

La crianza sobre lías (levaduras y otros residuos sólidos) procedentes de la fermentación alcohólica es el sistema clásico empleado en Borgoña para sus vinos blancos, fermentados en bodega, y, en su vertiente reductiva de crianza en la botella, es un factor esencial en los espumosos obtenidos mediante el método tradicional del champagne y cava.

Con esta técnica se elaboran vinos blancos, rosados y tintos, aunque son los dos primeros los que lo llevan más a gala al señalarlo en sus etiquetas, mientras que los tintos no lo hacen. La razón que explica esta acción es la tendencia de los blancos a eliminar la presencia de la madera para ser sustituida por una evolución o crianza en depósitos de mayor capacidad, donde no esté presente la madera. Por el contrario, en los tintos de alta gama y otros blancos, la madera sigue siendo protagonista, y dejan las lías en un segundo plano.

CRIANZA, SOBRE LÍAS

NO ES UNA TÉCNICA NOVEDOSA, PERO FUE TODO UN DESCUBRIMIENTO ENOLÓGICO A PARTIR DE LOS PASADOS AÑOS NOVENTA Y AHORA ESTÁ PLENAMENTE ASUMIDA. SE APLICA INDISTINTAMENTE EN LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS Y TINTOS; SE BUSCA UN MAYOR VOLUMEN Y POTENCIA EN BOCA Y APORTA MATICES AROMÁTICOS.

40



tados en bodega pero sin la presencia deformante de la madera. Cuando se abusa de esta técnica, el resultado son vinos muy corpulentos y con excesivo color. Incluso aparecen notas defectuosas de levaduras, de frutos secos o panadería.

Las variedades de uva que mejor admiten su crianza sobre lías son aquellas en las que dominan los aromas a frutos de hueso o tropicales. Se emplean sobre todo uvas de zonas frías, donde las maduraciones son más lentas y los vinos tienen aromas más nítidos. Entre las blancas de fuera de nuestras fronteras destacan Chardonnay, Viognier, Riesling y Semillon, por delante de la Sauvignon Blanc. Entre las variedades nacionales la mejor es la Godello, aunque no hay que dejar de lado a la Albariño, Verdejo y Hondarribi Zuri.

En cuanto a las variedades tintas, todas son aptas para este tipo de crianza. Las que tienen una elevada estructura polifenólica son las más adecuadas para realizar la maloláctica en bodega y su posterior crianza sobre lías. ●

La clave de este tipo de elaboración está en el manejo de las levaduras resultantes de la fermentación alcohólica, que al descomponerse ceden al medio que les rodea, es decir, el vino, unas sustancias que transmiten sensaciones grasas y dulces de calidad. Estas sustancias además tienen grandes propiedades enológicas como la mejora de las sensaciones negativas ásperas de los taninos, la estabilización frente a las precipitaciones del tartárico y de material colorante de los vinos tintos o la mejora del color en los blancos. También se detiene la oxidación de los blancos que están en bodega.

En cuanto al manejo de lías con los vinos tintos, esta técnica se realiza mediante la fermentación maloláctica en bodega, aunque en algún caso también se realiza la fermentación alcohólica en bodegas abiertas. Se consiguen mejoras sensoriales, menor pérdida de color y una rebaja en los aromas de vainilla y frutos secos, pero se respetan los de especias y nuez de coco.

Tras la maloláctica, el vino permanece con las lías durante un plazo que generalmente es de 4 a 8 meses, aunque a veces se prolonga, durante el cual se realiza un removido periódico de las lías mediante una operación conocida como *batonnage*. Cada semana se ponen las lías en suspensión con un bastón, con el fin de aumentar la superficie de contacto entre el vino y las lías.

En la mayor parte de los vinos blancos la fermentación alcohólica se realiza en las bodegas. El vino está con sus lías entre dos y seis meses, con el objetivo de que no haya excesiva cesión de aromas de roble. Además de aumentar el volumen en boca, se reduce la transferencia de compuestos aromáticos y tánicos del roble. El vino se conserva pálido y se eliminan sus polifenoles oxidables.

Con la crianza en depósitos en presencia de las lías se obtienen vinos muy frutales, con cuerpo y cierto desarrollo aromático, parecidos a los fermentados