

# La Vinificación:

## Algunos conceptos básicos en la elaboración del vino (parte 1)



**Andrea García, MA**

Wine Specialist & Consultant  
agwineconsultants@gmail.com

*El vino alegra el corazón del hombre  
Y la alegría es la madre de todas las virtudes.*

*Johann Wolfgang von Goethe*

**A**ntes solía usar muchos tecnicismos cuando hablaba del vino: *fermentación maloláctica*, *'battonage'*, *acidez volátil* y, por supuesto, *tricloroanisol (TCA)*. Algunas personas me interrumpían y decían “¿me lo puedes explicar en español?” Por eso, y después de generar suficientes miradas reticentes, me propuse hacer precisamente eso. Trataré de explicar algunos de los conceptos básicos y frecuentes sobre los vinos.

**Las uvas para el vino:** el vino se hace a partir de la fermentación de uvas, proceso que se remonta a unos 3000 a. C. Hablando de uvas, no se trata de esas grandes, redondas y comestibles que se compran en el supermercado. Las uvas para vino son una cepa diferente llamada *Vitis Vinifera*, o uva de vinificación, que se cultiva –tintas o blancas– con un solo propósito en mente: la producción de vinos. Estas son más pequeñas y más concentradas, siendo las más populares las Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Gris/Pinot grigio, Chardonnay, Pinot Noir, Syrah/Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Garnacha. El lugar donde se cultivan las uvas y el clima en determinada época del año definirán el resultado del vino terminado, por lo que se debe considerar la diversidad climática, geográfica y estructural de las uvas destinadas a la producción de vino. Por eso, el vino de un mismo productor siempre será diferente de acuerdo con el año y no hay dos productores que elaboren vinos idénticos, incluso si están uno al lado del otro.



El proceso de vinificación incluye:

**Cosecha o vendimia:** una vez alcanzada la maduración óptima de las uvas, comienza la recolección. Las uvas deben ser cogidas de las vides y transportadas a la bodega para que continúe el proceso de la vinificación. La vendimia puede ser manual o mecánica. Por lo general, en Europa esto ocurre en los meses entre septiembre y octubre, lo que puede variar según factores climáticos.

**Clasificación y estrujado:** primero se descartan las uvas que no están en buen estado. Luego, las uvas tintas se “estrujan” rompiendo suavemente la piel de la fruta en una pieza de equipo llamada “prensa” y se fermentan en una cuba junto con el hollejo. Así se obtiene el color rojizo. Las uvas blancas se “presionan” suavemente, lo suficiente para extraer el jugo de la uva (o “mosto flor”) con algo de contacto con el hollejo. En la mayoría de los vinos tintos y en algunos blancos, en este punto también se separan los tallos y partículas grandes de las uvas usando una prensa equipada con una *despalilladora*. Estos tallos son los que suelen contener grandes concentraciones de taninos y, a menudo, sabores herbáceos.

Así como las cosas buenas en la vida toman tiempo, del mismo modo el desarrollo de la uva a un buen vino puedo tomar años. Por eso, con paciencia y tiempo, continuaremos en una segunda entrega este breve resumen del proceso de vinificación que también incluye –además de las etapas aquí mencionadas de cosecha o vendimia, clasificación y estrujado– las que vienen después, tales como la fermentación, la clarificación, el envejecimiento y el embotellado.

¡A su salud! 