Comienza la vendimia

21/09/2017



La provincia de Alicante ha venido sufriendo una pertinaz sequía durante los últimos meses. Una que lo sufre es la uva, esta circunstancia junto al excesivo calor ha determinado que la recolección se tenga que adelantar de forma excepcional. Según las previsiones, la cosecha será de menor volumen, debido sobre todo a que el ciclo vegetativo ha sido bastante más rápido que en años anteriores. Esta circunstancia no implica que la calidad de la uva vaya a empeorar, porque si las condiciones de maduración han sido perfectas y todo lo que acompaña es inmejorable, se están dando todas las posibilidades para que no exista ningún contratiempo con esta nueva añada, todo lo contrario, ante el problema hídrico que se está sufriendo existe la posibilidad de lograr elaborar los mejores vinos de los últimos años.

¿Qué es la vendimia?

Los primeros datos documentados que se aportan sobre la **vendimia** aparecen en unas inscripciones egipcias de hace unos 4000 años, aunque como es sabido, el origen del vino es de unos 8000 años aproximadamente.

Debemos saber diferenciar las palabras **vendimia** y **cosecha.** La primera se hace uso para las uvas que son válidas para hacer el vino (vitis vinífera), mientras que las de **cosecha** son las que se utilizan para uva de mesa y que no son aptas para el vino.

El periodo de **vendimia** es entre marzo y abril en el hemisferio sur y entre julio y octubre en el hemisferio norte, aunque todo depende del grado de maduración que consiga la uva, siendo este el que determina cual va a ser el momento más adecuado para comenzar. También se debe de considerar el grado de maduración idóneo para cada variedad. Siempre se debe de determinar el momento en que la relación entre los azúcares y el ácido de la fruta puedan alcanzar el valor

adecuado para lograr el vino que en realidad se desea producir.

Los factores que determinan el grado de maduración suelen diferenciarse desde las condiciones climatológicas, la localización, la región y la variedad de uva, las cuales cuentan con unas necesidades específicas.

El proceso de maduración es de dos meses aproximadamente y cuenta desde el momento en que la uva comienza a aumentar su tamaño (envero) y cambia del color verde al amarillo o al rojo.

Siempre se comenta que para lograr un buen vino se necesita tener un verano cálido y sin temperaturas extremas, con unas noches frescas y lluvias ligeras cerca del final del proceso de maduración, por lo contrario, un verano con excesivo calor adelanta de forma bastante significativa la recolección.

Los enólogos suelen usar un aparato conocido como refractómetro, el cual les indica con una sola gota de uva la cantidad de azúcar que posee esta.

Conociendo la cantidad de azúcar que posee el mosto, se puede sacar una estimación del grado alcohólico que tendrá el vino al final de todo su proceso. Recuerdo que a mayor cantidad de azúcar, mayor cantidad de alcohol.

Es muy importante medir correctamente la acidez, ya que resulta indispensable para la elaboración del vino. Su presencia evita que proliferen las bacterias y además contribuye a conformar todos los componentes aromáticos que son los que van a contribuir para determinar las características orgánicas del vino.