

EMBOTELLADO DEL VINO

El ‘espacio de cabeza’ es imprescindible para amortiguar la dilatación de la botella y del caldo

Nivel de llenado: máxima precisión

Que el aire oxida es un imperativo de las leyes de la química al que de nada vale resistirse... Y que la calidad del vino depende de manera determinante de la concentración del oxígeno disuelto, es otra realidad irrefutable. Pero la industria vitivinícola está resuelta a reducir al máximo los procesos de oxidación indeseables de los caldos, y para ello, ofrece al mercado soluciones que minimizan la oxidabilidad de los vinos. Uno de los puntos críticos del proceso de elaboración del vino respecto a esta cuestión es la fase de embotellado: ¿hasta dónde llenar la botella...?, ¿qué hacer con el espacio entre el vino y el tapón? Veámoslo.

Mónica Daluz

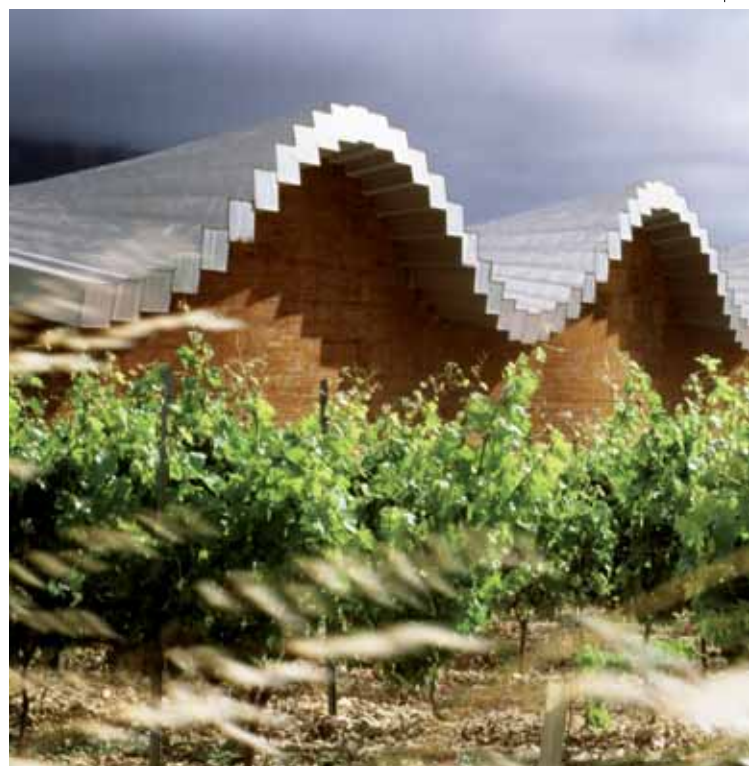
Cámara de aire ¿por qué?

Técnicamente, se llama ‘espacio de cabeza’, y es imprescindible para que el tapón se mantenga en su sitio. La función de este espacio es absorber las dilataciones que se producirán desde el embotellado hasta el momento del consumo del producto, debido a los cambios de temperatura que éste experimente.

A la hora de embotellar, el bodeguero tiene en cuenta, pues, los distintos coeficientes de dilatación, que no es el mismo en el caso del continente, la botella, que del contenido, el vino. “Existe una normativa, —nos explica Sergi Camps gerente de Maquinaria Moderna—, pero además, cada fabricante indica en el culo de la botella la distancia de llenado, esto es, el espacio que ha de dejar el embotellador entre la parte superior del tapón y el vino”. Esta distancia se establece en función de la temperatura, es decir, en el caso del embotellado a temperatura inferior a los 20 °C, es necesario calcular el exacto nivel de llenado, teniendo en cuenta el hecho de que el volumen del vino en la botella crece con el aumento de la temperatura. Según varíe la temperatura del vino, variará proporcionalmente la presión inicial dentro de la botella y el volumen del vino. A mayor temperatura, mayor volumen y, en consecuencia, mayor presión dentro de la misma.

Inertización con gases técnicos

La creencia más extendida entre el consumidor es que el espacio entre el tapón y el vino es aire. Y tal vez en algún caso, de productores que llevan a cabo un embotellado manual, así sea, con el consecuente riesgo de oxidación del vino.



Detalle de un campo de viñedos en las Bodegas Ysios, diseño de Santiago Calatrava, situadas en Laguardia, en plena Rioja Alavesa.



Técnicamente, se llama espacio de cabeza, y es imprescindible para que el tapón se mantenga en su sitio



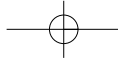
Interior de las modernas Instalaciones de las bodegas Marqués de Riscal.



Pero lo cierto es que la gran mayoría de bodegueros utiliza mezclas de diversos gases inertes (aquellos que en contacto o en disolución con el mosto o el vino, no producen reacción química o biológica alguna) para evitar la proliferación de bacterias indeseables.

De ello nos habla Juan García, coordinador del laboratorio enológico del Instituto Catalán de la Viña y el Vino (Incavi), de la Generalitat de Cataluña. “Habitualmente —explica García—, el sector viene utilizando tres gases técnicos: el argón, el nitrógeno y el CO₂; aunque podría decirse que en torno a un 60% de los bodegueros utiliza una mezcla compuesta por nitrógeno y CO₂”.

El nitrógeno es casi dos veces menos soluble que el oxígeno, pero su presión es casi cuatro veces superior, y es precisamente esta presión la que desplaza el aire de cabeza. Así pues, el espacio aparentemente vacío de la botella es, casi siempre, nitrógeno. Es así desde hace más de una década. Abelló Linde es una de las empresas líderes en el suministro de este tipo de gases a la industria vitivinícola, con diversos productos de distintas composiciones para los también variados procesos de producción del vinos.



EMBOTELLADO DEL VINO



En esta planta de etiquetado de las bodegas Marqués de Riscal el producto se prepara para ser distribuido.



¿Envasado al vacío?

La industria alimentaria envasa al vacío el producto fresco para prolongar la conservación del alimento, al eliminar así la proliferación de bacterias, que necesitan aire para sobrevivir. Sin embargo, las especiales propiedades del vino hacen que este sistema de conservación y eliminación del oxígeno, sea inapropiado, según manifiesta Juan García: "El envasado al vacío eliminaría los aromas, que forman parte de las características organolépticas del vino. Las sustancias aromáticas solamente son perceptibles a través del sentido del olfato, y los receptores de la nariz tienen capacidad memorística, no así los del sentido del gusto, que funcionan por comparación, detectando aspectos como la acidez, el dulzor, el amargor... El aroma tiene un gran poder de evocación".

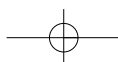
¿Y por qué CO₂? La respuesta nos la da el responsable del Incavi: "Nuestro objetivo es luchar contra la bacteria 'acetobacter aceti', un microorganismo que metaboliza el alcohol convirtiéndolo en ácido acético en presencia de aire, en fin, convirtiendo un sabor agradable en uno desagradable. El dióxido de carbono es soluble en el vino y tiene una gran capacidad para inhibir la acción del oxígeno, esto es, contribuye a evitar la reproducción de bacterias", concluye García.

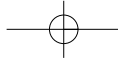
Las empresas suministradoras de maquinaria para la industria vitivinícola ofrecen productos específicos para el llenado de la botella; buena parte de los modelos disponibles en el mercado rea-



Bertín Osborne, propietario de Bodegas Conde del Donadío de Casasola, posa con una botella de su Rioja, elaborado con uvas de la variedad tempranillo.

lizan diversos procesos, como el de llenado y el de taponado en una misma máquina. El bodeguero puede elegir también el grado de automatización de la maquinaria, que puede ser automática, semiautomática o manual. Hay otras opciones, para bodegas de pequeñas dimensiones en las que el coste del mantenimiento de la maquinaria de embotellado y el de la construcción del emplazamiento de la misma, supone un esfuerzo inasumible, o simplemente no disponen de espacio suficiente para albergar la maquinaria. Empresas como Maquinaria Moderna, ofrece un servicio de alquiler de una plataforma de embotellado móvil.





Carácter propio

Dicen los enamorados del arte de criar caldos que el vino es un ser vivo, pues como tal evoluciona y, como ocurre con las personas, cada uno tiene su propia personalidad. Y es que cada uva es diferente. Como al recién nacido le vienen dados los genes, por una parte, al tiempo que el entorno va formando su carácter, así ocurre con el que una vez fuera néctar de dioses. Cada elemento es decisivo en la sensación final que el vino proporcionará al paladar de quien lo deguste, y aún así, cada uno lo percibirá a su modo, porque sabores y aromas son pasados por el tamiz de nuestras propias vivencias y es en función de ellas que nuestro cerebro nos devolverá las sensaciones reinterpretadas.

El momento de ese encuentro entre vino y boca es pues único, y en él se dan cita las vivencias del caldo y las nuestras propias.

La uva constituye un magnífico receptor de los aromas que la rodean; así, por ejemplo, una uva cultivada en un terreno duro, silvestre, junto a romeros y lavandas, adquiere los aromas de ese terreno y el vino resultante estará impregnado de ellos.

Y es así como el vino hablará del clima y de la flora del terreno que lo alumbró y como, sorbo a sorbo, nos relatará su propia historia. ■

Al habla con...

Víctor de los Riscos. Gerente de Vino Calidad, establecimiento especializado en vinos de calidad, en Málaga.

Dicen que en su tienda aconseja al cliente en función de su personalidad, ¿qué pregunta usted?

Si viene buscando un regalo para otra persona, le pregunto si se trata de alguien clásico o moderno; qué le gusta más, si el dulce o el salado; si es hombre o mujer...

¿Ah sí...?, ¿el sexo condiciona el gusto?

Las mujeres aprecian el vino que recuerde a frutos rojos y negros, a zumo de frutas...

¿Qué vino le daría a una persona madura?

Para los más mayores, cuyos paladares están acostumbrados a los sabores de siempre, les aconsejo un vino de corte clásico, suave, un Rioja donde predomine la madera...

Y para los modernos, ¿qué propone?

A las personas jóvenes, o no tan jóvenes pero con mentalidad moderna y dinámica, les aconsejo vinos elaborados con variedades más especiales, mencia o garnacha, donde predominan las cargas de fruta, vainilla, canela..., y que tengan cuerpo. Los jóvenes buscan la sorpresa.

Suave para unos y denso para otros

Es como un chuletón de buey, y uno de ternera...

Entiendo... Y ¿cómo decidir...?, ¿a mayor precio, más calidad?

De lo que se trata es de encontrar el corte de vino que te gusta y a partir de ahí disfrutar de las vastas posibilidades que ofrece este producto. Quedarse en un mismo vino es perderse un mundo de sensaciones infinitas. En cualquier caso, a partir de 20 euros, el resultado final tiene que ser, como mínimo, una sorpresa, arrancar una sonrisa al cliente.

El asunto de la personalidad, ¿vale también para quien lo produce o sólo para quien bebe?

Sin duda; un viticultor de carácter llano y amable elabora vinos más redondos, y el de carácter seco, obtendrá un vino más duro...

Y ¿qué vinos cuentan mejor su particular historia...?, ¿los criados en pequeñas bodegas?

Al hijo único siempre se le prestan mayores atenciones. Las pequeñas producciones muestran mejor su personalidad; el tratamiento y los procesos en las grandes producciones conllevan una pérdida de personalidad.

¿Cuál es el consejo más extravagante que da a sus clientes?

Para muchos es extravagante, para mí es fundamental: les aconsejo que vayan al lugar donde se elabora su vino preferido; hay que ver el lugar de donde sale el vino para comprenderlo.

Comprenderlo... Definitivamente, es usted un poeta.

