

# Elaboración artesanal de vino tinto

(Duración del proceso, de 175 a 190 días)

Víctor Francisco Mallada Bayón

Colliguilla, Cuenca; otoño de 2006

## 1- Preparativos

Esterilizar los instrumentos que se vayan a utilizar. Típicamente se utilizan 28 gr. de meta bisulfito potásico (de ahora en adelante sulfito) por cada 4 litros de agua a temperatura ambiente. A ojo de buen cubero la medida sería un cuarto de cucharadita de sulfito por cada 20 litros. Agitar bien el agua antes de utilizarla.

En la elaboración del vino, la limpieza es extremadamente importante en todo el proceso, ya que una contaminación bacteriana podría echar al traste toda la operación. Nunca utilizar recipientes que hayan contenido previamente vinagre.

Limpiar la uva de hojas, quitar las uvas que estén en mal estado o sin madurar. No lavar previamente la uva, ya que desaparecerían las levaduras que están en el hollejo y habría que añadir levadura de vino al mosto resultante.

Despalillar los racimos (quitarles la parte leñosa; se puede hacer después de pisar la uva). Calcular que cada 100 kilos de uva generan aproximadamente 65 litros de vino.

## 2- Elaboración

Pisar la uva y echar tanto el mosto como el hollejo y las pepitas a la cuba de fermentación primaria. Esta cuba, preferentemente de acero inoxidable, queda abierta para permitir una oxigenación rápida del mosto. La cuba debe ser lo suficientemente grande como para permitir que el volumen del mosto más la "boina" que crece encima del mosto aumenten entre  $\frac{1}{4}$  y  $\frac{1}{2}$  del volumen original. La cuba de fermentación se puede cubrir con un paño para evitar que le entre polvo al mosto, pero es necesario que tenga una buena aireación.

### 2.1 Fermentación primaria (de 7 a 10 días)

Es una fermentación alcohólica producida por levaduras, principalmente del género *Sacharomyces*. Ellas son las auténticas "obreras del vino." La temperatura ideal para este proceso es entre 17° y 24° grados centígrados para vinos jóvenes y entre 23° y 30° para vinos de crianza. Es muy importante que la temperatura no pase nunca de los 30°, ya que a partir de esa temperatura vuelven a tomar actividad las bacterias que avinagran el vino.

Dejar fermentar 7 días, remontando el mosto de vez en cuando. Esto se hace extrayendo mosto de la parte central del tanque y vertiéndolo poco a poco por la parte superior. Esta operación se hace para que el mosto vaya tomando color y levaduras del hollejo de la uva. A los siete días, si la fermentación ha seguido su curso, el mosto ya se ha convertido en vino yema.

Aquí hay que desencubar el vino yema y la madre (la parte líquida de la “boina” que está flotando en el mosto). A continuación se estruja o prensa el hollejo (la parte sólida de la “boina”); el mosto-vino obtenido de este prensado es recomendable añadirlo al vino yema, porque es donde se encuentran todos los precursores aromáticos. Del hollejo prensado y seco se obtiene orujo por destilación.

Después de desencubar hay que medir el grado de alcohol; si el vino yema es pobre, se puede añadir azúcar, contando con que son necesarios 18 grs./litro para aumentar 1º grado de alcohol. En este último caso habría que dejar fermentar unos días más ya sin hollejos ni pepitas.

En cualquier caso hay que descartar el poso o borra y las pepitas que están acumulados en el fondo de la cuba de fermentación.

## **2.2 Fermentación maleo láctica**

Es el proceso de transformación del ácido málico en ácido láctico, el primero tiene un sabor más herbáceo y amargo, mientras que el segundo es más agradable y suave al paladar, al tiempo que aporta una mejoría aromática al vino.

Es un proceso largo que requiere trasegar primero el vino yema y luego el vino en varias ocasiones. La temperatura ideal para todo el proceso de fermentación maleo láctica es de 20º centígrados. Durante este tiempo se va apagando poco a poco fermentación primaria de la levadura debido a la falta de oxígeno y la bacteria *bacillus gracile* comienza a convertir el ácido málico resultante de la primera fermentación en ácido láctico+CO<sub>2</sub>.

### **2.2.1 Trasegar el mosto-vino por 1ª vez (30 días)**

Trasegar el vino yema de la cuba de fermentación a garrafas de cristal o vasijas de plástico (previamente desinfectados). Llenar las garrafas dejando solamente unos tres dedos de distancia hasta el tapón. Si fuera necesario rellenar las garrafas para que no quede mucha distancia entre el nivel del líquido y el tapón. Para el rellenado de las garrafas se proponen las siguientes alternativas:

- Nivelar a base de echar en el mosto canicas de cristal
- Nivelar con mosto que se haya guardado en botellas desde la fermentación primaria o con botellas de mosto comprado

- Añadir vino ya elaborado y que tenga unas características parecidas al vino que se quiere obtener.

Añadir sulfito (28 gr. por cada 4 litros o  $\frac{1}{4}$  de cucharadita por cada 20 litros)

El tapón tiene que ser del tipo airlock (para permitir el borboteado). En su defecto utilizar un tapón al que previamente se le habrá hecho un agujero y al que se le añade un tubo flexible por el que saldrá el CO<sub>2</sub> de la fermentación maleo láctica. El final del tubo se introduce en un tarro con agua.

Es importante que no entre oxígeno en las garrafas, ya que volvería el mosto a la fermentación primaria y si no se detiene a tiempo se acabaría convirtiendo en vinagre.

Verificar que la fermentación vaya teniendo lugar (tienen que salir burbujas de CO<sub>2</sub> del tubo que está introducido en los tarros de agua).

Dejar que siga el proceso durante 30 días

### **2.2.2 Trasegar una 2ª vez (30 días)**

En esta ocasión ya se trata de trasegar el vino (el líquido ya no sabe a mosto).

Verificar la graduación con un alcoholímetro y hacer las correcciones necesarias. Esta vez no se añade sulfito.

Rellenar si fuera necesario (siguiendo las instrucciones anteriormente dichas) y cerrar de nuevo el recipiente utilizando el mismo método que antes (dejando un tubo de salida para el CO<sub>2</sub>) y dejar que continúe la fermentación otros 30 días más

### **2.2.3 Trasegar por 3ª vez (30 días)**

La misma operación que antes. Medir de nuevo el grado de alcohol y probar.

Si al vino le falta cuerpo y está insípido añadir ácido y/o tanino. El principal tipo de ácido utilizado en la elaboración del vino es el ácido tartárico, pero también es posible utilizar una mezcla de diferentes ácidos cuyas proporciones podrían ser un 50% de ácido tartárico, 30% de málico y 20% de cítrico, u otras proporciones, dependiendo del gusto de cada uno.

Esto se hace de forma gradual. Empezar añadiendo  $\frac{1}{5}$  de una cucharadita de ácido por cada 4 litros de vino y  $\frac{1}{8}$  de una cucharadita de tanino por cada 4 litros de vino. Hay que agitar la mezcla y esperar una hora. Entonces se prueba de nuevo la mezcla y si fuera necesario se repite la operación una segunda vez. En este trasiego hay que añadir sulfito de nuevo. Rellenar si fuera necesario y dejar que vaya finalizando la fermentación durante 30 días.

### **2.2.4 Primer período de reposo (30 días)**

Trasegar de nuevo el vino. Debemos verificar el grado de alcohol, el tanino y la acidez, para hacer correcciones si fuera necesario. Dejar reposar el vino 30 días en garrafas o vasijas, pero esta vez tapadas con un corcho normal que se coloca sin apretar demasiado para permitir que salgan los gases si fuera necesario.

### **2.2.5 Segundo período de reposo (de 45 a 60 días)**

Una vez finalizada la etapa anterior, debemos trasegar de nuevo el vino. Habría que hacer ahora la estabilización y decidir si clarificamos el vino. Si sólo hacemos la estabilización, habría que dejarlo reposar 45 días. Si decidimos clarificarlo en este momento habría que hacer otro trasiego a los 15 días para quitar los posos y dejarlo reposar otros 45.

**2.2.5.1** La estabilización se utiliza para evitar que el vino siga fermentando tanto en las garrafas como luego en las botellas.

Para estabilizar el vino hay que utilizar una mezcla de sorbato potásico ( $\frac{1}{2}$  cucharadita por cada 4 litros) y de sulfito ( $\frac{1}{4}$ de cucharadita por cada 20 litros).

**2.2.5.2** La clarificación se hace cuando el vino presenta todavía turbideces. Para clarificar un vino muy tinto, utilizar 2 claras/Hl; para uno moderado, tan sólo 1,5 claras/Hl.

Se ponen las claras en un cuenco y se adiciona 1 gr. de sal común por clara. Se bate sin llegar a punto de nieve, añadiéndole hasta 3 veces su volumen el vino que se va a clarificar y se mezcla bien con las claras.

Se pone en movimiento el vino de las garrafas o vasijas y se echa poco a poco la mezcla clarificante. Es preciso esperar 15 días a que el clarificante arrastre todo. Además de clarificar, la albúmina de huevo mejora el aroma y paladar del vino tinto.

## **3- Embotellado y almacenaje**

Esterilizar las botellas, garrafas o barricas que vayamos a utilizar siguiendo el método descrito antes. Si se cree conveniente, hacer mezclas del vino que hay en las distintas garrafas. Embotellar y guardar en lugar fresco un mínimo de 30 días, para evitar la llamada “enfermedad de la botella”, un tiempo en el que el vino recién embotellado sabe flojo y que no suele durar más de un mes (a lo sumo dos).

El vino resultante sería un **Vino Joven**, es decir el que no ha tenido ningún tipo de crianza en madera o cuya crianza ha sido menor de dos años contando el total

entre el reposo en madera y el reposo en botella. El consumo ideal sería entre los 12-24 meses después de la vendimia.

Para que el vino sea de **Crianza**, tiene que reposar un mínimo de seis meses en madera y hasta dos años en botella. Crianza será tanto el vino que tiene un año en madera y otro en botella como el que tiene 18 meses en madera y 6 en botella. Total 24 meses.

En caso de querer hacer un **Reserva**, el vino tendría que pasar un año en madera y hasta tres años en botella, mientras que para el **Gran Reserva** tendría que pasar un mínimo de dos años en madera y hasta cinco en botella.

**Que Baco sea propicio y que el resultado sea el óptimo**

**¡Prosit!**