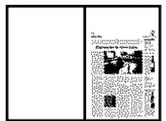


**BODEGAS FONTANA**

21/01/06



VINOS

LABORIOSO PROCESO

Varios factores influyen en el proceso de elaboración y hay que tener en cuenta las características del clima, la orientación de las laderas en las que se asientan los viñedos y la composición del suelo, factores que proporcional a los caldos una mayor calidad

# Elaboración de vinos tintos

En la elaboración tradicional de vinos tintos, a las uvas se les quita el raspón o parte leñosa, siendo estrujado el resto y pasando al depósito de fermentación. En este depósito se deja un 20 por ciento de su capacidad sin llenar ya que, cuando fermenta, la pasta aumentará su volumen y ocupará parte de este espacio vacío. Es práctica habitual la adición de anhídrido sulfuroso para lograr una selección microbiana. El sulfuroso ayuda también en la extracción de la materia colorante.

Durante la fermentación, y por acción de la levadura, los azúcares se desdoblán en alcohol y se desprende el anhídrido carbónico. Al mismo tiempo, las materias colorantes del hollejo se disuelven en el líquido, el gas carbónico desprendido empuja hacia arriba los hollejos, y se forma una barrera superior denominada sombrero.

Este sombrero hay que removerlo con mosto en fermentación para activar la extracción del color. Esta operación se realiza normalmente con bombas y recibe el nombre de remontado. La temperatura del proceso de fermentación no debe sobrepasar los 30 grados. Este proceso de fermentación se llama fermentación tumultuosa. Cuando el enólogo considera oportuno, normalmente después de siete a diez días, da por finalizado este proceso de fermentación tumultuosa y procede a trasegar a otro depósito el vino, que fluye por la parte inferior del depósito. Esta operación se llama descubre.

En el segundo depósito es donde finaliza la fermentación lenta, que dura entre diez y veinte días, dependiendo de la temperatura. Tras el descubie el sombrero contiene aún mosto-vino. Estos orujos son transportados a o la prensa donde, por medio de presiones progresivas, obtenemos un vino de prensa, de más color, taninos y más astringente.

Los orujos obtenidos después del prensado son transportados a la alcoholera. Allí se les extraerá el alcohol restante, el ácido... y el aceite de las pepitas de la uva, llamadas granilla. Cada calidad de vino, obtenida por las anteriores labores, finaliza la fermentación por separado. En el fondo de cada depósito se van acumulando materias sólidas, quedando el vino limpio. Este proceso se ve favorecido por el frío del invierno.



Cata de vinos realizada por los Amigos de la Casa Lis.

J. M. GARCÍA

Los trasiegos se repiten periódicamente, quedando las materias sólidas en el fondo de los depósitos. Con los trasiegos evitamos que se descompongan los sedimentos que alterarían las cualidades del vino. Es en este momento cuando se decidirá el destino de cada vino, bien sea de una inmediata salida al mercado o una crianza, más o menos larga, en bodega o depósito.

El envejecimiento de los vinos es una práctica relativamente reciente. Por lo que conocemos, data de los últimos años del siglo XVIII. Lo habitual, antes de esa época, era que los vinos sobrantes se tiraran al llegar la nueva cosecha. Sólo se guardaba lo nece-

llegó a comprobar que la crianza en barrica de madera permitía la obtención de vinos que, además de ser más estables, eran vinos diferentes, de aromas afinados, colores elegantes y sabores de una delicadeza desconocida hasta entonces.

**Qué vinos destinar a crianza**

No todos los vinos sirven, no obstante, para una adecuada crianza en barrica, que hoy, necesariamente, ha de ser en madera de roble. Todo el proceso productivo, desde la selección de las viñetas, poda, suelos, hasta la elaboración; intervienen en el resultado final.

Las características del clima, la orientación de las laderas sobre las que se asienta el viñedo y la composición del suelo, son factores que proporcionan a los vinos una mayor calidad junto con las añadas. Quiere decir ello, por tanto, que sólo aquellos vinos que contienen unas características concretas y definidas, y que proceden de años excepcionalmente buenos, pueden ser destinados a crianza, ya que este proceso hará que resalten sus mejores virtudes.

La crianza en barrica de roble provoca una evolución en los vinos, que se concreta en modificación de color, aroma y sabor. Modificaciones de color: la acción del oxígeno, que es filtrado a través de las duelas del roble, influye en el color de los mismos. Ello se traduce en mayor limpidez y finura como consecuencia de la

oxidación y materia colorante del vino. A lo largo de la crianza pasará del color rojo vino o morado característico de los vinos jóvenes, a los matices color ladrillo o teja que tienen los vinos más viejos.

Modificaciones del aroma: la acción del oxígeno influye en el cambio de los aromas del vino. De los aromas afrutados, característicos del vino joven, pasa al clásico bouquet producido por la crianza. A éste le llamamos bouquet, en contraposición al bouquet producido por el envejecimiento en botella. Modificación del color: como consecuencia de una buena crianza, las sensaciones de dureza, astringencia y ligero amargor se transforman en sensaciones más gratas, suavidad, nobleza, equilibrio y redondez. Según el período de envejecimiento, los vinos pueden llevar en la etiqueta la indicación de crianza, reserva o gran reserva. En todos los casos el periodo de crianza se contabiliza a partir del 1 de enero siguiente a la vendimia.

**Crianza.** Vinos de calidad amparados por la Denominación de Origen, que tengan un mínimo de dos años, de los que uno haya permanecido en barrica de roble.

**Reserva.** Que tengan un mínimo de 36 meses, con una duración mínima de 12 meses en barrica de roble.

**Gran reserva.** Crianza como mínimo de 24 meses en barrica de roble y un envejecimiento mínimo de 36 meses en botella. ||

No todos los vinos sirven para una adecuada crianza en barrica que hoy necesariamente ha de realizarse en madera de roble

sario para utilizarlo como vinagre, ya que era el proceso natural de su evolución.

El sistema de envejecimiento en barrica se conoció como consecuencia de observar las mejoras que se producían en los vinos cuando se introducían para su transporte en barricas de diferentes clases de madera. Así se



Por: Graciliano Pérez

CATAS

## Vega de la Reina 2004

Bodegas Vega de la Reina

Tipo de vino: Tinto Joven

Varietades: Tempranillo y Merlot procedentes de los propios viñedos de la bodega.

Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León

Temperatura óptima de consumo: 14-16 grados

Maridaje: Este vino combina a la perfección con arroces elaborados, carnes blancas y rojas, pescados, embutidos y quesos.

Nota de Cata: Posee un color rojo picota con destellos violáceos. Su aroma evoca las frutas rojas con recuerdos florales y herbáceos. En la boca, resulta sabroso y redondo. Es un vino impetuoso y fresco.



## Fontal Crianza 2000

Bodegas Fontana

Tipo de vino: Tinto de crianza

Varietades: 85% Tempranillo y un 15% de Cabernet Sauvignon de viñedos situados en la zona de Fuente de Pedro Naharro.

Elaboración y crianza: Recolectión manual con selección en campo. Despallado total y estrujado parcial. Maceración con sistema tradicional de remontado durante 20 días. Fermentación maloláctica y centrifugación previa a su estancia en roble americano durante doce meses.

Nota de Cata: Vino cubierto y espeso de color rojo intenso e irisaciones granate, limpio y cerrado. Aroma intenso, potente y agradable, donde la madera aporta sutiles matices de vainilla y ahumados bajo un fondo de compota de frutas negras. Su paso por la boca es intenso, corpulento y amplio. Largo final. Sensaciones táctiles dulces y sabrosas. Retronasal especiada y duradero. Durante 3 años, mejorará en matices.

