

Cómo hacer...

vino blanco



How to make...

white wine

1 La vendimia Harvesting

La vendimia es el **primer punto importante**, donde, ya se debe realizar una primera selección, separando los racimos dañados, estropeados, podridos... sólo los sanos son los adecuados.

Harvesting is the first major step, where a first choice must be made, separating the damaged or rotten bunches... only healthy grapes are fit.

2 El transporte a la bodega Transportation to the warehouse

El transporte a la bodega no es menos importante. Se tiene que realizar de forma rápida sin aplastar las uvas, evitando la salida del mosto.

Transportation to the warehouse is not less important. It must be made quickly and without crushing the grapes, avoiding the release of must.

3 Descarga en bodega Offloading at Warehouse

La descarga de la uva se realiza sobre la "tolva de recepción", que la conducirá directamente a la estrujadora o despalilladora.

Grapes are off-loaded into the chute, which will take them straight to the crusher or de-stemmer.

4 Despalillado De-stemming

Para vino blanco se suele despalillar: El despalillado es el **proceso de eliminación de la raspa**. Existen diferentes técnicas, hay quien despalilla antes de estrujar y hay quien lo hace posteriormente.

White wine usually involves de-stemming: De-stemming is the process of eliminating the stems. There are several techniques, some people de-stem before crushing, some do it afterwards.

5 Estrujado Crushing

Después del despalillado pasamos al estrujado de la uva. Esta operación consiste en **romper los granos para la extracción del mosto**, con la presión justa para no romper pepitas, que aportan sabores no deseados.

After de-stemming comes the grape crushing. Here, the grapes are broken open to extract the must, with just the right pressure to avoid breaking the seeds, which bring unwanted flavors.

6 Prensado Pressing

La pasta resultante se puede macerar un periodo de tiempo antes de prensarla, pero lo habitual es prensarla y bombear el mosto a los depósitos de fermentación. Es importante no realizar unos **prensados muy agresivos**, pues con prensados más suaves evitaremos sabores no deseados.

The resulting mixture can be macerated for some time before pressing, however, it is usually pressed and pumped into the fermentation vessels. Pressing gently is very important, since this will avoid extracting unwanted flavors.

7 Defangado Debourbage

Consistente en **dejar reposar el mosto** durante unas horas a fin de que las partículas sólidas suspendidas en ellos se vayan depositando, por decantación o gravedad, al fondo del depósito.

Consists in letting the must sit for a few hours, to allow the solid particles to settle at the bottom by force of gravity or decantation.

8 Fermentación Fermentation

La fermentación es el proceso mediante el cual los azúcares contenidos en el mosto se transforman en alcohol.

Para que esto suceda deben de intervenir **las levaduras**, que pueden estar presentes de forma natural en la uva, o que podemos añadir de forma artificial para facilitar la fermentación. Las levaduras van metabolizando los azúcares en alcohol y gas carbónico.

Durante este proceso es imprescindible controlar, **la densidad del mosto**, 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, un defecto no logra que arranque o fermenta demasiado despacio.

El final de la fermentación se produce de forma espontánea cuando se acaba el azúcar.

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 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.

Fermentation is the process where sugar from the must transforms into alcohol.

For this to happen the yeast must play its part, and it can occur naturally in the grape or we can add it artificially to ease the fermentation process. The yeast metabolize sugar into alcohol and carbon dioxide.

Controlling the density of the must is paramount in this process to determine the amount of sugar that will remain in it, and most of all, controlling temperature, since a heat excess can halt the fermentation process, and a lack of heat can prevent it from starting or make the fermentation process too slow.

The end of the fermentation process occurs spontaneously when sugar is depleted.

This produces a dry wine.

When the goal is producing semi-sweet or sweet wines, fermentation must be chemically stopped (by adding sulfur dioxide) or physically (cooling or overheating) when the lingering sugar is appropriate for the wine we wish to obtain.

A free of pomace fermentation, characteristic in white musts, produces light and very clear wines.

Nowadays some currents prefer some maceration with the pomace, stopping the process by cold treatment. This method provides the wine with more body, heightening the mouth sensations, enhancing its aromatic strength, allowing for a better evolution in bottle, and providing the wine with a longer life.

9 **Trasiegos** **Racking**

Finalizada la fermentación se somete el vino a **dos o tres trasiegos** (paso de un depósito a otro dejando que precipiten las partículas sólidas por gravedad) 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.

Once the fermentation is over, the wine goes through two or three rackings (transfer from one vessel to the other letting solid particles to fall to the bottom thanks to gravity) to remove solid particles.

This operation takes place in the months of November through January, to avoid contamination due to microorganisms thanks to the low temperature.

10 **Clarificación** **Clarification**

Por último, se hace una "clarificación" definitiva.

Se trata de añadir unas sustancias químicas que son **clarificantes**, que arrastran los posibles restos en suspensión que hayan conseguido escaparse de los trasiegos. Tradicionalmente se ha utilizado también de una forma más natural **las claras de huevo**.

Finally, a definitive "clarification" is made.

Clarifying chemical substances are added, dragging all possible remains that may have escaped the rackings. Egg whites have been used traditionally as a natural alternative in this process.

11 **Filtrado** **Filtering**

Antes del embotellado se realiza el **último filtrado**. Existen diferentes tipos de filtros, más o menos tupidos, que nos pueden dejar el vino completamente limpio y transparente.

The last filtering takes place before bottling. There are different filters, more or less dense, to provide a completely clean and clear wine.

12 **Embotellado** **Bottling**

El embotellado es el proceso de meterlo en la botella. Es importante **no airear el vino** demasiado, cuanto menos contacto con el medio exterior se tenga mucho mejor para la conservación del vino en botella y la evolución a medio plazo.

Bottling is the process of transferring the wine into bottles. Avoiding an overtly aired wine is important, the less contact with the exterior environment the better for the conservation of wine in the bottle, as well as for its mid-term evolution.



PESADO DE LA UVA Y TOMA DE MUESTRAS

El primer control de calidad de la "materia prima" esencial para elaborar vinos de calidad.

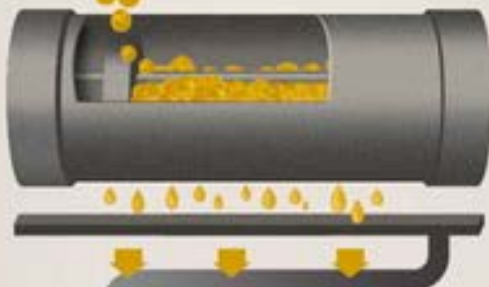
1



DESPALILLADO Y ESTRUJADO

Acción de separar el raspón de la uva. Posteriormente se aplastan los granos para liberar el mosto azucarado que contienen.

2



3

PRENSADO

La prensa sirve para extraer el mosto de las uvas por presión.



DESFANGADO

Operación que consiste en clarificar los mostos después de prensar las uvas, eliminando los sólidos o burbujas.

4

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN INOX

Gracias a la acción de las levaduras los azúcares naturales del mosto se transforman en alcohol.

5a

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MALOLÁCTICA EN BARRICA

Los vinos fermentados en barrica hacen también la fermentación maloláctica, que transforma el ácido málico en ácido láctico, proporcionando una mayor suavidad en boca.

5b

CRIANZA

Los vinos fermentados en barrica realizan una crianza más o menos larga en contacto con la madera, aportando notas propias de evolución en el vino.

CLARIFICACIÓN ESTABILIZACIÓN Y FILTRACIÓN

Etapas que "limpian" el producto final de impurezas y pequeñas partículas en suspensión y estabilizarán el vino para permitirle viajar y conservarse.

6

ENSAMBLAJE

Mezcla de los vinos -no de los uvas-, que componen la cosecha o producto final.

7

EMBOTELLADO

8

