
Qué es el vino y cómo se hace (Vinos)

02, enero



*¡Hola! En primer lugar quiero **desearte de parte de todo el equipo de Bodegas La Aurora un feliz año nuevo cargado de mucha felicidad y mucho amor.***

El primer artículo de este 2017 lo vamos a dedicar a explicar algo que en esta zona de Montilla-Moriles quizás much@s consideramos obvio pero que nada más lejos de la realidad, estoy seguro de que mucha gente no tiene esa misma opinión.

***¿Qué es el vino y cómo se hace?** Una buena pregunta que voy a intentar responderte a lo largo de este artículo, avisarte de que me centraré en los procesos que realizamos en Bodegas La Aurora, por lo que es posible que no se correspondan con los que se realizan en otras partes del mundo.*



Un poco de historia sobre el vino

Según la [Wikipedia](#), el primer vino se produjo durante el neolítico, 5.400 a. C.

La referencia que certifica esta afirmación es una vasija hallada en el poblado neolítico de Hajji Firuz Tepe, en los montes Zagros, situados en Irak e Irán.

Esta vasija contiene un residuo rojizo, posiblemente vino.

Posteriormente, el vino se fue extendido a todas las partes del mundo.

El vino, siempre ha sido la bebida utilizada en celebraciones y actos importantes en las diferentes sociedades.

Hoy día, el vino es un líquidopreciado por mucha gente, con muchas utilidades importantes, tanto a nivel medicinal como terapéutico.

¿Qué es el vino y cómo se hace?

El vino es una bebida que se obtiene de un fruto llamado uva.

La uva la produce una planta llamada [Vitis vinífera](#).

Una vez recogida la uva, esta es prensada para obtener el mosto que posteriormente es fermentado.

El proceso es bastante más complejo de lo descrito anteriormente y puede haber más pasos dependiendo del tipo de vino que se quiere obtener finalmente pero, para que puedas hacerte una ligera idea, una vez el mosto fermenta, el resultado es a lo que denominamos vino.

En esta zona de Montilla-Moriles, hay una variedad de vid que predomina sobre las demás, la [Pedro Ximénez](#), y un vino producido sin azúcares añadidos, que lleva el mismo nombre y que puede decirse que tiene uno de los procesos de elaboración más complejos. Puedes ver con detalle cómo se elabora nuestro Pedro Ximénez haciendo clic [aquí](#).

¿Cuántos tipos de vino existen?

Existen varios tipos de vino que generalmente se clasifican según su color y su edad, aunque también tiene mucha importancia el lugar de donde proceden y la variedad de uva con la que están elaborados.

Según el color, podemos decir que existen tres tipos de vino:

-Vino tinto que se elabora con variedades de uvas tintas. Este color que varía del rojo rubí al morado es debido a que la fermentación del mosto se produce junto con la piel de la uva.

-Vino blanco que se elabora con variedades de uvas blancas. El color puede ir desde el amarillo pálido hasta el caoba.

-Vino rosado que se suele elaborar con variedades de uva tinta, aunque también existen casos en los que se mezcla con las variedades de uvas blancas. El color de este vino puede ir desde el rosa salmón hasta el naranja y dependerá del tiempo que la piel de la uva tinta pasa durante la fermentación del mosto.

Según su edad distinguimos dos tipos de vino:

-Vino joven que se puede elaborar tanto con uvas de variedades tintas y blancas y que pasa directamente de la tinaja donde después de fermentar y filtrar se almacena, a la botella.

-Vino con crianza que igual que el joven, se puede elaborar tanto de uvas de variedades tintas y blancas y que después de filtrarse, pasa a barricas de roble donde comienza su etapa de

envejecimiento.

Hasta aquí una breve descripción de lo que es el vino y cómo se hace.

El artículo podría extenderse mucho más dependiendo de los detalles que quisiera explicar.

Espero que la explicación te haya abierto la puerta de la duda y empieces a investigar con más detalle todo lo relacionado con el vino. Si quieres comentarnos algo puedes hacerlo a través de los comentarios que encontrarás a continuación o mediante nuestras redes sociales: [Facebook](#), [Twitter](#) y [Google+](#). ¡Un saludo!

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios