



NATURALEZA

La elaboración del vino

José Luis Al bufar 3º ESO A
Alberto Abad 3º **ESO B**
Belén Martínez 3º ESO B
Víctor Redondo 3º **ESO B**

Cabreros, desde hace mucho tiempo ha sido tierra de vinos.

En las clases de Botánica Aplicada hemos hecho, como práctica de laboratorio, vino y hemos seguido los siguientes pasos para elaborarlo:

- Primeramente fuimos a recoger uvas y las llevamos al laboratorio. El siguiente paso para la elaboración del vino es el despallado, que consiste en retirar el raspón o escobajo de las uvas, cosa que hicimos a mano separando uva a uva de los racimos.

- Después, hicimos el estrujado, que se basa en romper las uvas, pero no prensarlas, de forma que no se rompan las pepitas. Al realizar el proceso de estrujado, obtuvimos una pasta, que es la mezcla de mosto, pepitas y hollejos. En este momento de la elaboración añadimos un poco de un producto químico (metabisulfito potásico) que hace de desinfectante y antioxidante.

- A continuación, echamos la mezcla en un recipiente y la dejamos que fermente, para que el azúcar se transforme en alcohol por acción de las levaduras presentes en los hollejos de las uvas.

El color del vino tinto está en los hollejos, por eso cuanto más tiempo lo dejemos en maceración junto con ellos, más oscuro saldrá el vino.

La fermentación la llevan a cabo unos microorganismos que son levaduras del género *Saccharomyces*. Estas levaduras, que pertenecen al reino de los hongos, las vimos a través del microscopio.

Una vez terminada la fermentación, transcurridos unos quince días, procedimos al prensado que consiste en separar el líquido de los demás componentes mediante un colador por el que no pasaban ni pepitas ni hollejos.

Ya sólo falta que el vino sedimente para que quede limpio y brillante. A partir de aquí podemos consumirlo como vino joven, o dedicarlo a la crianza en barricas. Y así tenemos la primera cosecha del vino "H. Martín Borro" que descansa en los armarios del laboratorio de Ciencias.

También, elaboramos algo de aguardiente de orujo mediante la técnica árabe de la destilación en alambique, pero eso os lo contaremos en próximos artículos...

Además de practicar esta elaboración de vino, más o menos moderna, hemos realizado una entrevista a expertos que tradicionalmente han hecho vino en Cebreros y nos han contado lo siguiente:

Se vendimiaba más tarde que ahora (a finales de Octubre o Noviembre) y el fruto se recogía más maduro. El vino estaba hasta febrero en las tinajas fermentando y reposando junto con los hollejos.

En marzo se "*corría*" de las tinajas, es decir, se escurría y se prensaba para meterlo en otras, sacando los hollejos de las tinajas. Con estos, se hacían los estrujones para el orujo y el líquido que se obtenía se echaba a parte para un vino más fuerte.

No había "*química*", sólo se echaba un poco de yeso para matar la acidez del escobajo.

Para la elaboración de los afamados vinos dulces de la zona, primero se desinfectaba la bodega con cal para evitar que el vino se pueda estropear, luego de la vendimia, se cortaba la uva y se echaba para pisar, cuando estaba bien pisada, se echaba al depósito y ahí es donde fermentaba.

