y características de los frutos.

Después hay que contar con el trabajo en el suelo, el movimiento de la tierra, la proliferación o eliminación de las hierbas que crecen en las calles de la viña, el uso de abonos, herbicidas y tratamientos sanitarios y la clase de productos que se emplean en esas aportaciones, la defensa ante plagas de insectos, hongos o infecciones que acechan al viñedo, así como visitas de otros golosos agentes, como aves, conejos, corzos, jabalíes y otros, que tienen cierta inclinación a realizar su propia vendimia. Ninguno de esos factores se puede dejar en manos de una filosofía de no intervención. Por el contrario, la viticultura de vanguardia ha acuñado conceptos como la viticultura de precisión, que requiere el concurso de sofisticados mecanismos, incluidos drones y satélites para realizar determinadas exploraciones aéreas. Además, hay tecnologías de defensa frente a eventualidades meteorológicas, como las heladas, las granizadas o el viento.

LA VENDIMIA

Todo ese trabajo y esa cantidad de decisiones se





plasman durante unos pocos días, los de la madurez del fruto. Momento crucial en el que hay que tomar decisiones que no permiten ni la dilación de un parpadeo. La primera es, una vez definidos con mucha antelación los rasgos del fruto

que se quiere obtener, decidir el momento en el que las uvas ofrecen el punto óptimo de esas cualidades. Ese es el momento de la vendimia, que está mediatizado por las condiciones climatológicas en el que la viña ha vivido a los largo de su período vegetativo

(incluso antes: una sequía previa o unas precipitaciones muy abundantes condicionan todo un año) y, evidentemente, por las que se producen en el momento de la vendimia y los días inmediatamente anteriores. Son las fechas en las que el campesino mira al cielo, pero no (o al menos no solo) para comprobar la situación de los astros y decidir la actividad en función de esos parámetros de la biodinámica, sino para enfocar mucho más cerca, a la eventual presencia o ausencia de nubes o a la posibilidad de tormentas o incluso a la llegada de las primeras heladas. Riesgos que ha de calibrar para decidir el momento exacto de la recogida del fruto.

En ese momento crítico se aplican decisiones tomadas también con mucha antelación. Se habrá decidido si la recolección se realiza por el día, si se detiene en los momentos de mayor calor o si se opta por la noche para llevar al lagar frutos más frescos. Se habrá optado por vendimia manual, tenida por más respetuosa con el fruto, o mecanizada y para ello se habrán tomado caminos que afectan a la propia fisonomía de la viña y hasta de la orografía. Un detalle en principio tan poco trascendente para el fruto como el corte del racimo también es susceptible de ofrecer alternativas. El *corquette* o la navaja ancestrales han sido casi del todo sustituidos por las



Original para ENATE de Erwin Bechtold

ENATE

Arte en Esencia



tijeras, similares a las de jardinería, que pueden ser manuales o eléctricas. También hay variables en el traslado del fruto al lagar. Hace mil años se realizaba la fermentación en lagares abiertos esculpidos sobre roca muy cerca de la viña, de manera que se facilitaba el traslado de la vendimia, en forma de vino más o menos terminado o de pasta, a las bodegas o a las prensas. Eso desapareció y el fruto se trasladó lo más entero posible en cajas de vendimia o volcado en remolques. En general, en vendimias cuidadosas se opta por las cajas de vendimia, de capacidad limitada a 20 o 25 kilos, en las que se reduce el riesgo de que el fruto se rompa por el peso y se inicie una fermentación descontrolada. Esa precaución es imprescindible cuando la distancia entre la viña y la bodega es larga y se apoya, además, en transporte refrigerado cuando requiere

un viaje largo. Se puede obviar en distancias muy cortas, sobre todo si se realiza la vendimia fuera de las horas de más calor.

HACER VINO

Las cualidades de la uva, marcadas por la variedad, su adaptación al terreno y todas las decisiones tomadas por el viticultor a lo largo del año, definen en gran medida el vino que va a resultar. Pero no hacen el vino. La afirmación de que la calidad del vino viene dada por el viñedo no es más que una concesión retórica. Y ciertos conceptos *modernos*, como el de no intervención y el de vino natural, son una falacia que se manifiesta de forma explícita en la bodega y en las numerosas decisiones que se toman en el ámbito de la elaboración, de la crianza y de la comercialización del vino. El trabajo en la bodega, la función del enólogo y sus auxiliares los bodegueros,

La misión del equipo humano de la bodega, con el refuerzo de la tecnología enológica, es interrumpir de forma artificial ese proceso natural y detenerlo durante el mayor tiempo posible en la fase más satisfactoria, es decir, como vino. La pericia del elaborador conseguirá además hurtar una fase del proceso natural y evitar que el vino se convierta en vinagre. Con mucho tiempo, a través de procesos de precipitación y evaporación, podrá volver a su estado natural similar al del agua sin pasar por el trago de transformarse en vinagre.

CONTRA EL 'VINO QUÍMICO'

Después de esa decisión fundamental, el elaborador actual cuenta con toda una colección de recursos para elaborar prácticamente el vino que quiera. Desde luego, parece descartado el *vino químico*, las imitaciones que proliferaron sobre todo en la segunda mitad del siglo XIX y que dieron lugar a toda una literatura enológica sobre las formas de hacer jerez, burdeos, borgoña o champán a veces sin necesidad del engorroso trámite de cultivar viñas.



- EST. 1998 -

PUJANZA

BODEGAS Y VIÑEDOS

Esas fabricaciones industriales de presuntos vinos tuvieron consecuencias. Se definió el concepto mismo de vino, se reglamentaron las prácticas enológicas autorizadas (las que no están expresamente autorizadas quedan prohibidas) y la reacción defensiva de las zonas vinícolas más famosas daría lugar al sistema de denominaciones de origen, tan imperfecto como imprescindible. Sin embargo, eso no evitó que en el imaginario popular quedaran fijados conceptos como el *vino químico* o el *vino hecho con polvos*. La proliferación de vinos sin alma consolidó esa imagen negativa. Es la filosofía de vinos rutinarios, prácticamente de producción industrial, en los que la intervención enológica intensiva es capaz de compensar posibles defectos y carencias pero también lamina las opciones de carácter (de variedad, de terruño) y excelencia. Frente a los abusos de la técnica la reacción ha sido declarar la guerra al concepto de vino químico, defender todo lo contrario y repudiar cualquier recurso corrector. Es la primera gran disyuntiva del elaborador de vinos, la opción de los vinos industriales, en los que el precio es el principal argumento, y la de los vinos con carácter, la que, llevada al mejor de los extremos, hace que el precio sea un factor prácticamente sin importancia. Pero no es un cruce de dos únicos caminos sino que hay vías intermedias, tantas como productores y tantas como

perfiles de vinos, es decir, casi infinitas. Las disyuntivas en el campo, que se puede resumir en la alternativa entre viticultores fruteros y los vinateros, se proyectan en la bodega. A los primeros les interesa sólo producir la mayor cantidad de uva a ser posible con bastante grado alcohólico, que servirá para reforzar a otros vinos más débiles, y en el caso de los tintos con intenso color, con fines similares. A los que piensan en vinos de calidad les preocupan más determinados conceptos, como madurez, sanidad y equilibrio, que la misma producción medida en kilos. Las alternativas que ofrece el cultivo de la vid se multiplican de forma exponencial en el momento en el que la uva entra en la bodega. Tal vez porque en esas instalaciones se dispone de mayor cantidad de recursos y el proceso puede estar más y mejor controlado que en la viña. Sin hacer milagros, un enólogo puede mejorar muchos aspectos de una vendimia deficiente. Y, por el contrario, sin gran esfuerzo es perfectamente capaz de hacer un vino mediocre a partir de uvas perfectas.

VINOS RUTINARIOS

Si se opta por el camino fácil, el enólogo no irá mucho más allá del mítico químico, un técnico que simplemente evitaba que el vino se echara a perder por cualquier accidente, como contaminaciones o alteraciones provocadas por malas prácticas, envases en malas condiciones o por ataques de



www.bodegaspujanza.com

microorganismos. Tiene a su disposición para ello toda una panoplia de tecnología y productos autorizados para hacer un vino que será sólo sanitariamente correcto pero que no tendrá carácter y su atractivo será limitado. Véase el caso de los vinos de pasto, los envasados en cartón, que son analíticamente correctos e incluso en ocasiones más sanos que algunos de los más valorados, pero resultan poco satisfactorios desde el punto de vista de la cata o del placer.

Ese segundo grupo es el del camino difícil, el de la calidad. Y en ese recorrido las alternativas son muy numerosas. La primera vendrá dada por el campo pero requiere la toma de decisiones. El elaborador cuidadoso ha de hacer una selección del fruto en función de sus características.

Como es fácilmente deducible, deberá descartar las uvas afectadas por alguna eventualidad: secas, podridas, picadas por insectos o afectadas por granizo. Con el resto preparará diferentes lotes en función de la variedad de uva, de la edad de la viña, de la maduración y hasta del análisis de sus componentes (azúcar, acidez y otros elementos). Cada lote tendrá un destino y va a exigir un tratamiento diferente.

En general, se destinan a vinos de consumo rápido las uvas de las viñas más jóvenes, las que no hayan alcanzado una maduración perfecta y las que presentan menor concentración de elementos; van a producir vinos más ligeros y frescos, con menor aptitud para la crianza y mejores prestaciones para un

consumo a corto plazo. Los destinados a crianza se clasificarán en función del periodo previsible de envejecimiento. En el trato que recibe la vendimia influyen también aspectos como la propia construcción de la bodega. Se tiende a la bodega vertical, de manera que la vendimia entra por la parte superior y todos los movimientos desde la recepción de uva hasta la nave de crianza, situada generalmente a nivel inferior al del suelo para permitir una temperatura más estable, se realicen por gravedad. Otro punto a favor de la no intervención: no se emplean bombas. Hay que decir que las modernas bombas utilizadas para el movimiento de pastas o de vinos son bastante respetuosas y ese es un factor cada vez menos decisivo.



Tampoco lo es la bodega subterránea. Naves de crianza tan tradicionales como las de los vinos generosos andaluces son de superficie, con un sistema de ventilación que permite controlar bastante el ambiente de la bodega. Además, en la actualidad se puede aclimatar a la perfección cualquier edificio.

LA FERMENTACIÓN

El siguiente paso, la elaboración del vino, también tiene muchas alternativas para elegir. En primer lugar el envase en el que se va a realizar la fermentación. En determinados vinos, como los tintos de cosechero, se produce en lagos abiertos, piletas construidas en mampostería en las que se vuelca la uva, que puede haber sido despalillada (separados los granos del escobajo) y estrujada o realizar la fermentación a partir de racimos enteros o granos separados pero sin estrujar.

En el caso de los rosados, lo habitual es que se separe pronto (un periodo variable en función de las condiciones de la uva y del color que se quiere obtener) el mosto del hollejo, que es el que contiene la materia colorante.

En principio los blancos se elaboran en ausencia de hollejos, pero eso no es regla fija, como tampoco lo es elaborarlos con uva blanca: existen os blancos de uvas tintas. En las elaboraciones actuales se utilizan sobre todo depósitos de acero inoxidable, que facilitan tanto el control de temperatura durante la fermentación como una





limpieza perfecta después de cada uso. La alternativa es la fermentación en barrica, cuyo reducido volumen impide que la temperatura de fermentación suba demasiado y permite por ello una menor intervención, aunque también es un recipiente que influye

más en el resultado final y resulta más costoso en la compra y en su mantenimiento. Una opción histórica, y también *natural*, es la del vino de pitarra. Básicamente, se trata de introducir la vendimia, el racimo entero tal

como llega de la viña, en un recipiente, generalmente de madera, sin especificar el tipo de madera, que se sella y permanece herméticamente cerrado. En esas condiciones realiza la fermentación en un plazo que se calcula de forma aproximada. Cuando se considera, generalmente en primavera, se abre la pitarra... y a ver qué sale. Como se suele decir, "si es con barba san Antón; si no, la purísima Concepción".

También se utilizan depósitos de diferentes tamaños de madera, de hormigón (recuperados después del gran trabajo que se tomaron en las cooperativas para destruir los viejos), de fibra de vidrio y, la última hora, de arcilla, como las clásica tinajas de La Mancha. En todos ellos es

necesario intervenir para controlar la temperatura de fermentación, factor muy importante en aspectos como la protección del carácter de la vendimia, es decir, de los rasgos frutales e incluso los que pueden ser marcados por el terruño. Otra variable en la fermentación es la que proporcionan los microorganismos encargados de realizar la transformación del mosto en vino.

Se puede optar por una fermentación natural a partir de las levaduras procedentes de la viña, que llegan adheridas a la piel de la uva, o realizar una siembra de levaduras seleccionadas, que se venden en preparados específicos.

O hay caminos intermedios, como una selección de las



Abadía de SAN QUIRCE

Pasión por el vino...

COMESA REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA
DEL
DUERO

Bodegas Imperiales, S.L.

Ctra. Madrid-Irún, km.171

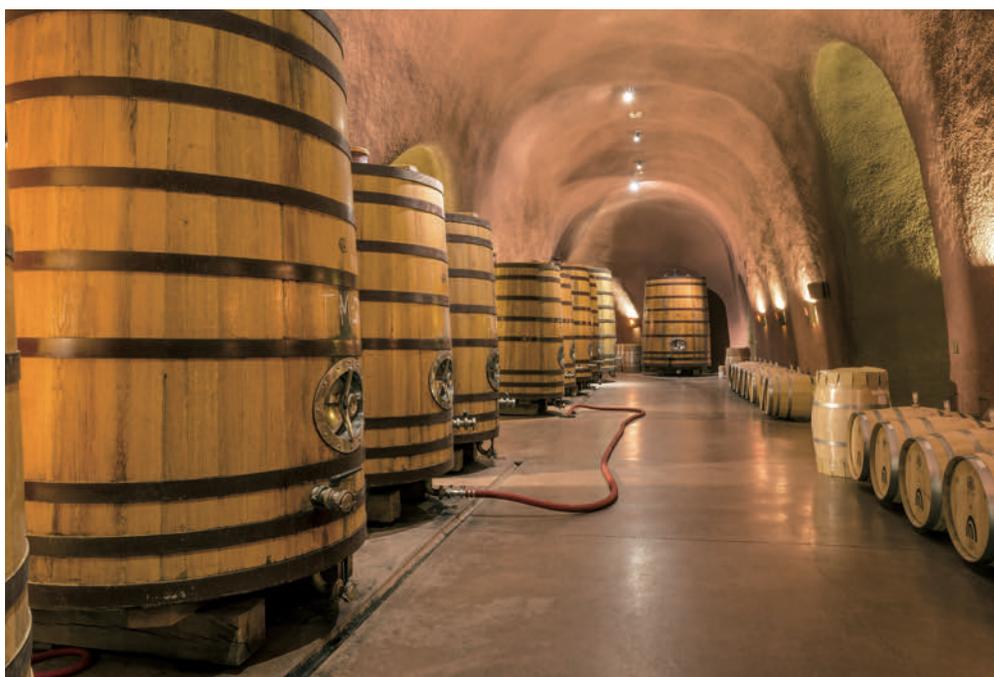
09370 Gumiel de Izán (Burgos)

Tel. 947 54 40 70 Fax. 947 52 57 59

direccion@bodegasimperiales.com

www.bodegasimperiales.com





Con ese procedimiento o con prensados muy ligeros, se obtiene el llamado *vino yema*, para algunos la mejor porción de la extracción. Siguen los segmentos de prensado distintos en función de la fuerza que se aplique, que darán vinos más bastos cuanto más intensa sea la presión hasta llegar a los *vinos de prensa*, los resultantes del apurado extremo, que generalmente se descartan.

El segundo paso previo opcional es lo que se llamaba periodo de maduración, la guarda del vino joven en depósitos durante un plazo de tiempo variable antes de su venta o antes de iniciar la crianza. El plazo de tiempo es variable pero, en general, dura hasta la primavera siguiente a la vendimia. Así se aprovecha el frío del invierno para que los posibles restos sólidos de la fermentación (levaduras, pequeñas partes de la pulpa o del hollejo) se depositen en el fondo del depósito.

Ese proceso de decantación se complementa con trasiegos, en los que se descarta el fondo del depósito, la porción que contiene los restos decantados, y puede facilitar con la clarificación, cuyo

levaduras más idóneas entre las propias de la viña, mediante un procedimiento ancestral, el llamado pie de cuba, con una porción de vino en el que proliferan las mejores levaduras y con él se siembran los depósitos. El procedimiento *natural*, es decir, el que consiste en permitir una fermentación cien por cien espontánea, y más si se prescinde del sulfuroso como parece dictar la moda, permite la actuación de levaduras débiles, que pueden dar lugar a fermentaciones incompletas, o la intervención de otros microorganismos, como bacterias, que podrían causar alteraciones en el vino. Después de la fermentación alcohólica se puede dar una segunda fermentación, la maloláctica, por la que se transforma el ácido málico, más duro e intenso, con recuerdos de manzana, en ácido láctico, mucho más amable. Hasta mediados del siglo pasado la fermentación

maloláctica era considerada una enfermedad del vino; hoy es un factor más en manos del enólogo: en blancos se puede optar por impedir esa transformación, para conseguir vinos más frescos. En tintos, se puede realizar en presencia de las lías (restos sólidos de la fermentación) para arrojar a los taninos y dar lugar a vinos más cremosos y amables. Y hay toda una gama de alternativas entre ambas opciones.

DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN

El paso siguiente es el de la maduración o la crianza del vino. Se llega a ese paso una vez superada cualquier tentación de permitir el proceso natural, el de la no intervención que, además, prescinde de la protección del sulfuroso y lleva casi indefectiblemente a la obtención de vinagre en un plazo más bien breve de tiempo. Pero antes se pueden realizar o no dos operaciones.

La primera es el prensado, con el que se separa el mosto de los hollejos. Se puede optar por prensar cuando el vino está ya terminado, incluso tras un periodo de maceración posfermentativa (para extraer más color y extracto de las materias sólidas) o antes de que finalice la fermentación. También cabe elegir entre el simple escurrido, que es el llamado sangrado, uno de los sistemas utilizados en la elaboración de vinos rosados.



Tábula

BODEGAS Y VIÑEDOS

nombre viene del vertido en el vino de claras de huevo, que arrastran al fondo partículas en suspensión, hoy sustituidas por gelatinas y otros aditivos.

La maduración sirve en os vinos jóvenes para comercializar un producto limpio. En los que van a ser sometidos a crianza, para proteger a las barricas que lo van a contener y facilitar su limpieza posterior. En elaboraciones modernas ese recurso ha sido reemplazado por tratamientos por frío, que aceleran el proceso, pero muchas bodegas prescindien de él y llevan el vino directamente a las barricas, incluso en ocasiones antes de finalizar la fermentación.

LAS CRIANZAS

La maduración se une estrechamente con la crianza y en ocasiones se confunde. Ese proceso puede verificarse en presencia de las lías, los restos de la fermentación, con el objetivo de conseguir una mayor cantidad de matices aromáticos, por la evolución controlada, en autólisis, de esas materias; y un discurrir más suave del vino en la boca gracias a complejos mecanismos moleculares descritos como polimerización de los taninos.

Es el procedimiento de los *vinos sobre madre* clásicos o la actual *crianza sobre lías*, que se puede verificar en recipientes de cualquiera de los materiales utilizados para almacenamiento o crianza, con resultados diferentes en cada uno de ellos. Es una opción de cierto riesgo porque puede dar lugar a olores

indeseables de reducción o de contaminación por la putrefacción de la materia orgánica que compone las lías. Se trata de una manipulación delicada y muy sofisticada pero que no puede dejar de ser calificada como natural.

Aunque hay otras opciones, el concepto de crianza está casi siempre asociado a la participación de los envases de madera, tal vez el envase más adecuado para los apologetas del vino natural pero que no es ajeno en absoluto al factor humano. En ese territorio las opciones del productor de vino se multiplican hasta el paroxismo. En el proceso creativo de un vino de calidad, el elaborador que entra en el mundo del envase de roble tiene que elegir entre una gama de opciones que se antoja casi infinita. El tipo de madera más utilizado es el de roble, pero históricamente se han utilizado otros que ahora también se exploran, caso de la acacia, el cerezo o incluso el pino. Y dentro de la más habitual, el roble, se discriminan los diferentes tipos de roble y hasta los bosques de los que procede. La madera requiere un tratamiento previo, un proceso de secado que modifica de forma radical las sensaciones que comunica al vino. Además, para construir la barrica, hay que calentar la madera mediante estufas y en ese proceso se quema ligeramente el interior de las barricas. Y ahí entran en juego otras variables que influyen en el vino: la intensidad del tostado y también el trato que cada tonelería da a las maderas.



RIBERA DEL DUERO
denominación de origen

Ctra. Valbuena, Km. 2 - 47359 Olivares de Duero (Valladolid)

www.bodegastabula.es

Se llega al punto de que algunos bodegueros y catadores dicen reconocer a uno u otro tonelero en función de los rasgos que sus barricas ceden al vino. En ese caso ya no se cata sólo el vino, también el envase, aunque hay que decir que en determinados vinos en los que se abusa del roble, sobre todo si es nuevo, es más fácil identificar la madera que el propio vino. Y es que esa es otra de las variables, el uso de madera nueva, que en teoría es más agresiva con el vino, o barricas usadas, con los matices sobre la edad y uso de las barricas, en una gradación que pasa de nuevas a seminuevas a envinadas a curtidas y a viejas, en cada caso con resultados diferentes. Cabe, además, otra variable, que es el tamaño del envase. El reinado de la barrica bordelesa, de 225 litros, está cada vez más contestado y caben muchas opciones: 300, 500 o 600 litros, que es el de la bota jerezana (donde se llama *media bota* a la barrica). Los tamaños superiores ya llevan a los fudres de distintos tamaños y a los grandes *conos* clásicos. Finalmente, quedan también a criterio del elaborador alternativas decisivas, como



el plazo de crianza, en el que pueden intervenir diferentes tipos de envases, como las intervenciones que se realizan en ese plazo, tales como trasiegos, mezclas, participación de las lías y lo que la mente creativa de un productor pueda aportar. Eso en el caso de los vinos llamados tranquilos. Se siguen otros caminos si se entra en la crianza de los espumosos, un procedimiento natural que requiere una intensa manipulación, que incluye la de los organismos vivos que realizan la segunda fermentación. Y también en el campo de los vinos generosos, no menos intenso en lo que toca a intervención humana necesaria para dirigir los procesos naturales de

fermentación, muy difícil en el caso de algunos vinos dulces, o de crianza. En este caso, las bodegas andaluzas cuentan con sus propias variables, como la elección entre crianza clásica oxidativa y crianza biológica, que es la de los finos y manzanillas, en la que el productor ha de poner un enorme cuidado para proporcionar a las levaduras que intervienen las condiciones naturales que requieren. Además, hay vinos, como al amontillado o el palo cortado, que combinan ambas crianzas.

VENTA Y CONSUMO

Las últimas decisiones ya requieren menos intervenciones. El mal o el bien ya están hechos y el vino seguirá solito su camino hasta que alguien decida abrir el envase y consumirlo. Sólo resta un proceso, que también es importante y en el que el hombre toma decisiones trascendentales. El momento del envasado y el de comercialización, junto con las eventuales recomendaciones de consumo, en las que ya la decisión última se traslada al consumidor, no van a alterar de forma decisiva el perfil del vino.

Si lo hará, como es bien sabido, la decisión del tamaño del envase y, sobre todo, el método elegido para cerrarlo. La protección teóricamente más favorable y más natural, el tapón de corcho, es también acusado de ser la mayor fuente de problemas. Hay alternativas tan diversas y tan poco naturales como el tapón sintético (hay vinos ecológicos tapados con ese tipo de cierre), los diferentes tipos de rosca (metálica, de plástico), resinas, vidrio y seguramente se están desarrollando otras ideas. Cada uno tiene sus argumentos favorables y contrarios. En la elección final intervienen criterios no sólo de calidad, sino también de imagen. No se discute la calidad, las buenas prestaciones y, mucho menos, la favorable imagen de un buen tapón de corcho, que tiene además la carga favorable de su origen en un medio natural tan valioso como es la dehesa. Los problemas de eventuales contaminaciones son la cara fea y también la excusa par que se hayan levantado campañas en su contra, casualmente en países que no producen corcho. Como remate, el vino de calidad se envasa en su inmensa mayor parte en botellas de vidrio. Ahí no hay discusión posible y manda la imagen de producto. El *brick*, el *bag in box*, la lata metálica, la botella de *pet* o la bolsa de plástico, no son rivales de un elemento tan poco natural como es el vidrio. El único argumento alternativo de los defensores del vino natural, de la no intervención o del ecologismo fanático tiene que ver con el transporte. Con el argumento





de los costes energéticos y contaminadores del transporte, defienden la vuelta del embotellado en destino. El vino se transportaría a granel, con el ahorro en peso y por tanto en combustible del medio de transporte, y se embotellaría

en el mercado de destino o, simplemente, no se embotellaría y el consumidor llenaría su garrafita o su botella al viejo estilo. Eso sería rizar el rizo de la intervención humana. Los intermediarios tendrían acceso directo al producto,

sin el engorroso impedimento de la botella, el tapón y la cápsula. Enlaza esos movimientos con iniciativas como las etiquetas llamadas ecológicas, impresas en papel reciclado y con tintas en la misma línea. El problema es que, por su propia naturaleza, se degradan con facilidad y deben ser protegidas con barnices y pegadas con colas resistentes al agua para que la etiqueta no se despegue al meter la botella en una cubitera. Son mal negocio si se quiere guardar una botella. Por cierto, para proteger las etiquetas de esos vinos que se guardan un buen sistema es envolver la botella con film de cocina. En la misma línea, hay una corriente en contra del uso de cápsulas. Los materiales actuales,

plásticos, estaño o mezcla de ambos, mejoran de forma notable la vieja cápsula de plomo, material venenoso, como se sabe ahora, y prohibido en todo envasado de productos alimentarios. No son muy ecológicos, cierto, pero cumplen con su cometido original, que es proporcionar un cierto precinto de garantía. La ausencia de cápsula elimina esa mínima garantía y se suma al embotellado en destino para proporcionar un panorama al menos inquietante de camino algo más sencillo para un posible fraude. Y, en el momento en el que hay posibilidad de lucro, son bien conocidas las tendencias históricas, tal vez naturales, del factor humano. ● ANDRÉS PROENSA



LAUS


Aromas del Somontano

www.bodegalaus.es

