

Fecha 07.10.2022	Sección Club Reforma	Página 121-123
---------------------	-------------------------	-------------------



Karla Correa comparte todo el trabajo que hay detrás de la elaboración de un vino

ADRIANA RAMÍREZ BUSTAMANTE

Para Karla Correa, un buen vino viene desde el viñedo, gracias al trato y cuidado que se le da a la uva, por eso, entender cada etapa del ciclo vegetativo de la vid es muy importante.

“Hay muchos estilos, colores y tipos que podemos encontrar; desde tintos, blancos, rosados o naranjas, que pueden ser tranquilos, espumosos, fortificados, por mencionar sólo algunos; pero lo más im-



Continúa en siguiente hoja

Página 1 de 8  
\$ 266680.00  
Tam: 2280 cm2

Fecha 07.10.2022	Sección Club Reforma	Página 121-123
---------------------	-------------------------	-------------------

“Para mí, digamos que es como saber cuándo acercarte a una persona, a veces va a estar muy meloso o cariñoso, y otras sumamente frío; unos días te va a empalagar, en otros te va a hacer enojar porque no vas a recibir la atención ni el trato que quieres. Así que cuando lo encuentras en el punto perfecto, obtienes lo mejor, y lo mismo pasa con el viñedo, debes saber tomar las uvas cuando están listas para darte el mejor producto”, expresó la emprendedora.

portante es que siempre se definirán según la ubicación del viñedo, la uva, la cosecha, el suelo, la disponibilidad de agua, la cantidad de horas sol, el clima y la vinificación”, dijo Correa, quien estudió la carrera de Administración Hotelera.

Saber qué momento es el indicado

para comenzar la producción de esta bebida no es tarea sencilla, es un proceso que implica años de trabajo y en el que entra el conocimiento del ser humano, de la mano de los enólogos.

Por ello, la labor de los enólogos resulta precisa, ya que el conocimiento que tiene sobre las plantas es integral.

“Pasan mucho tiempo en las viñas, recorriéndolas, probando el fruto, con eso se van guiando para saber en qué punto el fruto ha alcanzado su nivel óptimo de maduración y balance con la acidez”, agregó la especialista.

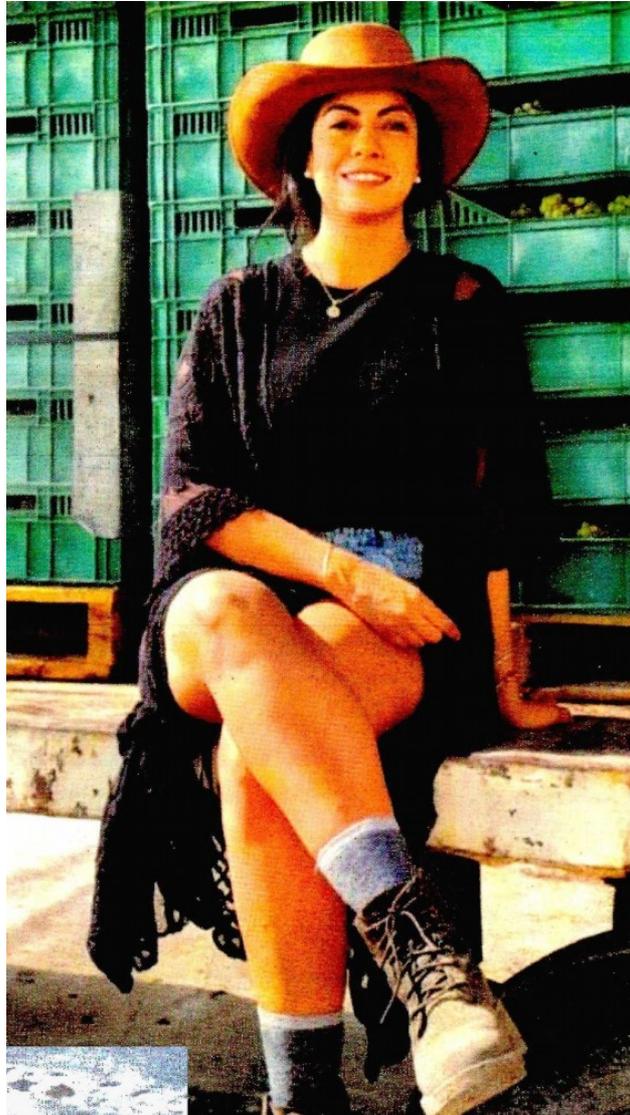
Aunque se puede utilizar un método distinto para cierto aspecto en la creación de un vino, Karla comparte los más comunes.

“

El vino te puede cambiar el día, el ánimo y, en mi experiencia, hasta la vida”.

**KARLA CORREA**

Fecha 07.10.2022	Sección Club Reforma	Página 121-123
---------------------	-------------------------	-------------------



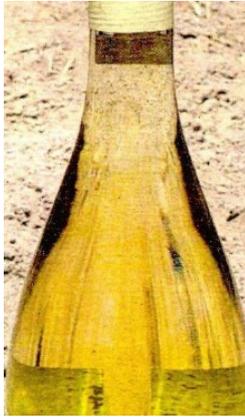
## *El papel del enólogo*

El enólogo es un experto que se encarga de dirigir los procesos de elaboración del vino, debe conocer muy bien el viñedo, entender la planta y saber cuándo es el momento preciso para recolectar las uvas. Visitar la viña y probar el fruto es una labor constante, y, gracias al apoyo de la tecnología, puede saber exactamente los grados de azúcar, el pH y acidez de la vid.

Continúa en siguiente hoja

Página 3 de 8

Fecha 07.10.2022	Sección Club Reforma	Página 121-123
---------------------	-------------------------	-------------------



# Fases para elaborar un vino

## ¿Qué define el color del vino?

Lo que hará que un vino tenga cierta tonalidad será el hollejo, es decir, la cáscara de la uva. Además, la maceración, proceso de extracción de sólido a líquido, también definirá el tono que adquiera la bebida.

**1 Recolecta de la uva.** Puede ser manual o con maquinaria.



**2 Recepción.** Se da cuando llega la uva del viñedo a la bodega; suele transportarse en tarjas con hoyos. Es muy importante que no se carguen mucho para evitar que se aplasten y empiece una prefermentación.

Fecha 07.10.2022	Sección Club Reforma	Página 121-123
---------------------	-------------------------	-------------------

**3 Despalillado.** Es cuando se separa la uva del racimo.

**4 Estrujado.** Se aprieta la cáscara para que se inicie la ruptura de la piel.

**5 Prensado.** Se lleva el producto a la prensa, la cual puede ser hidráulica o neumática.

**6 Desfangado.** Es un tipo de limpieza del mosto, el zumo de la uva, para eliminar cualquier tipo de residuo. Se hace en frío para evitar que las levaduras comiencen a actuar, esto provoca que todo se quede en el fondo y pueda ser separado del líquido.

**7 Fermentación alcohólica.** Es la transformación de tener 'un juguito de uva' a un fermentado. Aquí es donde actúan los azúcares que se encuentran dentro de la pulpa y las levaduras, que pueden ser autóctonas, las cuales se encuentran en el viñedo y la uva, o se pueden inducir, es decir, recurrir a un fermento comercial para que sea más rápido el proceso.

**8 Clarificación.** Este paso hace que un vino este limpio y brillante. Aquí también puede ser natural o inducido, por natural se da a aquella clarificación espontánea, la cual puede tomar mucho tiempo; la inducida se usa para acelerar la fase y se puede clarificar con productos de origen animal, como el huevo; de origen marino, mineral o químicos. La más recurrente es la bentonita para los blancos y rosados. Los vinos naturales no permiten clarificación ni filtrado, por eso a veces encontramos algunos que lucen turbios en estos casos.

Fecha 07.10.2022	Sección Club Reforma	Página 121-123
---------------------	-------------------------	-------------------

---

**9 Filtración.** Es la separación de cualquier residuo que le quede al vino, a través de placas que tienen cierta porosidad. Existen diversas posturas sobre ésta, pues muchos consideran que si se tiene una mala filtración puede llegar a tener consecuencias organolépticas en el vino, desde los aromas hasta el aspecto visual.

**10 Estabilización.** Se hace más en los tintos, pero igualmente se puede utilizar para blancos. Estos últimos tres pasos tienen como objetivo dar limpieza y claridad al vino.

---

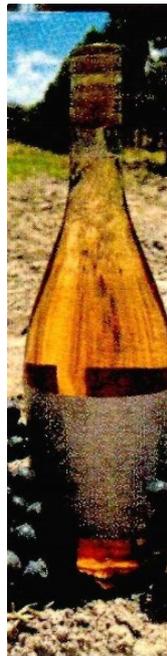
**11 Barrica.** Se puede usar o no, depende la vinícola.

**12 Embotellado.**

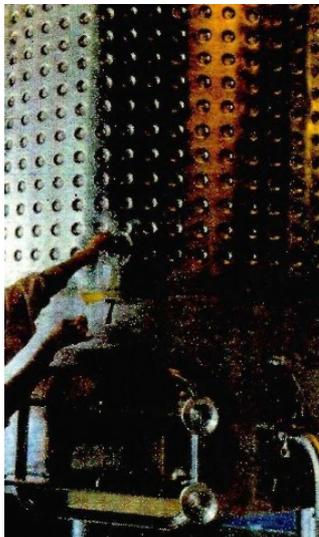
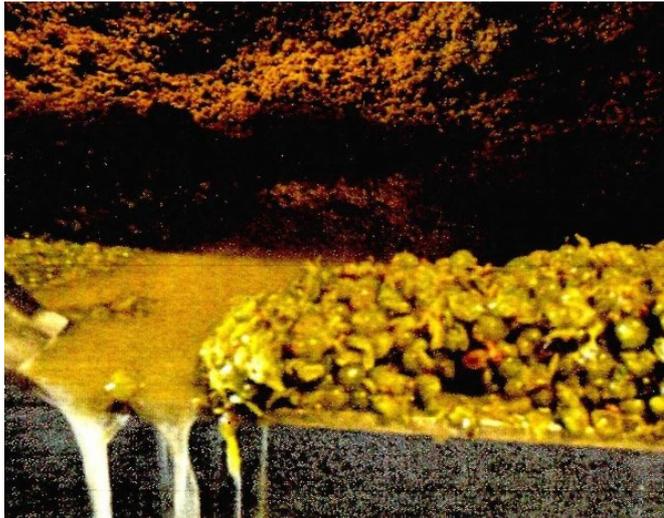
**13 Etiquetado.**

**14 Casquillo.** Su función es estética y puede ir o no en el tapón de la botella.

**15 Marbeteado.** Éste último representa el pago de impuestos para poder sacarlo a la venta al mercado.



Fecha <b>07.10.2022</b>	Sección <b>Club Reforma</b>	Página <b>121-123</b>
----------------------------	--------------------------------	--------------------------



Continúa en siguiente hoja

Página 7 de 8

Fecha 07.10.2022	Sección Club Reforma	Página 121-123
---------------------	-------------------------	-------------------

