Cofradía del vino
El Tanino ®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 23 de febrero de 2012 se celebró, en la Sociedad Gastronómica de Donostia, la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de febrero, para tratar la Reunión Técnica, presidida por el presidente Txema Benavente. Se detalla la asistencia de socios Cofrades y socios que han comunicado su No asistencia.

ASISTEN

Txema Benavente
Josean Badallo
Jesús Rodríguez
Michel Saunier
Alejandro Olondris
Juan Antonio Salcedo
José Luis Pérez
Fernando García
Luis Orruño
Joseba Landa
Patxi Rodríguez
Bixio Górriz
Angel Mari Rodríguez
Javier Ruiz
Jon Ander Noriega
Susana Etxarri
Pablo Torres

COMUNICADO NO ASISTENCIA

Jorge Grandes
Iñaki Galarza
Josean Grandes
Txema Martiarena
Juan Carlos Gorospe
Félix Arce

El presidente saludó a los asistentes y comunicó el motivo de esta Reunión Técnica, solo para socios, ya que el Tema principal era la Conferencia, a cargo de nuestro director técnico; Michel Saunier. Comentó igualmente que la próxima Reunión del mes de Marzo tendrá lugar en el Restaurante Ametzagaña con vinos que aportará la Bodega Martínez Cuesta de Uruñuela. Rioja. En el mes de abril se celebrará la segunda Conferencia Técnica.

El secretario comenta a los asistentes que las cuotas seguirán como se acordó en la Asamblea General: 15,00 €uros al mes. El importe de las cenas, en las Reuniones que aporte vino una bodega y las mísmas se celebren en un restaurante, o sociedad gastronómica, los invitados abonarán la misma cantidad que los socios: 35,00 €uros.

Se pasa la palabra al director técnico para escuchar la Conferencia. Michel Saunier comienza la misma según el texto que se indica a continuación.

REUNIÓN TÉCNICA Nº. 2 –

TEMA: ELABORACIÓN DEL VINO; BLANCO, ROSADO, TINTO, GENEROSOS Y ESPUMOSOS.

ELABORACIÓN DEL VINO BLANCO:

Tras el prensado tiene lugar la separación de mostos. La pasta con el hollejo y el raspón se traslada a las "jaulas" y se deja que el zumo vaya escurriendo lentamente por la fuerza de la gravedad o por una ligera presión. "Mosto yema, de flor o lágrima" son los distintos apelativos que reciben estos primeros mostos que son los de más calidad, finos y ligeros, aromáticos, suaves y afrutados.

Los mostos deben ser adicionados con anhídrido sulfuroso con el fin de retrasar una fermentación que surgiría espontáneamente, debido al tiempo que deben permanecer escurriendo en contacto con el aire.
La pasta sobrante va recibiendo presiones crecientes conforme se va solidificando por falta de líquido. Los mostos "primeros", "segundos" y "terceros" o "mostos de prensa", producto de los sucesivos prensados, va perdiendo calidad. Cada uno fermentará por separado produciendo, lógicamente, distintos tipos de vino.

Al final solo quedarán en la prensa los "orujos dulces o frescos". Esta materia tiene varios aprovechamientos, como abono o piensos para animales. Los hollejos se pueden fermentar en ausencia de aire, lavándolos por difusión se obtienen "las piquetas", las cuales, una vez destiladas, producen alcoholes y otros derivados, mientras que por destilación directa se consigue el aguardiente de orujo, también llamado orujo o marc (por ejemplo: marc de champagne, fine cognac).
Antes de entrar en la fase de fermentación hay que proceder al "desfangado" de los mostos, consistente en dejarlos reposar durante unas horas a fin de que las partículas sólidas suspendidas en ellos se vayan depositando, por decantación en el fondo del depósito.

La fermentación es el proceso mediante el cual los azúcares contenidos en el mosto se transforman en alcohol, principalmente, junto con otros compuestos orgánicos. Esta fermentación alcohólica se lleva a cabo por la mediación de las levaduras (micro hongos que se encuentran en los suelos del viñedo), que al quedarse sin aire van metabolizando los azúcares en alcohol y gas carbónico.
Durante este proceso es imprescindible controlar, por un lado, la densidad, con el fin de determinar la cantidad de azúcar que va quedando en el mosto y, por otro y sobre todo, la temperatura ya que un exceso puede dar lugar a una parada de la fermentación por muerte de las levaduras.

El final de la fermentación se produce de forma espontánea cuando el contenido de azúcar en el mosto (azúcar residual) no sobrepasa los 4 ó 5 gramos por litro. De esta forma se habrá obtenido un vino seco. Cuando la intención es producir vinos semisecos o dulces, hay que detener la fermentación por medios químicos (adicción de anhídrido sulfuroso) o físicos (enfriamiento o sobrecalentamiento) en el momento que el contenido de azúcar residual es el adecuado para el vino que se quiere obtener.

La "fermentación en virgen", es decir sin contacto con los hollejos, propia de los mostos blancos, produce vinos ligeros y muy limpios. Ahora bien, en la actualidad hay tendencias que optan por una cierta maceración del mosto con los orujos, frenando la fermentación mediante tratamientos de frío. Este método dota al vino de más cuerpo, enriquece las sensaciones en boca, aumenta su potencia aromática, permite una mejor evolución en botella y le da una vida más larga.

Finalizada la fermentación se somete el vino a dos o tres trasiegos para eliminar los restos sólidos. Esta operación se efectúa entre noviembre y enero con el fin de que las bajas temperaturas eviten contaminaciones por microorganismos. Después se procede a la selección de calidades y a las correspondientes mezclas para lograr el resultado deseado.

Por último, se hace una "clarificación" definitiva mediante sustancias que arrastren los posibles restos en suspensión que hayan conseguido escaparse de los trasiegos y se concluye con el "filtrado" antes del embotellado.

Continuamos con la Conferencia

ELABORACIÓN DEL VINO ROSADO:

Es similar en sus procesos a la del blanco, con la salvedad de que se utiliza uva tinta o mezcla de blanca y tinta.

Como paso previo a la fermentación, el mosto se somete a una corta maceración en frío (para que no llegue a fermentar) junto a los hollejos, de donde se extraerá el color. A continuación se procede al desfangado, es decir, se separan las materias sólidas del mosto para efectuar la fermentación virgen.
Si por el contrario, el proceso de toma de color se realiza por la fermentación de los hollejos junto al mosto (en este caso mostos procedentes de uvas blancas y tintas), lo que se elabora entonces es un clarete.

Resumiendo, se puede decir que un rosado es el vino elaborado como un blanco pero con uvas tintas o mezcla de tintas y blancas, mientras que un clarete es como un rosado pero elaborado a la manera de los tintos.

ELABORACIÓN DEL VINO TINTO:

Se realiza a partir del mosto de uvas tintas fermentado junto con las partes sólidas de la uva (hollejo y pepitas). A diferencia con los blancos, la pasta resultante del estrujado, debe pasar por el proceso de "despalillado", que consiste en separar el grano del raspón, con el fin de que durante la maceración necesaria para la toma de color, no se transmitan sabores herbáceos y amargosos de esta parte leñosa del racimo.

Conviene aclarar que en los vinos tintos se llevan a cabo dos fermentaciones. La primera, denominada fermentación alcohólica o "tumultuosa" debido a la gran actividad que desarrollan en esta etapa las levaduras, los azúcares se desdoblan en alcohol con desprendimiento de anhídrido carbónico al tiempo que las materias colorantes del hollejo se disuelven en el mosto. El gas carbónico resultante empuja hacia arriba los hollejos, formando una barrera natural llamada "sombrero", que se debe ir remojando con el mosto para activar la extracción de color en una operación llamada "remontado".
Asimismo el hollejo también debe de ser removido periódicamente, es lo que se llama "bazuqueo".

Una vez conseguido el color, se produce el "descube", consistente en trasegar el líquido, separado ya de la materia sólida, a otro depósito en el que se realizará la segunda fermentación denominada maloláctica, que proporciona al vino finura y suavidad, al transformar un ácido fuerte como es el málico, en otro más suave y untuoso, el láctico.
Los restos sólidos sobrantes de la primera fermentación, son sometidos a fuertes prensados obteniéndose el llamado "vino de prensa", muy rico en color y taninos, y que no debe mezclarse con el resto. Una vez terminadas las dos fermentaciones, el vino es sometido a diversos trasiegos y tratamientos de clarificación y estabilización, variables según su destino y tendentes a conservar la limpidez del producto embotellado.

Por último los vinos son seleccionados por calidades y embotellados inmediatamente, si van a salir al mercado como jóvenes, o pasarán a permanecer en barricas de madera hasta completar los procesos de crianza según las características del vino.

ELABORACIÓN Y CRIANZA DE LOS VINOS GENEROSOS:

Se entiende por generosos aquellos vinos que tienen una graduación alcohólica elevada, generalmente comprendida entre 15 y 23 grados. Aunque su elaboración está extendida por diversas regiones vinícolas, los VINOS GENEROSOS están especialmente vinculados a la zona de Andalucía. Para su elaboración se parte de un vino ligero de uva PALOMINO, tipo afrutado semejante a los de mesa, llamado en la zona "mostovino" con una graduación aproximada de 11 grados.

Los VINOS GENEROSOS atienden a diferentes clasificaciones dependiendo del método de elaboración, crianza y vino base empleado. Así los FINOS se elaboran partiendo de un vino cuyas características encajan para poder atravesar todo un proceso de crianza sin perder sus caracteres biológicos después de añadir alcohol vínico hasta alcanzar los 15 grados.

Los AMONTILLADOS contienen mayor volumen de alcohol añadido porque el vino pierde ciertos atributos de fino, se oxida ligeramente y se queda a medio camino entre el fino y el oloroso. Ante esta circunstancia y para evitar alteraciones de la flor residual se le añade alcohol vínico hasta llegar a los 17 grados y así "matar" la flor.

Los olorosos son vinos que por su cuerpo no sirven para fino y por lo tanto no atraviesan la fase biológica total de "fino, ni parcial de amontillado", añadiéndose alcohol hasta alcanzar los 19 grados y envejeciendo oxidativamente en bodegas menos frescas. Cada uno de los tipos de vino generoso se deposita en las botas de roble de 550 litros.

En cuanto a la crianza, ésta también es específica para cada uno de los vinos. La crianza de los finos se realiza de forma biológica, es decir, a través de la acción natural de las levaduras que al actuar se acumulan en la superficie formando la "flor" o el "velo en flor". Los amontillados comparten una crianza biológico-oxidativa al evolucionar en un principio como fino (biológico) y más tarde por la acción del oxígeno y del calor (oxidativa). Los olorosos tienen desde el comienzo de la crianza en bota un proceso totalmente oxidativo.

Con el fin de perfilar las características particulares de cada uno de los tipos de vino se establece el sistema: de criaderas (botas que "crían" el vino, proceso de evolución oxidativa o biológica) y soleras (botas que están en la hilera del "suelo" cuyo vino está listo para ser embotellado). Las botas de cada tipo se colocan una sobre otra. Las botas nunca quedan vacías ya que se procede a rellenar cada hueco dejado en las botas de la solera, después de la saca para el embotellado, operación denominada "rociado", repitiéndose en escala el proceso en todas las criaderas superiores.

ELABORACIÓN Y CRIANZA DE LOS VINOS ESPUMOSOS:

Se llaman espumosos aquellos vinos que contienen gas carbónico procedente de la acción de la sacarosa y levaduras en su segunda fermentación (la primera como vino seco normal y la segunda realizada en la botella), provocando el característico desprendimiento de gas en la copa, fino, lento y prolongado. La segunda fermentación y posterior crianza en botella producen la destrucción paulatina de las levaduras, agotada su función. Esto da lugar al característico aroma a cava, a levadura. Los vinos espumosos se pueden clasificar en dos tipos dependiendo de la metodología de elaboración: el método champenoise (empleado en la región francesa de Champagne, de la que adquiere su nombre, y en la elaboración de los cava). En este proceso la fermentación tiene lugar en la propia botella.

El segundo sistema, empleado en el "spumanti" italiano y en los espumosos alemanes, es el denominado Granvás o Grandes envases que tiene lugar en grandes depósitos de acero inoxidable durante 20 días.
Generalmente los espumosos de mejor calidad son los elaborados a partir del método de origen champañes o tradicional. Este debe ser pálido, limpio, afrutado, bajo en anhídrido sulfuroso y con una graduación alcohólica que no sobrepase de los 11 grados.

Al vino base se le añadirá el licor de tiraje (una mezcla de azúcar y levaduras), produciéndose al llenado de botellas, para finalizar el proceso con el traslado de las mismas a las cavas (naves generalmente subterráneas de temperatura y humedad uniforme), donde se llevará a cabo el proceso de fermentación que tendrá una duración mínima de 9 meses. Aquí las botellas son apiladas en posición horizontal para concentrar las impurezas a lo largo de la botella y más tarde al inclinarla paulatinamente en el pupitre, arrastrarlos al cuello de la misma mediante un removido de las botellas.

Una vez finalizado este proceso y después de permanecer 20 días aproximadamente, en los pupitres o los modernos contenedores paralepípedos de sedimentación, se retiran las lías o sedimentos formados por los restos de la fermentación. Mediante la última fase, el "degüelle", proceso delicado para el que se precisan manos expertas o maquinaria de precisión, se destapa la botella procediéndose a incorporar el licor de expedición, generalmente vino del mismo tipo o viejo, con diferentes dosis de azúcar que aportará al vino su grado de dulzor y su personalidad particular.
Las botellas están ahora listas para ser encorchadas y selladas bajo el tradicional sistema de bozal (brida de alambre sujeta a una chapa superior) o ágrafe (barra estrecha que cruza el corcho, sujeta al anillo del cuello de la botella). Una vez terminado este proceso, el vino está listo para el etiquetado y la comercialización.

Los distintos tipos de cava más comercializados son:

- *Brut Nature:* el más seco de todos
- *Brut:* el seco más comercial, con adicción de azúcar (el auténtico)
- *Reserva:* el seco con un carácter de cava algo más viejo
- *Semiseco:* de gusto más suave con cierta dulcedumbre
- *Semidulce:* más dulce que el seco.

Aquí finaliza la exposición de la Conferencia ofrecida por nuestro director técnico; Michel Saunier.

Los asistentes a la reunión le ofrecieron una calurosa ovación por el trabajo presentado.

Durante esta Conferencia se preparó en la mesa un aperitivo a base de: surtido de chorizo ibérico acompañado de vino blanco Verdejo Monte Blanco de Bodegas Ramón Bilbao.

A continuación se sirvió la cena:

- Pencas de acelga rebozadas sobre una reducción de Vinagre de Módena y Vino Tinto.
- Lomos de Bacalao con pochado de cebolla y pimiento verde.
- Postre: Mamía-Requesón.

El acompañamiento de la cena en cuanto a vinos se refiere:

- Tinto Reserva (embotellado para Cesc Fabregas) de Bodegas Arabarte
- Blanco Verdejo Monte Blanco de Bodegas Ramón Bilbao
- Tinto Reserva barrica 2005 Tempranillo - Fuenmayor Rioja.

El presidente finaliza el Capítulo agradeciendo la intervención de Michel Saunier y el seguimiento de la Conferencia por todos los asistentes.

Emplaza a todos los asistentes a la próxima Reunión de Capítulo, que se celebrará el día 29 de marzo en el Restaurante Ametzagaña a las 20:30 horas, con vinos de la Bodega Martínez Corta de Uruñuela Rioja. El secretario enviará Convocatoria a todos los socios con las normas de costumbre: La primera semana reserva Asistencia Socios, la segunda semana reserva Asistencia Invitados.