



## LA RECOLECCIÓN DE LA UVA I

por Rosa Zarza

La recolección es el conjunto de operaciones que permiten separar las uvas de las cepas y llevarlas hasta el lugar de almacenamiento para las uvas de mesa o a la bodega para las uvas de vinificación.

El período de vendimia varía desde febrero y abril en el Hemisferio Sur, y julio y noviembre en el Hemisferio Norte. Esto depende del grado de maduración de la uva que se desee, es decir, del momento en que la relación porcentual entre los azúcares y los ácidos en el grano de uva alcanzan el valor óptimo para el tipo de vino que se desea producir, entre otros parámetros. Con la recolección de la uva llega el momento decisivo.

Los métodos y el momento de vendimia dependen también del destino de la uva, si es para consumo, uva de mesa, la calidad del fruto depende de tres factores, del *aspecto del racimo* definido por su dimensión, la compacidad que debe ser media y la regularidad de los granos, también de la *variedad*, los racimos deben de ser característicos de su variedad, existen algunas con granos pequeños, como Chasselas, Moscatel de Hamburgo, Servat; otras con granos gruesos, Italia B (obtenida cruzando Bicané con Moscatel de Hamburgo), Danlas B (Dabouki x Chasselas); hay variedades blancas, rojas y negras, como la Cardinal. Las variedades de uva de mesa tradicionalmente cultivadas en España, poseen pepita y grano grueso.

Se diferencian también por las características de las bayas, la dimensión, definida tanto por el peso medio como por el diámetro, la firmeza o turgencia valorada al tacto, el color (amarillo, verde, negro, violeta), la ausencia de defectos (bayas agrietadas, atacadas de podredumbre, desprendidas del raspón) y el gusto. El gusto es importante para la determinación de la calidad. Es característico de la variedad pero depende del grado de maduración. Por lo que es primordial la determinación de la fecha óptima de recolección.

Durante el proceso de maduración, el color de las bayas, el contenido en azúcares, la acidez y su aroma evolucionan en el sentido de una mejora de la calidad. Después del estado de madurez, la evolución continúa, pero la calidad disminuye.

El estado de madurez se aprecia teniendo en cuenta la media del contenido en azúcares y de la acidez del jugo extraído de las uvas y con una serie de criterios visuales o gustativos: color de la base del pedúnculo, color y sabor de las bayas.

La producción de uvas de mesa está en transformación para adaptarse a la demanda de los consumidores, por ejemplo en Francia, se establece un

escalonamiento de cosechas, empezando la recolección con la Cardinal de Provence en julio y terminando con la Grost vert, también de Provence en noviembre. El calendario de recolección en España se sitúa desde mediados de agosto o primeros de septiembre, hasta diciembre.

Hay que tener en cuenta que las fechas de recolección dependen estrechamente de las condiciones climáticas del año, de las zonas de producción y de las variedades.

En el caso de la uva de mesa, la recolección se determinará también teniendo en cuenta la duración de almacenamiento y la forma de conservación. Se constata en efecto que las uvas recogidas más precozmente resisten mejor al transporte y son menos sensibles a las alteraciones durante la conservación.

La recolección debe hacerse con mayor esmero que en el caso de la uva para vinificación, al objeto de no estropear la imagen del fruto, con lo que los racimos se cogen por el pedúnculo, (ramita que sostiene el racimo). Se corta el pedúnculo con tijeras y se coloca en bandejas o cajas.

Como todos los racimos no maduran a la vez, es conveniente efectuar varias pasadas por el viñedo para recolectar las uvas en su momento adecuado, con el fin de suprimir los granos anormales, lesionados o atacados por alguna enfermedad, operación denominada "*Cinzelado*".

Estos conceptos cambian cuando las uvas tienen como destino la vinificación, incluso el nombre es diferente, al denominarse "Recolección" cuando hablamos de uvas de mesa, y "Vendimia" cuando se hace de uvas de vinificación.

Para determinar la fecha de vendimia lo más eficaz y que mejor se adapta a cada caso, es el control de la evolución de la madurez real de las uvas, pero existe un tipo de fórmula que consiste en el control de los estados fenológicos, para cada variedad cultivada en una región, el período comprendido entre la plena floración y el estado de madurez es casi constante; es de 100 a 110 días. Asimismo, se estima en 50 días el tiempo transcurrido entre el envero o el cambio de color en variedades tintas y la madurez.

Volviendo al control de la evolución real de la maduración, para fijar la fecha de vendimia, esta se obtiene con la toma de muestras regular durante tres o cuatro semanas antes de la madurez. Tomando granos al azar de toda la viña, a razón de un grano por cepa, o bien racimos al azar, en diferentes zonas y orientaciones.

Es importante tener en cuenta que la concentración de azúcares, ácidos orgánicos y compuestos fenólicos del mosto varían en función de la orientación del racimo y de la posición de la yema de la que provenga.

Además, la variabilidad en la concentración de azúcares que puede darse en las bayas de las distintas partes del racimo puede tener gran importancia en la calidad de la uva vendimiada, por lo que este aspecto debe tenerse presente al realizar muestreos de maduración. La precisión del método de muestreo debe

facilitar la toma de decisiones para conseguir una maduración óptima de la cosecha.

A continuación, se *pesan los granos* para medir su engrosamiento, la parte interior superior superficial presenta las bayas con mayor tamaño. Es interesante ver como varían año tras año, los parámetros de maduración. Según las condiciones climatológicas, en las mismas uvas, en años secos el peso de las uvas es menor y en cambio aumenta cuando llueve a partir del envero y cogen agua.

De las muestras tomadas se hace un mosto y se determinan varios parámetros fundamentales para la determinación de la madurez, ya que es en la pulpa donde se encuentran los azúcares, los ácidos orgánicos (málico, tartárico, cítrico), materias minerales, compuestos aromáticos, materias pécticas, sustancias nitrogenadas y compuestos fenólicos (antocianos, taninos, flavonoides).

La *concentración de azúcares*, es la que indica el grado de alcohol probable que tendrá el vino. La mayor concentración de azúcares se encuentra en la parte exterior superior, esto se aprecia rápidamente en una cata de uvas, si comemos uvas de la parte de arriba del racimo se apreciará que están mas dulces que las uvas de la parte baja del racimo, y a la inversa notaremos mayor acidez al probar uvas de la parte de abajo que en las de la zona mas alta del racimo.

A medida que sube la concentración de azúcares baja la de acidez. También se analizan los *ácidos tartárico y málico*, el ácido Tartárico (acidez total) es el ácido específico de la uva y el vino, relacionado con un importante parámetro, el pH. La acidez del vino depende de su riqueza en ácido Tartárico por ser el mayor liberador de iones  $H^+$ , supone del 25 al 30% de los ácidos totales del vino.

El ácido Málico, el más extendido en el reino vegetal, se encuentra en hojas y frutos y al contrario que el Tartárico, es un ácido lábil, fácilmente degradado por bacterias.

Puede considerarse como el más importante en el transcurso de la maduración de la uva y elaboración del vino. Se encuentra gran cantidad de él en la uva verde, a la que da un sabor acerbo, que desaparece poco a poco en el transcurso de la maduración hasta una concentración de 1 a 8 gramos por litro de mosto y durante la fermentación, las levaduras disminuyen esta cantidad en un 20 o 30%.

Terminada la fermentación del mosto, el ácido málico sufre su transformación más importante en los vinos tintos y en blancos tratados con pequeña cantidad de anhídrido sulfuroso. Es completamente fermentado por bacterias lácticas resultando ácido láctico y anhídrido carbónico, que se desprende como gas, quedando la acidez total del vino disminuida. Este proceso se conoce como "Fermentación Maloláctica" y supone una mejora considerable del vino, pues adquiere suavidad y pierde la acidez característica de los vinos nuevos.

También se debe estudiar la *madurez fenólica*, es decir, la relación del contenido en compuestos fenólicos y su facilidad de extracción. Es importante que el racimo esté polifenólicamente maduro porque la uva debe tener buena y equilibrada dotación polifenólica, fundamentalmente porque ésta no puede corregirse.