

Elaboración de Vino Casero:

Cómo hacer su propio vino?:

Si recorremos la rica historia vitivinícola, veremos cómo la elaboración de vinos caseros se realiza con la melezca o uvas que quedan en la planta después de realizada la cosecha, indudablemente que los contratistas o gente que trabaja la viña, son los encargados de estas elaboraciones, aunque la podría realizar cualquier persona. Si bien son vinos muy especiales, tienen características que los distinguen de los vinos nacidos en una bodega.

En primer lugar las uvas con que se elaboran estos vinos tienen una alta concentración de azúcares y, por lo general, una deshidratación muy marcada debido a que su cosecha se realiza sobre fines ABRIL o principio de MAYO, y en algunos casos con dos o tres heladas sobre sus espaldas, una vez cosechadas, se procede a la molienda en forma manual o en algunos casos con moladoras, cuya única característica, es que estrujan la uva, pero no separan el escobajo. Estos mostos son depositados por lo general en bordalesas o barricas de roble usadas (y en no muy buen estado de conservación), y por lo general al sol, para producir un aumento de la temperatura y dar comienzo a la fermentación. Proceso éste que tiene una duración acorde al criterio de cada elaborador (de 7 a 10 días) es aquí, en donde se definen las características de los distintos tipos de vinos que se quieren obtener (color y cantidades de azúcares residuales - dulzor en boca) con que van a quedar los vinos. Como en esto no hay reglas definidas, cada uno obtiene los vinos que quiere. Tengan en cuenta, que esto se realiza en función de la tradición y las raíces de cada uno (por lo general de orígenes Italianos o Españoles).

Con respecto al color, por lo general son vinos rosados o tintos claros y la cantidad de azúcar varía de acuerdo a cada uno (acá es necesario resaltar estos vinos quedan con altos contenidos de azúcares, que los hacen más sabrosos y suaves a la vez y para esto, en plena fermentación, agregan dosis altas alcohol etílico o de farmacia y se detiene la fermentación en forma definitiva) sin ningún tipo de problema para la ingesta, pero con un seguro dolor de cabeza. Terminada la fermentación los dejan reposar por 4 ó 5 meses, y recién ahí los más avezados se animan a realizar un trasiego o separación de las borras. Estos vinos se consumen por lo menos un año

después de su elaboración.

Indudablemente que el vino es un producto demasiado noble, porque si tenemos en cuenta que para obtener un vino Premium la sanidad, la higiene, la asepsia y la tecnología son elementales, y no siempre se tienen en cuenta en la elaboración de este tipo de productos. Bueno, cada uno toma lo que quiere y acepta los riesgos. Por las dudas, si piensa adquirir estos vinos, y no está muy seguro del tipo de elaboración, también pase por la verdulería y compre lechuga por las dudas...



Todo lo que Ud. debe tener en cuenta antes de comenzar!_

Recomendaciones Previas

Como es sabido, la elaboración de vinos caseros en distintos puntos del país, es una práctica bastante común, máxime teniendo en cuenta nuestros orígenes, por lo general Italianos, Españoles. Para los más duchos en el tema, pasa por una práctica cotidiana, pero con raíces bien familiares y en otros casos por el desafío de fabricar sus propios vinos, de diferentes cortes, con uvas de distintas regiones del país. Pues bien lo que intentaremos a partir de ahora, es a ayudarlos a que armen su propia bodega partiendo desde la molienda.

Variedades de uva Tintas: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Tempranilla, Syrah.

Variedades Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillón, Torrontés, Chenín, Pedro Giménez.

El Establecimiento: Debe ser amplio, cómodo y con buena ventilación, evitando así inconvenientes que sean insalvables, lo importante es trabajar con comodidad. Por lo general los contenedores en que fermentaremos y luego conservaremos los vinos serán bordelesas o barricas de roble, por lo general Francesas, no es excluyente también se pueden utilizar contenedores de distintas capacidades y distintos materiales como la fibra de vidrio o algún plástico (poco conveniente ya que este material nos puede dar sabores no deseados). Es conveniente tener una buena distribución todos los elementos a utilizar, tengan en cuenta que tendrán la entrada de materia prima por un lado, la sala de molienda por otro, y si utilizamos moledora o despalilladora habrá que hacer un lugar para el escobajo o raspón (esqueleto de la uva que sostiene al grano), el cuál no es conveniente que tome contacto con el mosto a fermentar (hollejos, pulpas, jugos y semillas), ya que poseen un alto contenido de taninos astringentes, y nos entregará a los vinos nuevos astringencias y sabores no deseados.

La ventilación: Juega un papel muy importante, ya que cuando se produce la fermentación se desprenden distintos gases (por lo general predomina el carbónico). Es necesario tener buena corriente de aire. En cuanto al techo y piso del lugar deben reunir condiciones mínimas de asepsia e higiene.

Techo: Si es tradicional de caña y barro, mejor ya que tendremos una buena amplitud térmica, si es de chapa lo aconsejable sería recubrirlo con algún aislante (telgopor). Lo importante en este aspecto, es tratar de obtener una temperatura constante.

Piso: Lo ideal es que fuese de hormigón para mantener una buena asepsia pero si es de tierra lo conveniente es levantar una carpeta de granza (piedra pura chica), con buen drenaje para evitar los charcos o pantanos.

Observaciones: La higiene dentro del lugar es fundamental para obtener caldos de buena calidad

Molienda y Fermentación:

Una vez que la materia prima, la uva, está a disposición, deberán molerla en forma muy rápida para evitar la oxidación(excesivo contacto de los granos partidos con el aire del medio ambiente). Dicha molienda manual se puede realizar de diferentes maneras:

- 1-** Si poseen una moledora manual compuesta por 2 rodillos de acero, hierro, teflón, etc., deben hacer ingresar la uva por la part superior, giren la manija y de esta forma se producirá el molido o estrujado de las uvas. Obviamente la salida de la moledora debe estar conectada a la vasija en donde desarrollará la fermentación. Esta sería la forma más práctica y rápida de moler las uvas, pero el problema que presenta es que el mosto a fermentar (uva molida) fermentaría con el escobajo (esqueleto del racimo), y nos aportaría un alto contenido de taninos astringentes que luego se verán reflejados en los vinos nuevos, cosa que sería un inconveniente, nos saldría un vino áspero. Así que si se puede separa el escobajo por medio de un colador (por ejemplo) sería una solución.

Si tienen una triruradora para tomates, ni piensen en usarla! Esto destrozaría las semillas de las uvas que son las que contienen el aceite de uva, y esto provocaría vinos que a la vista presentan aceites en su superficie.

- 2-** Si no poseen una moledora, lo más conveniente es realizar la molienda de forma manual: Separar todos los granos del racimo y romperlos a mano, todo esto sobre la boca de la vasija que se usará para fermentar, evitando así la pérdida de jugo, y además mejorando notablemente la calidad del producto final a obtener, ya que los taninos astringentes del escobajo quedarán fuera del proceso fermentativo.

- 3-** La última opción que les sugiero es obtener el jugo mediante el pisado de las uvas, es el metodo más tradicional de esta forma obtendríamos el mosto de forma rápida. Este sistema se puede utilizar también para obtener vinos blancos, ya que solamente fermentará el jugo. Durante la Molienda, hay que tener en cuenta varios puntos que ya les mencioné en anteriores "News": La limpieza del lugar en que haremos todo el proceso; la maduración de las uvas, que nos indicará el futuro grado alcohólico de los vinos (+azúcar = +alcohol).

La medición del tenor azucarino se realiza utilizando un "refractómetro", que nos indica en grados "brix" de la uvas. Estos grados son comparados con una tabla modelo, y se traducen así en grados de azúcar por litro, luego se multiplica por 0.059, esto nos dará el alcohol a obtener en los vinos nuevos.



Otro aspecto importante a tener en cuenta durante la fermentación es la temperatura, que para elaborar vinos tintos nunca debe pasar los 30°C, y para los blancos no pasar de 18° a 20°C. Aquí se complica la cosa y hay que recurrir al ingenio. En la bodega usamos un "equipo de frío", pero en casa es medio difícil conseguir uno. Aquí va la solución "made in casa": Se puede recubrir la parte superior de la vasija (si tiene tapa) con una capa de hielo, o conseguir hielo seco (gas carbónico congelado) y agregárselo al interior de la vasija junto al mosto. Tengan en cuenta que si están por elaborar tintos, el mosto a fermentar esté compuesto por el jugo de uva, más los hollejos y las semillas para obtener un buen color, excelentes aromas y buena estructura. El tiempo de fermentación varía con el volumen a fermentar, pero calculen que 200 L. de mosto demoran de 3 a 4 días. Una vez que este proceso termina, deben separar el jugo (mosto) de los orujos (parte sólida), y dejar descansar la parte líquida durante 30 días en una vasija llena y en un lugar fresco, a temperatura constante. Para la obtención de buenos vinos es indispensable utilizar Anhidrido Sulfuroso (15gr. x 100 Kg. de uva), sirve de antiséptico y además protege a los vinos de ataques de distintos microorganismos. Se puede adquirir en farmacias grandes o en laboratorios.

Trasiego y Clarificación:

Trasiego:

Este proceso es muy importante, porque se produce la separación de las partes sólidas activas durante la fermentación (mucílagos, gomas, peptinas, levaduras, enzimas, etc.) de la parte líquida (mosto-vino), que por lo general no posee más de 3 grs. de azúcar por litro. La importancia de este proceso es tal, que si nos descuidamos, estas borras semifluidas son capaces de transferirnos al nuevo vino sabores no deseados, y nos pueden arruinar un excelente producto. A través de una manguera de goma muy limpia (si es nueva, mejor). Es preferible que sea de goma y no de plástico. La introducimos por la boca superior en forma suave, hasta las $\frac{3}{4}$ partes de la vasija y extraemos el nuevo vino, depositándolo en otro contenedor perfectamente lavado y limpio. Trate que el contenedor nuevo, donde traspasará el vino quede lleno, así evitaremos la acetificación. Si fuese posible, en este momento, realizaremos una corrección con anhídrido sulfuroso (35 grs./lt. de anhídrido libre), y de ser posible agregaremos un toque de gas carbónico (se puede utilizar el gas de los sifones Drago, por ejemplo). Las borras que quedaron en la primer vasija tírenlas ya que no sirven para nada. En las bodegas se venden a las destilerías para la obtención de subproductos.

Es importante que la nueva vasija que contiene el vino la guarden en un lugar fresco, de ser posible sin el ingreso de rayos solares, para que la temperatura sea constante (ambiente parecido al de una cava). Luego de 6 meses aproximadamente, pero puede ser antes (lo deciden Uds. mismos) si el vino está brillante envásenlo. La precaución que deben tomar es la siguiente: Agregar sobre el corcho un baño de lacre o parafina, estibar las botellas en forma horizontal en un lugar fresco, y después de pasados 30 días ya pueden comenzar a degustar sus vinos.

Clarificación:

Este proceso se realiza para terminar de extraerle a los vinos las impurezas que no hayan precipitado en forma natural. Para esto se utiliza bentonita (0,5 grs./Lt.), pero también se puede usar albúmina o clara de huevo seca. Para los vinos que Uds. están elaborando, no aconsejo este proceso, ya que se puede producir una fuerte oxidación, y esto va en desmedro de la calidad del vino obtenido. Si la sanidad de las uvas fue buena, y la fermentación correcta, con el trasiego en forma y tiempo, entiendo que la clarificación no es necesaria.

Estabilización y Filtrado:

Terminada la clarificación, para darle a los vinos la brillantez y la asepsia total, se produce la estabilización y el filtrado de los vinos.

Estabilización:

Este proceso se realiza para evitar las precipitaciones tartáricas dentro de la botella, lo que estéticamente resulta indeseable, por lo tanto, antes de envasarlos, los vinos son sometidos a temperaturas de -0° o 0°C , por un tiempo bastante breve, lo que provoca el precipitado del ácido Tartárico en el tanque, antes de su embotellado. Si usted desea realizarlo con sus vinos, trate de conseguir ácido metatartárico que se presenta en forma sólida, y se agrega en dosis de 30 a 50 grs/hl lo que por un lapso de un año evitará el precipitado en la botella.

El proceso de filtrado se lleva a cabo de distintas formas:

a- Filtrado con tierra de diatoméas:

Este tipo de filtrado se realiza con tierra de diatoméas de distintos espesores, porque de acuerdo a la porosidad de la misma será el efecto que logremos sobre los vinos. Para este trabajo se utiliza un filtro con placas interiores que poseen una tela de acero inoxidable en donde se adhiere la tierra y se produce el filtrado. Este proceso se realiza por lo general en vinos que no serán puestos en botellas.

b- Filtrado con placas:

Este tipo de filtrado es indispensable para los vinos que luego serán puestos en botellas. Estas placas filtrantes cumplen distintos roles ya que no solo le proporcionan brillantés a los vinos sino que también son capaces de producir esterilización brindándonos así una asepsia total y la garantía de que los vinos no sufrirán ningún tipo de alteración dentro de la botella. Este proceso se lleva a cabo momentos antes del embotellado de los vinos.

Envasado y Guarda:

Luego de un tiempo prudencial, tomando como fecha el primer trasiego, y contando con que el vino descansa en una vasija llena, después de 4 meses, procedemos a su envasado, para lograr el óptimo crecimiento en el tiempo y lograr una ascendente curva de calidad.

Envasado:

Durante este proceso, tan sencillo como delicado, debemos tener en cuenta algunas consideraciones para que nos salga bien:

a- Botellas:

Es muy importante tener en cuenta si las botellas son nuevas o recicladas. Si son nuevas sólo las debe enjuagar con agua, dejándolas boca abajo para un perfecto escurrido. Si las botellas fuesen recicladas, fíjese bien lo siguiente:

- 1) Oler las botellas para constatar que estas no hayan tenido ningún líquido contaminante como nafta; aceites; detergente; etc. Si esto sucede, deshágase de los envases.
- 2) Si las botellas hubiesen tenido algún líquido no contaminante, le recomiendo lavarlas bien. Si el olor persiste use sólo un poco de detergente en el lavado fijándose de enjuagar muy bien para que no queden restos en la botella.

b- Llenado de las botellas:

Partiendo del vino terminado (trasegado, filtrado y estabilizado), y contando con una brillantez óptima tanto en tintos como en blancos, coloque la vasija contenedora del vino en altura, para producir el llenado de las botellas por desnivel. De ser posible agregando gas carbónico (el de los sifones Drago) en pequeñas dosis a cada botella, para evitar una posible oxidación del vino. Por una cuestión estética, tenga en cuenta conservar un nivel de llenado para que todas las botellas contengan la misma cantidad de vino.

Otro punto importante para tener en cuenta es el tipo de tapa o tapón utilizado durante el envasado

Tapado de las botellas:

Como ya les conté, este proceso también requiere algunas precauciones según el tipo de tapa o tapón que utilicen.

Si van a usar botellas chicas de 187 cc, y la máquina que van a usar posee un mandril adecuado, el tapado será óptimo. Igualmente estas botellas deben consumirlas en forma rápida, ya que la tapa a rosca no es tan buena como el corcho. Con las botellas de 750 cc. no van a tener inconvenientes ya que se tapan con un buen corcho.



Los corchos juegan un papel fundamental en el tapado y conservación de los vinos. Existen distintos tipos y calidades, pero si desean realizar una guarda importante, lo más conveniente es utilizar un tapón o corcho natural de buenas dimensiones (45 x 24), que les garantizará una buena conservación, pero es muy importante contar con una muy buena tapadora para producir un muy buen taponado de las botellas, evitando la entrada de aire a través del tapón. También se pueden utilizar tapones cónicos, pero esto no es lo más recomendable. De todas formas, y sin tener en cuenta el corcho utilizado, para garantizar el éxito de la operación, es aconsejable realizar sobre el pico de la botella y el corcho, un baño de parafina o lacre para producir un sellado perfecto, y de esta forma segura ingresar las botellas a nuestra cava o lugar de descanso.

Si este procedimiento, al igual que los anteriores, lo realizaron de forma correcta, dentro de un tiempo estarán en condiciones de degustar un exquisito vino elaborado por ustedes mismos.

Datos de Interés:

Aquí les presento algunos datos que deberán tener en cuenta si piensan vender el vino que Uds. mismos elaboraron. Si piensan hacerlo en nuestro País tengan presente los "Requerimientos que deben cumplir los Vinos Caseros para su venta" según el Instituto Nacional de Vitivinicultura (I.N.V.) y que son:

- a)** El producto deberá presentar sabor vinoso, poseer aroma característico y un color que responda al de su denominación

- b)** Debe reunir las características químicas de un vino genuino artesanal, identificándose con las determinaciones de alcohol, extracto seco, azúcares reductores, acidez total en tartárico, acidez volátil en acético y sulfatos de potasio.

- c)** No se permitirá la circulación de productos que superen los tenores normales de metanol. que se detecte la presencia de ferrocianuro, que presente materia colorante artificial, edulcorantes sintéticos o cualquier otra sustancia no aprobada y que comprometan la salud de los consumidores.