



Vinos



Manolo Gamella

LOS COLORES DEL VINO

Como bien dicen todas las guías de cata, la primera información que nos da un vino es la que entra por la vista. Y es importante porque un buen vino es también bonito, y además su aspecto dice cosas interesantes sobre él, más allá de si es blanco, tinto o rosado.

El color de un vino proviene principalmente de las pieles (los hollejos) de las uvas, porque las pulpas son prácticamente incoloras, salvo excepciones como la garrucha tintorera. Así las uvas tintas producen vinos tintos cuando el mosto fermenta junto con los hollejos, o vinos rosados si sólo permanece en contacto (maceración) corto con ellos antes de fermentar, o incluso blancos si las uvas se prensan con cuidado separando rápidamente los hollejos, como ocurre con gran parte del champán francés elaborado con tintas de pinot noir. Si las uvas son blancas el vino será blanco, y normalmente se fermenta separado de las pieles para dejar una mayor ligereza sin los taninos que éstas aportan.

A través de copas de cristal fino y transparente podemos observar un vino de dos modos: en volumen y en borde delgado. Lo primero es alzar la copa y ver si el vino es limpio o turbio, brillante o apagado, y el tipo e intensidad (la capa) de su color. Lo segundo consiste en inclinar con cuidado la copa sobre una superficie blanca (quizá el mantel o la servilleta) hasta precisar bien el tono de la lámina de líquido que queda en el extremo. No es ciencia exacta, cada vino es un mundo, pero estas observaciones pueden dar algunas buenas pistas.

En vinos tintos una capa oscura suele indicar una fuerte relación con los hollejos, que eleva también el contenido de taninos y extractos armando un cuerpo intenso. El color de los tintos jóvenes tiende al rojo amoratado que, según las formas de crianza y conservación, evoluciona con el tiempo por oxidación hacia el rojo cereza o rubí,

el anaranjado y el teja, llegando a tintes marrones al entrar en la decadencia.

Los vinos rosados y blancos no cuentan con taninos para soportar cambios oxidativos, por lo que el margen de evolución aceptable suele ser muy inferior. En rosados los distintos grados de maceración entre el mosto y los hollejos puede dar lugar a intensidades de color que van desde tonos muy pálidos, tipo piel de cebolla, hasta el rosa intenso. La gama de colores de los blancos abarca tonos de amarillo claro, verdoso o pajizo, según la uva y el grado de prensado, o más intensamente dorados por elaboraciones que pueden incluir la fermentación o crianza en barricas de roble, y tiempos de maceración con las levaduras (lías).

Para vinos, como para personas, la cara es un espejo del alma y como decía Vázquez Montalbán, a partir de cierta edad todos tenemos alguna responsabilidad en ello.

