¿Se puede elaborar un vino blanco con uvas tintas?

Con alguna rara excepción se puede decir que todas las uvas tienen su pulpa blanca y por ello con cualquier uva se puede elaborar un vino blanco.

Si estrujáramos una uva tinta y separáramos rápidamente los hollejos del mosto resultante, no habría color alguno en el mosto y podríamos vinificar un vino blanco.

El color depende de los pigmentos derivados de los polifenoles y taninos que se encuentran en la piel de la uva y del tiempo que los hollejos estén en contacto con el mosto.

De hecho, una de las principales diferencias entre el proceso de vinificación de un tinto y de un blanco es que la fermentación y maceración de un tinto se realiza en presencia de los hollejos, para que estos confieran y traspasen toda su materia colorante.

¿Que son los sulfitos?  
Los sulfitos son derivados del azufre que se utilizan como aditivos conservantes de los alimentos.

En el vino, los sulfitos se encuentran de forma natural a bajos niveles. Posteriormente se añaden más para su mejor conservación. Esta práctica se viene realizando desde hace siglos y su finalidad es inhibir bacterias y mohos, evitar la oxidación del vino y preservar el aroma y frescor, garantizando así su calidad. Un exceso de sulfitos en el vino también empeora su calidad, ya que pierde color y toma un olor picante y altera su sabor.

Es obligatorio que conste en la etiqueta de la botella de vino cuando se encuentre en concentraciones de más de 10mg/litro, pues como indica la Directiva Comunitaria 2003/89/CE, se debe indicar cualquier ingrediente con capacidad alérgena y es el caso de los sulfitos, que pueden afectar a las personas que tienen asma.

Los vinos, cuanto más dulces, más sulfitos contienen. Los blancos y los rosados tienen más que los tintos.

¿Taninos?

La palabra tanino es una de las más empleadas cuando se cata un vino.

Los taninos son una sustancia química natural (vegetal) que se encuentra en el vino y que procede de las partes más sólidas del racimo (piel, hollejo, pepitas) y/o de la madera de las barricas, siendo más abundantes en los vinos tintos que en los blancos.

La maduración y suavización de los taninos es uno de los procesos más importantes en la evolución de un vino, ya que de ella depende en gran parte la calidad final de un vino.

Los taninos son sustancias químicas naturales cuyo compuesto, conocido como polifenol, incluye entre otros elementos los pigmentos responsables del color o antocianos, especialmente en los vinos tintos y rosados. Distintos taninos tienen distintos tamaños moleculares y con el paso del tiempo y gracias a pequeñas cantidades de oxigeno, los taninos se juntan con otros taninos en un proceso llamado polimerización. Cuando estas moléculas, con el paso del tiempo, alcanzan cierto tamaño precipitan y se convierten en sedimento.

Su presencia en la boca es fácilmente reconocible, ya que se presentan de forma agresiva, ofreciendo una sensación secante y vegetal, que aparece en las encías y el paladar.

No hay que confundir los taninos con la acidez, que le aporta frescura al vino y nos hace salivar. En ningún caso los taninos son un defecto, todo lo contrario.

El paso del tiempo madura los taninos (los nobles, ya que los que llamamos verdes es difícil que se domen con el paso del tiempo) y el vino se va haciéndo más maduro, amable, agradable y redondo. Expresiones como taninos amables o maduros, taninos elegantes o taninos nobles son algunos de los aspectos más positivos de los vinos.