

LA ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINOS EN VASIJAS OVOIDES DE HORMIGÓN

WINEMAKING AND AGING IN EGG-SHAPED CONCRETE TANKS

Franchetti, Marcelo

Universidad Juan Agustín Maza

Contacto: marcelofranchetti@gmail.com

Palabras Clave: Vino, Hormigón, Crianza.

Keywords: Wine, Concrete, Aging.

La permanente necesidad de innovación que exigen los mercados requiere que la industria esté constantemente desarrollando y explorando alternativas que logren satisfacer las necesidades de los consumidores. Muchas de estas exploraciones consisten en un “revisiónismo histórico” que busca rescatar las bondades de técnicas antiguas, perfeccionándolas con conocimientos y tecnologías actuales. Este trabajo se centra en el rescate de una de esas técnicas: el uso de vasijas para fermentación y crianza de vinos construidas en forma ovoide y fabricadas con hormigón sin revestimientos epoxídicos. El desarrollo de estas vasijas surgió cuando el enólogo francés Michel Chapoutier de la bodega biodinámica Rhône le encargó al especialista en concreto Marc Nomblot la confección de una vasija con forma de “huevo”. Luego, el productor Charles Thomas llevó estas vasijas a California, donde fue adoptada por numerosas bodegas. En Sudamérica se utilizan desde hace unos años en bodegas de Argentina y Chile, importándolas desde Francia. En el año 2012 el enólogo mendocino Matías Michelini, se unió a un constructor local para la fabricación de estas vasijas, el cual ha permitido que el uso de esta técnica se extendiera ampliamente en nuestra región. Estas vasijas poseen dos características fundamentales que son el uso del hormigón sin ningún tipo de revestimiento y la forma ovoide, con las cuales se persigue conseguir los siguientes efectos:

1. Micro-oxigenación: la porosidad del concreto permite una permeabilidad al oxígeno similar a la que tiene lugar en una crianza en barrica de roble, obteniéndose una mejora de los caracteres organolépticos del vino, sin la transferencia de compuestos que modifiquen la tipicidad sensorial.
2. Control de temperatura: por su gran inercia térmica, el concreto proporciona un efecto de retención de temperatura que permite que sea más constante y su control más eficiente, ahorrando energía al momento de enfriar y calentar.
3. Mayor extracción: la forma ovoide permite que el vino experimente un efecto fisicoquímico consistente en el movimiento generado por el vórtice de corriente del líquido debido a su forma e inexistencia de ángulos. Esto provoca una corriente de las lías y demás componentes, que potencia la extracción de color y aromas de la fruta, brindando una gran complejidad. Además, en el caso de la vinificación en tinto, la forma cónica que adopta el sombrero, provoca que durante los remontajes, “colapse” sobre sí mismo con una mínima intervención humana, permitiendo un mayor contacto, de un modo más natural.

Hasta el momento sólo existen nociones aisladas y poco rigurosas sobre la verdadera incidencia de esta tecnología en las características organolépticas de los vinos, sin encontrarse información publicada que justifique de manera sólida y verificable sus supuestos beneficios y posibles limitaciones. Todo esto constituye una interesante oportunidad de exploración científica y transferencia de impacto local, lo cual se está explotando mediante la investigación “*Análisis comparativo de los efectos de la elaboración y crianza de vinos en vasijas ovoides de hormigón en contraste con un método tradicional*” que está llevando a cabo la Universidad Juan Agustín Maza en conjunto con el INTA y la Bodega Zorzal, en Tupungato.