Tipos de vendimia

05/10/2017



En el artículo anterior dedicado a la vendimia, posiblemente no llegué a profundizar lo suficiente sobre algunos temas en concreto que tenían más importancia de la que realmente le debía dar. Me han llegado numerosas preguntas sobre dudas de otros tantos seguidores del presente blog, pero he observado que todas iban en la misma dirección. Los tipos de vendimias que existen y las diferencias entre ellas.

Ante esta situación, he tomado la decisión de hacer una segunda parte y con ella despejar las dudas que habían quedado al respecto, esperando que sea de total satisfacción el presente artículo.

Los factores que se deben de tener en cuenta en el momento de poner en marcha una **vendimia** son:

· La variedad de la uva.

· Su grado de maduración.

· La zona donde se produce.

· Qué tipo de vino desean elaborar.

· Las condiciones climatológicas de la zona.

Tipos de vendimias

Vendimia manual: Antes de poseer todos los adelantos tecnológicos, la **vendimia** se realizaba de forma manual. Todos los que se encargaban de esta recolección la realizaban con unas tijeras y racimo a racimo. La ventaja con este tipo de recolección es que se pueden seleccionar los mejores granos de uva a pie de viña. Cada racimo es cortado y se deposita en cajas, las cuales se aconseja que no excedan de los 20 kilos aproximadamente. A continuación un remolque traslada toda esta vendimia a las instalaciones ubicadas en la bodega. Esta recogida consigue respetar los granos de uva, logrando que las bayas puedan llegar en óptimas condiciones, logrando minimizar el aplastamiento por el peso de los racimos que han sido depositados en los recipientes.

Vendimia mecánica: Este tipo de vendimia utiliza máquinas vendimiadoras, las cuales pasan por encima de las cepas y las mueve, logrando con su vibración que las bayas vayan cayendo en unos recipientes que la propia máquina transporta. Este proceso es bastante más rentable que la anterior, la mano de obra es mínima y la recogida mucho más rápida.

Vendimia tardía: Para elaborar este tipo de **vendimia,** el enólogo elige el grado de madurez de las uvas, consiguiendo de esa manera el estilo de vino que desea hacer, dependiendo en gran medida como quiere los racimos, los cuales pueden ser recogidos maduros, muy maduros, deshidratados o afectados por la podedumbre noble.

Casi todos relacionamos las **vendimias** tardías con el vino dulce del postre. Para evitar dudas, las uvas de **vendimia** tardía son similares a las pasas de uva, pero se han logrado deshidratar en la misma vid.

Finalmente quiero hacer hincapié en la **vendimia nocturna**, muchos me habéis preguntado por ella, es poco conocida pero cada vez más abundante en nuestro país.

Puedo decirles que es una experiencia única, estar cuando se apagan las últimas luces del día y las máquinas encienden sus focos y da comienzo todo el sistema mecanizado con los viñedos iluminados, todo bajo las luz de la luna y con las estrellas de fondo, solo nos une la oscuridad y el trasiego de los operarios trabajando con una gran pericia.

¿Cuál es el motivo para realizarlo durante la noche? Con este proceso se trata de lograr que los granos de uva estén a la mejor temperatura posible antes de ser depositados en la bodega, evitando contrastes y logrando así preservar y potenciar el aroma del vino.

Depositados en la bodega, se evitan contrastes y logran así preservar y potenciar el aroma del vino.