

El paso del vino por botella supone el final de su crianza. Tras estar *a sus anchas* en la bodega y pasar por una etapa de crianza oxidativa, el vino se embotella para pasar por otra etapa reductiva, donde el oxígeno brilla por su ausencia (o casi) y donde el vino debe integrar los aromas de la madera.

Una vez terminada la fase de bodega, las botellas se almacenan en las cuevas o calados en los que se cuenta con las condiciones idóneas. Allí permanecerán en posición horizontal formando *rimas* (se superponen unas sobre otras) para que el vino esté en permanente contacto con el corcho, humedeciéndolo y produciendo un cierre hermético.

El vino que ha evolucionado correctamente en la fase de madera, en la botella se afina y redondea, adquiere mayor complejidad y elegancia. En este proceso se produce una puntual asimilación del oxígeno existente en el cuello de la botella, del disuelto en el vino debido a las manipulaciones durante el embotellado y del que penetra a través del corcho ante la falta de hermeticidad, ya que en esta fase se encuentra en expansión.

Con ello se produce una evolución que reduce la posibilidad de que haya un excesivo proceso de reducción, que en los vinos tintos se podría traducir en olores desagradables. Por estas y otras razones, el corcho es, sin duda, el tapón más adecuado para los vinos de guarda, sobre todo si se prevé una larga estancia en el botellero.

EL BOTELLERO, CLAVE DE FINURA

ES POSIBLEMENTE LA ETAPA MÁS OLVIDADA EN LA CRIANZA DE UN VINO. AQUÍ EL VINO ALCANZA SU MADUREZ Y, POR TANTO, SU MOMENTO ÓPTIMO DE CONSUMO. LAS BODEGAS TIENDEN A DEJAR ESA FASE DE BOTELLERO EN MANOS DE COMPRADORES E INTERMEDIARIOS. LA CRISIS HA CAMBIADO MUCHO ESO.

46



CONDICIONES *SINE QUA NON*

No solo el cristal, la posición de la botella o el corcho juegan un papel importante. El volumen también afecta a la evolución del vino. Ésta será exponencialmente más rápida cuanto menor sea la capacidad. Por tanto, los envases de 375 ml, los botellines de 187 ml (típicos en los aviones o trenes) parece que no son los más adecuados. Mientras que la botella normal (750 ml), el *mágnium* (1,5 l) o el *doble mágnium* (3 l) son los más acertados. Los tamaños más grandes plantean un problema por el tamaño del corcho, que en calibres superiores no ofrece las mismas garantías de calidad y cierre.

Y si el volumen es importante, también lo son las condiciones del botellero. Las variaciones exteriores de temperatura provocan dilataciones o contracciones del vino que puede hacer que penetre aire en el interior. Una temperatura constante de entre 12 y 15°C es lo ideal, además de una ausencia de luz, de olores extraños y de vibraciones. La humedad no es un inconveniente, salvo para las etiquetas, siempre que no sea excesiva y diera lugar a que se enmohecieran los tapones.

Durante la crianza en botellero de los vinos tintos se producen transformaciones que afectan a los polifenoles y a otras sustancias, que complementan las desarrolladas en las barricas. En ausencia de oxígeno, los taninos, de color amarillo, pueden evolucionar o unirse a los antocianos, de color rojo.

Estos fenómenos explican el típico color rojo teja de los vinos de crianza. Por su parte, en los vinos blancos sometidos a un ambiente reductor pueden aparecer aromas que recuerdan a la miel, al queroseno, al alcanfor o el eucalipto. En este tiempo, su color se vuelve más intenso, dorado o pardo. También pueden aparecer efectos negativos como un precipitado de sulfato de cobre o de compuestos azufrados desagradables, que se conocen con el nombre de *enfermedad de la luz*.

El vino en botella pasa por tres etapas, que podrían definirse como la *curva de calidad*. En la primera o *fase de gestación* el vino empieza a desarrollar los parámetros de calidad. La segunda, *fase de culminación*, es cuando alcanza su máxima calidad, su mayor expresión aromática y redondez en la boca. En la tercera fase o *de declive* el vino comienza a perder cualidades. Las tres tienen una duración distinta según cada vino y depende en buena medida de las condiciones de conservación en las botellas. ●