

Episodio 33

“¿Cómo hacer vino”

Transcripción 1

Hoy en este episodio vamos a aprender cómo hacer vino. Es que no lo he bebido tanto ni tampoco sabía el proceso de elaboración del vino aunque en la provincia donde nací se ha producido mucho el vino. A mí me gusta mucho el whisky con soda no incluida azúcar. Porque he echado la barriga últimamente. Bueno, cuando estaba en Panamá hace un año, nunca bebía la soda que se vendía allí porque creí que tenía bastante azúcar y de hecho estaba demasiado dulce para mí. Sí, solo una vez la he bebido. Y ¿a ti te gusta el vino o no? ¿Cuántas veces bebes el vino o cualquier bebida favorita al mes? Te guste o no te guste, será probable que te interese el método de hacer vino. Bueno, según las informaciones que encontré en internet, hay 4 pasos esenciales aproximadamente para elaborar el vino. La verdad es que hay más pasos. Hacer vino es más complejo de lo que pensamos. Pero aquí en este episodio te lo explico simplemente.

- ① La cosecha de uvas
- ② El estrujado y la prensa
- ③ La fermentación y la crianza
- ④ El embotellamiento

La elaboración del vino no ha cambiado fundamentalmente desde hace más de 6.000 años. Dicen que el método de hacer el vino tinto, blanco o rosado es igual. Así que voy a explicar el proceso de elaboración del vino tinto.

La cosecha de uvas

Como ya sabemos, el primer punto y más importante en la elaboración del vino son las uvas. Los elementos que influyen en la calidad de uvas son el clima y las cualidades del suelo etcétera. Para hacer el vino es adecuado la temperatura de entre 10° a 20° aproximadamente. Y se dice que es mejor que haya diferencia de temperatura en el día. La cosecha se realiza a mano, cortando la uva con tijeras especiales que solo cortan el racimo, para no hacer daño a la planta. Para hacer el vino tinto se usa casi todo, la uva entera: la piel, el mosto, la pulpa y hasta las semillas. No se meten hoja ni tallo de uvas en el vino. Así que hay que despallillar después de la cosecha. Despallillar es como separar grano de uvas del racimo.

El estrujado y la prensa

Después de terminar la cosecha, se meten las uvas en la estrujadora. El estrujado es el proceso en el que se rompen los granos de uvas para que salga el mosto. En este proceso se hace el estrujado suavemente teniendo en cuenta que no se rompan las semillas, hasta que obtengamos la pasta de mezcla de todo: el mosto, las semillas y la piel. A continuación en la bodega, la pasta prensada se guarda en barricas de acero inoxidable para iniciar la fermentación.

Episodio 33

“¿Cómo hacer vino”

Transcripción 2

La fermentación y la crianza

La fermentación es el proceso en el que se convierte el azúcar del mosto en alcohol. Primero se añade levadura a la pasta para activar la transformación del azúcar en alcohol. Durante el paso se controla el nivel de azúcar del mosto por que cuando baja el nivel de azúcar sube el nivel de alcohol. Por eso se realiza cuidadosamente la fermentación hasta que se alcance el nivel de alcohol a entre el 11% y el 13%. Cuando no queda el azúcar del mosto la fermentación está lista.

En este paso lo más importante es la temperatura. Se debe fermentar a una temperatura de entre 30° a 35 °. El siguiente proceso de la fermentación es la crianza. En otras palabras se dicen el envejecimiento o la maduración. Este paso en el que se desarrolla la crianza dentro de la barrica dura al menos 3 meses. Esto depende de la bodega.

El embotellamiento

Por último hay que meter el vino en la botella. Dicen que la luz puede afectar al sabor del vino. Así que se usa la botella que tenga el color oscuro y el color de la botella ayuda a conservar el vino con mucha duración. Para la larga conservación también es necesario el tapón de corcho en la botella. Su principal función es prevenir que entre una cantidad del oxígeno en la botella. El oxígeno también afecta al sabor de vino. Por eso se debe tapar bien la botella con corcho.