

HISTORIA DEL VINO

La primera referencia que ha llegado hasta nuestros días acerca del vino nos remonta al Antiguo Testamento y concretamente a Noé, cuando plantó viñedos en el arca y se produjo la primera borrachera de la historia. También referencias nos llevan a la antigua Grecia, donde se bebía mezclado con agua y se conservaba en pellejos de cabra.

Lo primero que hay que decir es que el vino, a lo largo de la historia, ha estado muy bien considerado por la alta sociedad, siendo testigo imprescindible en cualquier acontecimiento o banquete de importancia y alrededor de él se han firmado los grandes tratados y acontecimientos históricos.

Ya en Egipto, Grecia y Roma se adoraba a Dioniso o Baco (dios de los viñedos) y en la Biblia nos hablan de la última cena de Jesús, representando con él su sangre. Sabemos que en China, hace 4.000 años, ya conocían el proceso de fermentación de la uva, y que en Egipto, en el siglo IV a.C. ya conocían la viticultura. Julio César fue un gran apasionado del vino y lo introdujo por todo el imperio romano.

En España fueron los romanos los que plantaron los primeros viñedos, y sus cuidados fueron adjudicados en la mayor parte de las veces a los clérigos, ya que la demanda para la Comunión en la Iglesia era muy importante.

Es a Carlos Magno a quien se atribuye la creación de grandes plantaciones de viñedos a lo largo de su imperio..

Se atribuye a Pierre Pérignon el hecho de haber introducido el vino en las primeras botellas con corcho.

En el siglo XIX, el vino se fermentaba causando grandes pérdidas. Pasteur descubrió que el vino necesita del aire para fermentar adecuadamente.

Actualmente no sólo es Francia el país que produce grandes vinos, como había sido tradicional, sino que en toda Europa, sobre todo, se están consiguiendo grandes producciones.

Por otra parte, podemos hablar de la historia de la enología como una ciencia que va íntimamente ligada a la aparición del vino, en la actualidad es toda una ciencia que se imparte en las universidades.

Pasteur fue el primer enólogo de la era moderna propiamente dicho, ya que con su observación de la necesidad de pequeñas partículas de oxígeno en la fermentación de la uva, dio paso a una serie progresiva de estudios para mejorar la calidad y conservación de los vinos.

Hoy en día, el enólogo es un técnico con una gran preparación, que dirige la fabricación de un vino a lo largo de todo el proceso que su fabricación requiere.



COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL VINO

Intentaremos describir en este apartado los componentes mayoritarios del vino, así como otros grupos que aparecen en menor proporción y que son interesantes desde el punto de vista organoléptico.

Agua: En el vino representa alrededor del 85% en volumen. Es un factor limitante para el desarrollo de microorganismos. Se encuentran disueltas todas las sales, microelementos y oligoelementos que la vid tomó del suelo durante su ciclo vegetativo.

Alcohol etílico o etanol: Puede representar de 10-14% en volumen. Se origina por la fermentación de los azúcares de la uva (Glucosa y fructosa). Actúa como soporte de la mayoría de los aromas del vino.

Glicerina o glicerol: Es el tercer componente de los vinos. Tiene sabor ligeramente dulce, y transmite al vino cuerpo, consistencia y suavidad.

Otros alcoholes: En concentraciones inferiores se encuentran otros alcoholes cuyo número es muy elevado, que dan lugar a la formación de ésteres.

Ácido tartárico: Es el ácido específico de la uva y del vino y por tanto el mayoritario. Es un ácido fuerte por lo que influye mucho en el pH.

Ácido málico: Este ácido se encuentra en gran cantidad en la uva verde, pero desaparece poco a poco en el transcurso de su maduración.

Ácido cítrico: Se encuentra en el vino. Tiene características parecidas al málico.

Ácido succínico: Es un ácido formado por las levaduras que acompaña siempre a la fermentación del azúcar. Su sabor es una mezcla de gustos ácidos, salados y amargos; proporciona a las bebidas fermentadas el sabor vinoso.

Ácido láctico: Tiene su origen en las fermentaciones.

Ácido acético: La cantidad formada varía dependiendo de la composición del mosto: pH, azúcares, etc, y de las condiciones de la fermentación.

Sales: Los principales componentes de las sales del vino son: fosfatos, sulfatos, cloruros, sulfitos, malatos y lactatos

Compuestos fenólicos: Son los componentes que proporcionan a los vinos su color y una gran parte de su sabor. La diferencia de sabor entre un vino

blanco y un vino tinto se debe a estas sustancias, que originariamente se encontraban en los hollejos de la uva.

Podemos citar otras sustancias como por ejemplo:

Sustancias nitrogenadas: Apenas tienen influencia sobre el sabor, pero son indispensables para el desarrollo de las levaduras y bacterias.

Péctinas y mucílagos: Estas sustancias forman parte de la pared de la célula vegetal. Tampoco tienen gran interés desde el punto de vista organoléptico.

Vitaminas: Algunas de ellas son: Tiamina – Riboflavina – Ácido pantoténico – Nicotinamida – Piridoxina – Biotina – Cobalamina

Sustancias volátiles y aromáticas: Son los componentes del aroma y bouquet de los vinos. Fundamentalmente pertenecen a 4 familias: Ácidos, alcoholes, aldehídos, ésteres



TIPOS DE VINO

1. Por su contenido en azúcares.

Desde g/l	Hasta g/l	Tipo de Vino
00	05	Secos
05	15	Abocados
15	30	Semi-Secos
30	50	Semi-Dulces
50	Adelante	Dulces

2. Por su color.

Pueden ser tintos, rosados o blancos.

3. Por su edad.

Sin crianza. Vinos del año.

Crianza. 1 año al menos en barrica de roble.

Reserva. 1 año al menos en barrica de roble y 2 años más en botella.

Gran reserva. Más de 2 años en barrica de roble y 3 más en botella.

Debemos tener en cuenta que el vino por tener más años no es mejor. Al ser un producto “vivo” tiene un punto óptimo, a partir del cual puede comenzar a estropearse. La edad del vino se mide por la añada (año de cosecha del mismo). Todas las añadas son distintas, y pueden ser muy diferentes en función de múltiples factores, siendo de gran importancia el clima habido durante ese año.

4. Por la fruta.

Si el vino es poco afrutado o muy afrutado.

5. Sequedad o dulzor.

Grado de azúcar del vino, desde seco (poco azúcar) a dulce (con mucho azúcar).

6. Cuerpo.

De ligero a mucho cuerpo.

7. Taninos.

Nivel de taninos: desde nada tánico a muy tánico.

8. Potencial de guarda.

Puede ser para tomar ya o puede darse un tiempo de guarda (por ejemplo una década).

