

EL VALOR

de conocer el color del vino

El color de un vino es uno de los atributos más importantes y más valorados por críticos y consumidores.



EL SENTIDO DE la vista es el primero que entra en juego cuando un consumidor empieza a valorar la calidad de un vino, de modo que un bonito y atractivo color predispone al consumidor a juzgar de forma positiva el resto de atributos del vino; por otro lado, un color apagado, ligero o evolucionado sugiere de forma negativa al gusto del catador.

La razón principal por la que se observa el aspecto de un vino es porque puede advertir sobre la existencia de posibles defectos. Si el vino es demasiado viejo, no ha sido conservado adecuadamente, o el corcho no ha sellado bien, permitiendo así la entrada de aire en el vino.

Se describe el vino como en mal estado, y su color será apagado y con tonos amarronados. Sin embargo, no siempre tonalidades marrones son sinónimas de un vino defectuoso, ya que los grandes vinos que han sido envejecidos durante largos periodos de tiempo en bodega y botella desarrollan este tipo de tonalidades.

El color del vino se evalúa en términos de cantidad y calidad. La intensidad colorante de un vino se refiere a la cantidad de color del mismo, pudiendo ser un color cubierto, ligero o abierto. Cuando nos referimos al tipo de color que tiene un vino, aparecen adjetivos como púrpura, granate, rubí o teja en el caso de vinos tintos; o

rosáceo, asalmonado, o piel de cebolla en el caso de rosados; o pálido, amarillento, dorado, iodado, etc. en el caso de vinos blancos.

El color de un vino de una determinada región depende en gran medida de la variedad de uva, las técnicas de vinificación y conservación, y la propia edad del vino.

Los blancos jóvenes son casi incoloros, con tonalidades amarillo-verdosas en un principio, aumentando su color amarillo al envejecer dando sensaciones doradas. En los tintos, el tono morado-azulado que poseen como jóvenes evoluciona con el tiempo hacia tonalidades anaranjadas y marrones.

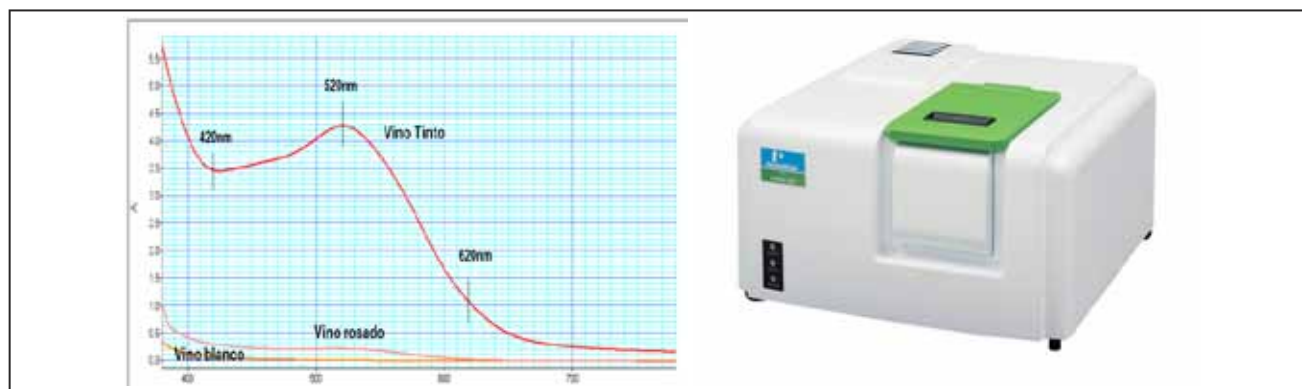


Figura 1: espectros de muestras de vinos en la zona visible



EL COLOR EN FUNCIÓN DE ELABORACIÓN

Las técnicas de elaboración de un vino tienen un impacto directo en la cantidad y calidad del color de los vinos. Así, un vino blanco que haya sido elaborado con prensa directa, y desfangado en frío o mediante flotación con nitrógeno, es pálido y con tonalidades amarillo-verdosas; tras guardarlo en botella se vuelve pajizo, pasando a dorado y iodado finalmente.

El blanco con maceración pelicular, y que más tarde es fermentado en barrica, tiene un color más intenso y con tonalidades más doradas debido a la mayor presencia de taninos procedentes de las pieles y de la madera.

El vino tinto de maceración carbónica posee un rojo intenso con matices violáceos y azulados debido a la alta concentración de antocianos. Sin embargo, la falta de taninos hace que su evolución sea rápida una vez embotellado, apareciendo tonalidades anaranjadas y una evidente pérdida de intensidad.

El tinto para crianza posee un color muy intenso e inestable cuando es joven, y las sensaciones táctiles suelen ser ásperas. Tras un proceso adecuado de envejecimiento en barrica, el color adquiere tonalidades rubí-anaranjadas, y su aspereza se transforma en suavidad y sensaciones aterciopeladas. Una buena crianza conlleva la polimerización de los taninos y la unión antociano-tanino en una estructura estable y resistente a la oxidación.

EL COLOR EN FUNCIÓN DE VARIEDAD DE UVA

Hay tres características fundamentales de las variedades de uva que influyen en el tipo de color que aportan al vino:

- la acidez y el pH: a valores bajos de pH los antocianos se encuentran con una estructura más estable y que provoca colores más intensos (catión flavilio)
- naturaleza específica de los compuestos fenólicos
- oxidasas: enzimas que provocan la oxidación de los compuestos fenólicos y la aparición de tonalidades pardas.

Un tinto tempranillo es rojo azulado, mientras que un tinto de variedad garnacha es violeta y morado.

Esta diferencia se debe a que la variedad Tempranillo es “potasófila” y tiende a absorber gran cantidad de potasio del suelo. El potasio tiene una influencia directa en el valor de pH del mosto y vino, aumentando su valor. Valores bajos de pH, característicos de los vinos garnacha, da lugar a vinos con un color más rojizo, con tonalidades violetas y rosáceas, características de antocianos en su forma flavilio.

OTROS FACTORES QUE AFECTAN AL COLOR

El color del vino blanco se ve afectado por factores de viticultura, fermentación o crianza. El vino tiende a pálido en producciones altas, estrujados suaves, fermentación controlada, crianzas reductivas, etc., mientras que es dorado en producciones bajas, estrujado por presión, fermentación de mosto sucio, barricas nuevas y crianza oxidativa.

En tintos, si la barrica es nueva, la evolución es armónica y sin perder intensidad mientras que si la barrica está muy usada, el vino decaerá rápidamente hacia tonalidades marrones. En botella afectan tanto la iluminación como la temperatura. Un aumento de estos incrementa la oxidación y el enturbiamiento.

En producciones moderadas en tintos obtendremos colores intensos, oscuros y con matices rojos y morados, mientras que si la viña es forzada obtendremos jóvenes rojizos que envejecerán rápidamente.

Respecto a la gestión de la maceración con los hollejos, es importante adecuarla al tipo de vino que se desea elaborar. Los antocianos son los compuestos nobles que primero se extraen, puesto que son solubles en medio acuoso.

A medida que se desarrolla la fermentación y aparece alcohol en el medio, empiezan a extraerse los taninos de menos peso molecular.

Más tarde comienza la extracción de taninos de alto peso molecular, los de mayor calidad.

Una maceración corta y a temperaturas moderadas, donde se produce una buena extracción de antocianos, será

la ideal para vinos jóvenes de rotación rápida, puesto que el color global del vino será poco estable y la evolución será rápida. Cuando se desea elaborar vinos para largas crianzas, entonces las condiciones de maceración serán más largas y con temperaturas más altas, para forzar una buena extracción de taninos de alto peso molecular.

La madurez de la uva tiene un papel fundamental en el color que se puede extraer de ellas.

Las zonas vinícolas frías tendrán vinos con insolación baja y tendremos vinos abiertos y de poco color, al contrario de las zonas cálidas que nos darán vino de gran capa.

CONCLUSIÓN

Debido a la importancia del color de los vinos en el proceso de degustación por parte de consumidores y críticos, los elaboradores deben tener en cuenta los distintos factores que entran en juego para conseguir colores atractivos y duraderos en el tiempo.

Para poder determinar el color del vino de un modo objetivo se ha de proyectar un haz de luz monocromática a través de la muestra y medir la cantidad de luz que absorbe dicha muestra, pudiendo obtener información sobre la naturaleza e indicar intensidad de las mismas.

Con esta técnica podemos medir el amarillo a la longitud de onda 420 nm, para medir el rojo lo haremos en 520 nm y para medir el azul nos situaremos en la longitud de onda 620 nm.

Tras los cálculos pertinentes, podremos obtener datos como intensidad colorante, tonalidad, índice de polifenoles totales, antocianos tras extracción, coordenadas CIELAB, por poner algunos ejemplos.

Además podremos emplear kits enzimáticos para determinar ácidos orgánicos o azúcares residuales como aspectos determinantes.

Con los espectrofotómetros UV-Vis de la serie Lambda™ se pueden realizar de una manera sencilla estas medidas y realizar los cálculos de color.