GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Las bodegas, donde el vino nace

Actualidad Empresarial | 04/10/2023 | 00:00

Las bodegas de vino son santuarios para amantes y fans del vino. En estos recintos es donde la tradición vinícola y la maestría se mezclan para crear las mejores botellas. Estos espacios, a menudo se encuentran rodeados de viñedos ondulantes y son el corazón y el alma de esta industria vinícola.

Este artículo presenta todo sobre el fascinante mundo de las barricas, los aromas y la fermentación.

Las bodegas, el hogar del vino

Las bodegas son el epicentro de la vinificación. No se las puede definir como simples almacenes, son más bien ecosistemas cuidadosamente planificados y adaptados para nutrir los vinos. En las bodegas, las paredes y los suelos se seleccionan cuidadosamente, igual que los sistemas de climatización que brindan el ambiente perfecto para que el vino evolucione.

Las barricas de vino

Las barricas de vino son las cápsulas que guardan la esencia del vino, son parte esencial del proceso de vinificación.

Rol fundamental

Las barricas de roble desempeñan un papel esencial en la evolución del vino. La madera, especialmente de roble, aporta al vino una gama de sabores, aromas y texturas que no pueden ser replicados de ninguna otra manera. Los taninos y compuestos aromáticos que surgen de la madera se mezclan con el vino, suavizando y enriqueciendo su perfil.

El poder de las barricas

Cada barrica tiene su propia historia. Estas provienen de diferentes regiones y tonelerías. La madera de roble ofrece sus características únicas. Las barricas francesas aportan elegancia y sutileza, mientras que las americanas ofrecen notas audaces y especiadas. Estas variedades permiten crear a los enólogos el vino a su gusto

El tiempo como aliado

El proceso de envejecimiento en barrica es una etapa crucial en la vida de un vino. A lo largo de los meses o incluso años, el vino se transforma de una manera lenta pero profunda. Los sabores se suavizan, los aromas se armonizan y una complejidad nueva y fascinante emerge.

El arte de la fermentación

El proceso de fermentación es una función química, las levaduras comienzan la transformación, el azúcar se convierte en elixir y el mosto se transforma en vino. Este proceso se conoce como fermentación alcohólica. Este es el último paso hasta la transformación del vino.

Los enólogos se encargan de cuidar cada mínimo detalle y de observar la evolución que sigue esta fermentación para que el vino siga el desarrollo deseado.

Catas y colecciones en las bodegas

Las catas y las colecciones en las bodegas son más que eventos: son experiencias que conectan y reúnen a los amantes del vino. Estos momentos especiales permiten adentrarse dentro de este mundo, y las bodegas son un sitio ideal para esto.

Las catas

En las bodegas, expertos sumilleres y enólogos guían a los asistentes durante las catas de vinos a través de una selección de vinos cuidadosamente elegidos. Los participantes disfrutan de esta experiencia haciendo partícipe el gusto, el olfato y la vista.

Los vinos revelan aromas de frutas, flores, especias y roble se despliegan en el aire, invitando a los catadores a identificar notas y matices. Los sabores evolucionan en el paladar, desde el primer sorbo hasta el último.

Colecciones de vinos

Estas compilaciones son mucho más que presentaciones de botellas. Algunas colecciones albergan añadas antiguas con diferentes variedades y estilos de vinos.

Estas colecciones no solo se mantienen como elementos históricos, sino que también son activos vivos de la bodega. Los vinicultores y enólogos las utilizan como referencia para

comprender la evolución del vino y su potencial de envejecimiento.

Los viñedos

A continuación, aparecen los viñedos, que son mucho más importantes que simples campos de cultivo. Se extienden en valles y colinas alrededor de las bodegas para ayudar a dar vida al vino.

Cada viñedo es un ecosistema en sí mismo. Diseñados por la naturaleza y cuidado y moldeado por los viticultores. Las vides, con sus hojas, capturan la luz del sol, y las raíces profundas que se aferran a la tierra, son también un elemento tremendo en el paisaje.

Los viñedos siguen el ritmo de las estaciones, en la que cada una marca una etapa crucial en el ciclo de la vid. En la primavera, la viña se despierta con brotes tiernos y flores prometedoras. El verano ofrece calor y sol, lo que ayuda con la maduración de los racimos y la concentración de sabores. El otoño trae tonos más rojizos y dorados, anunciando la vendimia. En invierno, las vides pierden sus hojas y entran en reposo, conservando la energía para la próxima temporada. En esta temporada, los viticultores aprovechan para realizar labores de poda, buscando una mejor cosecha.

La vendimia

Finalmente, llega la vendimia. La fase crucial en cualquier viñedo. Esta vendimia se produce generalmente en otoño, cuando las uvas alcanzan su punto óptimo de madurez. Durante estos procesos, los viticultores expertos y los vendimiadores seleccionan meticulosamente los racimos, para luego asegurarse de recolectar aquellos que solo estén en su punto de dulzura y sabor. La selección es un punto clave en la formación final del vino.

Las uvas son cosechadas a mano o con maquinarias especializadas. Esto depende de la preferencia y de la necesidad de la bodega. Las máquinas modernas han permitido una mayor eficiencia en cosecha, aunque muchas bodegas optan por el método manual para preservar la integridad y la pureza de las uvas.

Una vez realizado esto, las uvas son transportadas a las bodegas, donde comienza el proceso de vinificación. Allí, las uvas se prensan para extraer el mosto, que luego será fermentado para producir el vino.

Los amantes del vino podrán encontrar en la web de Vinos de la Muy un extenso catálogo con referencia de calidad para su compra online.

Autor: Redacció