# La maceración carbónica

29/07/2016



Es un sistema de **vinificación de los granos de uvas enteros**, los cuales son introducidos en unos depósitos de fermentación que se encuentran llenos en una atmósfera de dióxido de carbono. Debido al peso de los racimos, los que se encuentran **en la parte inferior del depósito se rompen y se consigue de esa forma que se libere parte del mosto**, el cual inicia un proceso de fermentación en su interior, proceso que es conocido con el nombre de intracelular.

La fermentación intracelular modifica totalmente su interior y logra transformar el ácido málico en otros ácidos, consiguiendo de esa manera metabolizar parte del azúcar en alcohol.

**Los vinos de maceración carbónica salen muy rápido al mercado**, se pueden comercializar entre dos y tres meses después de hacerse la vendimia, eso hace que el consumidor se encuentre con un **vino muy joven y a un precio muy asequible**, aunque también existen algunas excepciones, ya que se conocen algunos vinos que han sido envejecidos con este sistema y son de buena calidad.

Estos vinos se elaboran por diferentes zonas de nuestra península, aunque la zona de la Rioja alta y Alavesa con la variedad del tempranillo se llevan la palma en su elaboración.

Existen una gran cantidad de sinónimos sobre vinificación por maceración carbónica, tales como fermentación sin levadura, sistema de cosechero, fermentación de uva entera, etcétera.

Clases de maceración carbónica:

1. **La maceración carbónica total**: Se produce con la uva entera, en la cual una cantidad de granos de uvas se rompen durante el proceso de la vendimia y sufren su propia fermentación alcohólica.
2. **La maceración carbónica parcial**: Se produce durante un tiempo con los granos de uvas enteros, siendo aplastados a continuación y seguir con la fermentación tradicional.

Estos vinos tienen sabores aromáticos, con olores muy vivos y una gran variedad de tonalidades.

Finalmente quiero hacer mención que en otras zonas distantes de nuestra península como son las Islas Canarias, también se han conseguido llegar a un proceso bastante parecido, obteniéndose vinos considerados como buenos en una zona en particular de la isla de Tenerife, "Tacoronte-Acentejo", zona que posee su propia denominación de origen.

En definitiva, podemos considerarlos como **vinos sin unas grandes virtudes, pero también sin defectos**, y por consiguiente logran contar con una gran cantidad de seguidores.