Cómo se lleva a cabo la vendimia en Barcolobo

Noticias 24hs | 22-09-2021 | 16:16



Barcolobo

Con el mes de septiembre mediado, se acerca el momento de realizar la vendimia en nuestra bodega Barcolobo. Este proceso es el momento más importante en la elaboración de un vino. Por tanto, se convierte en una temporada estresante para los agricultores, viticultores y enólogos. De la decisión de este último, dependerá el momento de la recogida, y siempre hay que procurar que se produzca en el momento óptimo de la baya, que a su vez depende del estilo vino deseado.

En nuestro caso, el equipo técnico liderado por nuestro enólogo Ramiro Carbajo, va recorriendo el viñedo a diario, recogiendo muestras significativas para evaluar la maduración fisiológica y fenólica de la uva. En esta recogida se analiza la concentración de azúcares, la acidez, el pH y los compuestos fenólicos y aromáticos de las variedades.

Una vez que se ha decidido la fecha de la vendimia, ¡empieza la marcha! Se comienza por preparar la bodega. Para ello, se llevan a cabo labores de higienización de los equipos que estarán en contacto con el fruto: las cajas donde se depositan los racimos en la vendimia, la prensa, las mangueras, los tanques, las barricas, las tijeras con las que se cortan los racimos, etc. La higiene es una parte muy importante para mantener la calidad del producto.

Entre viñedos

Después de terminar con esta tarea, nos vamos al viñedo. Para ello, se contrata a un equipo de cosechadores, a quienes se explica la calidad deseada. Se va cosechando por zonas, teniendo en cuenta los cuarteles y variedades más maduras; estas serán las que se recojan primero.

En Barcolobo se cosecha manualmente en cajas pequeñas de 15kg a primera hora de la mañana. ¿Por qué? Para que las uvas estén frescas, Así se evita la actividad microbiana, que aumenta con la temperatura. Además, el hollejo frío es más duro y resistente a roturas (entrada de microrganismos que pueden alterar aromas/sabores).

La recolección manual nos permite una mejor selección y menos daños en los racimos. Después, las cajas son transportadas cada poco tiempo a la bodega. Uno de los factores más importantes para mantener la calidad de la uva es minimizar el tiempo de transporte entre el viñedo y la

bodega. De esta forma, se evitan fermentaciones y oxidaciones, que van en detrimento de la calidad.

Y una vez llegan todas las cajas a la bodega, acaba la tarea de la vendimia propiamente dicha; o sea, la recogida. Ahora, y dependiendo del estilo de vino que se vaya a elaborar, las tareas que siguen son diferentes. ¡No lo dudes, y brinda siempre con Barcolobo!

Autor: Redacción