

Maceración y Estilos de Vino

La maceración es el “baño” del jugo con las pieles, semillas y raspón. Ahí se extrae todo lo bueno: color, taninos, aromas y estructura. Es como infusionar té: cuanto más tiempo, más intenso.

En tintos, dejamos 15-30 días: el jugo se tiñe de rubí, los taninos se vuelven firmes y salen notas de frutos rojos, especias y cuero. En rosados, solo 4-12 horas: rosa pálido, fruta fresca, taninos suaves. En blancos con piel (vino naranja), unas horas o días dan textura y sabores de durazno o té. En el Valle, el calor nos obliga a ser cuidadosos: usamos remontados (mezclar jugo con pieles), delestages (separar y volver a unir) o maceración en frío para extraer sin astringencia.

En el servicio, muestra el color en la copa: “Mire este Nebbiolo: maceró 20 días, por eso tiene rubí intenso y taninos que abrazan el filete con trufa”. O “Este rosado de Grenache maceró poquito: ligero, afrutado, perfecto con tacos de pescado”. Explica: “El tiempo pinta el vino y define su personalidad”.

Para vender, juega con los estilos: ofrece un tinto estructurado con carne, un rosado con mariscos, un vino naranja con quesos. Propón copas comparativas: “Pruebe cómo 10 días más de maceración cambian todo”. Sugiere botellas: “Llévese este Syrah macerado largo para una cena especial”. Resalta que en el Valle dominamos el arte del tiempo para crear vinos que hablen por sí solos.