

ELABORACIÓN DE VINO BLANCO POR MACERACIÓN CARBÓNICA

Fariña Juan D.; Sánchez Guisado M.

Cabildo Insular de Tenerife

RESUMEN

Esta experiencia se lleva a cabo como parte integrante del Master en Viticultura y Enología desarrollado en los años 1.994 y 1.995 por la Universidad de La Laguna

Se elige este trabajo de elaboración de vino blanco por maceración carbónica, por ser una técnica novedosa en la elaboración de vinos blancos, dado que esta práctica se realizaba exclusivamente con uvas tintas, obteniéndose vinos de color intenso y aromáticos.

Esta última cualidad fue el principal motivo para realizar la experiencia, ya que la variedad dominante de uva blanca en la Isla es la Listán Blanco; muy productiva, pero con poca intensidad aromática

INTRODUCCIÓN

La maceración carbónica era el único sistema para obtener vino en La Rioja hasta inicio del siglo XIX.

Es un proceso de fermentación intracelular en el que se produce alcohol dentro de la uva sin intervención de levaduras.

El proceso consiste en:

- Saturar el depósito con anhídrido carbónico
- Encubar racimos enteros aportando SO₂ como metabisulfito potásico en proporción de 10 gramos por 100 Kilos de uva.

A lo largo de 10 días la uva ha sufrido, por efectos enzimáticos en presencia del CO₂, grandes transformaciones; Las principales son la producción de alcohol, el paso de antocianos (materias colorantes) de la piel a la pulpa, reblandecimiento y estallado del hollejo, e inicio de la fermentación por levaduras.

A los 10 días se estruja la uva y se prosigue la vinificación de forma tradicional.



REALIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Uva empleada.

La uva empleada en este ensayo se cultiva en Güimar, a una cota de 250 metros, sobre parral bajo, en cultivo asociado con frutales - aguacates principalmente-

El día 26 de Septiembre de 1.994 se recolectan 88 Kilos de uvas. Presentan buen aspecto y carecen de daños; están sobremaduras y tienen un ligero tono marrón que acusa una ligera oxidación.

Inmediatamente después de la vendimia se transporta la uva a la Bodega Experimental de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación

Maceración:

El mismo día de la vendimia se procede a la maceración de los racimos en un envase de acero inoxidable tipo "siempre lleno" de 100 litros de capacidad, previamente saturado de anhídrido carbónico

Estrujado y prensado:

Transcurridos 10 días, se procede al estrujado y prensado de la uva. Se emplea para estas operaciones una estrujadora - despalladora y una prensa horizontal de plato, ambas de acero inoxidable.

Se hace un prensado suave a fin de evitar sabores no deseables procedentes del raspón. Se consigue un rendimiento en mosto del 70,5%.

Fermentación:

Se utiliza para fermentar el mosto un recipiente tipo lechera de 100 litros de capacidad.

La temperatura de fermentación se mantiene entre 18 y 20 grados centígrados, colocando el envase en una cámara frigorífica, pues debido a su pequeño tamaño, imposibilitaba el empleo de placas refrigerantes.

Descube:

Se trasiega por primera vez a los 10 días del prensado, según se aconseja en este tipo de vinificación.

Correcciones:

Se mantienen los niveles adecuados de acidez y sulfuroso basándose las correcciones en oportunos análisis químicos.

Clarificación:

Este apartado, era fundamental, porque el método de vinificación empleado propicia la extracción de materias colorantes que si bien en vinos tintos es deseable en grado sumo, presenta graves inconvenientes para los vinos blancos, máxime si tenemos en cuenta que los gustos actuales de los consumidores se decantan por vinos pálidos, casi incoloros.

El vino obtenido presenta una alta turbidez con acusados tonos verdosos, por lo que se desecha el método tradicional de clarificación a base de Bentonita, buscando la mayor decoloración posible del vino. Se eligen como clarificantes los productos GELSOL (gelatina líquida de alta concentración), y BAYKISOL-30 (solución coloidal acuosa de Bióxido de Silicio al 30%). Estas materias activas de estos preparados están recomendadas para obtener la clarificación de mostos, vinos, vinagres, zumos de frutas y jarabes, cuando los clarificantes normales no han proporcionado los resultados esperados.

Se emplean, para efectuar la clarificación, 100 c.c. de BAYKISOL-30 y 5 c.c. de GELSOL.

Embotellado:

Tras estabilizar el vino por frío y filtrarlo por placas estabilizantes, se embotella.

RESULTADOS

El vino obtenido en este ensayo ha sido sometido a dos sesiones de cata.

La cata primera se realizó por miembros del Comité de Cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Tacoronte-Acentejo", antes de procederse al filtrado y embotellado.

El vino presenta buen aspecto en la fase visual, algo falta de brillo. En fase olfativa es correcto en intensidad y bueno en calidad, con ciertos aromas afrutados, franco y fresco. En fase gustativa se aprecian sabores a plátanos y adolece de falta de acidez.

El vino se considera bueno.

Posteriormente, con el ya embotellado, se procede a una nueva sesión de cata llevada a cabo por alumnos del curso. Encuentran al vino limpio y brillante, de color amarillo dorado con tonos verdosos. A la nariz no presenta defectos acusados, sólo un ligero olor a ahumado; está equilibrado en aromas y se aprecian aromas frutales en agitación. En boca está ligeramente afrutado.

En definitiva nos encontramos ante un vino que se puede considerar digno, sin grandes virtudes pero prácticamente carente de defectos.



DISCUSIÓN

Esta experiencia ha abierto un camino a seguir en futuros ensayos.

La prueba a contado con excelentes medios técnicos para llevarse a cabo, pero la materia prima empleada no ha sido idónea, aunque los resultados no han sido malos.

Se ha de insistir con uvas de mejor calidad, provenientes de cultivos de secano y con un grado óptimo de madurez.

Las experiencias deben culminar con la vinificación por maceración carbónica de uvas ricas en aromas propios de la variedad, tales como Malvasía, Gual, Moscatel, etc. para producir vinos univarietales y de mezcla con estas variedades mejorantes.

BIBLIOGRAFÍA

- M. Ruiz Hernández, "Aportación al estudio de la producción de H_2S por las levaduras vínicas". Premio Juan de la Cierva de Investigación Técnica. 1.962.
- "Sobre los defectos H_2O y quiebra oxidásica" SEVI 1.964
- "Sobre el SO_2 como corrección del $H_2 S$ en vinos" SEVI 1.963
- "Observaciones sobre el $H_2 S$ en vinos y la actividad bacteriana" SEVI 1968
- "Estudio de la capacidad para producir $H_2 S$ por diversas levaduras vínicas clasificables como *Pichia membranaefaciens* " SEVI 1.966
- "Estudio de un grupo de levaduras aisladas sobre vino con olor a $H_2 S$ " SEVI 1.980
- "Producción de $H_2 S$ por mohos de uvas y mostos" 1.964.
- "B.C. Rankine " Nature, origin and prevention of hydrogen sulphide aroma in wines" 1.963
- "G. Wurdig und H.A. Schlotter "S O_2 Bildung durch Sulfatreduktion während der Gärung" 1.968