

# INDICE NARRADO

## CAPÍTULO 1

### INTRODUCCIÓN A LA VINIFICACIÓN

¿Qué es la enología? Empezamos el libro con un primer capítulo que define los conceptos básicos de esta ciencia, la contextualiza históricamente y sigue su evolución hasta nuestros días. Como punto de partida, desvelaremos uno de nuestros secretos: los referentes científicos y las personas —afines a la Bullipedia—, que nos inspiran con sus estudios y rigor y nos han guiado a lo largo de este volumen.

Conoceremos también cómo los distintos actores de la enología llevan a cabo esta actividad, sin olvidar la frase del sumiller bulliniano David Seijas y reflexionar sobre ella: «Los sumilleres son cada vez más enólogos y los enólogos, más sumilleres».

¿Qué factores de la bodega determinan que un vino sea diferente a otro? O aún más relevante, ¿por



qué hay vinos mejores y peores? Observaremos holísticamente la vinificación y la enología. Como ciencia —con cameo de Eric Asimov incluido—, y desde distintos prismas: el matemático (los enólogos no se suelen separar de su libreta

de cálculos), el filosófico (¿existen el vino platónico y aristotélico?), el lingüístico y, por encima de todo, el artístico: ¿el vino puede ser una obra de arte?, ¿es el enólogo un artista con capacidad para innovar? Lee el capítulo para descubrirlo.

## CAPÍTULO 2

### MOVIMIENTOS ENOLÓGICOS

Los movimientos son manifestaciones artísticas, culturales e ideológicas de una época determinada que comparten una serie de características. Para enten-

derlos es fundamental tener en cuenta la época y el contexto en el que nacieron... Lo que hoy llamamos o conocemos como «vino natural», es muy distinto de lo que llamaban «natural» hace cien años. Aquí radica la grandeza de la palabra movimiento, que no es estática, sino que cambia, igual que las modas, los gustos y la cultura de las personas.

En este capítulo repasaremos los distintos movimientos enológicos (convencional, internacional, de parcela, ecológico, natural, de mínima intervención y biodinámico) y acabaremos con las corrientes más modernas de la mano de los grandes nombres propios de la enología actual, como Jamie Goode y el Master of Wine (MW) Sam Harrop.



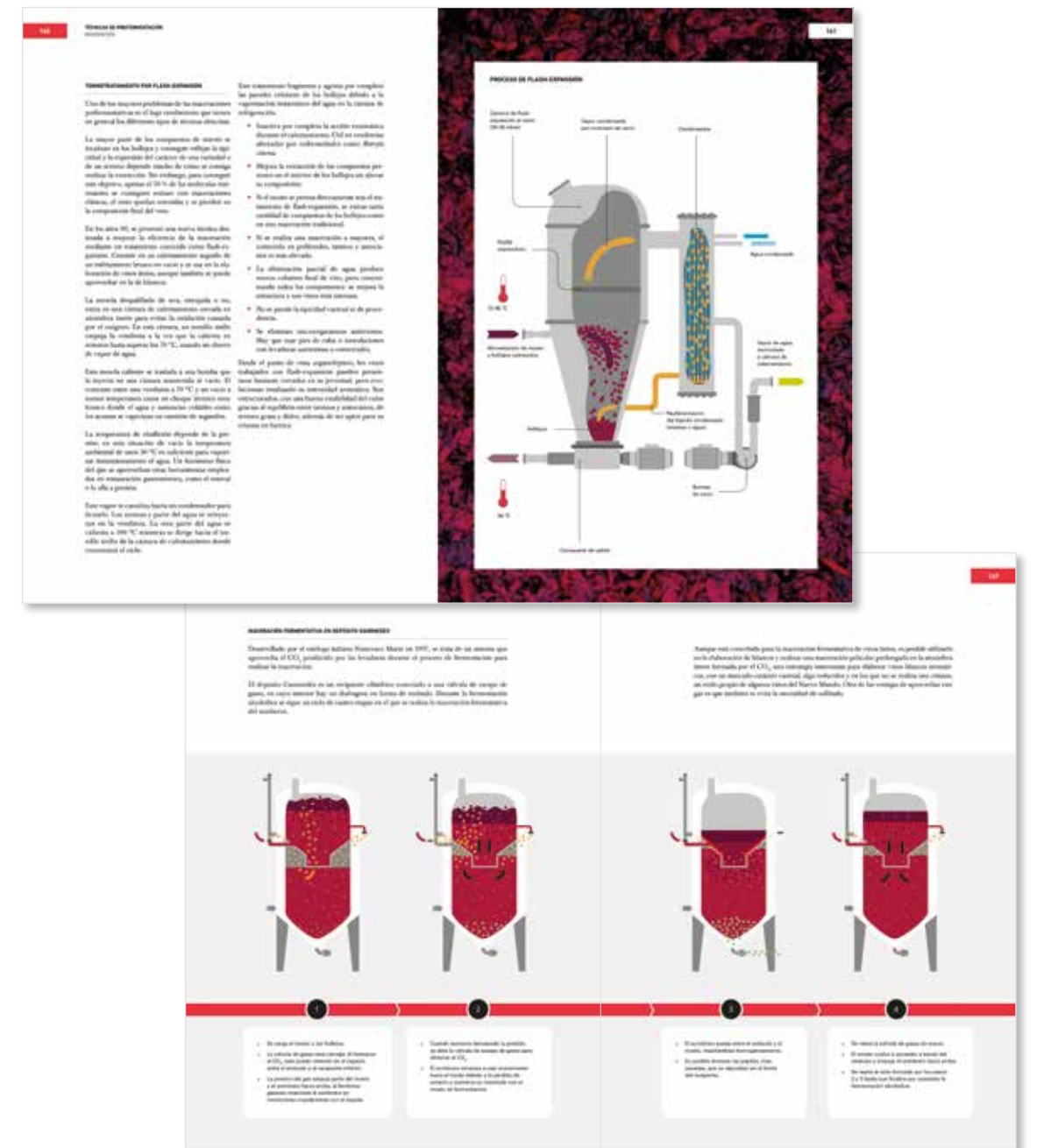
## CAPÍTULO 3

### TÉCNICAS DE FERMENTACIÓN

Elaborar vinos con la mínima intervención, evitando así el uso de tratamientos enológicos. Aunque son muchos los que intentan conseguir este objetivo, la realidad del mundo del vino es que la mayoría de las bodegas usan técnicas, herramientas y distintos productos enológicos para obtener el vino que desean. Los conoceremos en este capítulo, junto con las técnicas previas a la fermentación: desde el transporte y la recepción, al despalillado, estrujado, prensado, desfangado y maceración (aunque en el vino tinto

—y algún blanco— este proceso puede formar parte también de la fermentación). Fases, todas ellas, explicadas con detalle, con sus clasificaciones y tipos. Conocerás cómo se llevan a cabo, qué herramientas se utilizan y qué estilo de vinos conlleva su aplicación.

Este capítulo no pretende sentar dogmas ni dar consejos sobre cuál es la mejor o la peor manera de elaborar un vino, solo desea que tengamos una amplia visión de todas las opciones que permiten preparar un mosto para fermentar en las mejores condiciones.





# CAPÍTULO 4

## TÉCNICAS DE FERMENTACIÓN

La fermentación y su prodigiosa complejidad. De ella depende la producción del vino y, para que esta funcione, es imprescindible contar con la ayuda de unos seres diminutos e imperceptibles para el ojo humano: los microorganismos; unos «bichitos» que no pretenden más que cualquier otro ser vivo: vivir y perpetuarse. En esta búsqueda de la subsistencia se alimentan y se reproducen, llevando a cabo a lo largo de su vida procesos metabólicos que dan como resultado el complejo y sabroso vino.

En este capítulo, además de conocer la vida de las levaduras y bacterias y sus clasificaciones, exploraremos todas las fermentaciones, prestando especial atención —por su relevancia— a la fermentación alcohólica y maloláctica. Las opciones del enólogo en esta fase son múltiples. La temperatura del mosto y su control, la inoculación o no de levaduras o bacterias, el control del proceso... son variables que resultarán en vinos de perfiles muy distintos.

**INTRODUCCIÓN DE STRASBOURG**

En esta sección se presenta la actividad metabólica durante la fermentación. El uso de levaduras y bacterias en la elaboración del vino es un proceso que requiere un control riguroso de las condiciones de cultivo y de las variables que influyen en el desarrollo de los microorganismos.

En este capítulo se aborda la fermentación alcohólica y maloláctica, prestando especial atención a la fermentación alcohólica y maloláctica. Las opciones del enólogo en esta fase son múltiples. La temperatura del mosto y su control, la inoculación o no de levaduras o bacterias, el control del proceso... son variables que resultarán en vinos de perfiles muy distintos.

**EL MAPA DE LOS AROMAS**

Este diagrama muestra la clasificación de los aromas en primarios, secundarios y terciarios, detallando los compuestos químicos involucrados en cada etapa.

**DOM PERIGNON 1638 - 1715**

CELLÉRIER DE L'ABBAYE D'HAYVILLE  
SONT LE CLOÏTRE ET LES GRANDS VIGNOBLES  
SONT LA PROPRIÉTÉ DE LA MAISON  
MOËT & CHANDON

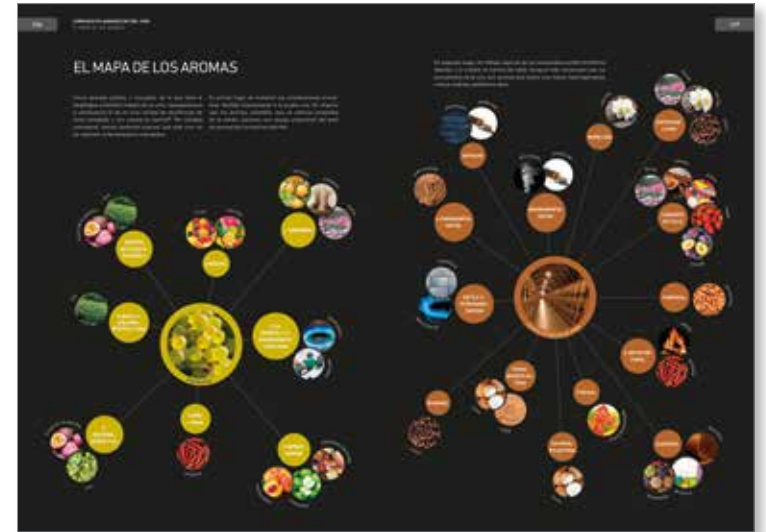
Este texto describe la vida de Dom Perignon y su contribución a la elaboración del vino de Champagne.

# CAPÍTULO 5

## COMPUESTOS AROMÁTICOS DEL VINO

Este capítulo arranca rompiendo un esquema predeterminado que durante años ha clasificado los aromas en primarios (los que provienen del fruto), secundarios (los de la vinificación) y terciarios (los desarrollados durante la crianza), una diferenciación que no existe o que, al menos, dibuja unas líneas de separación tan difuminadas que no permiten que dicha clasificación, repetida hasta la saciedad dentro del mundo del vino, sea verídica. Esta obra cuestiona el *status quo* y, siguiendo la metodología Sapiens, propone una nueva clasificación de estos compuestos, auténticos embaucadores —en el mejor de los sentidos— de nuestros receptores olfativos (RO).

A lo largo del capítulo intentaremos dar respuesta a una pregunta clave: ¿cómo se forman los compuestos odorantes? Además, propondremos una nueva clasificación: compues-



tos varietales, compuestos prefermentativos, compuestos fermentativos y posfermentativos. También haremos hincapié en la percepción humana. Las limitaciones del *Homo sapiens* hacen que nuestro olfato perciba los compuestos de manera conjunta, no siendo capaces en muchas

ocasiones de discriminarlos de manera individual y en función de su origen. Un capítulo, en suma, que se convertirá en una verdadera guía aromática, pero no la única, debido a la riqueza y la complejidad del terreno aromático.

# CAPÍTULO 6

## CRIANZA

La crianza del vino, un paso habitualmente posterior a la fermentación, es el eje sobre el que pivota este capítulo: el proceso al que se somete un vino joven,

repleto de energía y a menudo algo desmedido, para acompañarlo y educarlo en su camino hacia el reposo, la complejidad y el tan codiciado equilibrio. En definitiva, su paso a un vino adulto. Y es que la palabra «crianza» proviene del término «criar» (instruir, educar y dirigir), cuyo objetivo es —en el caso del vino— el de modificar su aroma y su sabor. Suavizarlo, redondearlo y conseguir que se convierta en algo delicioso. Sin embargo, no todos los vinos se crían igual o están preparados para dar este salto y salir airoso del proceso de maduración. Por eso, también explicaremos qué

debe tener un vino para desarrollar una buena crianza.

Este capítulo pone el foco en la herramienta más reconocida y esencial hasta hoy día para la crianza: la barrica de roble. Para hacerlo, iremos al origen, y profundizaremos en nuestro conocimiento de la madera de roble, así como de posibles alternativas.

Conscientes también de la evolución de las herramientas de crianza, repasaremos algunas técnicas que pretenden imitar y mejorar —en tiempo y precio— el uso de la barrica, y que son cada vez más empleadas en la industria del vino, como los chips de madera y la microoxigenación.





# CAPÍTULO 7

## TÉCNICAS DE POSFERMENTACIÓN

Este capítulo muestra todos los procesos a los que se somete el vino tras su fermentación: desde el ensamblaje hasta el momento previo al envasado. El vino es un producto elaborado que, una vez embotellado, va a llegar y permanecer en el mercado durante meses, ¡incluso años! Es por eso que la mayoría de las bodegas procuran que su vino sea lo más homogéneo

(que mantenga un estilo) y estable (que no se modifique con el paso del tiempo) posible.

Para conseguir el preciado estilo, los enólogos se sirven de su conocimiento, experiencia y paladar mental. Todo para generar un ensamblaje que se acerque a su vino ideal. Para mantenerlo estable, en la bodega se aplican muchas téc-

nicas, quizá poco románticas pero efectivas, que permiten que sea tecnológicamente estable durante más tiempo. ¿Cómo lo consiguen? Clarificando, filtrando y estabilizando el vino... En resumen, aplicando los protocolos y herramientas que explicaremos y que van a permitir obtener un vino limpio que sufra los mínimos cambios indeseables dentro de la botella.



# CAPÍTULO 8

## TÉCNICAS DE ENVASADO

Los protagonistas de este capítulo son los tres elementos que permiten que el vino pase de la bodega al mercado. Hablaremos de la botella de vidrio y de sus inseparables acompañantes. El primero de ellos,

el tapón, siendo el de corcho una de las opciones más valoradas y prestigiosas. Presentaremos las múltiples alternativas a este producto natural que en la actualidad ponen en peligro su hegemonía: tapones de rosca, de vidrio, biopolímeros, etc. El segundo, su otra eterna acompañante, la etiqueta, que dota de sentido al trabajo realizado por la bodega. De ella depende mayoritariamente su imagen, siendo una de las claves de la comunicación de la bodega y de su relación con el cliente. Repasaremos todos los requisitos legales que dicha comunicación debe contener para hacer llegar la información al consumidor final.

Y, hablando de la botella, conoceremos a fondo la de 75 cl, pero repasaremos también el resto de alternativas a este envase, en función del momento de consumo.



# CAPÍTULO 9

## TÉCNICAS, HERRAMIENTAS Y ALTERACIONES DURANTE TODO EL PROCESO

Por muy bucólico y romántico que nos parezca, la producción de vino es un proceso industrial que tiene como objetivo introducir un producto lo más pulido posible en el mercado para todas aquellas personas que deseen disfrutarlo. Existen muchas maneras de elaborar vinos; unas bodegas apuestan por ser poco intervencionistas, otras se valen de diferentes técnicas, aditivos y coadyuvantes para elaborar vinos de gran calidad. Algunas de estas técnicas se aplican durante todo el proceso de elaboración del vino, de principio a fin: la rectificación (ósmosis inversa, desalcoholización, adición de taninos, uso de enzimas para revelar aromas), el sulfitado o el uso de gases inertes. Todas ellas ejemplos



de técnicas que los enólogos dominan y practican siempre que esto les permita acercarse a su vino ideal.

Este capítulo termina con un repaso de los diferentes recipientes de vinificación y el impacto de cada uno de ellos en el resultado final.



## CAPÍTULO 10

### VINIFICACIÓN DE VINOS ESPECIALES

«Especiales» es la palabra, más o menos acertada, que la OIV (Organización Internacional del Vino) utiliza para designar todos los vinos que se salen de la ortodoxia de los vinos tranquilos: vinos bajo velo, vinos de licor, vinos espumosos, gasificados y vinos

dulces. Este capítulo profundiza en ellos, su elaboración, sus estilos y su sabor.

Además, aunque la clasificación de la OIV es lo suficientemente genérica para no olvidar casi ninguna elaboración especial, proponemos una nueva manera de clasificar esta categoría tan heterogénea con el objetivo de evitar la confusión que muchas veces generan algunos vinos especiales. La ponemos a prueba con vinos históricos y pintorescos como el jerez, el oporto, el madeira, el champán, el cava y los vinos rancios.



## CAPÍTULO 11

### EL ESPACIO DE VINIFICACIÓN

Las bodegas son los lugares donde se lleva a cabo la vinificación y, como tales, comparten espacios similares. Todas tienen una sala de fermentación, un lugar para recibir las uvas, una máquina que permita embotellar y un rincón donde guardar todos los productos enológicos. A pesar de esto, pueden ser distintas en forma (algunas ocupan auténticos palacios y otras, edificios de primer nivel arquitectónico) y en tamaño (pueden ubicarse en un garaje, una nave industrial...). Pero aun así, deben tener algo en común para poder ser llamadas bodegas: disponer de las herramientas necesarias para la elaboración del vino y contar con una arquitectura que permita un trabajo cómodo y garantice la segu-

ridad laboral de sus trabajadores. En este mismo capítulo nos referiremos también a tendencias como la arquitectura sostenible, que per-

mite sacar el máximo rendimiento del espacio al mismo tiempo que minimiza el gasto energético y reduce la generación de residuos.



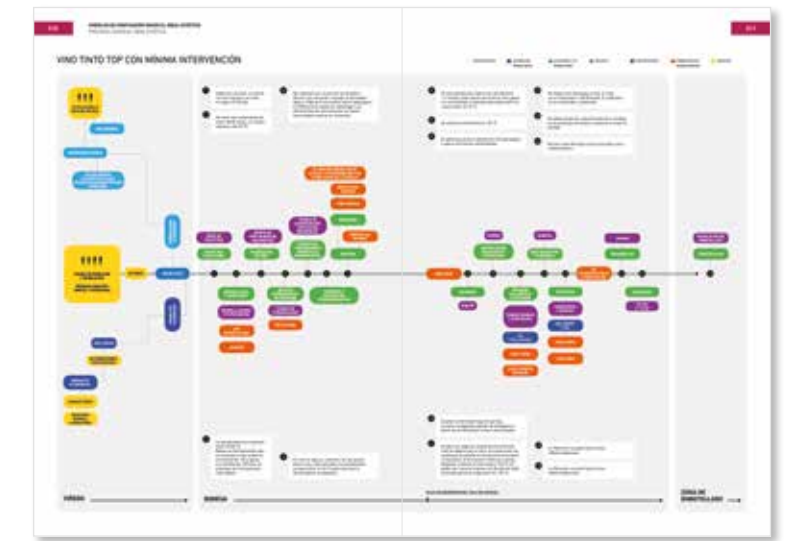
## CAPÍTULO 12

### MODELOS DE VINIFICACIÓN SEGÚN EL IDEAL ESTÉTICO

El poder de pensar un vino y de crearlo, o la fascinación que sientes cuando descubres que las características que hacen único al vino que catas son las que el enólogo tenía en su cabeza... De esto trata este capítulo, de cómo se consigue vinificar siguiendo un ideal estético.

Sin menospreciar el papel esencial que desempeña la naturaleza en la elaboración del vino, hablaremos de las múltiples decisiones que contribuyen a modular su sabor, interpretando el fruto de la tierra a través de los ojos —y las manos— del enólogo, consiguiendo que la expresión del vino sea la que este desee. En definitiva, hacer que el vino sea bello, «sepa» a bello.

El proceso de pensar un vino y conducirlo desde el paladar mental del enólogo hasta el resultado ideal, según su criterio, ¿cómo se produ-



ce? Aplicando conocimiento, catando el vino y utilizando los diversos recursos de vinificación existentes (productos, herramientas, técnicas y tecnologías enológicas).

Para explicarlo, nos nutriremos de las experiencias y los conoci-

mientos de enólogos de referencia, entre los que destacan: Dominique Roujou de Boubée, Antonio Tomás Palacios, Anna Espelt y Xavier Martínez, Eduardo Ojeda, Jaume Gramona y Anna Martí Pitart. Un excepcional *dream team* enológico.



## CAPÍTULO 13

### CLASIFICACIONES DEL VINO

Este capítulo, de 130 páginas, podría ser un libro por sí mismo. En él se desganan las 24 categorías que hemos considerado más relevantes para comprender el vino desde diversos ángulos. Todas ellas se dividen en 117 criterios de clasificación que permiten ordenar y categorizar los vinos.

Vinos según su país de origen, región, indicación geográfica, variedad, temperatura media, rendimiento, sabor o precio... Estos son solo algunos de los ejemplos. ¿Por qué se han escogido estas categorías y no otras? Por su relevancia y, sobre todo, por su habitual uso en los restaurantes gastronómicos, pasando así a formar parte del día a día del sumiller y del profesional del vino.

El capítulo y, por extensión, el libro termina con 20 vinos de referencia que nos permitirán comprobar y utilizar las mencionadas clasificaciones.