Anatomía de la uva

12/04/2019



Quienes nos sentimos amantes de la enología nunca nos vamos a detener solamente en conocer el vino, vamos siempre un poco más allá tratando de profundizar en su entorno y conocer campos relacionados con esta, desde el agricultor hasta el último paso que lógicamente es el cliente.

Este artículo quiero dedicarlo a la uva, gracias a ella, al terruño, su climatología y al cuidado del agricultor, logran que podamos disfrutar de un preciado líquido llamado vino.

La **anatomía de la uva** es la que consigue a través de diferentes procesos que se pueda lograr un buen vino. Este ha sido uno de los principales motivos que me ha impulsado a dar a conocer un poco más todo lo relacionado con la enología y que es el fin que persigue el presente blog.

Epicarpio u hollejo: Esta parte de la uva que todos conocemos como la piel, es decir, la parte externa. Mientras que dentro de los términos vitivinícolas sería el hollejo. Es fundamental en los taninos del vino y en el color de este.

Mesocarpio o pulpa: Es su parte carnosa. Para la elaboración del vino es fundamental ya que en ella se encuentran los ácidos y los azúcares, entre otros. Esta parte de la uva suele tener una coloración grisácea, motivo por la que en muchas ocasiones nos encontramos

con vinos blancos elaborados con uvas tintas.

Pedúnculo: Todos lo conocemos como el rabillo. Es la parte leñosa que une la uva con la vid. Esta parte de la uva nos indica el grado de maduración de esta.

Endocarpio: Es la cavidad que se encuentra en el centro de la uva. Su forma suele cambiar según el tamaño de esta, siendo clave para poder elaborar el vino. Un mal movimiento, su rotura o una madurez inadecuada pueden originar en el vino unas notas nada agradables. Siendo fundamental para los taninos y la textura. Gracias al **endocarpio** se aportan los aceites que contiene el vino.

Raspón o escobajo: Son las pequeñas ramas que mantienen unidos los racimos de la uva y que además contribuyen al paso de nutrientes desde la vid. En ocasiones se utiliza en el proceso de fermentación para darle al vino alguna característica herbácea debido a la alta concentración de taninos que posee.

Pedicelo: Es la parte que comunica y une el grano con el raspón. Le aporta el sustento estructural y permite el flujo de nutrientes desde la vid a la uva, siendo también una parte importante para los taninos porque le da carácter al vino.

Pepita: Es su semilla. Podemos encontrar de una a cuatro en cada una de ellas. También aporta taninos al vino. Las pepitas son esenciales para saber el momento de iniciar la vendimia, si esta se inicia antes de que estén maduras el vino podría ser astringente y amargo.