

La primera referencia científica que se tiene de la maceración carbónica se debe a Louis Pasteur, quien a partir de 1872 escribió sobre las peculiaridades de este sistema. Consiste en el encubado de racimos enteros dentro de un depósito saturado de gas carbónico sin despalillado ni estrujado, donde la uva comienza la fermentación por acción de enzimas (anaeróbicas) y no de levaduras (aeróbicas).

Una vez que el mosto ha tomado color, se trasiega sin hollejos a cubas, donde concluye la fermentación. Es un sistema de elaboración antiquísimo, que hasta el siglo XVIII era el único conocido en nuestro país. Como estos vinos eran difíciles de conservar, se importó el sistema bordelés, el *método médoc*, que introduce el despalillado y estrujado de la uva, con lo que se eliminan sustancias astringentes y sabores herbáceos.

La vinificación por maceración carbónica se realiza en dos etapas, una primera en la que la vendimia se dispone en una atmósfera saturada de dióxido de carbono, en la que la fermentación se inicia en los granos enteros. Esta etapa transcurre durante cinco a diez días, según la temperatura de la vendimia. La segunda etapa se corresponde con la fermentación alcohólica del escurrido o prensado del mosto que resulta de la etapa anterior.

Durante el proceso tienen lugar fenómenos peculiares, entre los que cabe citar la ligera elevación de la graduación alcohólica, el desarrollo de una sensación untuosa del vino en boca, la aparición de aromas de carácter frutal muy marcados y la obtención de un mosto de intenso color, rasgos que definen este concepto de vinificación. Cabe señalar que en muchas bodegas de Rioja, destacadas en este tipo de elaboración, se realiza una maceración carbónica incompleta. Al encubar las uvas, las del fondo del lago se rompen por el peso, con lo que los racimos quedan sumergidos en una fase líquida. Los resultados no difieren mucho de la tradicional pero hay un inicio de fermentación aeróbica, por intervención de levaduras.

*Un famoso vino elaborado con este método es el 'beaujolais'.*

# LA MACERACIÓN CARBÓNICA

ESTÁ CONSIDERADA COMO LA TÉCNICA DE VINIFICACIÓN MÁS TRADICIONAL, AUNQUE AHORA PAREZCA UNA MODA QUE LLEVAN A GALA ALGUNOS VINOS TINTOS JÓVENES, Y TAMBIÉN ES LA ELABORACIÓN DEL CLÁSICO Y CONOCIDO TINTO DE COSECHERO PROPIO DE RIOJA ALAVESA, Y CUYO RESULTADO ES UN VINO AFRUTADO Y MÁS LIGERO.

28



## VINOS POTENTES

Los tintos jóvenes elaborados con este método se caracterizan por aromas frutales de plátano maduro, ciruela o frambuesa. Tienen en general un color pícola intenso y en boca son amables, golosos, frescos, con un fácil paso. Razones de peso para considerar que su mejor momento de consumo está en el año siguiente a la vendimia.

Uno de los vinos más famosos del mundo que lleva más a gala este tipo de elaboración es el francés *beaujolais*. España no tiene nada que envidiarle con la amplia variedad de vinos elaborados con este mé-

todo que presentan más aromas, sabor y color que el vino del país vecino. Además, tienen un mejor precio de salida, aunque lo que sí es seguro es que, como otras muchas cosas, tienen una escasa o nula campaña de marketing y publicidad.

En principio, los vinos de maceración carbónica no son demasiado aptos para una crianza en bodega y botella. Aunque, como apunta Marcos Eguren, enólogo de Sierra Cantabria, "cuando la uva es de gran calidad, con una estructura bien marcada, con taninos maduros e intensidad suficiente, los vinos van a envejecer muy bien. Eso sí, hay que criarlos de forma diferente de los de vinificación tradicional. Soportan peor la oxidación y la polimerización de los taninos y, si tiene restos de taninos verdes, a los tres o cuatro años pueden dar caracteres amargos. Al segundo o al tercer año se modifica aromática y gustativamente mucho más deprisa que los de vinificación tradicional. Tienen una temporada de dos a cuatro años que están poco definidos, que dan la impresión de haber evolucionado muy rápido y que van a morir pronto. Pero después van remontando y desarrollan aromas de envejecimiento muy finos, van creciendo por momentos. Son vinos que envejecen durante muchos años". ●