



EL ENVERO

Envero es un término para indicar una de las fases del ciclo de maduración de la uva. El envero produce un cambio en el color de las uvas, de forma que las variedades tintas se colorean con las antocianinas o pigmentos rojos y azulados, mientras que las variedades blancas se vuelven rubias o amarillas.

A partir de ese momento, el pigmento de la uva ya no es verde, como ocurría cuando las bayas estaban inmaduras y debían su color exclusivamente a la clorofila. El envero representa una transición entre el crecimiento de la uva y su maduración.

El proceso del envero tiene lugar en el verano y puede considerarse el comienzo de una cuenta atrás que permite calcular aproximadamente, al cabo de unos 45-50 días, el instante de la vendimia. Ese plazo de maduración a partir del envero depende de las variedades y de los climas donde se cultiva la planta. La ciencia de la Viticultura determina cuáles son los parámetros ideales de madurez en las uvas. Cuando se alcanzan esos valores -decisivos para la posterior elaboración de los vinos- puede efectuarse la vendimia.

Proceso

En otros tiempos los viticultores probaban las uvas a partir del instante del envero y, valorando su sabor dulce y el descenso progresivo de la acidez, determinaban el comienzo de la vendimia. Más tarde se utilizaron aparatos de medida que permiten calcular el contenido de acidez (acidímetros) y de azúcar en las uvas (refractómetros). Con un refractómetro portátil bastan pequeñas cantidades de mosto para determinar la concentración de azúcar en grados Brix.

Notas aromáticas

El chocolate es un aroma de la serie empíreumática igual que el café, el caramelo y el humo.

Las notas de chocolate pueden aparecer en muchos vinos, especialmente tintos, donde haya una impresión de madera y de amargor. También podemos encontrar este aroma en vinos blancos muy evolucionados (olorosos de Jerez) en los que se mezclan con las notas de almendras, nueces y avellanas tostadas.

Las notas de cacao se manifiestan, casi siempre, como una gran suavidad, evocadora de untuosidad. El Oporto y los vinos rancios presentan a menudo el

aroma de cacao. También la variedad Pedro Ximénez, vinificada en dulce como vino de licor que envejece largos años en las soleras y criaderas de las bodegas, proporciona inequívocos aromas de chocolate y cacao. Igualmente en Sauternes, el cacao aparece en vinos muy intensos, unido al aroma de nueces.

El aroma de cacao se presenta a menudo en los tintos añejos y evolucionados de Garnacha (unido a ciruelas pasas y confituras), y a veces en la Monastrell (junto con el regaliz). En los vinos de Cabernet Sauvignon también se puede encontrar este aroma en armonía con la mantequilla, tabaco y casis.

La Syrah es la cepa que de manera más marcada expresa el cacao. Así pues, ya saben, el chocolate es frecuente en el mundo de los buenos vinos.