

## **Vino, primera parte**

Al proceso de transformación desde la uva hasta la obtención del vino se denomina vinificación. El proceso de vinificación varía según el tipo de vino que se desea producir, en rasgos generales existen tres tipos de vino, el vino blanco, el vino rosado y el vino tinto y cada uno de ellos posee un proceso propio y característico, tanto en las operaciones a realizar como en la materia prima.

### **Vinificación general:**

Los pasos generales en el proceso de vinificación son los siguientes:

- Prensado
- Fermentación
- Clarificación
- Añejamiento

Adicionalmente puede que se agreguen más pasos, dependiendo de la tecnificación de la bodega y de la calidad del vino que se desea alcanzar.

Una ventaja de la producción del vino de uva es que puede hacerse de manera fácil ya que se encuentran levaduras en la misma cascara u hollejo de la uva por lo que solo prensándolas y dejándolas reposar se inicia la fermentación, esto nos ayuda pues a diferencia de otros procesos no es necesario agregar levaduras externas.

## **Vino, segunda parte**

Ahora hablaremos un poco de cada una de las partes del proceso de vinificación:



**Vendimia o recojo de la uva:**

En esta etapa inicial se procede a recorta los racimos de uva, directamente de las plantas, este proceso puede hacerse manualmente o de forma tecnificada por medio de maquinas recolectoras. Luego de ser recogidas las uvas son enviadas a la bodega tan pronto sea posible mara mantener su calidad.

**Despalillado:**

En la actualidad se prefiere realizar el despalillado, que consiste en separar los granos de uva de los palillos que los unen en el racimo. Esto se realiza pues de realizarse el prensado con los palillos existe la posibilidad de que sabores extraños y característicos de estos aparezcan ene el vino.

**Prensado o Pisa:**

Se procede al prensado de los granos para la obtención del jugo de la uva, conocido como mosto. El proceso puede ser realizado mediante filtros manuales, hidráulicos o como se realizaba en la antigüedad, mediante pisado por parte de personas.

**Fermentación:**

En esta parte del proceso, el mosto obtenido luego del prensado se almacena y gracias a la acción de la levadura, parte o todo el azúcar presente en el mosto se convierte en etanol o alcohol etílico pasando de ser mosto a ser vino. La duración y las condiciones necesarias para esta etapa dependen del tipo de vino que se produce y del tipo de uva utilizado para su producción.

**Clarificación:**

En esta etapa una vez terminada la fermentación, se procede a filtra el vino obtenido para extraer cualquier tipo de partícula presente. Una vez que se realiza esto, el producto esta listo para ser embotellado o añejado dependiendo del tipo de producción que estemos realizando, ya sea se trate de vinos blancos, rosados o tintos.

**Añejamiento:**

Los vino de reserva, son añejados en barricas de madera, generalmente de roble, lo que con el tiempo les brinda sabores diferenciados que son aportados por la madera y por las condiciones de almacenamiento.